



## **ANALISIS BIAYA DAN KANDUNGAN ZAT GIZI SERTA UJI ORGANOLEPTIK PADA PRODUK STEVICE CREAM**

**RAHMADHANI NUR SABRINA**



**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 mengurangi 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 Biaya dan Kandungan Zat Gizi serta Uji Organoleptik pada Produk *Stevice Cream*” 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 2025

Rahmadhani Nur Sabrina  
J0306211050

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 mengikuti kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbarui 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 menggunakan kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbarui sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

## ABSTRAK

Rahmadhani Nur Sabrina. Analisis Biaya dan Kandungan Zat Gizi serta Uji Organoleptik pada Produk *Stevice Cream*. Dibimbing oleh WORO WIRYAR TUTIK

Es krim merupakan salah satu camilan dingin. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis biaya produksi, kandungan zat gizi yang terdapat pada produk es krim, dan karakteristik organoleptik pada produk *stevice cream*. Menganalisis dilakukan untuk mengetahui efisiensi serta kelayakan usaha. Kandungan gizi yang terkandung pada produk es krim mencakup energi, protein, lemak dan karbohidrat. Uji organoleptik dilakukan untuk menilai aspek penampilan, warna, tekstur, aroma, dan rasa pada produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa analisis biaya pada produk *stevice cream* dapat layak dilaksanakan dengan laba 20%, kandungan energi yang dihasilkan lebih rendah dari es krim konvensional, serta hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa hasil rata-rata Formula 3 dapat diterima dengan baik oleh panelis. Penelitian ini diharapkan produk *stevice cream* memiliki potensi menjadi pilihan camilan yang sehat sehingga produk dapat menjadi inovasi baru pada produk es krim.

Kata kunci: analisis biaya, es krim, kandungan gizi, modifikasi produk, stevia, uji organoleptik

## ABSTRACT

Rahmadhani Nur Sabrina. Cost Analysis and Nutrient Content and Organoleptic Test on Stevice Cream Products. Supervised by WORO WIRYAR TUTIK

Ice cream is one of the cold snacks. This study aims to analyze production costs, nutrient content contained in ice cream products, and organoleptic characteristics of stevice cream products. The analysis was conducted to determine the efficiency and feasibility of the business. The nutritional content contained in ice cream products includes energy, protein, fat and carbohydrates. Organoleptic tests are carried out to assess aspects of appearance, color, texture, aroma, and taste of the product. The results showed that the cost analysis of stevice cream products could be feasible with a 20% profit, the resulting energy contains lower than conventional ice cream, and the organoleptic test results showed that the average results of Formula 3 were well received by panelists. This research is expected that stevice cream products have the potential to be a healthy snack option that can be a new innovation in ice cream products.

**Keywords:** cost analysis, ice cream, nutritional content, product modification, stevia, organoleptic test



## ©Hak cipta milik IPB University

IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

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.

© 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.*



## **ANALISIS BIAYA DAN KANDUNGAN ZAT GIZI SERTA UJI ORGANOLEPTIK PADA PRODUK STEVICE CREAM**

**RAHMADHANI NUR SABRINA**

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

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 mengurangi kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

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



Penguji pada ujian Laporan Akhir: Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.

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 mengurangi kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Judul Laporan Akhir : Analisis Biaya dan Kandungan Zat Gizi serta Uji Organoleptik pada Produk Stevice Cream  
Nam : Rahmadhani Nur Sabrina  
NIM : J0306211050

Disetujui oleh

Pembimbing :  
Dra. Woro Wirayar Tutik, M.M

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 : 4 Juli 2025

Tanggal Lulus :

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 mengurangi kepentingan yang wajar IPB University.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Puji dan syukur kami panjatkan kepada Allah subhanahu wa ta'ala atas berkat, rahmat serta segala karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan proyek akhir dengan judul "Analisis Biaya dan Kandungan Zat Gizi serta Uji Organoleptik pada Produk *Stevice Cream*". Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan proyek akhir kuliah Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi. Pada kesempatan kali ini, penulis banyak mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah mendukung penulis dalam penyelesaian laporan proyek akhir. Ucapan terima kasih disampaikan kepada:

