

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENGUJIAN SENSORI PRODUK INOVASI *SNACK BAR KLEPON* SUBSTITUSI BERAS HITAM (*ORYZA SATIVA L. INDICA*)

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk
memperoleh gelar Ahli Madya**



**Disusun oleh
MUTHIA ZULFA
NIM: 2394406042**

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

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PENGUJIAN SENSORI PRODUK INOVASI *SNACK BAR*
KLEPON SUBSTITUSI BERAS HITAM (*ORYZA SATIVA L.*
INDICA)**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk
memperoleh gelar Ahli Madya**



**Disusun oleh
MUTHIA ZULFA
NIM: 2394406042**

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

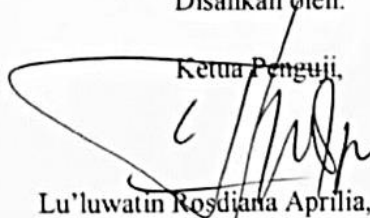
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengujian Sensori Produk Inovasi Snack Bar Klepon
Substitusi Beras Hitam (*Oryza Sativa L. Indica*)
Penulis : Muthia Zulfa
NIM : 2394406042
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 Selasa tanggal 14 Juli 2026

Disahkan oleh:

Ketua Penguji,



Lu'luwatun Rosdiana Aprilia, M.M.Par
NIP. 1991104252022032012

Penguji 1



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

NIP. 199408082022032020

Penguji 2



Lina Mufidah, M.Pd

NIP. 198908182024062001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengujian Sensori Produk Inovasi Snack Bar Klepon
Substitusi Beras Hitam (*Oryza Sativa L. Indica*)

Penulis : Muthia Zulfa

NIM : 2394406042

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 12 Juni 2026

Pembimbing I



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

NIP. 198402032019031005

Pembimbing II



Lina Mufidah, M.Pd

NIP. 198908182024062001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi



Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M.

NIP. 198603272019031013

PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muthia Zulfa
NIM : 2394406042
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025/2026

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

**"PENGUJIAN SENSORI PRODUK INOVASI SNACK BAR KLEPON
SUBSTITUSI BERAS HITAM (*ORYZA SATIVA L. INDICA*)"**

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 dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar benarnya.

Jakarta, 12 Juni 2026

Menyatakan,



Muthia Zulfa

NIM: 2394406042

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muthia Zulfa
NIM : 2394406042
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025/2026

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

**“PENGUJIAN SENSORI PRODUK INOVASI SNACK BAR KLEPON
SUBSTITUSI BERAS HITAM (*ORYZA SATIVA L. INDICA*)”**

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 dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar benarnya.

Jakarta, 12 Juni 2026

Yang menyatakan,



Muthia Zulfa

NIM: 2394406042

ABSTRAK

Perkembangan pola konsumsi masyarakat yang mengutamakan kepraktisan, mendorong perlunya pengembangan produk pangan praktis. Salah satu produk pangan praktis adalah *Snack Bar*, yang umumnya memanfaatkan serelia dalam pembuatannya. Namun, ketergantungan Indonesia terhadap impor serelia, perlu upaya mencari alternatif serelia lokal, salah satunya adalah beras hitam. Selain itu, pemilihan pengembangan klepon sebagai komponen tambahan *Snack Bar* didasari oleh karakteristik sensorinya yang khas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi beras hitam terhadap karakteristik sensori dan atribut sensori pada *Snack Bar* klepon. Penelitian ini menerapkan metode penelitian eksperimen dengan pendekatan kuantitatif. Temuan penelitian didapatkan F2 memperoleh nilai total tertinggi dengan karakteristik sensori warna ungu kecoklatan (4,2), tekstur renyah dan kenyal (3,16), rasa yang manis (4,08), memiliki aroma yang harum (3,76), serta sensasi *mouthfeel* renyah (berpori), lengket dan kenyal (3,96). Hasil uji Friedman menunjukkan bahwa substitusi beras hitam pada *Snack Bar* cita rasa klepon memberikan pengaruh nyata terhadap atribut warna, namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap atribut tekstur, rasa, aroma, dan *mouthfeel*.

Kata kunci: uji sensori, inovasi, beras hitam, *Snack Bar*, klepon.

ABSTRACT

The development of people's consumption patterns that prioritize practicality has encouraged the need to develop practical food products. One practical food product is a Snack Bar, which generally uses cereals in its manufacture. However, Indonesia's dependence on cereal imports requires efforts to find local alternatives to cereals, one of which is black rice. Apart from that, the choice to develop the klepon as an additional component of the Snack Bar was based on its unique sensory characteristics. This research aims to determine the effect of black rice substitution on the sensory characteristics and sensory attributes of the klepon Snack Bar. This research applies experimental research methods with a quantitative approach. The research findings showed that F2 obtained the highest total score with the sensory characteristics of brownish purple color (4.2), crunchy and chewy texture (3.16), sweet taste (4.08), fragrant aroma (3.76), as well as a crunchy (porous), sticky and chewy mouthfeel sensation (3.96). The results of the Friedman test show that the substitution of black rice for the klepon flavored Snack Bar has a real influence on the color attribute, but does not have a real influence on the texture, taste, aroma and mouthfeel attributes.

Key Words: : sensory test, innovation, black rice, *Snack Bar*, klepon.

