

KARYA TULIS ILMIAH

**DAYA TERIMA SKIPPY VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG KACANG
MERAH (*Phaseolus Vulgaris L*) DAN TEPUNG BIJI DURIAN
(*Durio Zibethinus Murr*) SEBAGAI CAMILAN SEHAT**



IRA ELISABET SIAHAAN

P01031123112

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN
JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III**

2026

**DAYA TERIMA SKIPPY VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG KACANG
MERAH (*Phaseolus Vulgaris L*) DAN TEPUNG BIJI DURIAN
(*Durio Zibethinus Murr*) SEBAGAI CAMILAN SEHAT**

Karya Tulis Ilmiah

Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi
dan memperoleh gelar Ahli Madya Gizi (A.Md.Gz)
pada Program Studi Diploma III Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan



IRA ELISABET SIAHAAN

P01031123112

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN
JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III
2026**

HALAMAN PERSETUJUAN

KARYA TULIS ILMIAH

**DAYA TERIMA SKIPPY VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG KACANG
MERAH (*Phaseolus Vulgaris L*) DAN TEPUNG BIJI DURIAN
(*Durio Zibethinus Murr*) SEBAGAI CAMILAN SEHAT**

Diusulkan Oleh

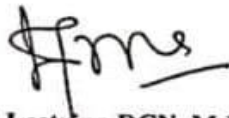
Ira Elisabet Siahaan

P01031123112

Telah disetujui di Lubuk Pakam

Pada Tanggal 10 Agustus 2026

Pembimbing Utama



Dini Lestrina DCN, M.Kes.RD

NIP 197005221992032001

Ketua Prodi Diploma III Gizi



Dr. Yenni Zuraidah, SP, M.Kes
NIP. 197704262001122002

HALAMAN PENGESAHAN

**DAYA TERIMA SKIPPY VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG KACANG
MERAH (*Phaseolus Vulgaris L*) DAN TEPUNG BIJI DURIAN
(*Durio Zibethinus Murr*) SEBAGAI CAMILAN SEHAT**

Telah dipersiapkan dan diusulkan oleh

Ira Elisabet Siahaan

P01031123112

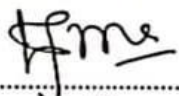
Telah dipertahankan di depan Tim Penguji

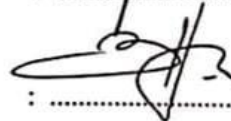
Pada Tanggal 13 Mei 2026

Tim Penguji:

1. Ketua : Dini Lestrina DCN, M. Kes
2. Anggota 1 : Ginta Siahaan, DCN, M. Kes
3. Anggota 2 : Herly Nainggolan, SKM, MKM

Tanda Tangan


:

:

:

Lubuk Pakam, 16 September 2026

Mengetahui

Ketua Prodi

Dr. Yenni Zuraidah, SP, M. Kes
NIP. 197704262001122002



BIODATA PENULIS

Nama : Ira Elisabet Siahaan
Tempat/ Tgl lahir : Lumban Soburan, 26 Desember 2004
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Kristen
Alamat Rumah : Lumban Soburan, Desa Lobusiregar 1,
Kec Siborongborong, Kab Tapanuli Utara,
Sumatera Utara
Nomor HP : 082252113412

RIWAYAT PENDIDIKAN

1. SD : SD 173280 Lobusiregar
2. SLTP : SMPN 3 Siborongborong
3. SLTA : SMAS PGRI 20 Siborongboron

PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini saya :

Nama : Ira Elisabet Siahaan
NIM : P01031123112
Program Studi : Diploma III
Jurusan : Gizi
Perguruan Tinggi : Poltekkes Kemenkes Medan

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul:

Daya Terima Skippy Variasi Penambahan Tepung Kacang
Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Dan Tepung Biji Durian
(*Durio Zibethinus Murr*) Sebagai Camilan Sehat

Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan tindakan plagiat, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Lubuk Pakam, 16 September 2026

