



ANALISIS UJI ORGANOLEPTIK *PUMPKIN PARFAIT* SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN SUMBER ZAT BESI BAGI IBU HAMIL ANEMIA

DIAN KURNIATI



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@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 mengumunkan 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 “Analisis Uji Organoleptik *Pumpkin Parfait* sebagai Alternatif Kudapan Sumber Zat Besi bagi Ibu Hamil 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 proyek akhir ini.

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

Bogor, Juni 2025

Dian Kurniati
J0306201067



@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

DIAN KURNIATI. Analisis Uji Organoleptik *Pumpkin Parfait* sebagai Alternatif Kudapan Sumber Zat Besi bagi Ibu Hamil Anemia. Dibimbing oleh ROSYDA DIANA H.

Anemia defisiensi besi pada ibu hamil dapat berdampak buruk pada kesehatan ibu dan janin. Labu kuning sebagai pangan lokal kaya zat besi berpotensi dimanfaatkan dalam inovasi kudapan fungsional seperti *pumpkin parfait*. Penelitian ini bertujuan menganalisis hasil uji organoleptik *pumpkin parfait* berbasis labu kuning dengan variasi komposisi pucuk daun (2:3:4) dan biji labu kuning (1:2:3) pada pembuatan puding dan yogurt. Formula F3 terpilih dari uji organoleptik tahap 1, kemudian disesuaikan dan diuji kembali pada tahap 2 oleh panelis terlatih. Hasil uji organoleptik tahap 1 menunjukkan bahwa beberapa indikator penilaian belum memenuhi standar penerimaan produk dalam uji organoleptik yaitu $\geq 80\%$, sehingga dilakukan uji organoleptik tahap 2 dengan satu formula terpilih yaitu formula F3. Hasil uji organoleptik tahap 2 menunjukkan seluruh indikator organoleptik memenuhi standar penerimaan $\geq 80\%$. Satu sajian *pumpkin parfait* formula akhir mengandung 120,66 kkal energi, 5,43 g protein, 0,14 g lemak, 24,42 g karbohidrat, dan 5,53 mg zat besi.

Kata kunci : labu kuning, *pumpkin parfait*, uji organoleptik, zat besi

ABSTRACT

DIAN KURNIATI. *Organoleptic Analysis of Pumpkin Parfait as an Alternative Iron Source Snack for Pregnant Women with Anemia. Supervised by ROSYDA DIANA H.*

Iron-deficiency anemia in pregnant women can negatively affect both maternal health and fetal development. Pumpkin, a local food source rich in iron, holds potential for utilization in the innovation of functional snacks such as pumpkin parfait. This study aims to analyze the organoleptic properties of pumpkin parfait formulated from various combinations of pumpkin plant parts, including leaf shoots (2:3:4) and seeds (1:2:3), used in pudding and yogurt production. Formula F3 was selected from the first-stage organoleptic test and further refined for evaluation in the second-stage test by trained panelists. The first-stage results showed that some assessment indicators did not meet the product acceptance standard of $\geq 80\%$, thus necessitating a second-stage organoleptic test with the selected F3 formula. The second-stage results indicated that all organoleptic indicators met the acceptance criteria of $\geq 80\%$. One serving of the final pumpkin parfait formula contains 120.66 kcal of energy, 5.43 g of protein, 0.14 g of fat, 24.42 g of carbohydrates, and 5.53 mg of iron.

Keywords : *pumpkin, pumpkin parfait, organoleptic test, iron*



@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.



- 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 pelimpahan perjanjian kerja sama yang terkait.



@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.

ANALISIS UJI ORGANOLEPTIK *PUMPKIN PARFAIT* SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN SUMBER ZAT BESI BAGI IBU HAMIL ANEMIA

DIAN KURNIATI

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
2025**



@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.

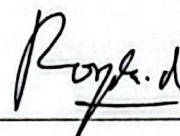
Penguji pada Ujian Laporan Akhir: Ani Nuraeni, S.Pd., M.Pd.

Judul Proyek Akhir : Analisis Uji Organoleptik *Pumpkin Parfait* sebagai Alternatif Kudapan Sumber Zat Besi bagi Ibu Hamil Anemia

Nama : Dian Kurniati
NIM : J0306201067

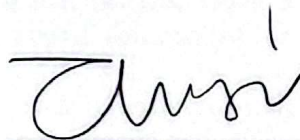
Disetujui oleh

Dosen Pembimbing :
Rosyda Dianah, S.K.M., M.K.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 :
(19 Juni 2025)

Tanggal Lulus :



@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 kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat serta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan proyek akhir tepat pada waktunya. Laporan proyek akhir ini berjudul “Analisis Uji Organoleptik *Pumpkin Parfait* sebagai Alternatif Kudapan Sumber Zat Besi bagi Ibu Hamil Anemia”. Laporan proyek akhir ini tidak akan selesai tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Rosyda Dianah, SKM., MKM. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan saran dan arahan selama proses penyusunan laporan ini. Ibu Ani Nuraeni S.Pd., M.Pd. selaku dosen moderator yang telah memberikan masukan dan saran serta menyempatkan waktunya untuk menghadiri seminar peneliti. Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si selaku Ketua Program Studi Industri Jasa Makanan dan Gizi.
2. Ibu dr. Mary Liziawati selaku Kepala Dinas Kesehatan Kota Depok dan Ibu Bidan Desy Triastuti, A.Md.Keb. selaku pembimbing lapangan selama penelitian di wilayah kerja UPTD Puskesmas Cinere yang telah memberikan izin dan dukungan untuk dapat melakukan penelitian.
3. Kedua orang tua, Alm. Bapak Matrokhim dan Ibu Siti Aisyah. Terima kasih atas doa, dukungan, cinta, kepercayaan, motivasi, nasihat, dan semua yang telah diberikan kepada penulis.
4. Adik kandung, Sarah Krisnawardani dan sahabat penulis, Delia Kharisun Nisa' yang selalu memberikan semangat, dukungan, dan menjadi pendengar yang baik untuk penulis.
5. Richard Sensei dan Arya Sensei selaku guru bahasa Jepang dan wali kelas pembelajaran Bahasa Jepang yang mendukung dan membantu dalam proses perizinan, serta selalu memberikan motivasi untuk selalu berkembang dan memberikan rekomendasi platform untuk mencari referensi.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penyusunan laporan proyek akhir ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun agar penulis dapat menyempurnakan laporan proyek akhir ini. Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga laporan proyek akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Bogor, Juni 2025

