



# KUALITAS GIZI DAN ORGANOLEPTIK STRUDEL YOGHURT DAN STRUDEL ORISINAL SELAMA PENYIMPANAN SUHU RUANG

MIRRAH ASSALAMAH



DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN  
FAKULTAS PETERNAKAN  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2024

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



*@Hak cipta milik IPB University*

IPB University



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

## PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Kualitas Gizi dan Organoleptik Strudel Yoghurt dan Strudel Orisinal Selama Penyimpanan Suhu Ruang” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2024

Mirrah Assalamah  
D3401201052

@Hak cipta milik IPB University

IPB University



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
- Pengutipan tidak mengizinkan kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

## ABSTRAK

MIRRAH ASSALAMAH. Kualitas Gizi dan Organoleptik Strudel Yoghurt dan Strudel Orisinal Selama Penyimpanan Suhu Ruang. Dibimbing oleh IRMA ISNAFIA ARIEF dan ZAKIAH WULANDARI.

Strudel merupakan sejenis pastri yang terbuat dari tepung terigu, gula, minyak, dan bahan tambahan perasa, sehingga nilai gizinya tidak terlalu tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kandungan gizi strudel yoghurt dan strudel orisinal dalam penyimpanan suhu ruang (0, 2, dan 4 hari) dan organoleptiknya. Analisis data yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial 2x3. Kadar protein, kadar air dan kadar abu strudel dipengaruhi secara nyata oleh perlakuan penambahan yoghurt pada strudel. Kadar air strudel juga dipengaruhi oleh perlakuan lama penyimpanan. Hasil uji hedonic menunjukkan hasil yang baik dimana semua panelis menyukai seluruh kriteria mutu strudel yoghurt dan strudel orisinal. Kedua strudel memiliki tekstur yang agak renyah dengan warna yang kuning kecokelatan akibat pemanggangan.

Kata kunci: kualitas gizi, organoleptik, strudel, yoghurt.

## ABSTRACT

MIRRAH ASSALAMAH. Nutrition and Organoleptic Quality of Yoghurt Strudel and Original Strudel During Room Temperature Storage. Supervised by IRMA ISNAFIA ARIEF and ZAKIAH WULANDARI.

Strudel is a type of pastry made from flour, sugar, oil, and flavoring additives ingredients, so its nutritional value is not too high. This study aims to analyze the nutritional of yoghurt strudel and original strudel during room temperature storage (0, 2, and 4 days) and its organoleptic properties. The data analysis used was 2x3 Factorial Completely Randomized Design. The protein, water and ash content of strudel were significantly affected by the treatment of adding yoghurt to strudel. The water content of strudel was also affected by the treatment of storage time. The results of the hedonic test showed good results where all panelists liked all the quality criteria of yoghurt strudel and original strudel. Both strudels had a slightly crunchy texture with a yellow-brown color due to baking.

*Keywords:* nutritional quality, organoleptic, strudel, yoghurt.



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

## © Hak Cipta milik IPB, tahun 2024<sup>1</sup> Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.*

# KUALITAS GIZI DAN ORGANOLEPTIK STRUDEL YOGHURT DAN STRUDEL ORISINAL SELAMA PENYIMPANAN SUHU RUANG

MIRRAH ASSALAMAH

Skripsi  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana pada  
Program Studi Teknologi Hasil Ternak

DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN  
FAKULTAS PETERNAKAN  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2024



*@Hak cipta milik IPB University*

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

- 1 Dr. M. Sriduresta Soenarno, S.Pt., M.Sc.
- 2 Dr. Sigid Prabowo, S.Pt., M.Sc.





Judul Skripsi : Kualitas Gizi dan Organoleptik Strudel Yoghurt dan Strudel  
Orisinal Selama Penyimpanan Suhu Ruang  
Nama : Mirrah Assalamah  
NIM : D3401201052

Disetujui oleh

Pembimbing 1:  
Prof. Dr. Irma Isnafia Arief, S.Pt., M.Si.

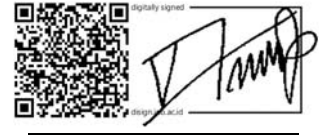


Pembimbing 2:  
Dr. Zakiah Wulandari, STP., M.Si.



