

UJI HEDONIK TERHADAP MINUMAN EMPON EMPON DENGAN PENAMBAHAN LEMON CUI (*Citrus microcarpa*)

ZAHRA MUSTHAFAWI



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@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.

PERNYATAAN MENGENAI PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa proyek akhir dengan judul “Uji Hedonik Terhadap Minuman Empon – Empon dengan Penambahan Lemon Cui (*Citrus microcarpa*)” 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, Mei 2025

Zahra Musthafawi
J0306211134



@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.

ABSTRAK

ZAHRA MUSTHAFAWI. Uji Hedonik Terhadap Minuman Empon – Empon dengan Penambahan Lemon Cui (*Citrus microcarpa*). Dibimbing oleh ROSYDA DIANA

Empon-empon adalah jenis tanaman herbal seperti jahe, kunyit, kencur dan banyak lainnya yang bermanfaat untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Lemon cui (*Citrus microcarpa*) merupakan salah satu jenis tanaman jeruk yang mampu meningkatkan sistem imunitas tubuh. Penelitian ini dilakukan untuk melihat pengaruh jumlah penggunaan lemon cui sebagai bahan tambahan dalam minuman empon-empon yang diharapkan dapat diterima oleh panelis maupun konsumen. Desain yang digunakan yaitu desain ekperimental dengan populasi mahasiswa program studi MIJMG Sekolah Vokasi IPB angkatan 60. Uji Hedonik dilakukan pada 62 panelis. Minuman terbagi menjadi 3 formulasi F1 menggunakan 25 ml perasan lemon cui, F2 menggunakan 50 ml dan F3 menggunakan 75 ml. Hasil uji hedonik menunjukkan F2 sebagai formula terpilih yang mengandung vitamin C sebanyak 27 mg yang dapat disimpan selama 1–2 hari pada suhu ruang dan 5–7 hari dalam lemari pendingin. Saran untuk penelitian ini adalah perlu dilakukan analisis kandungan gizi melalui uji laboratorium untuk mendapatkan hasil perhitungan kandungan vitamin A dan B-Karoten yang lebih akurat.

Kata Kunci: Minuman, Empon - Empon, Lemon Cui, Uji Hedonik

ABSTRACT

ZAHRA MUSTHAFAWI. Hedonic Test of Empon-Empon Drinks with the Addition of Lemon Cui (*Citrus microcarpa*). Supervised by ROSYDA DIANA

Empon-empon is a type of herbal plant such as ginger, turmeric, kencur and many others that are useful for increasing the body's immune system. Lemon cui (*Citrus microcarpa*) is a type of citrus plant that can increase the body's immune system. This study was conducted to see the effect of the amount of lemon cui used as an additional ingredient in empon-empon drinks that are expected to be accepted by panelists and consumers. The design used was an experimental design with a population of MIJMG study program students, IPB Vocational School, batch 60. Hedonic tests were conducted on 62 panelists. The drinks were divided into 3 formulations F1 using 25 ml of lemon cui juice, F2 using 50 ml and F3 using 75 ml. The results of the hedonic test showed F2 as the selected formula containing 27 mg of vitamin C which can be stored for 1-2 days at room temperature and 5-7 days in the refrigerator. The suggestion for this study is that it is necessary to conduct a nutritional content analysis through laboratory tests to obtain more accurate results for calculating vitamin A and B-Carotene content.

Keywords: Drink, Empon - Empon, Lemon Cui, Hedonic 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 2025
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. 13 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.

Perpustakaan IPB University

**UJI HEDONIK TERHADAP MINUMAN EMPON EMPON
DENGAN PENAMBAHAN LEMON CUI
(*Citrus microcarpa*)**

ZAHRA MUSTHAFAWI

Laporan Proyek Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**

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.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Firman Muhammad Basar, S.Pd., M.Pd

Judul Laporan Akhir : Uji Hedonik Terhadap Minuman Empon Empon dengan
Penambahan Lemon Cui (*Citrus microcarpa*)
Nama : Zahra Musthafawi
NIM : J0306211134

Disetujui oleh

Pembimbing :
Rosyda Dianah, S.K.M., M.K.M

Diketahui oleh

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

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

Tanggal Ujian :
16 Juni 2025

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, 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

