

ANALISIS UJI ORGANOLEPTIK SIRUP DAUN BELUNTAS DENGAN PENAMBAHAN SARI BELIMBING WULUH SEBAGAI MINUMAN BAGI PENDERITA KOLESTEROL

DIASSYIFA NAQWA NAFISAH



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

@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 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.

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 Sirup Daun Beluntas dengan Penambahan Sari Belimbing Wuluh sebagai Minuman bagi Penderita Kolesterol” 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

Diassyifa Naqwa Nafisah
J0306201040

©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 mengumunkan 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

DIASSYIFA NAQWA NAFISAH. Analisis Uji Organoleptik Sirup Daun Beluntas dengan Penambahan Sari Belimbing Wuluh sebagai Minuman bagi Penderita Kolesterol. Dibimbing oleh ROSYDA DIANAHA.

Daun beluntas dan belimbing wuluh mengandung senyawa flavonoid yang dipercaya dapat menurunkan kadar kolesterol, tetapi pemanfaatannya belum optimal. Pengolahan daun beluntas dan belimbing wuluh menjadi sirup diharapkan dapat memperkenalkan manfaat pangan lokal kepada masyarakat. Sirup merupakan minuman yang terbuat dari campuran air dan gula. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hasil uji organoleptik dan mendapatkan formula terpilih. Metode penelitian ini adalah pengembangan formula sirup yaitu formula tahap 1, formula terpilih, dan formula tahap 2. Penambahan sari belimbing wuluh yaitu pada F1 (25 ml), F2 (50 ml), dan F3 (75 ml). Uji organoleptik tahap 1 menghasilkan formula F2 sebagai formula terpilih dengan hasil persentase indikator di atas 60% – 79%. Uji organoleptik formula final dengan formulasi daun beluntas 100 g : sari belimbing wuluh 100 ml mendapatkan hasil persentase sebesar 80%-100%. Uji organoleptik tahap 2 menunjukkan bahwa formula final dapat diterima pada indikator warna, rasa, aroma, tekstur, dan porsi. Satu botol sirup mengandung energi sebesar 154 Kal, protein 0,2 gram, lemak 0 gram, dan karbohidrat 38,4 gram.

Kata kunci: belimbing wuluh, daun beluntas, sirup, uji organoleptik

ABSTRACT

DIASSYIFA NAQWA NAFISAH. Analysis Organoleptic Test of Beluntas Leaves Syrup with the Addition of Bilimbi Juice as a Drink for Cholesterol Sufferers. Supervised by ROSYDA DIANAHA.

Beluntas leaves and bilimbi contain flavonoid compounds which are believed to lower cholesterol levels, but their utilization is not optimal. It is hoped that the processing of beluntas leaves and bilimbi into syrup can introduce the benefits of local food to the public. Syrup is a beverage made from a mixture of water and sugar. This research aims to analyze the results of organoleptic tests and obtain the selected formula. The method of this research is the development of syrup formulas, namely stage 1 formula, selected formula, and stage 2 formula. Adding bilimbi juice to F1 (25 ml), F2 (50 ml), and F3 (75 ml). Stage 1 organoleptic testing resulted in formula F2 as the selected formula with indicator percentage results above 60% – 79%. Organoleptic test of the selected final formula with the formulation of 100 g beluntas leaves: 100 ml bilimbi juice obtained a percentage result of 80%-100%. The stage 2 organoleptic test showed that the final formula syrup was acceptable in terms of color, taste, aroma, texture and portion indicators with a percentage of 80 – 100%. One bottle of syrup contains 154 calories of energy, 0.2 grams of protein, 0 grams of fat and 38.4 grams of carbohydrates.

Keywords: beluntas leaves, bilimbi, syrup, organoleptic test

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 mengumunkan 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 Sirup Daun Beluntas dengan Penambahan Sari Belimbing Wuluh sebagai Minuman bagi Penderita Kolesterol
Nama : Diassyifa Naqwa Nafisah
NIM : J0306201040

@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 mengumumkannya 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.
NIP. 196607171992031003



@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 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 Sirup Daun Beluntas dengan Penambahan Sari Belimbing Wuluh sebagai Minuman bagi Penderita Kolesterol”.

