



# ANALISIS UJI ORGANOLEPTIK *COOKIES* DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN BINAHONG DAN BUBUK JAHE PUTIH SEBAGAI KUDAPAN PENDERITA HIPERTENSI

@Hak cipta milik IPB University

**FENY SUNDARI PUTRI**



**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 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.

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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Analisis Uji Organoleptik *Cookies* dengan Penambahan Tepung Daun Binahong dan Bubuk Jahe Putih sebagai Kudapan Penderita Hipertensi” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun 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

Feny Sundari Putri  
J0306201055

@Hak cipta milik IPB University

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

FENY SUNDARI PUTRI. Analisis Uji Organoleptik *Cookies* dengan Penambahan Tepung Daun Binahong dan Bubuk Jahe Putih sebagai Kudapan Penderita Hipertensi. Dibimbing oleh ROSYDA DIANA.

Daun binahong dan jahe putih memiliki kandungan flavonoid dan gingerol yang dapat menurunkan tekanan darah tinggi. Pengolahan daun binahong dan jahe putih menjadi tepung sebagai bahan campuran pada *cookies* diharapkan dapat memperkenalkan manfaat dari tanaman herbal kepada masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hasil uji organoleptik dan mendapatkan formula terpilih. Metode penelitian ini merupakan pengembangan formula *cookies* yaitu formula tahap 1, formula terpilih, dan formula tahap 2. Penambahan tepung binahong dari tepung terigu dan bubuk jahe putih pada F1 (5%+7 gram), F2 (10%+7 gram), dan F3 (15%+7 gram). Uji organoleptik tahap 1 menghasilkan formula F2 sebagai formula yang paling banyak terpilih dengan hasil persentase 80%. Uji organoleptik tahap 2 terpilih formula final dengan adanya penambahan bubuk jahe menjadi 10 gram dan mendapatkan hasil persentase 80-100%. Uji organoleptik tahap 2 menunjukkan bahwa formula final dapat diterima pada indikator warna, rasa, aroma, tekstur, dan takaran saji. Satu takaran saji *cookies* mengandung energi sebesar 160 kal, protein sebesar 1,8 gram, lemak sebesar 1 gram, karbohidrat sebesar 26,4 gram, dan natrium sebesar 7,2 mg.

Kata kunci: tepung daun binahong, bubuk jahe putih, *cookies*, uji organoleptik

## ABSTRACT

FENY SUNDARI PUTRI. Analysis Organoleptic test of Cookies with the Addition of Binahong Leaf Flour and White Ginger Powder as a Snack for Hypertension Sufferers. Supervised by ROSYDA DIANA.

Binahong leaves and white ginger contain flavonoids and gingerol which can reduce high blood pressure. It is hoped that the processing of binahong leaves and white ginger into flour as a mixture for cookies can introduce the benefits of herbal plants to the public. This research aims to analyze the results of organoleptic tests and obtain the selected formula. This research method is the development of cookie formulas, namely stage 1 formula, selected formula, and stage 2 formula. Adding binahong flour from wheat flour and white ginger powder to F1 (5%+7 grams), F2 (10%+7 grams), and F3 (15%+7 grams). The stage 1 organoleptic test resulted in formula F2 as the most selected formula with a percentage result of 80%. Stage 2 organoleptic test selected the final formula with the addition of ginger powder to 10 grams and obtained a percentage result of 80-100%. The stage 2 organoleptic test showed that the final formula was acceptable in terms of indicators of color, taste, aroma, texture and serving size. One serving of cookies contains 160 calories of energy, 1.8 grams of protein, 1 gram of fat, 26.4 grams of carbohydrates and 7.2 mg of sodium.

*Keywords:* binahong leaf flour, white ginger powder, cookies, organoleptic test



@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.



- 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. Pelimpahan hak cipta atas karya tulis dari penelitian kerja sama dengan pihak luar IPB harus didasarkan pada perjanjian kerja sama yang terkait.*



@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.





# **ANALISIS UJI ORGANOLEPTIK *COOKIES* DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN BINAHONG DAN BUBUK JAHE PUTIH SEBAGAI KUDAPAN PENDERITA HIPERTENSI**

**FENY SUNDARI PUTRI**

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 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 Uji Organoleptik *Cookies* dengan Penambahan Tepung Daun Binahong dan Bubuk Jahe Putih sebagai Kudapan Penderita Hipertensi

Nama : Feny Sundari Putri

NIM : J0306201055

@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.

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing :  
Rosyda Dianah, SKM., MKM.

Diketahui oleh

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

Dekan Sekolah Vokasi :  
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.  
NPI.199607171992031003

Tanggal Ujian :  
(20 Juni 2024)

Tanggal Lulus :



@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.



## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat serta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan proyek akhir tepat pada waktunya. Laporan proyek akhir ini berjudul “Analisis Uji Organoleptik *Cookies* dengan Penambahan Tepung Daun Binahong dan Bubuk Jahe Putih sebagai Kudapan Penderita Hipertensi”. Laporan proyek akhir ini disusun sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan. Oleh karena itu, penulis ingin memberikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Rosyda Dianah, SKM., MKM. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan memberikan saran serta arahan kepada penulis untuk menyelesaikan laporan proyek akhir.
2. Ibu Vieta Annisa Nurhidayati, S.Gz., M.Sc. selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan atau saran untuk penelitian yang dilakukan penulis.
3. Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si selaku ketua program studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi.
4. Bapak Agus Endang Suhendar dan Ibu Heni Herawati selaku orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan dan doa.
5. Diassyfa Naqwa Nafisah yang sudah membantu penulis untuk menyediakan bahan saat proses penelitian berlangsung.
6. Teman-teman seperjuangan yang telah senantiasa untuk bertukar informasi yang sangat membantu penulis selama proses perkuliahan hingga penyusunan laporan proyek akhir.
7. Febryan Zyandhikawarman selaku teman penulis dari SMA yang telah menemani proses perkuliahan dari awal hingga saat ini.
8. Semua pihak terkait yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan demi kelancaran penyusunan laporan proyek akhir ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penyusunan laporan proyek akhir ini. Oleh karena itu, penulis memohon maaf atas kekurangan yang ada dan mengharapkan kritik serta saran yang sifatnya membangun agar penulis dapat menyempurnakan laporan proyek akhir ini. Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga laporan proyek akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Bogor, Juni 2024

*Feny Sundari Putri*



@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.

## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
<b>I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
<b>II METODE PENELITIAN</b>	<b>4</b>
2.1 Desain, Tempat, dan Waktu	4
2.2 Populasi dan Sampel	5
2.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	6
2.4 Pengolahan dan Analisis Data	8
2.5 Definisi Operasional	9
<b>III HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>10</b>
3.1 Gambaran Umum Produk	10
3.2 Proses Produksi <i>Cookies</i>	11
3.3 Karakteristik Panelis	15
3.4 Analisis Hasil Uji Organoleptik	15
3.5 Kandungan Zat Gizi Formula Terpilih	28
<b>IV SIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>30</b>
4.1 Simpulan	30
4.2 Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	36
RIWAYAT HIDUP	41



### @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.



## DAFTAR TABEL

1	Formula uji organoleptik <i>cookies</i>	4
2	Jenis dan cara pengambilan data	6
3	Definisi operasional	9
4	Formula <i>cookies</i> tepung daun binahong dan bubuk jahe putih	10
5	Alat yang digunakan untuk membuat tepung daun binahong	11
6	Alat yang digunakan untuk membuat <i>cookies</i>	11
7	Biaya bahan uji organoleptik tahap 1	12
8	Biaya bahan uji organoleptik tahap 2	13
9	Karakteristik panelis uji organoleptik	15
10	Hasil uji organoleptik indikator warna tahap 1	16
11	Hasil uji organoleptik indikator rasa tahap 1	17
12	Hasil uji organoleptik indikator aroma tahap 1	18
13	Hasil uji organoleptik indikator tekstur tahap 1	20
14	Hasil uji organoleptik formula terpilih	21
15	Hasil uji organoleptik indikator warna tahap 2	22
16	Hasil uji organoleptik indikator rasa tahap 2	23
17	Hasil uji organoleptik indikator aroma tahap 2	24
18	Hasil uji organoleptik indikator tekstur tahap 2	25
19	Hasil kesukaan takaran saji	27
20	Kandungan gizi <i>cookies</i> tepung daun binahong dan bubuk jahe putih	28
21	Perbandingan kandungan gizi <i>cookies</i> komersial dan kubinhe	29
22	Kontribusi gizi <i>cookies</i> tepung daun binahong dan bubuk jahe putih	29

## DAFTAR GAMBAR

1	Prosedur pengolahan <i>cookies</i>	14
2	Grafik uji organoleptik warna kelompok suka tahap 1	16
3	Perbandingan warna <i>cookies</i>	17
4	Grafik uji organoleptik rasa kelompok suka tahap 1	18
5	Grafik uji organoleptik aroma kelompok suka tahap 1	19
6	Grafik uji organoleptik tekstur kelompok suka tahap 1	20
7	Grafik uji organoleptik warna tahap 2	22
8	Warna <i>cookies</i> pada formula final	23
9	Grafik uji organoleptik rasa tahap 2	24
10	Grafik uji organoleptik aroma tahap 2	25
11	Grafik uji organoleptik tekstur tahap 2	26
12	Perbandingan hasil uji organoleptik tahap 1 dan tahap 2	26
13	Grafik kesukaan takaran saji	27
14	Takaran saji <i>cookies</i>	28

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.



## DAFTAR LAMPIRAN

1	Formulir uji organoleptik	37
2	Surat persetujuan panelis	38
3	Dokumentasi uji organoleptik tahap 1	39
4	Dokumentasi uji organoleptik formula terpilih	39
5	Dokumentasi uji organoleptik tahap 2	40

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.