

PEMANFAATAN SERBUK BUAH TIN (*Ficus carica L.*) SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN DALAM PEMBUATAN PUDING SUSU

NISRINA NAILINA ANATAYA RACHMAN



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

@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



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa Laporan Akhir dengan judul “Pemanfaatan Serbuk Buah Tin (*Ficus carica L.*) sebagai Bahan Tamabahan dalam Pembuatan Puding Susu” 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

Nisrina Nailina Anataya Rachman
J0306201086

ABSTRAK

NISRINA NAILINA ANATAYA RACHMAN. Pemanfaatan Serbuk Buah Tin (*Ficus carica L.*) sebagai Bahan Tamabahan dalam Pembuatan Puding Susu. Dibimbing oleh ANI NURAENI.

Buah tin menjadi salah satu buah dengan kandungan nutrisi yang tinggi. Buah tin memiliki kandungan serat 10,95 g lebih tinggi dibandingkan buah apel yang mengandung serat 3,33 g dan buah jeruk yang mengandung serat hanya 3,4 g. Buah tin juga menjadi sumber sepotasium dan mineral yang bermanfaat untuk mengendalikan tekanan darah pada tubuh. Namun, pemanfaatan buah tin masih kurang dikalangan masyarakat. Puding susu salah satu makanan selingan manis yang dimasak dengan menggunakan teknik *boiling*. Puding susu dapat dikembangkan dalam bahan baku pembuatannya dengan penambahan buah tin sebagai bahan tambahan untuk pembuatan puding susu, buah tin dapat meningkatkan nilai nutrisi yang ada di puding susu dimana sebelumnya kandungan nutrisi pada puding susu masih belum optimal. Buah tin di proses menjadi serbuk untuk memanfaatkan semua bagian pada buah tin.

Kata Kunci : buah tin, pudding susu, serat

ABSTRACT

NISRINA NAILINA ANATAYA RACHMAN. Utilization of Fig Fruit Powder (*Ficus carica L.*) as an Added Ingredient in Making Milk Pudding. Supervised by ANI NURAENI.

Fig fruit is one of the fruits with high nutritional content. Fig fruit has a fiber content of 10.95 g, higher than apples which contain 3.33 g of fiber and oranges which contain only 3.4 g of fiber. Fig fruit is also a source of potassium and minerals that are beneficial for controlling blood pressure in the body. However, the utilization of fig fruit is still lacking among the community. Milk pudding is one of the sweet snacks cooked using boiling technique. Milk pudding can be developed in its raw materials by adding fig fruit as an additional ingredient for making milk pudding, fig fruit can increase the nutritional value in milk pudding where previously the nutritional content of milk pudding was still not optimal. Fig fruit is processed into powder to utilize all parts of the fig fruit.

Keywords : fig fruit, milk pudding, fiber

Judul Proyek Akhir : Pemanfaatan Serbuk Buah Tin (*Ficus carica L.*) sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan Puding Susu

Nama : Nisrina Nailina Anataya Rachman

NIM : J0306201086

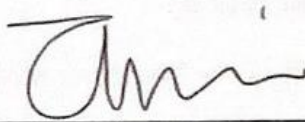
Disetujui oleh

Pembimbing :
Ani Nuraeni, S.Pd., M.Pd.



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 Disetujui :
07 Juni 2024

Tanggal Lulus :



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga Laporan Proyek Akhir ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Januari 2024 sampai April 2024 ini ialah “Pemanfaatan Serbuk Buah Tin (*Ficus carica L.*) sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan Puding Susu”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Ilmu Gizi. Ucapan terima kasih juga diucapkan kepada Ibu Ani Nuraeni, S.Pd, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan banyak memberikan saran, serta Ibu Rosyda Dianah, S.KM, M.KM selaku dosen penguji. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada Ayah, Ibu, Kakak, Fikri Nurdiansyah dan teman-teman terdekat yang telah memberikan dukungan doa, dan kasih sayangnya. Penulis juga mengucapkan kepada para panelis yang sudah mendukung penulis untuk ikut berpartisipasi pada penelitian tugas akhir ini.

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

Bogor, Juni 2024

Nisrina Nailina Anataya Rachman



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II METODE	3
2.1 Desain, Waktu dan Tempat	3
2.2 Jumlah dan Cara Penarikan Sampel	3
2.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	3
2.4 Analisis Data	4
2.5 Kerangka Pemikiran	7
III HASIL DAN PEMBAHASAN	6
3.1 Kandungan Gizi Buah Tin	9
3.2 Kandungan Gizi Susu Sapi	9
3.3 Gambaran Umum Produk	7
3.4 Pengadaan Bahan	9
3.5 Produksi Puding Susu Serbuk Buah Tin	10
3.6 Hasil Uji Organoleptik	12
3.7 Kandungan Gizi Formulasi Terpilih	15
3.8 Kontribusi Kandungan Gizi Terhadap ALG	16
3.9 Analisis Biaya	17
IV SIMPULAN DAN SARAN	18
4.1 Simpulan	18
4.2 Saran	18
DAFTAR PUSTAKA	19
LAMPIRAN	21
RIWAYAT HIDUP	29