

# **DAYA TERIMA PRODUK SORBET BERBAHAN BUAH BIT, APEL, DAN MENTIMUN SEBAGAI POTENSIAL DESSERT PENDERITA ANEMIA**

**SHAKIRA ZAHRANI ARDIANSYAH**



**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 proyek akhir dengan judul “*Daya Terima Produk Sorbet Berbahan Buah Bit, Apel, dan Mentimun Sebagai Potensial Dessert Penderita Anemia*” 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

Shakira Zahrani Ardiansyah  
J0306201159

@Harqiyah  
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

SHAKIRA ZAHRANI ARDIANSYAH. Daya Terima Produk Sorbet Berbahan Buah Bit, Apel, dan Mentimun Sebagai Potensial *Dessert* Penderita Anemia. Dibimbing oleh ANNISA RIZKIRIANI.

Anemia merupakan salah satu masalah kesehatan yang dapat dialami oleh semua kelompok umur mulai dari balita hingga usia lanjut. Angka kejadian anemia di Indonesia masih cukup tinggi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kandungan zat besi dan daya terima pada produk sorbet berbahan buah bit, apel dan mentimun sebagai potensial *dessert* untuk penderita anemia. Penelitian ini bersifat eksperimental menggunakan desain acak lengkap (RAL) dengan 2 formula yang berbeda. Data di analisis menggunakan spss, hasil pengujian menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan nyata pada evaluasi organoleptik antara kedua perlakuan (F1 dan F2) sorbet bit, apel, dan mentimun baik dari segi rasa, warna, tekstur, aroma, atau kenampakan. Hasil uji laboratorium menghasilkan zat besi 1,75. Kandungan zat besi dalam per takaran saji produk 1,75 mg dengan persentase AKG 8%. Sorbet berbahan buah bit, apel dan mentimun dapat mengklaim "Sumber zat besi".

Kata kunci : anemia, buah apel, buah bit, mentimun, sorbet, zat besi

## ABSTRACT

SHAKIRA ZAHRANI ARDIANSYAH. *Acceptability of Sorbet Product Made From Beetroot, Apple, and Cucumber as a Potential Dessert for Anemia Sufferers. Supervised by ANNISA RIZKIRIANI.*

Anemia is one of the health problems that can be experienced by all age groups ranging from toddlers to the elderly. The incidence of anemia in Indonesia is still quite high. The purpose of this study is to determine the iron content and acceptability of sorbet products made from beets, apples and cucumbers as potential desserts for anemia sufferers. This study is experimental using a complete random design (RAL) with 2 different formulas. The data analyzed using spss, the test results showed that there was no real difference in organoleptic evaluation between the two treatments (F1 and F2) of beet, apple, and cucumber sorbet either in terms of taste, color, texture, aroma, or appearance. The results of laboratory tests produced 1.75 iron. The iron content per serving of the product is 1.75 mg with an AKG percentage of 8%. Sorbets made from beets, apples and cucumbers can claim "Source of iron".

Keywords: anemia, apple, beetroot, cucumber, iron, sorbet



@Hak cipta milik IPB University

Judul Proyek Akhir

: Daya Terima Produk Berbahan Buah Bit, Apel, dan  
Mentimun Sebagai Potensial *Dessert* Penderita Anemia  
: Shakira Zahrani Ardiansyah  
: J0306201159

Nama  
NIM

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

Disetujui oleh

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:  
21 Juni 2024

Tanggal Lulus:

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 proyek akhir ini yang berjudul “Daya Terima Produk Sorbet Berbahan Buah Bit, Apel, dan Mentimun sebagai potensial *dessert* penderita anemia” berhasil diselesaikan. Penelitian ini dilaksanakan sejak bulan November 2023 sampai bulan Maret 2024.

Terima kasih penulis ucapkan kepada pembimbing sekaligus Ketua program studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi, Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si, yang telah membimbing dan banyak memberi saran dari mulai penyusunan hingga selesainya tugas akhir ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada moderator seminar, dan penguji yaitu Ibu Faranita Ratih L, S.H, M.H. Di samping itu, penghargaan penulis sampaikan kepada staf Laboratorium SIG dan teman-teman yang telah membantu selama pengumpulan data. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada ibu, serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya.

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

Bogor, Juni 2024

*Shakira Zahrani Ardiansyah*

## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II KERANGKA BERPIKIR	4
III METODE	5
3.1 Lokasi dan Waktu	5
3.2 Desain Penelitian	5
3.3 Jenis Data dan Cara Pengumpulan Data	6
3.4 Analisis Data	7
3.5 Alat dan Bahan	7
3.6 Prosedur Kerja	8
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	9
4.1 Gambaran Umum Produk Sorbet	9
4.2 Spesifikasi Pemilihan Buah Pada Produk Sorbet	9
4.3 Karakteristik Uji Organoleptik	10
4.4 Kandungan Gizi	14
V SIMPULAN DAN SARAN	16
5.1 Kesimpulan	16
5.2 Saran	16
DAFTAR PUSTAKA	17
LAMPIRAN	20
RIWAYAT HIDUP	28

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





## DAFTAR TABEL

1	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	6
2	Alat yang digunakan dalam proses persiapan dan pembuatan	8
3	Bahan yang digunakan dalam pembuatan formulasi F1	8
4	Bahan yang digunakan dalam pembuatan formulasi F2	8
5	Analisis Uji Organoleptik	10
6	Kandungan Gizi Sorbet	14

## DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Berpikir	4
2	Prosedur Kerja	8

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Surat Izin Penelitian	21
2	Dokumentasi Alat dan Bahan Pembuatan Sorbet	22
3	Dokumentasi Pembuatan Sorbet	22
4	Perbandingan F1 dan F2	23
5	Form Uji Organoleptik	24
6	Dokumentasi Uji Organoleptik	24
7	Hasil Uji Laboratorium	25
8	Uji SPSS	26
9	Label Produk	27