

ANALISIS HASIL UJI HEDONIK PUDING TAHU BUAH NAGA (*Hylocereus polyrhizus*) UNTUK ANAK USIA SEKOLAH DASAR

GITA WULANDARI



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



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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Analisis Hasil Uji Hedonik Puding Tahu Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) untuk Anak Usia Sekolah Dasar” 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

Gita Wulandari
J0306201052

- 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

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

GITA WULANDARI. Analisis Hasil Uji Hedonik Puding Tahu Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) untuk Anak Usia Sekolah Dasar. Dibimbing oleh FARANITA RATIH LISTIASARI.

Anak usia sekolah dasar masih dalam tahap pertumbuhan dan perkembangan yang memiliki berbagai kegiatan aktif setiap harinya, sehingga asupan energi dan zat gizinya harus terpenuhi dengan baik. Pemberian makanan selingan dapat membantu memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi anak usia sekolah dasar, salah satunya puding tahu buah naga. Puding tahu buah naga adalah makanan selingan bercita rasa manis yang ditambahkan bahan baku tahu dan buah naga untuk meningkatkan nilai gizinya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hasil uji hedonik puding tahu buah naga. Penelitian ini menggunakan dua formula dengan perbedaan takaran tahu yang digunakan yakni, 75 gram dan 150 gram. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari segi penampilan formula satu memiliki persentase 89%, rasa 88%, warna 87%, aroma 83% dan tekstur 83%. Formula dua memiliki persentase penampilan 84%, rasa 84%, warna 82%, aroma 78% dan tekstur 88%. Dari data tersebut, dapat disimpulkan bahwa formula satu sebagai formula terpilih dari parameter penampilan, rasa, warna dan aroma sedangkan formula dua unggul pada parameter tekstur.

Kata kunci: anak usia sekolah dasar, buah naga, puding, tahu, uji hedonik

ABSTRACT

GITA WULANDARI. Analysis of Hedonic Test Results Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Tofu Pudding for Elementary School-Age Children. Supervised by FARANITA RATIH LISTIASARI.

Elementary school-age children are still in the growth and development stage and have various daily activities, so their energy and nutritional intake must be met properly. Providing snacks can help meet the energy and nutritional needs of elementary school-aged children, one of which is dragon fruit tofu pudding. Dragon fruit tofu pudding is a sweet-tasting snack to which the raw ingredients of tofu and dragon fruit are added to increase its nutritional value. This research aims to analyze the results of the hedonic test of dragon fruit tofu pudding. This research used two formulas with different measurements of tofu, namely, 75 grams and 150 grams. The research results show that in terms of appearance, formula one has a percentage of 89%, taste of 88%, color of 87%, aroma of 83% and texture of 83%. Formula two has an appearance percentage of 84%, taste of 84%, color of 82%, aroma of 78% and texture of 88%. From these data, it can be concluded that formula one is the selected formula for the parameters of appearance, taste, color, and aroma. In contrast, formula two is superior in terms of texture parameters.

Keywords: elementary school-age children, dragon fruit, hedonic test, pudding, tofu



@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.



- 

ANALISIS HASIL UJI HEDONIK PUDING TAHU BUAH NAGA (*Hylocereus polyrhizus*) UNTUK ANAK USIA SEKOLAH DASAR

GITA WULANDARI

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.



@Hak cipta milik IPB University

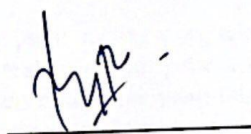
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

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 : Analisis Hasil Uji Hedonik Puding Tahu Buah Naga
(*Hylocereus polyrhizus*) untuk Anak Usia Sekolah Dasar
Nama : Gita Wulandari
NIM : J0306201052

Disetujui oleh

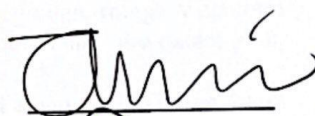
Dosen Pembimbing:
Faranita Ratih L, S.H, M.H.



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Annisa Rizkiriiani, S.Gz, M.Si.
NPI. 201811198808132007

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP. 196607171992031003





Tanggal Ujian:
10 Juni 2024

Tanggal Lulus:



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan segala karunia dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dan tugas akhir tepat pada waktunya. Judul yang diambil pada penelitian ini adalah “Analisis Hasil Uji Hedonik Puding Tahu Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) untuk Anak Usia Sekolah Dasar” yang pelaksanaan penelitiannya dilakukan dari bulan September 2023 hingga April 2024. Tugas akhir ini tidak akan dapat selesai tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak yang telah membantu hingga selesainya tugas akhir ini:

