

UJI ORGANOLEPTIK PRODUK PIZZA DARI TEPUNG SORGUM DAN TEPUNG DAUN KELOR SEBAGAI *SNACK* SUMBER ZAT BESI REMAJA PUTRI ANEMIA

VANYA DANELLA FIRMANSYAH



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



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Uji Organoleptik Produk Pizza dari Tepung Sorgum dan Tepung Daun Kelor sebagai Snack Sumber Zat Besi Remaja Putri 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 2025

Vanya Danella Firmansyah
J0306211167

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

VANYA DANELLA FIRMANSYAH. Uji Organoleptik Produk Pizza dari Tepung Sorgum dan Tepung Daun Kelor sebagai *Snack* Sumber Zat Besi Remaja Putri Anemia. Dibimbing oleh ANNISA RIZKIRIANI.

Permasalahan Kesehatan di Indonesia yang terjadi akibat dari permasalahan gizi yang sering dihadapi oleh remaja Indonesia salah satunya yaitu anemia. Menurut Kemenkes RI tahun 2018 terdapat 32% atau 3-4 dari 10 remaja di Indonesia menderita anemia, hal ini bisa disebabkan oleh kurangnya asupan zat besi dalam tubuh. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hasil uji organoleptik, dan kandungan gizi pizza sorgum dengan penambahan tepung daun kelor. Desain penelitian yang digunakan adalah desain eksperimental dengan melibatkan 35 panelis. Rancangan penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan untuk mendapatkan rata-rata kesukaan panelis terhadap pizza sorgum daun kelor. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara umum sibejek menyukai pizza sorgum daun kelor pada formula 3. Kandungan gizi pada setiap 70g/persaji didapatkan hasil energi 158 kal, protein 4,9 g, lemak 3,6 g, karbohidrat 26,5 g dan zat besi 3,7 mg.

Kata kunci: anemia, pizza sorgum daun kelor, uji organoleptik

ABSTRACT

VANYA DANELLA FIRMANSYAH. *Organoleptic Test of Pizza Made from Sorghum Flour and Moringa Leaf Flour as an Iron-Rich Snack for Anemic Adolescent Girls. Supervised by ANNISA RIZKIRIANI.*

Health problems in Indonesia caused by nutritional issues are commonly experienced by Indonesian adolescents, one of which is anemia. According to the Kemenkes RI in 2018, 32% or approximately 3 to 4 out of every 10 adolescents in Indonesia suffer from anemia, which can be caused by inadequate iron intake. This study aims to analyze the results of the organoleptic test, and nutritional content of sorghum pizza with the addition of moringa leaf flour. The research design used was an experimental design involving 35 panelists. A Completely Randomized Design (CRD) with three treatments was used to determine the average preference of panelists for the moringa-enriched sorghum pizza. The results showed that in general, subjects liked the sorghum moringa pizza in formula 3. The nutritional content of each 70g/serving was 158 kcal of energy, 4,9 g of protein, 3,6 g of fat, 26,5 g of carbohydrates, and 3,7 mg of iron

Keywords: anemia, organoleptic test, sorghum moringa pizza

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 2025
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.

UJI ORGANOLEPTIK PRODUK PIZZA DARI TEPUNG SORGUM DAN TEPUNG DAUN KELOR SEBAGAI *SNACK* SUMBER ZAT BESI REMAJA PUTRI ANEMIA

VANYA DANELLA FIRMANSYAH

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

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR UNIVERSITY
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:
Dr. Ir. R.A. Hangesti Emi Widyasari M.Si.

Judul Laporan

: Uji Organoleptik Produk Pizza dari Tepung Sorgum dan Tepung Daun Kelor sebagai *Snack* Sumber Zat Besi Remaja Putri Anemia

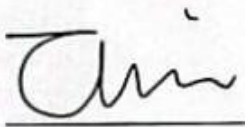
Nama
NIM

: Vanya Danella Firmansyah
: J0306211167

Disetujui oleh :

Pembimbing Akademik :

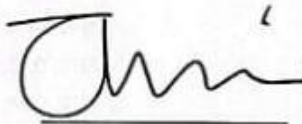
Annisa Rizkiriani S.Gz, M.Si



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 :
25 Juni 2025

Tanggal Lulus :



PRAKATA

Puji syukur kepada Allah Subhanahu wa ta'ala, atas segala karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul “Uji Organoleptik Produk Pizza dari Tepung Sorgum dan Tepung Daun Kelor sebagai Snack Sumber Zat Besi Remaja Putri Anemia”.

