

PENGEMBANGAN PRODUK *ICED COFFEE COCONUT WATER* (*Coco viridis*) DENGAN *ALOE VERA* (*Aloe barbadensis Miller*)

MUTIARA ANNISA SUYU



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

- 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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@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 Proyek Akhir dengan judul “Pengembangan Produk *Iced Coffee Coconut Water (Coco viridis)* dengan *Aloe Vera (Aloe barbadensis Miller)*” 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, Maret 2024

Mutiara Annisa Suyu
J030620157

@Mutiara Annisa IPB University



@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



ABSTRAK

MUTIARA ANNISA SUYU. Pengembangan Produk *Iced Coffee Coconut Water (Coco viridis)* dengan *Aloe Vera (Aloe barbadensis Miller)*. Dibimbing oleh ANI NURAENI.

Kopi adalah tumbuhan yang berbuah kecil. Biji kopi diproses menjadi bubuk kemudian di olah menjadi minuman. Kopi americano merupakan espresso yang ditambahkan air panas. Kelapa merupakan tanaman serbaguna karena hampir semua bagian air kelapa dapat dimanfaatkan. Lidah buaya merupakan tanaman yang dapat tumbuh dengan mudah di daerah tropis dengan lahan berpasir dan sedikit air serta memiliki pertumbuhan yang mudah dan cepat. Modifikasi pada minuman kopi adalah proses mengubah atau menambahkan bahan-bahan tambahan ke dalam minuman kopi untuk memberikan variasi rasa, aroma, atau nilai tambah lainnya. Tujuan dilakukan penelitian ini adalah mengkaji manfaat dan membuat produk minuman, menghitung kandungan gizi, mengkaji daya terima konsumen dan analisis biaya produk. Berdasarkan hasil pengujian organoleptik Formula 2 banyak disukai oleh konsumen dari warna dan rasa karena memiliki rasa yang segar & asam dan memiliki warna yang lebih menarik. Uji kesukaan pada aroma Formula 1 lebih banyak menyukai dibanding Formula 2 karena pada Formula 1 menggunakan air kelapa sebanyak 100 ml menghasilkan rasa yang asam dan aroma kopi yang strong.

Kata kunci: air kelapa, *aloe vera*, kopi

ABSTRACT

MUTIARA ANNISA SUYU. Product Development of *Iced Coffee Coconut Water (Coco viridis)* with *Aloe Vera (Aloe barbadensis Miller)*. Supervised by ANI NURAENI.

Coffee is a plant that bears small fruits. Coffee beans are processed into powder and then made into drinks. Americano coffee is an espresso added with hot water. Coconut is a versatile plant because almost all parts of coconut water can be utilized. Aloe vera is a plant that can easily grow in tropical areas with sandy soil and little water and has easy and fast growth. Modification in coffee drinks is the process of changing or adding additional ingredients to coffee drinks to provide variations in taste, aroma, or other added value. The purpose of this research is to study the benefits and create beverage products, calculate nutritional content, assess consumer acceptance, and analyze product costs. Based on organoleptic testing results, Formula 2 is preferred by consumers for its taste and color because it has a fresh & sour taste and a more attractive color. Preference testing on aroma showed that Formula 1 is preferred more than Formula 2 because Formula 1 uses 100 ml of coconut water resulting in a sour taste and a strong coffee aroma.

Keywords: aloe vera, coconut water, coffee

© 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.





@Hak cipta milik IPB University

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.

PENGEMBANGAN PRODUK *ICED COFFEE COCONUT WATER* (*Coco viridis*) DENGAN *ALOE VERA* (*Aloe barbadensis Miller*)

MUTIARA ANNISA SUYU

Laporan Proyek Akhir
Sebagai salah satu syarat 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 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 mengumumkannya 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 : Pengembangan Produk *Iced Coffee Coconut Water (Coco viridis)* dengan *Aloe Vera (Aloe barbadensis Miller)*
Nama : Mutiara Annisa Suyu
NIM : J0306201057

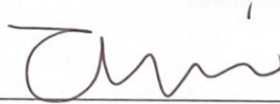
Disetujui oleh

Dosen 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 Ujian :
12 Juni 2024

Tanggal Lulus :

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

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



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 Pengembangan Produk *Iced Coffee Coconut Water (Coco viridis)* dengan *Aloe Vera (Aloe barbadensis Miller)*".

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 Dr. R.A. Hangesti Emi Widyasari S.Pi., M.Si. Selaku dosen penguji. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada (Alm) Papa, Mama, Abang, Vayel, diri saya sendiri 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

Mutiara Annisa Suyu



@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



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
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, Waktu dan Tempat	4
2.2 Jumlah dan Cara Penarikan Sampel	4
2.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	4
2.4 Analisis Data	5
2.5 Kerangka Pemikiran	5
III HASIL DAN PEMBAHASAN	7
3.1 Gambaran Umum Produk	7
3.2 Pengadaan Bahan	8
3.3 Produksi minuman <i>Iced Coffee Coconut Water</i> dengan <i>Aloe Vera</i>	9
3.4 Uji organoleptik	12
IV SIMPULAN DAN SARAN	14
4.1 Simpulan	14
4.2 Saran	14
DAFTAR PUSTAKA	15
LAMPIRAN	17
RIWAYAT HIDUP	29

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	Jenis dan cara pengumpulan data	4
2	Formulasi <i>iced coffee coconut water</i> dengan <i>aloe vera</i>	5
3	Kandungan energi dan zat gizi	11
4	Analisis biaya produksi	11

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pemikiran pengembangan produk	6
2	Alur prosedur pengolahan <i>aloe vera</i>	9
3	Alur prosedur pengolahan <i>espresso</i>	10
4	Cup dan sedotan	10

DAFTAR LAMPIRAN

1	Pembuatan <i>espresso</i>	18
2	Pengolahan <i>aloe vera</i>	19
3	Standar resep	20
4	Karakteristik tiga jenis tanaman lidah buaya	21
5	Hasil warna F1 dan F2	22
6	Hasil aroma F1 dan F2	23
7	Hasil rasa F1 dan F2	24
8	Diagram warna F1 dan F2	25
9	Diagram aroma F1 dan F2	26
10	Diagram rasa F1 dan F2	27
11	Dokumentasi	28

