



DAYA TERIMA LUMPIA KUKUS IKAN CAKALANG (*KATSUWONUS PELAMIS*) DENGAN PENAMBAHAN DAUN KENIKIR (*COSMOS CAUDATUS*) SEBAGAI KUDAPAN PENDERITA HIPERTENSI

REISA FEBRILA HAJJARRA



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

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 PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul "Daya Terima Lumpia Kukus Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan Penambahan Daun Kenikir (*Cosmos caudatus*) sebagai Kudapan Penderita Hipertensi" 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 dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari laporan proyek akhir saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2024

Reisa Febrila Hajjarra
J0306201164

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

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

REISA FEBRILA HAJJARRA. Daya Terima Lumpia Kukus Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan Penambahan Daun Kenikir (*Cosmos caudatus*) sebagai Kudapan Penderita Hipertensi. Dibimbing oleh ANNISA RIZKIRIANI.

Lumpia sebagai kudapan yang mudah dibuat dan cepat prosesnya. Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) merupakan salah satu sumber protein yang kaya akan nutrisi. Untuk meningkatkan kandungan gizi lumpia dengan menambahkan daun kenikir (*Cosmos caudatus*). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengembangan daya terima lumpia kukus. Penelitian ini merupakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan 3 perlakuan pada berbagai tingkat penambahan daun kenikir sebesar 10%, 15%, dan 25%. Parameter yang diamati adalah rasa, warna, aroma, tekstur, dan penampilan sebagai aspek organoleptik. Penentuan formula terpilih berdasarkan pada tingkat penerimaan uji hedonik oleh panelis dengan jumlah 37 orang. Formula lumpia kukus ikan cakalang dengan penambahan daun kenikir adalah F1 dengan ikan cakalang 90% dan daun kenikir 10%. Hasil analisis organoleptik menunjukkan bahwa terdapat perbedaan signifikan pada atribut rasa dan tekstur. Hasil analisis kandungan gizi berupa kadar air sebesar 68.49%, kadar abu 1.21%, 154 kkal, protein 19.49%, lemak 6.59%, karbohidrat 4.22%, kalium 212.77 mg dan 160.95% mg natrium.

Kata Kunci: daun kenikir, daya terima, ikan cakalang, kandungan gizi, lumpia

ABSTRACT

REISA FEBRILA HAJJARRA. Menu Acceptability of Steamed Skipjack tuna fish Spring Rolls with the Addition of Kenikir Leaves as a Snack Hypertension Sufferers. Supervised by ANNISA RIZKIRIANI.

Spring rolls are a snack that is easy to make and quick to process. Skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*) is a source of protein that is rich in nutrients. To increase the nutritional content of spring rolls by adding kenikir leaves (*Cosmos caudatus*). This research aims to analyze the development of the menu acceptability of steamed spring rolls. This research was complete random Design (RAL) one factor with 3 the treatment difference various level types of kenikir leaf 10%, 15%, dan 25%. The parameters observed are taste, color, aroma, texture and appearance as organoleptic aspects. Determination of the selected formula was based on the level of acceptance of the hedonic test by panelists totaling 37 people. The formula for steamed skipjack tuna spring rolls with the addition of kenikir leaves is F1 with 90% skipjack tuna and 10% kenikir leaves. The results of organoleptic analysis show that there are significant differences in taste and texture attributes. The results of the nutritional content analysis were water content of 68.49%, ash content of 1.21%, 154 kcal, protein 19.49%, fat 6.59%, carbohydrates 4.22%, potassium 212.77 mg and 160.95% mg sodium.

Keywords: kenikir leaves, menu acceptability, skipjack tuna, nutritional content, spring rolls



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

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 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 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. Pelimpahan hak cipta atas karya tulis dari penelitian kerja sama dengan pihak luar IPB harus didasarkan pada perjanjian kerja sama yang terkait.



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

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.

DAYA TERIMA LUMPIA KUKUS IKAN CAKALANG (*KATSUWONUS PELAMIS*) DENGAN PENAMBAHAN DAUN KENIKIR (*COSMOS CAUDATUS*) SEBAGAI KUDAPAN PENDERITA HIPERTENSI

REISA FEBRILA HAJJARRA

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
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.



