

KARYA TULIS ILMIAH

IDENTIFIKASI KARAKTERISTIK SENSORIK SNACK BAR
BERBAHAN DASAR JAGUNG TITI (*ZEA MAYS*) DENGAN
PENAMBAHAN KENARI (*CANARIUM INDICUM L.*), DAN KACANG
TANAH (*ARACHIS HYPOGAEA L.*)



Disusun oleh

JELITA TIARA BUAPULING

NIM : P07131023013

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN MALUKU

JURUSAN GIZI

2026

LEMBAR PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah Oleh Jelita Tiara Buapuling, Nim : P07131023013,
Dengan Judul “identifikasi karakteristik sensorik snack bar berbahan
dasar jagung titi (*zea mays*) dengan penambahan kenari (*canarium
indicum L.*), dan kacang tanah (*arachis hypogaea L.*” Telah Dipertahankan
Dihadapan Dewan Penguji Pada Tanggal 29 April 2026

Dewan Penguji

Penguji Ketua



Khartini Kaluku, S.Gz.,M.Kes
NIP.19830421200642002

Penguji Anggota II



Octovina Soumokil, SKM.,MPH
NIP.197609071999032001

Penguji Anggota III



Dr Ety Yuni Ristanti, SKM.MPH
NIP.197606291999032002

Mengesahkan,
Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes
Maluku



Dr.Betty Anthoineta Sahertian,S.Pd.,M.Kes
NIP.197108121994032001

Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi



Santi Aprilian Lestalu,S.Gz.,M.P.H
NIP. 198104092005012003

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan Rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan Karya Tulis Ilmiah berjudul **“identifikasi karakteristik sensorik snack bar berbahan dasar jagung titi (*zea mays*) dengan penambahan kenari (*canarium indicum L.*), dan kacang tanah (*arachis hypogaea L.*)”** sebagai syarat menyelesaikan pendidikan Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Maluku

Ucapan terima kasih dengan tulus dan penuh rasa hormat penulis sampaikan kepada Ibu Dr. Ety Yuni Ristanti, SKM., MPH selaku pembimbing, yang telah mengorbankan waktu, tenaga dan pikiran, dalam membantu serta membimbing penulis sejak Usulan Penelitian hingga penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

Pada kesempatan ini penulis tidak lupa mengucapkan terima kasih dan penghargaan kepada :

1. Dr. Betty Anthoineta Sahertian, S.pd., M.kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan kemenkes Maluku yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti pendidikan pada Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku
2. Santi Aprilian Lestaluhu, S.Gz., M.P.H selaku ketua Jurusan Gizi yang telah memberikan motivasi dan arahan selama penulis mengikuti pendidikan.

3. Khartini Kaluku, S.Gz.,M.Kes selaku penguji I yang telah bersedia menguji dan memberikan masukan saran dan arahan dalam perbaikan Karya Tulis Ilmiah ini
4. Octovina Soumokil, S.KM., selaku penguji II yang telah bersedia menguji dan memberikan masukan saran dan arahan dalam perbaikan usulan penelitian
5. Kepada kedua Orang tua tercinta Ayah Anderias Bua Puling dan ibu Jolanda Lelloitery dan kedua saudara tercinta Dejan Geral Bua Puling dan Aurelia V Bua Puling penulis mengucapkan Terima Kasih yang tulus atas doa, pengorbanan, kasih sayang serta dukungan yang tiada hentinya kepada penulis hingga saat ini.
6. Teman - teman mahasiswa Program Studi Gizi angkatan 2023, serta semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan namanya satu demi satu yang juga telah memberikan dukungan kepada peneliti.

Ambon, April 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
ABSTRAK	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus	5
D. Manfaat Penulisan	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Landasan Teori	8
B. Kerangka Konsep	28
BAB III METODE PENELITIAN	29
A. Jenis Penelitian	29
B. Rancangan Penelitian	29
C. Waktu dan Lokasi Penelitian	30
D. Sampel dan Panelis	30
1. Sampel	30
2. Panelis	30
E. Variabel dan Definisi Operasional	32
F. Pengumpulan Data	34

G. Instrumen dan Bahan Penelitian	35
H. Cara Pengolahan dan Analisis Data.....	36
I. Penyajian Data.....	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
A. Hasil	37
B. Pembahasan	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	56
A. Kesimpulan	57
B. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	62

