

TINGKAT PENERIMAAN, KARAKTERISTIK FISIK, DAN KANDUNGAN GIZI PUDING SARI KEDELAI DAN SARI ROSELLA

AHLA ULYA DARADINANTI



PROGRAM STUDI SARJANA ILMU GIZI
FAKULTAS KEDOKTERAN DAN GIZI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026



@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.



PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Tingkat Penerimaan, Karakteristik Fisik, dan Kandungan Gizi Puding Sari Kedelai dan Sari Rosella” 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, Agustus 2026

Ahla Ulya Daradinanti
I1401211046



@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.

Perpustakaan IPB University

ABSTRAK

AHLA ULYA DARADINANTI. Tingkat Penerimaan, Karakteristik Fisik, dan Kandungan Gizi Puding Sari Kedelai dan Sari Rosella. Dibimbing oleh KATRIN ROOSITA.

Puding sari kedelai dan sari rosella berpotensi dikembangkan sebagai produk pangan berbasis protein nabati dan rosella. Penelitian ini bertujuan menganalisis tingkat penerimaan sensori, karakteristik fisik, dan kandungan gizi tiga formulasi, yaitu F0 (100% puding sari kedelai), F1 (75% puding sari kedelai dan 25% sari rosella), serta F2 (50% puding sari kedelai dan 50% sari rosella). Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan satu faktor dan dua kali ulangan. Tingkat penerimaan sensori dianalisis menggunakan uji rating hedonik, ranking, dan *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA), sedangkan karakteristik fisik dan kandungan gizi dianalisis melalui pengujian laboratorium. Formula F0 memiliki penerimaan sensori tertinggi dengan skor aroma 7,33, tekstur 5,87, rasa 5,87, *mouthfeel* 6,67, *aftertaste* 6,43, dan keseluruhan 7,00. Peningkatan proporsi sari rosella meningkatkan karakter *floral*, *tangy*, *redness*, rasa asam, sensasi sepat, *lingering bitterness*, dan vitamin C dari 4,1 mg/100 g pada F0 menjadi 20,3 mg/100 g pada F2, tetapi menurunkan protein dari 8,5 menjadi 2,2 g/100 g. Ketiga formulasi belum memenuhi persyaratan klaim kandungan gizi berdasarkan Acuan Label Gizi.

Kata kunci: kandungan gizi, puding, sari kedelai, sari rosella, tingkat penerimaan sensori

ABSTRACT

AHLA ULYA DARADINANTI. Acceptability, Physical Characteristics, and Nutritional Composition of Soy Milk Pudding and Roselle Extract. Supervised by KATRIN ROOSITA.

Soy milk pudding with roselle extract has the potential to be a food product based on plant protein and roselle. This study aimed to assess sensory acceptance, physical traits, and nutrient content of three formulas: F0 (100% soy milk pudding), F1 (75% soy milk pudding and 25% roselle extract), and F2 (50% soy milk pudding and 50% roselle extract). The study used a Completely Randomized Design with one factor and two replications. Sensory acceptance was tested using a hedonic rating test, ranking test, and *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA), while physical traits and nutrient content were tested in the lab. F0 had the best sensory acceptance, with scores of 7.33 for aroma, 5.87 for texture, 5.87 for taste, 6.67 for mouthfeel, 6.43 for aftertaste, and 7.00 for overall liking. A higher roselle level raised floral, tangy, redness, sour, astringent, and lingering bitterness traits, and raised vitamin C from 4.1 mg/100 g in F0 to 20.3 mg/100 g in F2. In contrast, protein fell from 8.5 to 2.2 g/100 g. All three formulas did not meet the nutrient claim limits based on the Nutrient Reference Value.

Keywords: nutritional content, pudding, roselle extract, sensory acceptance soymilk



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 2026
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.

TINGKAT PENERIMAAN, KARAKTERISTIK FISIK, DAN KANDUNGAN GIZI PUDING SARI KEDELAI DAN SARI ROSELLA

AHLA ULYA DARADINANTI

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana pada
Program Studi Ilmu Gizi

**PROGRAM STUDI SARJANA ILMU GIZI
FAKULTAS KEDOKTERAN DAN GIZI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@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.

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:
Dr. agr. Eny Palupi, S.T.P., M.Sc.