Judul Proyek Akhir : Daya Terima Lumpia Kukus Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan Penambahan Daun Kenikir (*Cosmos caudatus*) sebagai Kudapan Penderita Hipertensi

Nama : Reisa Febrila Hajjarra
NIM : J0306201164

@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 Ujian :
(13 Juni 2024)

Tanggal Lulus :



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

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 syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir penelitian ini. Tugas akhir ini dibuat untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan pada Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Penelitian yang berjudul “ Daya Terima Lumpia Kukus Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan Penambahan Daun Kenikir (*Cosmos caudatus*) sebagai Kudapan Penderita Hipertensi”. Penyusunan tugas akhir ini tidak lepas dari bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Annisa Rizkhirani, S.Gz., M.Si selaku dosen pembimbing yang senantiasa selalu memberikan arahan, saran, motivasi, dan semangat pada penulis dalam proses penyusunan tugas akhir ini.
2. Ibu Dr. R.A. Hangesti Emi Widyasari, S.Pi., M.Si selaku dosen moderator dan penguji yang telah memberikan masukan dan saran pada penulis dalam perbaikan tugas akhir ini.
3. Adi Purwanto (Bapak), Heti Nuraeni (Ibu), dan Andika Fajar Syafitra (Kakak) yang selalu memberikan doa, semangat, motivasi, dan dukungan untuk penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
4. Seluruh keluarga besar penulis yang telah memberikan dukungan, semangat, nasihat, motivasi, dan doa sehingga penulis dapat menyelesaikan studinya.
5. Teman-teman Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi angkatan 57 terutama Agnes Yuliana, Nisa Wafa Delyani, Shabina Regita Putri, Siti Salamatul Fitriyah, Nilam Rosiana Putri, dan Brielly Listiani yang telah membantu, memotivasi, memberikan masukan dan semangat pada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Semua pihak terkait yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu dan memberikan masukan selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulisan tugas akhir ini tidak lepas dari kesalahan dan kekurangan, maka penulis dengan terbuka menerima segala saran, masukan, dan kritik yang membangun sebagai pembelajaran kedepan dan perbaikan penelitian ini.

Bogor, Juni 2024

Reisa Febrila Hajjarra



@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.

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II KERANGKA PEMIKIRAN	4
2.1 Kerangka Pemikiran Lumpia Kukus Ikan Cakalang dengan Penambahan Daun Kenikir	4
III METODE PENELITIAN	5
3.1 Desain, Waktu dan Tempat	5
3.2 Jumlah dan Cara Penarikan Contoh	6
3.3 Jenis Data dan Cara Pengumpulan Data	7
3.4 Analisis Data	8
3.5 Alat dan Bahan	8
3.6 Prosedur Pengolahan	10
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	12
4.1 Gambaran Umum Produk	12
4.2 Formulasi Lumpia Kukus Ikan Cakalang dengan Penambahan Daun Kenikir	12
4.3 Uji Organoleptik pada Lumpia Kukus Ikan Cakalang dengan Penambahan Daun Kenikir	13
4.4 Analisis Data Organoleptik pada Lumpia Kukus Ikan Cakalang dengan Penambahan Daun Kenikir	14
4.5 Analisis Kandungan Energi dan Zat Gizi pada Lumpia Kukus Ikan Cakalang dengan Penambahan Daun Kenikir	20
4.6 Kontribusi Energi dan Zat Gizi terhadap ALG	24
V PENUTUP	26
5.1 Simpulan	26
5.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	31
RIWAYAT HIDUP	39



DAFTAR TABEL

1	Jenis dan cara pengumpulan data	7
2	Alat pengolahan	9
3	Bahan pengolahan	10
4	Formula lumpia kukus ikan cakalang dengan penambahan daun kenikir	13
5	Hasil uji hedonik	14
6	Hasil uji organoleptik terhadap rasa	15
7	Hasil uji organoleptik terhadap warna	16
8	Diagram warna	17
9	Hasil uji organoleptik terhadap tekstur	18
10	Hasil uji organoleptik terhadap penampilan	19
11	Analisis kandungan energi dan zat gizi	21
12	Kontribusi energi dan zat gizi berdasarkan ALG	24

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pemikiran lumpia kukus ikan cakalang dengan penambahan daun kenikir	5
2	Prosedur pengolahan lumpia kukus ikan cakalang dengan penambahan daun kenikir	11
3	Bahan pengolahan	12
4	Lumpia kukus ikan cakalang dengan penambahan daun kenikir	13
5	Diagram rasa	16
6	Diagram warna	17
7	Diagram aroma	18
8	Diagram tekstur	19
9	Diagram penampilan	20

DAFTAR LAMPIRAN

1	Formula lumpia kukus ikan cakalang dan daun kenikir	33
2	Form uji organoleptik	33
3	Panelis uji organoleptik	34
4	Hasil analisis uji laboratorium	35
5	Produk lumpia kukus ikan cakalang dan daun kenikir	37
6	Logo dan label produk lumpia kukus ikan cakalang dan daun kenikir	37