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktik Industri ini dengan baik. Tujuan penulisan Tugas Akhir sebagai syarat kelulusan bagi penulis yang telah menyelesaikan di Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Laporan Tugas Akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Dwi Riyono, S.T., M.Ak., Ph.D, Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Mawan Nugraha, Ph.D, Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., Ketua Jurusan Pariwisata
4. Fristi Bellia Annishia, S.K.M., Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M., Koordinator Program Studi Seni Kuliner
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., Sekretaris Program Studi Seni Kuliner
7. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., Dosen Pembimbing 1
8. Lina Mufidah, M.Pd., Dosen Pembimbing 2
9. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
10. Mendiang Aki yang selalu saya rindukan setiap malam.
11. Kedua orang tua yang selalu percaya dan menjadi motivasi terbesar saya dalam menggapai mimpi-mimpi saya.
12. Deftones, Paramore, Arctic Monkeys, dan The Neighbourhood yang selalu menemani saya dari awal pengerjaan hingga sidang tugas akhir
13. Teman-teman seperjuangan; Davina, Hendrian, Agung, dan Dide yang

selalu mendukung dan menetap berdampingan dengan saya.
Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam laporan praktik industri ini.
Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk
laporan ini.

Jakarta, 12 Juni 2026,



Muthia Zulfa
NIM 2394406042

DAFTAR ISI

<u>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR</u>	ii
<u>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR</u>	iii
<u>PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME</u>	iv
<u>PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH</u>	v
<u>ABSTRAK</u>	vi
<u>PRAKATA</u>	vii
<u>DAFTAR ISI</u>	ix
<u>DAFTAR TABEL</u>	xi
<u>DAFTAR GAMBAR</u>	xii
<u>DAFTAR LAMPIRAN</u>	xiii
<u>BAB I</u>	1
<u>PENDAHULUAN</u>	1
A. <u>Latar Belakang</u>	1
B. <u>Identifikasi Masalah</u>	4
C. <u>Batasan Masalah</u>	4
D. <u>Rumusan Masalah</u>	5
E. <u>Tujuan Penelitian</u>	5
F. <u>Manfaat Penelitian</u>	5
<u>BAB II</u>	7
<u>TINJAUAN PUSTAKA</u>	7
A. <u>Uji Sensori</u>	7
B. <i>State Of The Art</i>	9
C. <i>Snack Bar</i>	12
D. <u>Klepon</u>	13
E. <u>Beras Hitam</u>	14
F. <u>Panelis</u>	15
<u>BAB III</u>	18

<u>METODE PELAKSANAAN</u>	18
A. <u>Data/Objek Penulisan</u>	18
B. <u>Teknik Pengumpulan Data</u>	19
C. <u>Instrumen Penelitian</u>	21
D. <u>Ruang Lingkup</u>	24
E. <u>Langkah Kerja</u>	25
<u>BAB IV</u>	30
<u>HASIL DAN PEMBAHASAN</u>	30
<u>A. Proses Pelaksanaan Uji Sensori</u>	30
A. <u>Hasil</u>	32
B. <u>Pembahasan</u>	41
<u>BAB V</u>	49
<u>KESIMPULAN DAN SARAN</u>	49
A. <u>Kesimpulan</u>	49
B. <u>Saran</u>	50
<u>DAFTAR PUSTAKA</u>	51
<u>LAMPIRAN</u>	53

DAFTAR TABEL

<u>Tabel 1. Penelitian Terdahulu Seputar Uji Sensori <i>Snack Bar</i> Beras Hitam</u>	10
<u>Tabel 2. Skor Skala Likert</u>	22
<u>Tabel 3. Skor Interval Uji Hedonik</u>	22
<u>Tabel 4. Skor Interval Uji Organoleptik</u>	23
<u>Tabel 5. Kode Sampel</u>	28
<u>Tabel 6. Kegiatan Uji Sensori</u>	30
<u>Tabel 7. Hasil Karakteristik Mutu Warna</u>	33
<u>Tabel 8. Hasil Karakteristik Mutu Tekstur</u>	34
<u>Tabel 9. Hasil Karakteristik Mutu Rasa</u>	34
<u>Tabel 10. Hasil Karakteristik Mutu Aroma</u>	35
<u>Tabel 11. Hasil Karakteristik Mutu Mouthfeel</u>	35
<u>Tabel 12. Hasil Mean Keseluruhan Mutu Sensori</u>	36
<u>Tabel 13. Hasil Uji Normalitas Data Uji Sensori</u>	37
<u>Tabel 14. Hasil Uji Friedman terhadap Warna <i>Snack Bar</i> Klepon Substitusi Beras Hitam</u>	39
<u>Tabel 15. Hasil Uji Friedman terhadap Warna <i>Snack Bar</i> Klepon Substitusi Beras Hitam</u>	39
<u>Tabel 16. Hasil Uji Friedman terhadap Warna <i>Snack Bar</i> Klepon Substitusi Beras Hitam</u>	40
<u>Tabel 17. Hasil Uji Friedman terhadap Warna <i>Snack Bar</i> Klepon Substitusi Beras Hitam</u>	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 <i>Snack Bar</i>	11
Gambar 2 Klepon.....	12
Gambar 3 Beras Hitam	14
Gambar 4 Diagram Alir Langkah Kerja	24

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Penulis.....	53
Lampiran 2. Data Statistik Impor Gandum Indonesia	54
Lampiran 3. Lembar Kuesioner Penilaian Uji Sensori.....	55
Lampiran 4. Hasil Mean Penilaian Uji Sensori	57
Lampiran 5. Tabel Hasil Uji Normalitas	64
Lampiran 6. Tabel Hasil Uji <i>Friedman</i>	65
Lampiran 7. Dokumentasi Sidang Tugas Akhir	66
Lampiran 8. Serah Terima Produk Mitra.....	67
Lampiran 9. Lembar Kartu Bimbingan	68

