

LAPORAN TUGAS AKHIR

**FORMULASI BERAS HITAM DALAM PEMBUATAN
SNACK BAR KLEPON SEBAGAI BENTUK
MODERENISASI MAKANAN TRADISIONAL**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar ahli
madya**



Disusun Oleh:

HENDRIAN SAPUTRA

NIM: 2394406029

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2026**

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir	Formulasi Beras Hitam Dalam Pembuatan Snack Bar Klepon Sebagai Bentuk Modernisasi Makanan Tradisional
Penulis	Hendrian Saputra
Nim	2394406029
Program Studi	Seni Kuliner
Jurusan	Pariwisata

Tugas akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan tim penguji tugas akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Rabu tanggal 1 Juli 2026

Disahkan oleh:
Ketua Penguji



Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd.
NIP. 199408082022032020

Penguji 1



Nurofik S.Pd
NIP. 2047753654130193

Penguji 2



Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd
NIP. 197305192024211001

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc
NIP.198402032019031005

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul tugas akhir : Formulasi Beras Hitam Dalam Pembuatan Dalam
Pembuatan Snack Bar Klepon

Penulis : Hendrian Saputra

NIM : 2394406029

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 5 Juni 2026

Pembimbing I



Lina Mufidah, M. Pd
NIP. 198908182024062001

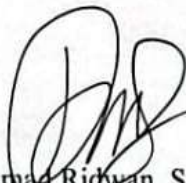
Pembimbing II



Akhmad Guntawan, SS., M.Pd
NIP. 197305192024211001

Mengetahui

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M
NIP. 198603272019031013

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Hendrian Saputra
NIM	: 2394406029
Program Studi	: Seni Kuliner
Jurusan	: Pariwisata
Tahun Akademik	: 2026

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir saya yang berjudul: Formulasi Beras Hitam Dalam Pembuatan Snack Bar Klepon Sebagai Bentuk Modernisasi Makanan Tradisional **adalah original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.**

Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenarnya.

Jakarta, 11 Juni 2026

Yang menyatakan



Hendrian Saputra
NIM. 2394406029

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama	: Hendrian Sapura
NIM	: 394406029
Program Studi	: Seni Kuliner
Jurusan	: Pariwisata
Tahun Akademik	: 2026

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right) atas karya ilmiah saya yang berjudul: Formulasi Beras Hitam Dalam Pembuatan Snack Bar Klepon Sebagai Bentuk Modernisasi Makanan Tradisional.

Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 11 Juni 2026

Yang menyatakan



Hendrian Saputra
NIM. 2394406029

ABSTRACT

Indonesia's dependence on imported ingredients such as rolled oat in commercial snack bar products poses a threat to national food diversity. The utilization of black rice as a functional ingredient in modern snack products remains considerably limited, necessitating innovative formulations that integrate local ingredients into contemporary food products. This study aimed to determine the optimal formulation of klepon snack bars made from black rice as an effort to modernize traditional Indonesian cuisine. A mixed-method approach was employed, combining quantitative and qualitative methods. Quantitative data were obtained through expert judgement questionnaires evaluating four organoleptic indicators: taste, texture, color, and aroma, while qualitative data were collected through observation, literature review, and documentation. The results indicated that formulation P3, with a black rice to rolled oat ratio of 50:50, was selected as the optimal formulation, consisting of black rice 67.5 g (21.43%), rolled oat 67.5 g (21.43%), honey 60 g (19.05%), palm sugar 40 g (12.70%), oil 30 g (9.52%), and peanuts 50 g (15.87%). Increasing the proportion of black rice above 50% produced a crunchier texture, a distinctive pandan aroma, characteristic klepon sweetness, and a darker color. Formulation P3 was thus established as the optimal formula aligned with consumer and expert panel preferences.

Keywords: *Black Rice, Klepon Snack Bar, Food Formulation, Traditional Food Modernization*