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan gizi jagung	11
Tabel 2.2 Kandungan gizi kenari	17
Tabel 2.3 Kandungan gizi kacang tanah.....	19
Tabel 2.4 Kandungan gizi gula pasir.....	22
Tabel 3.1 Rancangan penelitian snack bar berbahan dasar jagung titi dengan penambahan kenari dan kacang tanah	29
Tabel 3.2 Variabel dan Definisi Operasional Uji Sensorik	32
Tabel 3.3 Komposisi Formula snack bar berbahan dasar jagung titi dengan penambahan kacang tanah dan kenari	35
Tabel 4.1 hasil tingkat kesukaan terhadap rasa snack bar berbahan dasar jagung titi dengan penambahan kenari dan kacang tanah	38
Tabel 4.2 hasil tingkat kesukaan terhadap warna snack bar berbahan dasar jagung titi dengan penambahan kenari dan kacang tanah	39
Tabel 4.3 hasil tingkat kesukaan terhadap aroma snack bar berbahan dasar jagung titi dengan penambahan kenari dan kacang tanah	40
Tabel 4.4 hasil tingkat kesukaan terhadap tekstur snack bar berbahan dasar jagung titi dengan penambahan kenari dan kacang tanah	41
Tabel 4.5 rata-rata dan tabel score panelis terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur snack bar berbahan dasar jagung titi dengan penambahan kenari dan kacang tanah	42

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Jagung pulut.....	8
Gambar 2.2 Jagung titi.....	11
Gambar 2.3 Kenari.....	14
Gambar 2.4 Kacang tanah	17
Gambar 2.4 Gula.....	20
Gambar 2.7 Kerangka konsep	28
Gambar 5.1 proses persiapan.....	69
Gambar 5.2 proses pengolahan.....	69
Gambar 5.3 hasil produk	70
Gambar 5.4 daya terima	71

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Lembaran Persetujuan Responden.....	62
Lampiran 2 Formulir Uji Organopoletik	63
Lampiran 3 diagram alur pembuatan snack bar jagung titi.....	64
Lampiran 4 surat penelitian	65
Lampiran 5 master tabel	66
Lampiran 6 dokumentasi.....	68
Lampiran 7 kartu konsul KTI	78

ABSTRAK

IDENTIFIKASI KARAKTERISTIK SENSORIK SNACK BAR BERBAHAN DASAR JAGUNG TITI (*ZEA MAYS*) DENGAN PENAMBAHAN KENARI (*CANARIUM INDICUM L.*), DAN KACANG TANAH (*ARACHIS HYPOGAEA L.*)

Jelita Tiara Buapuling*) Ety Yuni Ristanti**)

Latar belakang : snack bar adalah makanan ringan berbentuk Batangan yang terbuat dari campuran sereal, kacang-kacangan, dan bahan perekat alami seperti madu atau caramel. Snack bar digemari karena praktis, bernilai gizi tinggi, dan cocok untuk gaya hidup Masyarakat modern yang serba cepat. Namun, Sebagian besar snack bar yang beredar di pasaran masih menggunakan bahan impor seperti oat dan gandum, yang membuat harga produk relatif mahal dan kurang mendukung pemanfaatan bahan pangan lokal. Salah satu bahan pangan lokal yang bisa digunakan Adalah jagung titi yang dapat dikombinasikan dengan kenari yang kaya akan asam lemak omega 3, magnesium, serta antioksidan polifenol yang berperan menjaga yang berperan menjaga fungsi tubuh dan kacang tanah yang mengandung protein nabati, lemak tak jenuh, dan vitamin E yang baik untuk Kesehatan jantung.

Tujuan penelitian : Untuk Mengetahui identifikasi karakteristik sensorik snack bar berbahan dasar jagung titi dengan penambahan kenari, dan kacang tanah

Metode penelitian : penelitian ini merupakan penelitian deskriptif, yang dilakukan di Laboratorium Jurusan Gizi dengan jumlah panelis sebanyak 30 orang tidak terlatih menggunakan uji hedonik. Terdapat tiga perlakuan yang diuji yaitu P1, P2, P3 dengan variasi komposisi jagung titi, kenari, dan kacang tanah yang berbeda. Parameter yang dinilai meliputi rasa, warna, aroma, dan tekstur.

Hasil penelitian : hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap snack jagung titi pada semua perlakuan berada pada kategori suka hingga sangat suka. Berdasarkan nilai rata-rata, perlakuan P2 memiliki tingkat penerimaan tertinggi dengan nilai 13,32 dibandingkan dengan perlakuan pada P1 dan P3.

Kesimpulan : Rata-rata identifikasi karakteristik sensorik snack bar berbahan dasar jagung titi dengan penambahan kenari dan kacang tanah pada perlakuan P2

Kata kunci : snack bar, jagung titi, kenari, kacang tanah

*) mahasiswa jurusan gizi (peneliti)

**) dosen jurusan gizi (pembimbing)