Penulis

Ira Elisabet Siahaan

P01031123112

ABSTRAK

DAYA TERIMA SKIPPY VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH (*Phaseolus Vulgaris* L) DAN TEPUNG BIJI DURIAN (*Durio Zibethinus* Murr) SEBAGAI CAMILAN SEHAT

Ira Elisabet Siahaan, Dini Lestrina, DCN. M.Kes
(Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Medan)
Email: irasiahaan9@gmail.com

Generasi Z memiliki kecenderungan mengonsumsi camilan praktis yang umumnya tinggi gula, garam, dan lemak sehingga berisiko menimbulkan berbagai masalah kesehatan. Salah satu upaya untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah mengembangkan camilan sehat berbahan pangan lokal, seperti tepung kacang merah (*Phaseolus Vulgaris* L) dan tepung biji durian (*Durio Zibethinus* Murr). Penelitian ini bertujuan mengetahui daya terima Skippy dengan variasi penambahan tepung kacang merah dan tepung biji durian sebagai camilan sehat.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri atas 3 perlakuan dan 2 kali pengulangan. Perlakuan A (50 g tepung kacang merah dan 30 g tepung biji durian), perlakuan B (40 g tepung kacang merah dan 40 g tepung biji durian), perlakuan C (30 g tepung kacang merah dan 50 g tepung biji durian). Uji organoleptik dilakukan terhadap 50 panelis agak terlatih menggunakan skala hedonik dengan parameter warna, tekstur, rasa, dan aroma. Data dianalisis menggunakan uji sidik ragam (ANOVA) pada taraf signifikansi 5% ($\alpha = 0,05$) dan dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan B memperoleh nilai tertinggi pada seluruh parameter organoleptik, yaitu warna 4,44, tekstur 4,35, rasa 4,53, dan aroma 4,49 yang termasuk kategori sangat suka. Proporsi tepung kacang merah dan tepung biji durian yang seimbang pada perlakuan B menghasilkan warna coklat kekuningan, tekstur renyah, cita rasa gurih dan manis yang harmonis, serta aroma yang harum, sehingga lebih disukai oleh panelis. Hasil analisis sidik ragam (ANOVA) menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan antarperlakuan ($p = 0,0001$; $p < 0,05$), sedangkan uji Duncan menunjukkan bahwa perlakuan B memiliki tingkat kesukaan tertinggi dibandingkan perlakuan lainnya.

Disimpulkan bahwa Skippy dengan penambahan 40 g tepung kacang merah dan 40 g tepung biji durian merupakan formulasi terbaik dan berpotensi dikembangkan sebagai alternatif camilan sehat. Disarankan dilakukan analisis proksimat untuk mengetahui kandungan gizi produk secara lengkap.

Kata kunci: Daya Terima, Skippy, Kacang Merah, Biji Durian, Camilan Sehat.

ABSTRACT

SENSORY ACCEPTABILITY OF SKIPPY WITH DIFFERENT PROPORTIONS OF RED BEAN (*PHASEOLUS VULGARIS* L.) FLOUR AND DURIAN (*DURIO ZIBETHINUS* MURR.) SEED FLOUR AS A HEALTHY SNACK

Ira Elisabet Siahaan, Dini Lestrina, DCN. M.Kes
Medan Health Polytechnic of the Ministry of Health
Email: irasiahaan9@gmail.com

Generation Z has a strong preference for convenient snack foods, which are generally high in sugar, salt, and fat, thereby increasing the risk of various health problems. One strategy to address this issue is the development of healthy snacks using locally available food ingredients, such as red bean (*Phaseolus vulgaris* L.) flour and durian (*Durio zibethinus* Murr.) seed flour. This study aimed to evaluate the sensory acceptability of Skippy prepared with varying proportions of red bean flour and durian seed flour as a healthy snack.

