

- 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.

SOFT COOKIES LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) KAYA BETA KAROTEN SEBAGAI PENINGKAT IMUNITAS TUBUH

NADIAH AGUSTINA



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



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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “*Soft Cookies Labu Kuning (Cucurbita moschata)* Kaya Beta Karoten Sebagai Peningkat Imunitas Tubuh” 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 2024

Nadiah agustina
J0306201109

- 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

NADIAH AGUSTINA. Soft Cookies Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Kaya Beta Karoten Sebagai Peningkat Imunitas Tubuh. Dibimbing oleh FIRMAN MUHAMMAD BASAR.

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) adalah komoditas pertanian yang banyak dibudidayakan di Indonesia, dengan kandungan beta karoten pangannya yang tinggi, labu kuning masih jarang digunakan dalam produk pangan olahan. Maka, untuk meningkatkan penjualan labu kuning diperlukan inovasi yang menarik dengan cara melakukan modifikasi resep dibuat menjadi soft cookies. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima (warna, aroma, tekstur, dan rasa) pada hidangan soft cookies labu kuning untuk remaja. Desain penelitian yang digunakan yaitu metode eksperimen dengan penambahan labu kuning pada F1 (27%) dan F2 (45%). Penambahan labu kuning memberikan perbedaan yang signifikan pada warna dan tekstur, namun tidak memberikan perbedaan yang nyata pada rasa dan aroma. Daya terima panelis terhadap soft cookies labu kuning lebih unggul pada formula 1 mulai dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Kandungan gizi pada satu kemasan formula terpilih yaitu energi 229 Kal, protein 2,5 g, lemak 10,0 g, karbohidrat 32,8 g dan beta karoten 152,4 mcg. Pada satu kemasan 5 buah dengan takaran saji 50g formula ini memiliki kontribusi terhadap AKG pada usia produktif 16 – 29 tahun yaitu energi 10%, protein 3%, lemak 14% dan karbohidrat 9%.

Kata kunci: Soft cookies, labu kuning, daya terima, beta karoten, remaja

ABSTRACT

NADIAH AGUSTINA. Soft Cookies Yellow Pumpkin (*Cucurbita moschata*) Rich in Beta Carotene as a Body Immunity Enhancer. Supervised by FIRMAN MUHAMMAD BASAR.

Yellow pumpkin (*Cucurbita moschata*) is one of the agricultural commodities that is widely cultivated in Indonesia, with a high food beta carotene content, pumpkin is still rarely used in processed food products. Therefore, to increase sales of pumpkin, interesting innovations are needed by modifying the recipe for making soft cookies. This research aims to determine the acceptability (color, aroma, texture and taste) of pumpkin soft cookies among teenagers. The research design used was an experimental method with the addition of yellow pumpkin in F1 (27%) and F2 (45%). The addition of yellow pumpkin makes a real difference in color and texture, but does not make a real difference in taste and aroma. The panelists' acceptance of yellow pumpkin soft cookies was superior to formula 1 starting from color, aroma, texture and taste. The nutritional content in one selected formula package is 229 kcal of energy, 2.5 g of protein, 10.0 g of fat, 32.8 g of carbohydrates and 152.4 mcg of beta carotene. In one package containing 5 pieces with a serving size of 50g, this formula contributes to the AKG in the productive age group 16 – 29 years, namely 10% energy, 3% protein, 14% fat and 9% carbohydrates.

Keywords: Soft cookies, pumpkin, receptivity, beta carotene, youth.



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.

SOFT COOKIES LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) KAYA BETA KAROTEN SEBAGAI PENINGKAT IMUNITAS TUBUH

NADIAH AGUSTINA

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
2024**



@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.