Laporan proyek akhir ini tidak akan selesai tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Rosyda Dianah, SKM., MKM. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan saran, arahan, dan meluangkan waktunya untuk dapat membimbing penulis.
2. Bapak Firman Muhammad Basar, S.Pd., M.Pd selaku dosen moderator atau penguji yang telah memberikan saran dan masukkan untuk penelitian yang dilakukan penulis.
3. Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si selaku ketua program studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi.
4. Kedua orang tua, Bapak Bandi S.Pd dan Ibu Sumiasih S.Pd. Terima kasih atas doa, dukungan, cinta, kepercayaan, motivasi, nasihat, dan semua yang telah diberikan kepada penulis. Semoga Allah SWT selalu menjaga, melindungi, dan memberikan keberkahan kepada Bapak dan Ibu.
5. Adik kandung, Nihra Dwi Assyifandini yang selalu memberikan semangat, dukungan, dan menjadi pendengar yang baik untuk penulis.
6. Rekan - rekan seperjuangan program studi MIJMG terutama Farah Najla Shabrina, Kansa Hazimah, dan Syilvia Kusumaningrum yang telah memberi dukungan dan kerjasamanya selama proses perkuliahan mulai dari semester awal sampai dengan penyusunan laporan proyek akhir.
7. 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 mengharapkan kritik dan 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

Diassyifa Naqwa Nafisah



@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	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II METODE PENELITIAN	4
2.1 Desain, Tempat, dan Waktu	4
2.2 Populasi dan Sampel Penelitian	4
2.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	5
2.4 Pengolahan dan Analisis Data	8
2.5 Definisi Operasional	9
III HASIL DAN PEMBAHASAN	10
3.1 Gambaran Umum Produk	10
3.2 Karakteristik Panelis Uji Organoleptik	13
3.3 Proses Produksi	14
3.4 Analisis Hasil Uji Organoleptik	19
3.5 Kandungan Gizi Sirup Formula Final	33
IV SIMPULAN DAN SARAN	34
4.1 Simpulan	34
4.2 Saran	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN	41
RIWAYAT HIDUP	47

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.

DAFTAR TABEL

1	Formula uji organoleptik	4
2	Jenis dan cara pengambilan data	6
3	Definisi operasional	9
4	Formulasi sirup daun beluntas dan sari belimbing wuluh	10
5	Biaya uji organoleptik formula F1 tahap 1	11
6	Biaya uji organoleptik formula F2 tahap 1	12
7	Biaya uji organoleptik formula F3 tahap 1	12
8	Biaya uji organoleptik formula terpilih	13
9	Biaya uji organoleptik tahap 2	13
10	Karakteristik penulis uji organoleptik	14
11	Alat pembuatan sirup daun beluntas dan belimbing wuluh	14
12	Bahan pembuatan sirup daun beluntas dan belimbing wuluh tahap 1	15
13	Bahan pembuatan sirup daun beluntas dan belimbing wuluh tahap 2	15
14	Hasil uji organoleptik indikator warna tahap 1	19
15	Hasil uji organoleptik indikator rasa tahap 1	21
16	Hasil uji organoleptik indikator aroma tahap 1	23
17	Hasil uji organoleptik indikator tekstur tahap 1	24
18	Hasil uji organoleptik formula terpilih	26
19	Hasil uji organoleptik indikator warna tahap 2	27
20	Hasil uji organoleptik indikator rasa tahap 2	28
21	Hasil uji organoleptik indikator aroma tahap 2	29
22	Hasil uji organoleptik indikator tekstur tahap 2	30
23	Hasil uji kesukaan porsi tahap 2	31
24	Kandungan gizi sirup formula final	33

DAFTAR GAMBAR

1	Hasil pengamatan daya simpan sirup	11
2	Prosedur pengolahan sirup tahap 1	17
3	Prosedur pengolahan sirup tahap 2	18
4	Grafik uji organoleptik warna kelompok suka tahap 1	20
5	Rebusan daun beluntas	20
6	Sirup daun beluntas dan sari belimbing wuluh	21
7	Grafik uji organoleptik rasa kelompok suka tahap 1	22
8	Grafik uji organoleptik aroma kelompok suka tahap 1	23
9	Grafik uji organoleptik tekstur kelompok suka tahap 1	25
10	Grafik uji organoleptik warna tahap 2	27
11	Grafik uji organoleptik rasa tahap 2	28
12	Grafik uji organoleptik aroma tahap 2	30
13	Grafik uji organoleptik tekstur tahap 2	31
14	Grafik uji kesukaan porsi tahap 2	32
15	Penyajian sirup daun beluntas dan sari belimbing wuluh	32

DAFTAR LAMPIRAN

1 <i>Form</i> uji organoleptik	42
2 Surat persetujuan panelis	43
3 Dokumentasi uji organoleptik tahap 1	44
4 Dokumentasi uji organoleptuk formula terpilih	45
5 Dokumentasi uji organoleptik tahap 2	46

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 - Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.