ABSTRAK

Ketergantungan Indonesia terhadap bahan pangan impor seperti rolled oat dalam produk snack bar komersial berpotensi mengancam keberagaman pangan nasional. Pemanfaatan beras hitam sebagai bahan pangan fungsional dalam produk makanan selingan modern masih sangat terbatas, sehingga diperlukan inovasi formulasi yang mengintegrasikan bahan lokal ke dalam produk kontemporer. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan formulasi optimal snack bar klepon berbahan dasar beras hitam sebagai upaya modernisasi makanan tradisional Indonesia. Metode yang digunakan adalah mixed method yang menggabungkan pendekatan kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif diperoleh melalui kuesioner expert judgement terhadap empat indikator organoleptik, yaitu rasa, tekstur, warna, dan aroma, sedangkan data kualitatif dikumpulkan melalui observasi, studi pustaka, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi P3 dengan rasio beras hitam dan rolled oat sebesar 50:50 merupakan formulasi terpilih, terdiri atas beras hitam 67,5 gram (21,43%), rolled oat 67,5 gram (21,43%), madu 60 gram (19,05%), palm sugar 40 gram (12,70%), minyak 30 gram (9,52%), dan kacang tanah 50 gram (15,87%). Peningkatan proporsi beras hitam di atas 50% menghasilkan tekstur lebih crunchy, aroma pandan yang khas, rasa manis klepon, serta warna yang lebih gelap. Formulasi P3 ditetapkan sebagai formula optimal sesuai preferensi konsumen dan panelis ahli.

Kata Kunci: *Beras Hitam, Snack Bar Klepon, Formulasi Pangan, Modernisasi Makanan Tradisional*

PRAKATA

Puji syukur kehadirat tuhan yang maha esa atas rahmat dan karunianya, sehingga tugas akhir yang berjudul “ Formulasi Beras Hitam Dalam Pembuatan Dalam Pembuatan *Snack Bar* Klepon “ ini dapat disusun dengan baik. Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat kelulusan pada program studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

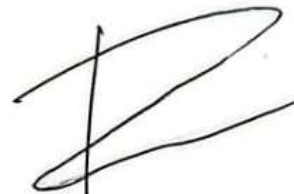
Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk inovasi yang berupa snack bar dengan penambahan beras hitam dan dengan cita rasa klepon, yang diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif makanan selingan. Namun, penulis sangat menyadari jauh dari kata sempurna. Oleh karna itu, penulis berharap masukan serta saran dari setiap pembaca laporan ini. Penulis menyadari bahwa penelitian ini tidak dapat diselesaikan tanpa dukungan, bimbingan, bantuan, saran-saran, serta dukungan dari beberapa pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar besarnya kepada:

1. Dwi Riyono, S.T., M.Ak., Ph.D., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta sekaligus selaku dosen pembimbing I
2. Mawan Nugraha, Ph.D., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner
5. Rr Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner
6. Lina Mufidah, M. Pd., selaku Dosen Pembimbing I
7. Akhmad Guntawan, SS., M.Pd., selaku pembimbing II
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani penulisan selama penulis menempuh pendidikan di sini
9. Kedua orang tua dan adik penulis yang selalu mendoakan dan mendukung selama ini

10. Kepada teman-teman kelompok saya yang telah bekerja sama untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini
11. Semua pihak yang telah banyak memberikan bantuan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu sehingga mengantarkan penulis untuk menyelesaikan proposal Tugas Akhir ini

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan serta pengalaman yang dimiliki oleh penulis. Oleh karena itu, penulis dengan rendah hati memohon maaf atas segala kekurangan yang ada dan sangat mengharapkan kritik serta saran yang membangun dari para pembaca untuk perbaikan di masa mendatang.

Jakarta, 11 Juni 2026



Hendrian Saputra

NIM. 2394406029

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	i
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	ii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	iv
ABSTRAK	v
PRAKATA	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	6
C. Batasan Masalah.....	7
D. Tujuan Penelitian	7
E. Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. <i>Snack Bar</i>	9
B. Beras hitam.....	11
C. Klepon.....	13
D. Rolled Oat	14
E. Kacang Tanah.....	16
F. Palm Sugar	18
G. Madu	20
H. Minyak Goreng	21
I. <i>Glucose</i>	23
J. Gula Pasir	25

K. Perisa Pandan	26
L. Gelatin bubuk	28
M. Margarin.....	30
N. Pengembangan Produk.....	31
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	32
A. Data atau objek penulisan	32
B. Metode Penelitian.....	33
C. Pengumpulan Data	34
1. Observasi	34
2. Studi Pustaka	34
3. Dokumentasi.....	35
D. Pengolahan Data Dan Analisi Data.....	38
1. Expert Judgment.....	38
2. Pengolahan Data.....	39
3. Food cost	40
E. Ruang Lingkup.....	40
1. Peran Penulis	40
2. Kategori Karya	40
3. Ide Karya	41
F. Langkah Kerja	41
1. Praproduksi Atau Persiapan	41
2. Produksi Atau Pelaksanaan	56
3. Pasca Produksi Dan Evaluasi	58
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	60
A. Formulasi snack bar klepon beras hitam	60
1. Uji pembuatan produk	60
2. Penilaian <i>Expert Judgement</i>	77
3. <i>Food Cost</i>	82
BAB V PENUTUP.....	83
A. Kesimpulan	83
B. Saran.....	83