Dian Kurniati



@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	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
II KERANGKA PEMIKIRAN	4
III METODOLOGI PENELITIAN	10
3.1 Desain, Tempat, dan Waktu Penelitian	10
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	11
3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	12
3.4 Pengolahan dan Analisis Data	15
3.5 Definisi Operasional	16
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Gambaran Umum <i>Pumpkin Parfait</i>	17
4.2 Karakteristik Panelis pada Uji Organoleptik <i>Pumpkin Parfait</i>	26
4.3 Proses Produksi <i>Pumpkin Parfait</i>	28
4.4 Evaluasi Kandungan Energi, Gizi Makro, dan Zat Besi <i>Pumpkin Parfait</i>	34
4.5 Analisis Hasil Uji Organoleptik <i>Pumpkin Parfait</i>	37
V PENUTUP	52
5.1 Simpulan	52
5.2 Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	61
RIWAYAT HIDUP	68

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	Formula Produk Uji Orgnoleptik Tahap 1 dan 2	10
2	Jenis dan Cara Pengambilan Data	12
3	Definisi Operasional	16
4	Formulasi Produk Pumpkin Parfait	19
5	Biaya Produksi Uji Organoleptik Formula 1 Tahap 1	21
6	Biaya Produksi Uji Organoleptik Formula 2 Tahap 1	22
7	Biaya Produksi Uji Organoleptik Formula 3 Tahap 1	23
8	Biaya Produksi Uji Organoleptik Formula Terpilih	24
9	Biaya Produksi Uji Organoleptik Tahap 2	25
10	Karakteristik Panelis Uji Organoleptik <i>Pumpkin Parfait</i>	27
11	Kebutuhan Alat Produksi <i>Pumpkin Parfait</i>	29
12	Kebutuhan Bahan Baku Produksi <i>Pumpkin Parfait</i> Tahap 1	30
13	Kebutuhan Bahan Baku Produksi <i>Pumpkin Parfait</i> Tahap 2	32
14	Perhitungan Kandungan Energi dan Zat Gizi Pumpkin Parfait	35
15	Hasil Uji Laboratorium Pumpkin Parfait	36
16	Hasil Uji Organoleptik Indikator Penampilan Tahap 1	37
17	Hasil Uji Organoleptik Indikator Warna Tahap 1	39
18	Hasil Uji Organoleptik Indikator Rasa Tahap 1	40
19	Hasil Uji Organoleptik Indikator Tekstur Tahap 1	42
20	Hasil Uji Organoleptik Indikator Aroma Tahap 1	43
21	Hasil Uji Organoleptik Formula Terpilih	44
22	Hasil Uji Organoleptik Indikator Penampilan Tahap 2	46
23	Hasil Uji Organoleptik Indikator Warna Tahap 2	47
24	Hasil Uji Organoleptik Indikator Rasa Tahap 2	48
25	Hasil Uji Organoleptik Indikator Tekstur Tahap 2	49
26	Hasil Uji Organoleptik Indikator Aroma Tahap 2	50
27	Hasil Uji Organoleptik Indikator Porsi Tahap 2	51

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Pemikiran	5
2	Pucuk Daun Labu Kuning	7
3	Daging Buah Labu Kuning	8
4	Biji Labu Kuning	9
5	Hasil Akhir Produk	18
6	Prosedur Pengolahan Pumpkin Parfait	33
7	Grafik Uji Organoleptik Penampilan Kelompok Suka Tahap 1	38
8	Dokumentasi Sampel Produk <i>Pumpkin Parfait</i>	39
9	Grafik Uji Organoleptik Warna Kelompok Suka Tahap 1	40
10	Grafik Uji Organoleptik Rasa Kelompok Suka Tahap 1	41
11	Grafik Uji Organoleptik Tekstur Kelompok Suka Tahap 1	42
12	Grafik Uji Organoleptik Aroma Kelompok Suka Tahap 1	43
13	Grafik Uji Organoleptik Indikator Penampilan Tahap 2	46
14	Grafik Uji Organoleptik Indikator Warna Tahap 2	47

15	Grafik Uji Organoleptik Indikator Rasa Tahap 2	48
16	Grafik Uji Organoleptik Indikator Tekstur Tahap 2	49
17	Grafik Uji Organoleptik Indikator Aroma Tahap 2	50
18	Grafik Uji Organoleptik Indikator Porsi Tahap 2	51

DAFTAR LAMPIRAN

1	Surat Izin Penelitian	61
2	Lembar Persetujuan Panelis	63
3	Dokumentasi Uji Organoleptik Tahap 1	64
4	Dokumentasi Uji Organoleptik Formula Terpilih	65
5	Dokumentasi Uji Organoleptik Tahap 2	66
6	Hasil Uji Laboratorium Produk	67