This experimental study employed a Completely Randomized Design (CRD) consisting of three treatment formulations with two replications. Treatment A contained 50 g of red bean flour and 30 g of durian seed flour, Treatment B contained 40 g of red bean flour and 40 g of durian seed flour, and Treatment C contained 30 g of red bean flour and 50 g of durian seed flour. Sensory evaluation was conducted with 50 semi-trained panelists using a hedonic scale to assess color, texture, taste, and aroma. Data were analyzed using analysis of variance (ANOVA) at a 5% significance level ($\alpha = 0.05$), followed by Duncan's multiple range test.

Treatment B achieved the highest mean scores for all sensory attributes, including color (4.44), texture (4.35), taste (4.53), and aroma (4.49), all of which were categorized as "liked very much." The balanced proportion of red bean flour and durian seed flour in Treatment B produced a yellowish-brown color, a crispy texture, a harmonious savory and sweet flavor, and a pleasant aroma, making it the most preferred formulation among the panelists. ANOVA revealed statistically significant differences among the treatment formulations ($p = 0.0001$; $p < 0.05$), while Duncan's multiple range test confirmed that Treatment B had significantly higher acceptability than the other formulations.

Skippy formulated with 40 g of red bean flour and 40 g of durian seed flour demonstrated the highest sensory acceptability and represents the optimal formulation. This product has the potential to be developed as a healthy snack alternative. Further studies are recommended to conduct proximate analysis to determine its complete nutritional composition.

Keywords: Durian seed flour, healthy snack, red bean flour, sensory acceptability, Skippy.



KATA PENGANTAR

Puji Syukur peneliti ucapkan pada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Karya Tulis Ilmiah ini, yang berjudul “Daya Terima Skippy Variasi Penambahan Tepung kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Dan Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*) Sebagai Camilan Sehat”.

Dalam Menyusun Karya Tulis Ilmiah ini penulis mendapatkan banyak bantuan dan dukungan, serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis dengan tulus menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Ibu Tengku Sri Wahyuni, S.SiT, M. Keb selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Medan
2. Ibu Dr. Herta Masthalina, S.KM, M.PH, sebagai Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan.
3. Ibu Dr. Yenni Zuraidah, SP, M.Kes, selaku ketua Program studi Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Medan
4. Ibu Dini Lestrina, DCN. M.Kes sebagai dosen Pembimbing Akademik yang telah banyak memberi saran dan motivasi dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah.
5. Bapak Ginta Siahaan, DCN, M. Kes selaku dosen Penguji I yang telah banyak membantu memberikan masukan dan saran kepada penulis.
6. Ibu Herly Nainggolan, SKM, MKM selaku dosen Penguji II yang telah banyak membantu memberikan masukan dan saran kepada penulis.
7. Kedua orang tua penulis Bapak Manatser Siahaan dan Ibu Linda Sianipar, juga saudara penulis Erna Evi Siahaan, Fibri Yanti Siahaan, Farto Eldo Siahaan, Rijal Ansaldi Siahaan yang senantiasa memberikan dukungan baik secara finansial maupun moril serta doa-doa yang telah disampaikan.
8. Seluruh Dosen, Instruktur dan Staf Jurusan Gizi serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih belum sempurna, untuk itu penulis mengharapkan saran maupun masukan dari pembaca untuk penyempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini.

Lubuk Pakam, 14 September 2026
Penulis

Ira Elisabet Siahaan

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
BIODATA PENULIS.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan.....	5
D. Manfaat	6
BAB II	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
A.Kacang Merah	7
1. Pengertian Kacang Merah.....	7
2. Klasifikasi Kacang Merah.....	7
3. Manfaat Kacang Merah.....	8
4. Pengertian Tepung Kacang Merah	8
B. Durian.....	10
1. Pengertian Durian.....	10
2. Klasifikasi Biji Durian	10
3. Manfaat Biji Durian	10
4. Tepung Biji Durian.....	11
C. Standar Tepung.....	12

