

PENGEMBANGAN COCOBARPUM DENGAN PENAMBAHAN KACANG HIJAU (*Vigna radiata*) SEBAGAI MINUMAN TINGGI SERAT

ILHAM RACHMAN DOLY SIMANULANG



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

@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.





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



PERNYATAAN MENGENAI PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Pengembangan Cocobarpum dengan Penambahan Kacang Hijau (*Vigna radiata*) sebagai Minuman Tinggi Serat” 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 proyek akhir ini.

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

Bogor, September 2024

Ilham Rachman Doly Simanulang
J0306201026



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

ABSTRAK

ILHAM RACHMAN DOLY SIMANULANG. Pengembangan Cocobarpum dengan Penambahan Kacang Hijau (*Vigna radiata*) sebagai Minuman Tinggi Serat. Dibimbing oleh WORO WIRYAR TUTIK.

Aktifitas fisik yang padat menyebabkan gaya hidup yang salah seperti pola makan yang tidak teratur. Menurut data Kemenkes 2019 sekitar 11 juta kematian diseluruh dunia diakibatkan oleh pola makan yang buruk. Penelitian ini bertujuan untuk melakukan pengembangan produk Cocobarpum dengan penambahan kacang hijau sebagai minuman penunda lapar dan menganalisis tingkat kesukaan responden dan kandungan gizi yang terkandung dalam produk. Penelitian ini menggunakan uji organoleptic, dan diolah menggunakan SPSS dengan uji Kruskal Wallis dan Man Whitney. Berdasarkan hasil uji Kruskal Wallis seluruh parameter baik Rasa, warna, tekstur, penampilan, dan aroma Responden dapat menerima pengembangan produk cocobarpum dengan penambahan kacang hijau.

Kata kunci : Cocobarpum, karakteristik, pengembangan.

ABSTRACT

ILHAM RACHMAN DOLY SIMANULANG. Development of Cocobarpum with the Addition of Mung Beans (*Vigna radiata*) as a High-Fiber. Supervised by WORO WIRYAR TUTIK.

Heavy physical activity causes wrong lifestyles such as irregular eating patterns. According to 2019 Ministry of Health data, around 11 million deaths worldwide were caused by poor diet. This research aims to develop Cocobarpum products with the addition of green beans as a hunger-delaying drink and analyze the respondents' level of preference and the nutritional content contained in the product. This research used organoleptic tests, and was processed using SPSS with the Kruskal Wallis and Man Whitney tests. Based on the results of the Kruskal Wallis test, all parameters including taste, color, texture, appearance and aroma, respondents were able to accept the development of cocobarpum products with the addition of green beans.

Keywords: Cocobarpum, characteristics, development.



@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 mengumunkan 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.



@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.

**PENGEMBANGAN COCOBARPUM DENGAN PENAMBAHAN
KACANG HIJAU (*Vigna radiata*) SEBAGAI
MINUMAN TINGGI SERAT**

ILHAM RACHMAN DOLY SIMANULANG

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat 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

IPB University





@Hak cipta milik IPB University

IPB University

Tim penguji pada ujian proyek akhir: Firman Muhammad Basar, S.Pd., M.Pd.



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.

Judul Proyek Akhir : Pengembangan Cocobarpum dengan Penambahan Kacang Hijau (*Vigna radiata*) sebagai Minuman Tinggi Serat

Nama : Ilham Rachman Doly Simanulang
NIM : J0306201026

Disetujui oleh

Pembimbing:
Dra. Woro Wiryar Tutik, M.M.



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:
24 September 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

Segala puja dan puji syukur kehadirat Allah SWT. yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya kepada kita semua, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan proyek akhir yang berjudul "Pengembangan Cocobarpum dengan Penambahan Kacang Hijau (*Vigna radiata*) sebagai Minuman Tinggi Serat". Walaupun demikian, penulis berusaha dengan semaksimal mungkin demi kesempurnaan penyusunan laporan ini baik dari hasil kegiatan belajar dari kampus, maupun dalam menunaikan praktik kerja di dunia industri. Dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak-pihak yang telah mendukung penulis dalam penyelesaian laporan proyek akhir. Ucapan terimakasih disampaikan kepada:

- a. Ibu Dra. Woro Wiryar Tutik, M.M., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, dan saran serta nasihat kepada penulis selama proses pengerjaan proyek akhir ini.
- b. Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si., selaku ketua program studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi.
- c. Bapak Firman Muhammad Basar, S.Pd, M.Pd., selaku dosen moderator dan dosen penguji dalam seminar proposal hingga sidang akhir saya yang telah memberikan saran membangun dan penyusunan laporan proyek akhir.
- d. Kepada Ibu Rosmawati Nahampun yang telah mendukung penulis dari segi perhatian dan materi.
- e. Mahasiswa MIJMG Angkatan 57 Sekolah Vokasi IPB sebagai panelis yang telah membantu penulis selama proses proyek akhir.
- f. Kepada Julianto Lubis yang telah membantu saya dalam proses penulisan proyek akhir.
- g. Terakhir kepada diri saya sendiri yang sudah kuat dan sabar menghadapi segala kendala yang dialami dalam proses pembuatan karya ilmiah ini.

Saran dan kritik yang sifatnya membangun begitu diharapkan oleh penyusun demi kesempurnaan dalam penulisan laporan berikutnya. Akhir kata, penyusun berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca serta dapat membantu bagi kemajuan serta perkembangan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Saya ucapkan terima kasih banyak kepada semua pihak yang telah membantu, semoga Allah SWT.

Bogor, September 2024

Ilham Rachman Doly Simanulang



@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.

DAFTAR ISI

PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	1
DAFTAR GAMBAR	1
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
II KERANGKA BERPIKIR	4
2.1 Gambaran Umum Minuman Serat	4
2.2 Kerangka Pemikiran	4
III METODE PENELITIAN	5
3.1 Waktu dan tempat	5
3.2 Waktu Penelitian	5
3.3 Alat, Bahan, dan Prosedur Pengolahan	5
3.4 Desain Penelitian	6
3.5 Jenis Data, dan cara pengumpulan data	7
3.6 Analisis Data	7
3.7 Definisi Operasional	8
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	9
4.1 Gambaran Umum Produk	9
4.2 Pengadaan Bahan	9
4.3 Proses Produksi	10
4.4 Uji Hedonik	11
4.5 Kandungan Gizi	14
V SIMPULAN DAN SARAN	16
5.1 Simpulan	16
5.2 Saran	16
DAFTAR PUSTAKA	17
LAMPIRAN	18



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



DAFTAR TABEL

1 Waktu dan tempat penelitian	5
2 Peralatan	5
3 Bahan	6
4 Jenis data dan cara pengambilan data	7
5 Skala hedonik dan skala numerik	7
6 Definisi operasional	8
7 Uji Kruskal-Wallis	11
8 Uji Man-Whitney	11
9 Kandungan gizi	14
10 Angka kecukupan gizi (Kemenkes 2019)	15

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka berpikir	4
2 Produk Cocobarpum	9
3 Hasil uji hedonik tekstur (A) dan tekstur (B)	12
4 Hasil uji hedonik aroma (A) dan aroma (B).	13
5 Hasil uji hedonik rasa (A) dan rasa (B)	13
6 hasil uji hedonik warna (A) dan warna (B)	14



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