Segala puji dan syukur dipanjatkan kehadirat Allah SWT, atas segala karunia, rahmat, nikmat dan hidayah-Nya yang telah dilimpahkan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan proyek akhir yang berjudul “Uji Hedonik Terhadap Minuman Empon – Empon dengan Penambahan Lemon Cui (*Citrus microcarpa*)”. Penulis mengucapkan terima kasih atas segala bantuan, bimbingan dan arahan yang diberikan dari berbagai pihak. Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dosen pembimbing, Ibu Rosyda Dianah, S.K.M., M.K.M., yang telah memberikan bantuan, bimbingan serta motivasi selama proses penyusunan laporan proyek akhir ini.
2. Dosen penguji, Bapak Firman Muhammad Basar, S.Pd., M.Pd., yang telah memberikan kritik dan saran selama proses penyusunan laporan proyek akhir ini.
3. Ketua Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi, Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si.
4. Kedua orang tua penulis, Ayahanda Djoni Dwi Hariyanto dan Ibunda Tri Arintawati Utari, yang telah membantu memberikan semangat, doa, kasih harapan dan dorongan moral dan spiritual kepada penulis dalam menyelesaikan laporan proyek akhir ini.
5. Mahasiswa Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi angkatan 60 kelas A1 dan B1, yang telah menjadi panelis pada penelitian sehingga laporan proyek akhir ini dapat diselesaikan.
6. Adik penulis, Lulu Salma dan Ahmad Musthofa yang telah menemani, membantu, dan memberikan semangat dalam penyusunan laporan proyek akhir ini.
7. Teman penulis sejak sekolah dasar hingga saat ini yang selalu menemani penulis, Natasha Sandriana yang selalu memotivasi dan memberikan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan laporan proyek akhir ini.
8. Teman penulis sejak sekolah menengah pertama hingga saat ini yang selalu menemani penulis, Age Bunga Perdana yang selalu memotivasi dan memberikan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan laporan proyek akhir ini.
9. Teman terdekat penulis yang selalu menemani selama perkuliahan, Jihan Mutia, Khansa Aida Panular dan Marisha Nur Fajria yang telah membantu, memotivasi dan memberikan dukungan serta waktu dan tenaga yang berharga untuk membantu penulis dalam menyelesaikan laporan proyek akhir ini.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang secara tidak sengaja tidak tertulis di atas dan penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat dan berguna bagi semua.

Bogor, 06 Mei 2025

Zahra Musthafawi



@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	10
DAFTAR GAMBAR	10
DAFTAR LAMPIRAN	10
I PENDAHULUAN	11
1.1 Latar Belakang	11
1.2 Rumusan Masalah	13
1.3 Tujuan	13
1.4 Manfaat	13
II KERANGKA PEMIKIRAN	14
III METODE PENELITIAN	15
3.1 Desain, Waktu dan Tempat	15
3.1.1 Desain Penelitian	15
3.1.2 Waktu dan Tempat	15
3.2 Jumlah dan Cara Penarikan Contoh	15
3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	16
3.4 Pengolahan dan Analisis Data	17
3.5 Definisi Operasional	18
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1 Kebutuhan Alat dan Bahan	19
4.1.1 Kebutuhan Alat	19
4.1.2 Kebutuhan Bahan	20
4.2 Karakteristik Formulasi Minuman Empon-Empon dengan Penambahan Lemon Cui (<i>Citrus microcarpa</i>)	21
4.3 Formulasi Minuman Empon – Empon dengan Penambahan Lemon Cui (<i>Citrus microcarpa</i>)	22
4.4 Proses Pembuatan Minuman Empon – Empon dengan Penambahan Lemon Cui (<i>Citrus microcarpa</i>)	23
4.5 Hasil Uji Hedonik Minuman Empon – Empon dengan Penambahan Lemon Cui (<i>Citrus microcarpa</i>)	24
4.5.1 Warna	25
4.5.2 Rasa	26
4.5.3 Tekstur	28
4.5.4 Aroma	29
4.5.5 Penampilan	30
4.6 Kandungan Zat Gizi pada Minuman Empon – Empon dengan Penambahan Lemon Cui (<i>Citrus microcarpa</i>).	32
4.7 Daya Simpan Minuman Empon – Empon dengan Penambahan Lemon Cui (<i>Citrus microcarpa</i>)	33
V SIMPULAN DAN SARAN	37
5.1 Simpulan	37
5.2 Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	41
RIWAYAT HIDUP	48



DAFTAR TABEL

1 Jenis dan Cara Pengambilan Data	17
2 Definisi Operasional	18
3 Kebutuhan Alat Minuman Empon Empon	20
4 Kebutuhan Bahan Minuman Empon-Empon	20
5 Hasil Pengamatan Formulasi	22
6 Hasil Uji Hedonik	25
7 Nilai Mean Parameter Warna	26
8 Nilai Mean Parameter Rasa	27
9 Nilai Mean Parameter Tekstur	28
10 Nilai Mean Parameter Aroma	30
11 Nilai Mean Parameter Penampilan	31
12 Kandungan Gizi Minuman Empon – Empon 1 Resep dengan Penambahan Lemon Cui	32
13 Kebutuhan Vitamin C Sehari	33
14 Hasil Pengamatan Daya Simpan	34

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pemikiran	14
2 Proses Pembuatan Produk	23
3 Tingkat Kesukaan Parameter Warna	25
4 Tingkat Kesukaan Parameter Rasa	27
5 Tingkat Kesukaan Parameter Tekstur	28
6 Tingkat Kesukaan Parameter Aroma	29
7 Tingkat Kesukaan Parameter Penampilan	31

DAFTAR LAMPIRAN

1 Surat Persetujuan Panelis Penelitian	43
2 Form Uji Hedonik	44
3 Produk Minuman Empon – Empon dengan Penambahan Lemon Cui	45
4 Dokumentasi Uji Hedonik	45
5 Data Hasil Uji Normalitas dan Uji Kruskal Wallis Masing – Masing Parameter	46
6 Saran Panelis Terkait Minuman Empon – Empon dengan Penambahan Lemon Cui	46