DAFTAR PUSTAKA	85
LAMPIRAN.....	91

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Snack Bar	9
Gambar 2. Beras Hitam.....	11
Gambar 3. Klepon	13
Gambar 4. Rolled Oat	14
Gambar 5. Kacang Tanah.....	16
Gambar 6. Palm Sugar	18
Gambar 7. Madu.....	20
Gambar 8. Minyak Goreng	21
Gambar 9. Glukose.....	23
Gambar 10. gula Pasir	25
Gambar 11. Perisa Pandan	26
Gambar 12. Gelatin Bubuk	28
Gambar 13. Margarin	30
Gambar 14. Bowl	49
Gambar 15. Pan.....	49
Gambar 16. Kukusan.....	50
Gambar 17. Food Dhydrated.....	50
Gambar 18. Timbangan.....	50
Gambar 19. Loyang.....	50
Gambar 20. Piring	51
Gambar 21. baking papper	51
Gambar 22. Kulkas.....	51
Gambar 23. Frying Pan	51
Gambar 24. Mixer	52
Gambar 25. Piping Bag.....	52
Gambar 26. Spuid.....	52
Gambar 27. Termometer Suhu.....	52
Gambar 28. Rolled Oat	53
Gambar 29. Beras Hitam.....	53
Gambar 30. Kacang Tanah.....	53
Gambar 31. Minyak Goreng	54
Gambar 32. Palm Sugar	54
Gambar 33. Madu.....	54
Gambar 34. Air.....	54
Gambar 35. Gula Pasir	55
Gambar 36. Gelatin Bubuk	55
Gambar 37. Glukose.....	55
Gambar 38. Perisa Pandan	55
Gambar 39. Dry Coconut	56
Gambar 40. Diagram Alir Pembuatan Snack Bar Klepon Beras hitam	58

Gambar 41 . Expert Judgement 1	62
Gambar 42. Expert Judgement 2	63
Gambar 43. Expert Judgement 3	63
Gambar 44 Resep Kontrol	79
Gambar 45 Formulasi Perlakuan 1	79
Gambar 46 Formulasi Perlakuan 2	80
Gambar 47 Formulasi Perlakuan 3	80

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Standar Mutu Organolaptik Snack Bar	11
Tabel 2. Gizi Beras Hitam.....	12
Tabel 3. Gizi Rolled Oat.	16
Tabel 4. Gizi Kacang Tanah.....	18
Tabel 5. Gizi Gula Aren	19
Tabel 6. Gizi Madu	21
Tabel 7. Gizi Minyak Goreng	22
Tabel 8. Gizi Glukose	24
Tabel 9. Gizi Gula Pasir	26
Tabel 10. Gizi Gelatin	29
Tabel 11. Gizi Margarin.....	31
Tabel 12. Pengembangan snack bar	31
Tabel 13. Kisi Kisi Kuesioner Resep Acuan.....	37
Tabel 14. Kisi Kisi Kuesioner Pengembangan Resep Snack Bar Klepon Beras Hitam.....	37
Tabel 15. Resep Acuan 1	42
Tabel 16. Resep Acuan 2	43
Tabel 17. Resep Acuan 3.....	44
Tabel 18. perbandingan 3 resep acuan	45
Tabel 19. Presentase Pengembangan Formulasi	46
Tabel 20. Tabel Pengembangan Resep	47
Tabel 21. Resep Karamel Gula Merah.....	47
Tabel 22. Resep Marshmellow Pandan.....	48
Tabel 23. Alat-Alat Snack Bar Klepon	49
Tabel 24. Bahan-Bahan Snack Bar Klepon.....	53
Tabel 25. Penilaian Ketepatan dari Expert Judgement	61
Tabel 26. Pengembangan Resep	65
Tabel 27. Proses Pembuatan Snack Bar Kepon Beras Hitam	71
Tabel 28. Penilaian Ketepatan Dari Expert Judgement	78
Tabel 29. Deskripsi Karakteristik dari Formulasi snack bar klepon beras hitam ..	78
Tabel 30. kriteria snack bar klepon dengan penambahan beras hitam.....	81
Tabel 31 Harga Snack Bar Klepon Beras Hitam Formulasi Terpilih	83

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	92
Lampiran 2. Lembar Bimbingan Tugas Akhir 1	93
Lampiran 3. Lembar Penilaian Resep Acuan.....	95
Lampiran 4. Dokumentasi Expert Judgement.....	98