Penulis skripsi ini tidak lepas dari bantuan banyak orang dan doa berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si. Selaku Ketua Program Studi dan Pembimbing Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor yang telah memberikan bimbingan berupa kritik, saran dan motivasi pada penulis sehingga terselesaikannya laporan ini.
2. Ibu Dr. Ir. R.A. Hangesti Emi Widyasari M.Si. Selaku Dosen Moderator Seminar dan Dosen Penguji yang telah memberikan masukan dan saran kepada penulis demi kebaikan dan kelengkapan laporan proyek akhir ini.
3. Ibu saya Lia Meidiana dan Ayah saya Firmansyah Dharmawan atas segala doa dan kasih sayang yang telah memotivasi dan membantu baik dalam bentuk moril maupun materil hingga penulis mampu menyelesaikan studinya sampai Diploma IV.
4. Seluruh teman-teman dan keluarga besar serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu-persatu atas segala motivasi dan doa yang selalu diberikan sehingga penulis dapat menyusun laporan proyek akhir dengan baik.
5. Kepada Bangtan Sonyeondan (BTS) yang selalu memberi hiburan dan menemani penulis dalam menyelesaikan laporan proyek akhir ini dengan karya dan lagu-lagunya.
6. Kepada diri saya sendiri yang telah bekerja keras, berjuang, dan bertahan melewati berbagai proses hingga mampu menyelesaikan laporan proyek akhir ini dengan baik.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan proyek akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juni 2025

Vanya Danella Firmansyah

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	ii
DAFTAR GAMBAR	ii
DAFTAR LAMPIRAN	ii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II KERANGKA PEMIKIRAN	4
III METODE	5
3.1 Desain, Tempat dan Waktu Penelitian	5
3.2 Jumlah dan Penarikan Contoh	5
3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	5
3.4 Teknis Pelaksanaan Uji Organoleptik	6
3.5 Pengolahan dan Analisis Data	6
3.6 Alat dan Bahan	7
3.7 Prosedur Pengolahan	9
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	10
4.1 Gambaran Umum Produk Pizza Sorgum Daun Kelor	10
4.2 Uji Organoleptik Pizza Sorgum Daun Kelor	10
4.3 Analisis Kandungan Gizi	18
V PENUTUP	21
5.1 Simpulan	21
5.2 Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	25
RIWAYAT HIDUP	34

DAFTAR TABEL

1 Jenis dan Cara Pengambilan Data	5
2 Kebutuhan Alat Pizza	7
3 Kebutuhan Alat Uji Organoleptik	7
4 Kebutuhan Bahan Roti Pizza dan Topping Pizza	8
5 Formulasi Penelitian	8
6 Nilai Rataan Hasil Uji Hedonik	11
7 Nilai Rataan Hasil Uji Hedonik Parameter Rasa	11
8 Hasil Uji Mann Whitney Parameter Rasa	12
9 Nilai Rataan Hasil Uji Hedonik Parameter Warna	13
10 Hasil Uji Mann Whitney Parameter Warna	13
11 Nilai Rataan Hasil Uji Hedonik Parameter Aroma	14
12 Hasil Uji Mann Whitney Parameter Aroma	15
13 Nilai Rataan Hasil Uji Hedonik Parameter Tekstur	16
14 Hasil Uji Mann Whitney Parameter Tekstur	16
15 Kontribusi Energi dan Zat Gizi Terhadap AKG Remaja Serta Syarat SNI	18
16 Kandungan gizi produk pizza daging	18
17 Kontribusi Terhadap ALG Umum Indonesia	20

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pemikiran	4
2 Prosedur pengolahan pizza sorgum daun kelor	9
3 Pizza Sorgum Daun Kelor	10
4 Uji Mutu Hedonik Rasa	12
5 Uji Mutu Hedonik Warna	14
6 Uji Mutu Hedonik Aroma	15
7 Uji Mutu Hedonik Tekstur	17

DAFTAR LAMPIRAN

1 Formulir Uji Hedonik	26
2 Formulir Uji Mutu Hedonik	27
3 Hasil Uji Laboratorium	28
4 Syarat Mutu Roti	29
5 Dokumentasi Uji Organoleptik	30
6 Hasil Uji SPSS	30