1. Ibu Faranita Ratih Listiasari, S.H, M.H. selaku dosen pembimbing yang telah banyak membantu, membimbing dan memberikan arahan terkait penelitian ini. Ibu Rosyda Dianah, S.K.M, M.K.M. selaku dosen moderator yang telah memberikan saran dan masukan serta meluangkan waktunya untuk menghadiri seminar penulis sehingga laporan proyek akhir ini dapat menjadi lebih baik. Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si. selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi
2. Kedua orang tua penulis, Ibu Marwati dan Alm. Bapak Agus Supriatna. Terima kasih atas doa, dukungan, usaha, cinta, kepercayaan, pengorbanan dan nasihat yang diberikan kepada penulis sehingga penulis memiliki semangat untuk menyelesaikan studi ini. Terima kasih telah berusaha agar penulis dapat terus melanjutkan pendidikan hingga jenjang perguruan tinggi walaupun jalannya tidak mudah. Semoga Allah SWT selalu melindungi ibu dalam jalan kebaikan dan menempatkan bapak di surga-Nya.
3. Keluarga besar penulis terutama Paman Afe dan Paman Nur. Terima kasih atas kepercayaan, nasihat dan doa yang diberikan. Terima kasih telah mendukung keputusan dan pilihan hidup penulis selama ini.
4. Fajriannor, *my half deen*. Terima kasih telah menjadi teman diskusi selama ini, memberikan semangat, dukungan, doa, kasih sayang dan motivasi untuk menyelesaikan studi ini. Semoga Allah SWT selalu menyatukan kita dalam kebaikan.
5. Siti Intan Permatasari selaku sahabat penulis yang telah banyak membantu dalam penelitian ini dan menjadi satu-satunya teman bimbingan penulis.
6. Rekan-rekan perkuliahan penulis, Siti Munawarah, Sherin Ananda Salsabila, Hanifatun Afifah dan teman-teman Kos Cikuray 38 yang telah memberikan dukungan dan semangat dari awal hingga akhir perkuliahan ini.
7. Terakhir, terima kasih penulis ucapkan kepada diri sendiri yang telah berusaha melakukan segala sesuatunya dengan baik dan berjuang hingga berada pada tahap ini.

Penulis sangat menyadari bahwa laporan akhir ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk menyempurnakan laporan akhir ini. Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga laporan ini bermanfaat untuk semua.

Bogor, Juni 2024

Gita Wulandari



@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.

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	iv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Rumusan Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II KERANGKA PEMIKIRAN	4
III METODE PENELITIAN	5
3.1 Desain, Waktu dan Tempat Pelaksanaan	5
3.1.1 Desain Penelitian	5
3.1.2 Waktu dan Tempat	5
3.2 Teknik Pengambilan Sampel	5
3.3 Metode dan Teknik Pengambilan Data	7
3.4 Metode dan Cara Pengolahan Data	7
3.5 Definisi Operasional	9
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	10
4.1 Gambaran Umum Produk	10
4.1.1 Bahan-Bahan	10
4.1.2 Tahap Persiapan	11
4.1.3 Tahap Pengolahan	13
4.1.4 Tahap Pemorsian, Pengemasan dan Pelabelan Formula	14
4.2 Karakteristik Responden	15
4.3 Hasil Uji Hedonik	16
4.3.1 Penampilan	16
4.3.2 Rasa	16
4.3.3 Warna	17
4.3.4 Aroma	18
4.3.5 Tekstur	18
4.4 Kandungan Energi dan Zat Gizi Formula Terpilih	19
V SIMPULAN DAN SARAN	21
5.1 Simpulan	21
5.2 Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	27
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	32



DAFTAR TABEL

1 Perbandingan formula	5
2 Jenis dan cara pengambilan data	7
3 Skala jawaban	8
4 Interval penilaian uji hedonik	8
5 Definisi operasional	9
6 Spesifikasi bahan makanan	11
7 Kebutuhan alat puding tahu buah naga	12
8 Karakteristik responden	15
9 Kandungan energi dan zat gizi formula terpilih	19
10 Kontribusi terhadap AKG per 50 gram	20
11 Kontribusi terhadap AKG per 100 gram	20

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka pemikiran	4
2 Proses persiapan puding tahu buah naga	12
3 Proses pembuatan puding tahu	13
4 Proses pembuatan saus buah naga	14
5 Hasil uji hedonik penampilan	16
6 Hasil uji hedonik rasa	17
7 Hasil uji hedonik warna	17
8 Hasil uji hedonik aroma	18
9 Hasil uji hedonik tekstur	19

DAFTAR LAMPIRAN

1 Dokumentasi hidangan puding tahu buah naga	28
2 Dokumentasi kegiatan uji hedonik	29
3 <i>Form</i> uji hedonik	30
4 Rekapitan perhitungan hasil uji hedonik	31