



# ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP PENAMBAHAN TEPUNG GAPLEK DAN DAUN MELINJO PADA PUKIS SEBAGAI KUDAPAN TINGGI SERAT

**SHUPIYYAH**



**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.



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

Dengan ini saya menyatakan bahwa proyek akhir dengan judul “Analisis Daya Terima Konsumen terhadap Penambahan Tepung Gaplek dan Daun Melinjo pada Pukis sebagai Kudapan Tinggi Serat” 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 proyek akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2024

Shupiyyah  
J0306201104

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

SHUPIYYAH. Analisis Daya Terima Konsumen terhadap Penambahan Tepung Gaplek dan Daun Melinjo pada Pukis sebagai Kudapan Tinggi Serat. Dibimbing oleh ANI NURAENI.

Tepung gaplek dan daun melinjo merupakan bahan pangan dengan kandungan gizi yang baik, salah satunya tinggi serat. Serat yang tinggi pada makanan, termasuk kudapan dapat membantu mencegah obesitas sentral pada remaja. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap penambahan tepung gaplek dan daun melinjo pada pukis. Prosedur penelitian dimulai dari pengadaan tepung gaplek gaplek, daun melinjo, ayam bumbu balado, pengolahan formulasi pukis, uji hedonik, analisis kandungan gizi formula terpilih, menghitung %ALG formula terpilih, dan analisis biaya produksi. Produk pukis F1 (40% tepung terigu:60% tepung gaplek + 40% daun melinjo) ditetapkan sebagai formula terpilih atas hasil uji hedonik. Pukis F1 dalam 100 g mengandung 243 Kal energi, 14,5 g protein, 6,1 g lemak, 42,5 g karbohidrat, dan 18,5 g serat pangan. Pukis dengan penambahan tepung gaplek dan daun melinjo per saji (45 g) memiliki kontribusi energi 6%, protein 11%, lemak 4%, karbohidrat 6%, dan serat pangan 28%. Harga jual produk pukis dengan penambahan tepung gaplek dan daun melinjo adalah Rp8.500/pc.

Kata kunci: daun melinjo, obesitas sentral, pukis, serat, tepung gaplek

## ABSTRACT

SHUPIYYAH. Analysis of Consumer Acceptance of the Addition of Gaplek Flour and Melinjo Leaves to Pukis as a High Fiber Snack. Supervised by ANI NURAENI.

Gaplek flour and melinjo leaves are food ingredients with good nutritional content, one of which is high in fiber. High fiber in foods including snacks can help prevent central obesity in adolescents. This study aims to analyze consumer acceptance of the addition of cassava flour and melinjo leaves to pukis. The research procedure starts from procuring cassava flour, melinjo leaves, chicken seasoning balado, processing the pukis formulation, hedonic test, analyzing the nutritional content of the selected formula, calculating the %ALG of the selected formula, and analyzing production costs. Pukis F1 (40% wheat flour: 60% gaplek flour + 40% melinjo leaves) was determined as the selected formula based on the hedonic test results. Pukis F1 in 100 g contains 243 cal energy, 14,5 g protein, 6,1 g fat, 42,5 g carbohydrate, and 18,5 g dietary fiber. Pukis with the addition of gaplek flour and melinjo leaves per serving (45 g) contributed 6% energy, 11% protein, 4% fat, 6% carbohydrate, and 28% dietary fiber. The selling price of pukis with the addition of gaplek flour and melinjo leaves is IDR 8,500/pc.

Keywords: central obesity, fiber, gaplek flour, melinjo leaves, pukis



### @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, 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 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.





# **ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP PENAMBAHAN TEPUNG GAPLEK DAN DAUN MELINJO PADA PUKIS SEBAGAI KUDAPAN TINGGI SERAT**

**SHUPIYYAH**

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 : Analisis Daya Terima Konsumen terhadap Penambahan Tepung Gaplek dan Daun Melinjo pada Pukis sebagai Kudapan Tinggi Serat  
Nama : Shupiyyah  
NIM : J0306201104

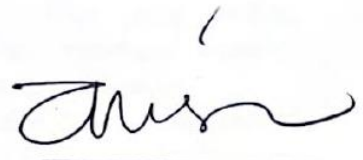
Disetujui oleh

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:  
04 Juni 2024

Tanggal Lulus:



### @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.

## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Januari 2024 sampai bulan Maret 2024 ini ialah pengembangan produk, dengan judul “Analisis Daya Terima Konsumen terhadap Penambahan Tepung Gaplek dan Daun Melinjo pada Pukis sebagai Kudapan Tinggi Serat”.