Diketahui oleh

Ketua Departemen  
Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan  
Prof. Dr.agr. Asep Gunawan, S.Pt., M.Sc.  
NIP. 198007042005011005



Tanggal Ujian:  
9 Agustus 2024

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.





## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Judul yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan November 2023 sampai bulan Februari 2024 ini ialah “Kualitas Gizi dan Organoleptik Strudel Yoghurt dan Strudel Orisinal Selama Penyimpanan Suhu Ruang”. Karya ilmiah ini dibuat dalam rangka memenuhi tugas akhir Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.

Terima kasih penulis ucapkan kepada Prof. Dr. Irma Isnafia Arief, S.Pt., M.Si. selaku dosen pembimbing utama dan Dr. Zakiah Wulandari, STP., M.Si. selaku dosen pembimbing anggota yang telah membimbing dan banyak memberi waktu, saran serta kritik sehingga karya ilmiah ini dapat diselesaikan dengan baik. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Dr. Cahyo Budiman, S.Pt., M.Eng. selaku pembimbing akademik dan Bramada Winiar Putra, S.Pt., M.Si. sebagai moderator seminar saya atas segala masukan dan saran yang diberikan. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Devi Murtini, S.Pt., MAFH selaku PLP Laboratorium Terpadu Fakultas Peternakan. Tidak lupa, penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Ade beserta para pegawai Rumah Produksi Cookies Mawar Pakuan, Cibanteng atas segala bantuannya selama proses penelitian berlangsung.

Penulis juga mengungkapkan terima kasih kepada kedua orang tua penulis yaitu Bapak Andi Mulia dan Ibu Rosanajanti serta kakak-kakak penulis yang telah memberikan doa, dukungan, nasihat, serta semangat yang tiada henti. Di samping itu, penghargaan penulis sampaikan kepada Ageng Prasetyo, Zadathul Rizki, Mufid Fikriyanto, Rizal Jaenul, Alda Widyanti, Dias Tia, dan Iis Erlina sebagai rekan satu bimbingan yang selalu bekerja sama dengan baik selama penelitian berlangsung. Tidak lupa kepada Nova Aryanti, Jauza Diya, Fransisca Putri, Khairunnisa, dan teman-teman THT Angkatan 57 yang tidak bisa disebutkan satu per satu oleh penulis atas semangat, dukungan, dan bantuannya selama pelaksanaan penelitian serta persiapan ujian akhir sidang.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Agustus 2024

*Mirrah Assalamah*



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	3
2.1 Waktu dan Tempat	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Prosedur Kerja	3
2.4 Analisis Data	4
III HASIL DAN PEMBAHASAN	6
3.1 Karakteristik Kualitas Gizi	6
3.2 Karakteristik Organoleptik	8
IV SIMPULAN DAN SARAN	11
4.1 Simpulan	11
4.2 Saran	11
DAFTAR PUSTAKA	12
LAMPIRAN	14
RIWAYAT HIDUP	2

@Hak cipta milik IPB University

IPB University





## DAFTAR TABEL

1	Hasil uji karakteristik kualitas gizi kadar protein strudel (%)	6
2	Hasil uji karakteristik kualitas gizi kadar lemak strudel (%)	6
3	Hasil uji karakteristik kualitas gizi kadar air strudel (%)	7
4	Hasil uji karakteristik kualitas gizi kadar abu strudel (%)	8
5	Hasil uji hedonik strudel dengan fla yoghurt dan orisinal	8
6	Hasil uji mutu hedonik strudel dengan fla yoghurt dan orisinal	9

## DAFTAR GAMBAR

1	Bahan-bahan untuk fla yoghurt	20
2	Pembuatan fla yoghurt	20
3	Pengisian fla yoghurt	20
4	Pemanggangan strudel	20
5	Sampel pengujian organoleptik	20
6	Pelaksanaan pengujian organoleptik oleh panelis	20

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Format kehadiran uji organoleptik strudel	15
2	Lembar persetujuan panelis organoleptik	17
3	Formulir uji organoleptik produk strudel	18
4	Dokumentasi penelitian	20
5	Hasil uji ANOVA kadar air	21
6	Hasil uji ANOVA kadar abu	21
7	Hasil uji ANOVA kadar lemak	21
8	Hasil uji ANOVA kadar protein	21