

# ANALISIS HASIL UJI HEDONIK PUDING ALPUKAT DENGAN PENAMBAHAN SUSU OAT SEBAGAI SNACK BAGI BALITA GIZI KURANG

**GALUH RAHMA DAMAI RIA PANJAITAN**



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI  
SEKOLAH VOKASI  
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.



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Analisis Hasil Uji Hedonik Puding Alpukat dengan Penambahan Susu Oat Sebagai *Snack* Bagi Balita Gizi Kurang” 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 laporan akhir ini.

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

Bogor, Juni 2024

Galuh Rahma Damai Ria Panjaitan  
NIM J0306201082

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

GALUH RAHMA DAMAI RIA PANJAITAN. Analisis Hasil Uji Hedonik Puding Alpukat dengan Penambahan Susu *Oat* Sebagai *Snack* Bagi Balita Gizi Kurang. Dibimbing oleh ANNISA RIZKIRIANI.

Kasus gizi kurang di Indonesia masih menjadi permasalahan yang serius. Menurut Survey Status Gizi Indonesia tahun 2021 terdapat 17% mengalami *underweight* dan 7% kurus. Gizi kurang disebabkan oleh tidak terpenuhinya kebutuhan energi dan protein. Cara pemenuhan energi dan protein adalah dengan memberikan makanan selingan tinggi energi dan tinggi protein yakni puding alpukat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hasil uji hedonik dan kandungan gizi puding alpukat dengan penambahan susu oat. Desain penelitian yang digunakan adalah desain eksperimental dengan *purposive sampling* dan melibatkan subjek sebanyak 30 panelis. Rancangan penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan untuk mendapatkan rata-rata kesukaan panelis terhadap puding alpukat di uji menggunakan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara umum subjek menyukai puding alpukat yang diujikan serta memperoleh daya terima yang baik.

Kata kunci: uji hedonik, gizi kurang, puding alpukat

## ABSTRACT

GALUH RAHMA DAMAI RIA PANJAITAN. Analysis of Hedonic Test on Avocado Pudding with the Addition of Oat Milk as a Snack for Malnourished Toddler. Supervised by ANNISA RIZKIRIANI.

Cases of malnutrition in Indonesia are still a serious problem. According to the 2021 Indonesian Nutrition Status Survey, 17% were underweight and 7% wasted. Malnutrition is caused by unfulfilled energy and protein needs. The way to fulfill energy and protein is by providing high energy and high protein snacks, namely avocado pudding. This study aims to analyze the hedonic test results and nutritional content of avocado pudding with the addition of oat milk. The research design used was an experimental design with purposive sampling and involved 30 panelists as subjects. The design of this research was a Completely Randomized Design (CRD) with 3 treatments to obtain the panelists' average preference for avocado pudding, tested using organoleptic tests. The research results showed that in general the subjects liked the avocado pudding that was tested and received good acceptance.

Keywords: hedonic test, malnutrition, avocado pudding



Judul Proyek Akhir : Analisis Hasil Uji Hedonik Puding Alpukat dengan Penambahan Susu Oat Sebagai *Snack* Bagi Balita Gizi Kurang  
Nama : Galuh Rahma Damai Ria Panjaitan  
NIM : J0306201082

@Hak cipta milik IPB University

Disetujui oleh

Pembimbing :  
Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:  
Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si.  
NPI. 201811198808132007

  

Dekan Sekolah Vokasi:  
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T  
NIP. 196607171992031003

Tanggal Lulus:

Tanggal Ujian:  
07 Juni 2024



## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Judul yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan April 2023 sampai bulan April 2024 ini yakni “Analisis Hasil Uji Hedonik Puding Alpukat dengan Penambahan Susu Oat Sebagai *Snack* Bagi Balita Gizi Kurang”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada pihak-pihak yang membantu selama proses penyusunan tugas akhir.

1. Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si., selaku pembimbing yang telah membimbing dan banyak memberi saran
2. Ibu Rosyda Dianah, S.KM., M.KM selaku dosen moderator dan dosen penguji yang telah memberikan saran yang membangun dalam penyusunan laporan tugas akhir ini
3. Dinas Kesehatan Kota Tangerang Selatan yang telah mewadahi saya dalam melakukan penelitian ini serta kepada Ibu Lilis Suryani, S. Km., M.Kes selaku Kepala Bidang Kesehatan Masyarakat, dr. Prima Sesari Saraswati selaku Subkoordinator Kesehatan Keluarga dan Gizi, beserta staf Dinas Kesehatan Kota Tangerang Selatan yang telah membantu selama pengumpulan data
4. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada Ibu alm. Dini Hastari Ruswandani, Ibu Yosi Ariswandani, dan Bapak Rahmat Wiyoto, serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya sehingga saya dapat menyelesaikan penelitian ini dengan sebaik mungkin
5. Penulis juga berterima kasih kepada Fikri Adira Sahasika yang telah memberikan dukungan, pengertian, motivasi, serta semangat selama proses penyusunan proyek akhir ini.

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

Bogor, Juni 2024

*Galuh Rahma Damai Ria Panjaitan*





## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	i
DAFTAR LAMPIRAN	ii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
2 Metode	4
2.1 Desain, Tempat, dan Waktu Penelitian	4
2.2 Jumlah dan Cara Penarikan Contoh	4
2.3 Jenis dan Cara Pengambilan Data	5
2.4 Pengolahan dan Analisis Data	5
2.5 Definisi Operasional	7
2.6 Alat dan Bahan	7
2.7 Prosedur Pengolahan	8
3 PEMBAHASAN	10
3.1 Gambaran Umum Produk	10
3.2 Analisis Hasil Uji Hedonik	10
3.3 Analisis Kandungan Gizi	12
4 SIMPULAN DAN SARAN	15
4.1 Simpulan	15
4.2 Saran	15
LAMPIRAN	17
RIWAYAT HIDUP	22

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 TABEL

1. Cara pengambilan data	5
2. Definisi operasional	7
3. Alat produksi puding alpukat	8
4. Bahan produksi puding alpukat	8
5. Rataan hasil uji hedonik	10
6. Hasil uji <i>Mann-Whitney</i>	11
7. Kandungan gizi puding alpukat	12
8. Kontribusi terhadap AKG	13

## DAFTAR LAMPIRAN

1. Rekapitulasi jawaban kuesioner puding alpukat	18
2. Formulir uji organoleptik	19
3. Hasil uji laboratorium	20
4. Hasil uji <i>SPSS</i>	21