Selama penyusunan karya ilmiah, penulis mendapat banyak bimbingan, arahan, saran, bantuan, motivasi, dukungan, dan doa sehingga proyek akhir ini dapat terselesaikan dengan baik. Terima kasih penulis ucapkan kepada:

1. Ani Nuraeni, S.Pd., M.Pd. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, saran, dan motivasi selama penyusunan proyek akhir ini.
2. Dra. Woro Wiryar Tutik, M.M. selaku dosen moderator dan penguji yang telah memberikan masukan dan saran dalam penyempurnaan tugas akhir ini.
3. Seluruh dosen dan staf Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi yang tidak dapat disebutkan satu-persatu.
4. Orang tua dan adik yang senantiasa selalu memberikan doa, kasih sayang, bantuan moril maupun materil, dan dukungan kepada penulis.
5. Teman-teman seperjuangan Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi angkatan 57 yang sudah kebersamai proses perkuliahan dari awal sampai akhir, melalui suka dan duka perkuliahan bersama.
6. Teman-teman terdekat penulis, Fadhl, Alfi, dan Dini yang sudah memberikan bantuan, dukungan, doa, motivasi, dan semangat kepada penulis selama proses perkuliahan hingga penyusunan proyek akhir.
7. Teman-teman seperjuangan penulis, Tarisa, Anida, dan Zahra yang sudah berjuang bersama melalui proses dari awal perkuliahan, PKL, hingga penyusunan proyek akhir, memberikan dukungan, serta semangat kepada penulis.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan karya ilmiah ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Semoga karya ilmiah ini dapat bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2024

*Shupiyyah*



### @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 ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II KERANGKA PEMIKIRAN	4
III METODE	6
3.1 Desain, Tempat dan Waktu	6
3.2 Jumlah dan Cara Penarikan Subjek	7
3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	7
3.4 Pengolahan dan Analisis Data	8
3.5 Definisi Operasional	10
3.6 Alat dan Bahan	10
3.7 Prosedur Pengolahan	11
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1 Pengadaan Bahan Pukis Tepung Gaplek dan Daun Melinjo	13
4.2 Pengolahan Pukis Tepung Gaplek dan Daun Melinjo	16
4.3 Daya Terima Konsumen terhadap Pukis Tepung Gaplek dan Daun Melinjo	23
4.4 Kandungan Gizi Pukis dengan Penambahan Tepung Gaplek dan Daun Melinjo Formula Terpilih	27
4.5 Kontribusi Zat Gizi Pukis terhadap ALG	29
4.6 Analisis Biaya Produksi Pukis	30
V SIMPULAN DAN SARAN	32
5.1 Simpulan	32
5.2 Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	39
RIWAYAT HIDUP	55



## DAFTAR TABEL

1	Data dan cara pengumpulan data berdasarkan jenis data	8
2	Definisi operasional	10
3	Bahan-bahan ayam bumbu balado	15
4	Percobaan, karakteristik hasil, dan perbaikan pukis kontrol (F0)	17
5	Bahan pukis F0	18
6	Percobaan, karakteristik hasil, dan perbaikan penelitian pendahuluan	18
7	Bahan pukis penelitian pendahuluan	19
8	Resep formulasi penelitian lanjutan (uji coba 1)	20
9	Percobaan, karakteristik hasil, dan perbaikan penelitian lanjutan	20
10	Resep formulasi penelitian lanjutan (uji coba 2)	22
11	Resep formulasi penelitian akhir	22
12	Hasil uji hedonik pada pukis F1 dan F2	24
13	Kandungan zat gizi F1 pukis dengan penambahan tepung galek dan idau melinjo	28
14	Kontribusi zat gizi pukis formula terpilih terhadap ALG	29
15	Biaya produksi pukis dengan penambahan tepung galek dan daun melinjo	30

## DAFTAR GAMBAR

1	Bagan kerangka pemikiran produk pukis dengan penambahan tepung galek dan daun melinjo	5
2	<i>Road map</i> penelitian	6
3	Alur prosedur pengolahan pukis	12
4	Tahap pembuatan sari daun melinjo	14
5	Tahap pembuatan ayam bumbu balado	15
6	Penampilan formula pukis dengan isian ayam bumbu balado	23
7	Penyajian pukis pada uji hedonik	24
8	Histogram rata-rata tingkat kesukaan panelis konsumen terhadap formula pukis dengan penambahan tepung galek dan daun melinjo	25

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Tepung galek, pure daun melinjo, dan ayam bumbu balado	41
2	Bahan-bahan adonan pukis	42
3	<i>Display</i> dan penyajian pukis untuk uji hedonik	43
4	Dokumentasi pelaksanaan uji hedonik	44
5	Formulir uji hedonik	45
6	Hasil uji hedonik panelis terbatas pada penelitian pendahuluan	46
7	Hasil uji hedonik panelis terbatas pada penelitian lanjutan	47
8	Hasil uji hedonik panelis terbatas pada penelitian akhir	48
9	Hasil uji <i>Mann-Whitney</i> pada parameter warna dan aroma panelis konsumen	49



10	Hasil uji <i>Mann-Whitney</i> pada parameter tekstur dan rasa panelis konsumen	50
11	Hasil uji laboratorium kandungan serat pangan	51
12	Label kemasan pukis	52
13	Biaya bahan baku pukis dengan penambahan tepung galek dan daun melinjo	53
14	Biaya tenaga kerja langsung, biaya <i>overhead</i> pabrik variabel, dan biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	54

@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