D. Skippy	13
1. Pengertian Skippy	13
2. Syarat Mutu Skippy	14
3. Standar Pembuatan Skippy	14
E. Uji Organoleptik	15
F. Panelis	16
G. Kerangka Konsep	18
H. Defenisi Operasional	19
I. Hipotesis	20
BAB III.....	21
METODE PENELITIAN	21
A. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	21
B. Jenis Penelitian dan Rancangan Penelitian.....	21
1. Jenis Penelitian.....	21
2. Jumlah Unit Percobaan	21
C. Penentuan Bilangan Acak	22
D. Alat dan Bahan.....	23
1. Alat.....	23
2. Bahan Pembuatan.....	23
3. Prosedur Pembuatan Skippy	24
4. Skema Pembuatan Skippy.....	24
E. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	24
1. Prosedur Persiapan Bahan Penelitian.....	24
2. Cara Pengumpulan Data.....	25
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	25
BAB IV	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	26
A. Hasil Penelitian	26
1. Hasil Uji Organoleptik Skippy Variasi Penambahan Tepung Kacang Merah Dan Tepung Biji Durian	26
a. Warna	26
b. Tekstur.....	27

d. Aroma.....	28
e. Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik	29
B. Pembahasan.....	30
1. Uji Organoleptik.....	30
a. Warna	30
b. Tekstur.....	31
c. Rasa.....	31
d. Aroma.....	32
e. Standar Pembanding.....	33
BAB V.....	35
KESIMPULAN DAN SARAN	35
A. Kesimpulan	35
DAFTAR PUSTAKA.....	36

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Kandungan Gizi Kacang Merah Dalam 100 Gram	9
Tabel 2 Kandungan Zat Gizi Tepung Biji Durian Dalam 100 Gram	11
Tabel 3 Syarat Mutu Kue Kering	14
Tabel 4 Standar Pembuatan Skippy	14
Tabel 5 Defenisi Operasional	19
Tabel 6 Bilangan Acak	22
Tabel 7 Lay Out Percobaan	22
Tabel 8 Alat	23
Tabel 9 Bahan Pembuatan Skippy	23
Tabel 10 Daya Terima Skippy Berdasarkan Warna	26
Tabel 11. Daya Terima Skippy Berdasarkan Tekstur	27
Tabel 12. Daya Terima Skippy Berdasarkan Rasa	28
Tabel 13. Daya Terima Skippy Berdasarkan Aroma	28
Tabel 14. Daya Terima Hasil Uji Organoleptik Skippy	29
Tabel 15 Standar Pembanding	33

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Kacang Merah	7
Gambar 2 Tepung Kacang Merah	8
Gambar 3 Tepung Biji Durian	11
Gambar 4 Skippy	13
Gambar 5 Kerangka Konsep	18
Gambar 6 Skema Pembuatan Skippy	24

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Surat Penelitian.....	39
Lampiran 2 Etical Clearance.....	40
Lampiran 3 Lembar Bukti Bimbingan Karya Tulis Ilmiah.....	41
Lampiran 4 Form Uji Organoleptik	43
Lampiran 5 Rekapitulasi Panelis Terhadap Warna Skippy	45
Lampiran 6 Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna Skippy	47
Lampiran 7 Rekapitulasi Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Skippy	48
Lampiran 8 Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Skippy.....	50
Lampiran 9 Rekapitulasi Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Skippy	51
Lampiran 10 Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Skippy.....	53
Lampiran 11 Rekapitulasi Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Skippy	54
Lampiran 12 Hasil Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Skippy	56
Lampiran 13 Hasil Perhitungan Zat Gizi Skippy	57
Lampiran 14 Dokumentasi Pembuatan Tepung Kacang Merah.....	58
Lampiran 15 Dokumentasi Pembuatan Tepung Biji Durian	59
Lampiran 16 Dokumentasi Skippy.....	60
Lampiran 17 Dokumentasi Uji Organoleptik.....	63