Perpustakaan IPB University

**Judul Skripsi : Tingkat Penerimaan, Karakteristik Fisik, dan Kandungan Gizi
Puding Sari Kedelai dan Sari Rosella**

Nama : Ahla Ulya Daradinanti
NIM : 11401211046

Disetujui oleh

Pembimbing:
Prof. Dr. Katrin Roosita, S.P., M.Si.



Diketahui oleh

Ketua Program Studi Sarjana Ilmu Gizi
Fakultas Kedokteran dan Gizi:
Prof. Dr. Katrin Roosita, S.P., M.Si.
NIP 197102011999032001



Wakil Dekan Bidang Akademik, Kemahasiswaan, dan Alumni
Fakultas Kedokteran dan Gizi
Dr. dr. Mira Dewi, M.Si.
NIP 197611162005012001



Tanggal Ujian:
27 Juli 2026

Tanggal Lulus: 10 Agustus 2026



@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.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat, karunia, dan hidayah-Nya sehingga skripsi yang berjudul “Tingkat Penerimaan, Karakteristik Fisik, dan Kandungan Gizi Puding Sari Kedelai dan Sari Rosella” dapat diselesaikan dengan baik. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Gizi pada Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran dan Gizi, IPB University.

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Prof. Dr. Katrin Roosita, S.P., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, motivasi, serta berbagai masukan selama pelaksanaan penelitian dan penyusunan skripsi ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Dr. agr. Eny Palupi, S.T.P., M.Sc. selaku dosen penguji yang telah memberikan kritik, saran, dan masukan yang sangat bermanfaat bagi penyempurnaan skripsi ini. Ucapan terima kasih turut penulis sampaikan kepada kedua orang tua, keluarga, kerabat, serta teman-teman Kanigara Adiwidia yang senantiasa memberikan doa, dukungan, bantuan, dan semangat selama proses penelitian hingga penyelesaian skripsi.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki keterbatasan dan kekurangan, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan untuk perbaikan di masa mendatang. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat dan menambah informasi bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang gizi dan pangan fungsional.

Bogor, Agustus 2026

Ahla Ulya Daradinanti



@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	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II METODE	4
2.1 Desain, Waktu, dan Tempat	4
2.2 Alat dan Bahan	4
2.3 Tahapan Penelitian	5
2.4 Rancangan Percobaan	13
2.5 Pengolahan dan Analisis Data	13
III HASIL DAN PEMBAHASAN	15
3.1 Formulasi Puding Sari Kedelai dan Sari Rosella	15
3.2 Hasil Uji Organoleptik Puding Sari Kedelai dan Sari Rosella	17
3.3 Karakteristik Fisik Puding Sari Kedelai dan Sari Rosella	25
3.4 Hasil Analisis Proksimat dan Vitamin C	29
3.5 Analisis Perbedaan Tingkat Penerimaan Sensori, Karakteristik Fisik, dan Kandungan Gizi Antarformulasi	35
3.6 Kontribusi Zat Gizi Formulasi Terpilih serta Klaim Gizi	36
IV SIMPULAN DAN SARAN	38
4.1 Simpulan	38
4.2 Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	46
RIWAYAT HIDUP	64



DAFTAR TABEL

2.1	Formula puding sari kedelai dengan variasi penambahan sari rosella	6
3.1	Hasil pengamatan proses uji coba pembuatan puding sari kedelai dan sari rosella	15
3.2	Karakteristik organoleptik puding sari kedelai dan sari rosella	17
3.3	Hasil uji karakteristik fisik puding sari kedelai dan sari rosella	26
3.4	Hasil analisis proksimat dan vitamin C puding sari kedelai dan sari rosella	29
3.5	Kontribusi komposisi zat gizi puding sari kedelai dengan penambahan sari rosella terhadap AKG sebagai selingan	36
3.6	Informasi nilai gizi produk puding sari kedelai dan sari rosella	37

DAFTAR GAMBAR

2.1	Diagram alir tahapan penelitian	5
2.2	Diagram alir pembuatan sari kedelai	7
2.3	Diagram alir pembuatan sari rosella	8
2.4	Diagram alir pembuatan puding sari kedelai dan sari rosella	9
2.5	Puding sari kedelai dan sari rosella F0, F1, dan F2	10

DAFTAR LAMPIRAN

1	Formulir Uji Rating Hedonik, Uji Ranking, dan <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA)	47
2	Prosedur analisis karakteristik fisik	57
3	Prosedur analisis proksimat	59
4	Prosedur analisis kadar vitamin C dengan metode spektrofotometer UV-VIS	62