1. Ibu Dra. Woro Wiryar Tutik, M.M., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, saran, dan nasihat kepada penulis selama mengerjakan laporan proyek akhir ini.
2. Ibu Dr. Ir. Rina Martini, M.Si., selaku dosen moderator dan dosen penguji yang telah memberikan saran membangun dalam penyusunan laporan proyek akhir penulis.
3. Kedua orang tua serta adik penulis yang tidak berhenti memberikan doa, dukungan baik moril serta materi, dan perhatian tanpa batas.
4. Kepada diri penulis sendiri atas usaha dan semangat dalam menuntaskan laporan proyek akhir meskipun tidak mudah, tetapi penulis bersyukur dapat melewati semuanya hingga akhir.
5. Teman-teman penulis Adzra Aqilah dan Kiara Azzahra Febiananto yang selalu memberikan dukungan serta membantu penulis selama penyusunan laporan proyek akhir ini.
6. Teman *dreamzen* penulis Mutia Nafisa karena selalu menyemangati, menemani penulis dalam mencari semangat, dan membantu penulis agar penulis tidak menyerah terhadap menyelesaikan laporan proyek akhir.
7. Kepada *K-pop Group* NCT terutama idola penulis Lee Jeno (NCT), Kim Doyoung (NCT), dan Lee Haechan (NCT) yang selalu memberikan penulis motivasi, semangat, serta menemani penulis dalam penyusunan laporan proyek akhir melalui karya-karya mereka.

Penulis menyadari bahwa terdapat kekurangan dalam penulisan dan penyusunan laporan ini. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diperlukan demi kesempurnaan laporan. Penulis memohon maaf apabila terdapat kata-kata yang kurang berkenan dalam penyusunan laporan ini. Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga laporan ini dapat bermanfaat dan memberikan wawasan untuk kita semua.

Bogor, Juli 2025

*Rahmadhani Nur Sabrina*



<b>DAFTAR ISI</b>	ix
<b>DAFTAR TABEL</b>	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	x
<b>I PENDAHULUAN</b>	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
<b>II KERANGKA PEMIKIRAN</b>	5
<b>III METODE PENELITIAN</b>	7
3.1 Desain, Tempat, dan Waktu	7
3.2 Jumlah dan Cara Penarikan Sampel	7
3.3 Alat dan Bahan	7
3.4 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	8
3.5 Proses Pengumpulan Data	9
3.6 Pengolahan dan Analisis Data	9
3.7 Analisis Biaya	10
3.8 Definisi Operasional	10
<b>IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	11
4.1 Gambaran Umum Produk	11
4.2 Proses Pembuatan Produk	11
4.3 Hasil Uji Hedonik	14
4.4 Hasil Uji Kandungan Gizi serta AKG dan ALG Es Krim Stevia	18
4.5 Analisis Biaya	21
4.6 Hilirisasi Produk	23
<b>V PENUTUP</b>	24
5.1 Kesimpulan	24
5.2 Saran	24
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	25
<b>LAMPIRAN</b>	30
<b>RIWAYAT HIDUP</b>	38

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 menggunakan kepentingan yang wajar 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 menggunakan kepentingan yang wajar IPB University.

1 Kebutuhan Alat	8
2 Kebutuhan Bahan	8
3 Metode Pengumpulan Data	9
Definisi Operasional	10
Formula Produk	12
6 Cara Pengolahan	12
7 Hasil Uji Hedonik	14
8 Formula Terpilih	17
9 Kandungan Gizi	18
10 Kontribusi AKG (19 – 29 Tahun)	20
11 Kontribusi ALG (Umum)	20
12 Total Harga Bahan Baku	21
13 Biaya Overhead	21
14 Harga Pokok Produksi	22

## DAFTAR GAMBAR

1 Produk <i>Stevice Cream</i>	11
2 Cara Pembuatan Produk	13
3 Stevia Cair	14
4 Diagram Penampilan	15
5 Diagram Warna	15
6 Diagram Aroma	16
7 Diagram Tekstur	16
8 Diagram Rasa	17
9 Kahuripan bakery	23

## DAFTAR LAMPIRAN

1 Lembar Uji Organoleptik	31
2 Pelaksanaan Uji Organoleptik	31
3 Hasil Uji Lab Formula Terpilih	32
4 Surat Izin Penelitian	33
5 Hasil Uji Kruskal Wallis menggunakan SPSS	34
6 Hasil Uji Mann-Whitney menggunakan SPSS	35
7 Wawancara Hilirisasi	36
8 Isi Produk <i>Stevice Cream</i>	36
9 Label <i>Stevice Cream</i>	37
10 Kemasan <i>Stevice Cream</i>	37