

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KOLANG-KALING (*Arenga pinnata* Merr.) TERHADAP MUTU SOYGURT

VANESSA JEANE ANDRIANA



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pengaruh Penambahan Tepung Kolang-Kaling (*Arenga pinnata* Merr.) terhadap Mutu Soygurt” 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, Agustus 2024

Vanessa Jeane Andriana
J0305201178

ABSTRAK

VANESSA JEANE ANDRIANA. Pengaruh Penambahan Tepung Kolang-Kaling (*Arenga pinnata* Merr) Terhadap Mutu Soygurt. Dibimbing oleh SULIANTARI.

Gaya hidup veganisme saat ini mendorong permintaan terhadap produk pangan nabati termasuk susu nabati seperti soygurt. Penambahan bahan pengental pada produk fermentasi dapat meningkatkan tekstur dan kekentalan pada soygurt. Tepung kolang-kaling adalah salah satu bahan pengental yang dapat meningkatkan viskositas dan tekstur suatu produk. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh tepung kolang-kaling terhadap daya terima produk soygurt, nilai pH, viskositas, dan total bakteri asam laktat (BAL). Perlakuan yang diberikan adalah penambahan tepung kolang-kaling sebanyak 1% (A), 2% (B), dan 3% (C). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung kolang-kaling berpengaruh pada penerimaan konsumen. Sampel yang memiliki nilai penerimaan konsumen paling tinggi adalah sampel B yaitu soygurt dengan penambahan tepung kolang-kaling 2% dengan kandungan total bakteri asam laktat (BAL) $1,4 \times 10^7$ koloni/ml, nilai pH 4,04, dan nilai viskositas 2190 cP. Penambahan tepung kolang-kaling pada soygurt berpengaruh nyata terhadap karakteristik produk akhir meliputi pH dan viskositas.

Kata kunci: daya terima konsumen, soygurt, tepung kolang-kaling

ABSTRACT

VANESSA JEANE ANDRIANA. Effect of the Addition of Kolang-Kaling Flour (*Arenga pinnata* Merr.) on the Quality of Soygurt. Supervised by SULIANTARI.

The increasing popularity of veganism has driven the demand for plant-based food products, including plant-based milk such as soygurt. The addition of thickeners to fermented products can improve the texture and viscosity of soygurt. Kolang-kaling flour is one of the thickeners that can increase the viscosity and texture of a product. This study aimed to evaluate the effect of kolang-kaling flour on the acceptability of soygurt products, pH value, viscosity, and total lactic acid bacteria (LAB). The treatments given were the addition of kolang-kaling flour of 1% (A), 2% (B), and 3% (C). The results showed that the addition of kolang-kaling flour affected consumer acceptance. The sample with the highest consumer acceptance value was sample B, soygurt with the addition of 2% kolang-kaling flour with a total lactic acid bacteria (LAB) content of $1,4 \times 10^7$ colony/ml, pH value of 4,04, and viscosity value of 2190 cP. The addition of kolang-kaling flour to soygurt had a significant effect on the characteristics of the final product, including pH and viscosity.

Keywords: consumer acceptance, kolang-kaling flour, soygurt

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.

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KOLANG-KALING (*Arenga pinnata* Merr.) TERHADAP MUTU SOYGURT

VANESSA JEANE ANDRIANA

Laporan Proyek Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
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

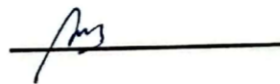
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

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 Tugas Akhir : Pengaruh Penambahan Tepung Kolang-Kaling (*Arenga pinnata* Merr.) terhadap Mutu Soygurt
Nama : Vanessa Jeane Andriana
NIM : J0305201178

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing :
Dr. dra. Suliantari, MS.



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., MP.
NIP 197102262002122001

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




Tanggal Ujian: 14 Agustus 2024

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah Yehuwa sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Desember 2023 sampai bulan Juli 2024 ini ialah Tugas Akhir dengan judul “Pengaruh Penambahan Tepung Kolang-Kaling (*Arenga pinnata* Merr.) terhadap Mutu Soygurt”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada seluruh pihak yang telah membantu jalannya proses penelitian dan penyusunan proyek akhir ini

1. Kedua Orang tua penulis, Bapak Deddi dan Ibu Ria yang telah memberikan dukungan kepada penulis.
2. Ibu Dr. dra. Suliantari MS. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan saran, masukan, dan arahan selama proses penelitian proyek akhir ini berlangsung.
3. Seluruh dosen Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi IPB University yang telah memberikan pengarahan dan ilmu kepada penulis.
4. Karyawan PT XYZ yang telah membantu selama pengumpulan informasi mengenai inovasi di departemen *Research & Development*.
5. Kepada Salsabila, Rai, Qaanitah, Layla, Ima, Lubbiya, Adinda, Taufan, Shannon, Francesco, dan teman-teman SJMP seperjuangan yang selalu memberikan dukungan dan menyemangati penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Agustus 2024

Vanessa Jeane Andriana

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	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Produk Fermentasi	3
2.2 Tepung Kolang-Kaling	3
III METODE	5
3.1 Lokasi penelitian	5
3.2 Alat dan Bahan Pembuatan Soygurt	5
3.3 Tahapan Penelitian	5
3.4 Prosedur Kerja	7
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	8
4.1 Uji Hedonik	9
4.2 pH, Viskositas, dan total BAL	13
V SIMPULAN DAN SARAN	16
5.1 Simpulan	16
5.2 Saran	16
DAFTAR PUSTAKA	17
LAMPIRAN	21
RIWAYAT HIDUP	33