Judul Proyek Akhir : *Soft Cookies* Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Kaya
Beta Karoten Sebagai Peningkat Imunitas Tubuh

Nama
NIM

: Nadiyah Agustina
: J0306201109

@Hak cipta milik IPB University

Disetujui oleh

Pembimbing :

Firman Muhammad Basar, 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 Ujian:
8 Juni 2024

Tanggal Lulus:



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan proyek akhir yang berjudul “*Soft Cookies Labu Kuning (Cucurbita moschata)* Kaya Beta Karoten Sebagai Peningkat Imunitas Tubuh” dengan baik dan tepat waktu.

Terima kasih penulis ucapkan kepada pembimbing, Bapak Firman Muhammad Basar, S.Pd., M.Pd. yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pembimbing akademik, moderator seminar, dan penguji tugas akhir Ibu Dr. R.A. Hangesti Emi Widyastari, M.Si. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada ayah, ibu, serta seluruh keluarga termasuk rekan-rekan terdekat penulis yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya.

Penulis menyadari bahwa dengan segala keterbatasan dan kemampuan penulis dalam penulisan tugas akhir ini masih banyak kekurangan. Penulis memohon maaf apabila ada penyampaian kata yang kurang berkenan bagi pembaca, serta penulis mengharapkan saran dan kritik dari pembaca yang bersifat membangun. Semoga laporan proyek akhir ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juni 2024

Nadiah agustina

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	2
1.4 Manfaat	3
II METODE	4
2.1 Desain, Tempat dan Waktu	4
2.2 Jumlah dan Cara Penarikan Contoh	4
2.3 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
2.4 Pengolahan dan Analisis Data	5
2.5 Definisi Operasional	6
2.6 Kerangka Pemikiran	6
III HASIL DAN PEMBAHASAN	7
3.1 Gambaran Umum Produk	7
3.2 Keunggulan Produk	8
3.3 Alat dan Bahan	9
3.4 Proses Produksi Produk	11
3.5 Cara Penyimpanan	11
3.6 Analisis Hasil Uji Organoleptik	12
3.7 Kandungan Energi dan Zat Gizi	14
3.8 Penentuan Formulasi Terpilih	14
3.9 Kontribusi Zat Gizi	15
3.10 Analisis Biaya Produksi <i>Soft Cookies</i> Labu Kuning	15
IV SIMPULAN DAN SARAN	17
4.1 Simpulan	17
4.2 Saran	17
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN	20
RIWAYAT HIDUP	29



DAFTAR TABEL

1	Jenis dan cara pengambilan data	5
2	Definisi operasional	6
3	Kandungan gizi labu kuning per 100 gram bahan	8
4	Alat pembuatan <i>soft cookies</i> labu kuning	9
5	Bahan pembuatan <i>soft cookies</i> labu kuning	10
6	Hasil uji <i>mann whitney</i> aspek warna	12
7	Hasil uji <i>mann whitney</i> aspek tekstur	13
8	Hasil uji <i>mann whitney</i> aspek aroma	13
9	Hasil uji <i>mann whitney</i> aspek rasa	14
10	Kandungan gizi <i>soft cookies</i> labu kuning per takaran saji	14
11	Kontribusi <i>soft cookies</i> labu kuning per takaran saji terhadap AKG	15
12	Analisis biaya produksi <i>soft cookies</i> labu kuning	15

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pikir	6
2	Hidangan <i>soft cookies</i> labu kuning formula 1	7
3	Hidangan <i>soft cookies</i> labu kuning formula 2	8

DAFTAR LAMPIRAN

1	Syarat mutu <i>cookies</i>	21
2	Proses pembuatan <i>soft cookies</i> labu kuning	22
3	Kemasan produk <i>soft cookies</i> labu kuning	23
4	Formulir uji organoleptik	24
5	Formulir hasil uji organoleptik	25
6	Hasil uji <i>mann whitney soft cookies</i> labu kuning	26
7	Biaya produksi <i>soft cookies</i> labu kuning per hari (40 kemasan)	27
8	Biaya produksi <i>soft cookies</i> labu kuning per bulan (1000 kemasan)	28