

DAYA TERIMA KONSUMEN PRODUK TISANE SECAVIA DENGAN SECANG DAN STEVIA SEBAGAI ALTERNATIF MINUMAN RENDAH GULA DAN KALORI PADA REMAJA

PUTRI AYU LESTARI NINGRUM



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

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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Daya Terima Konsumen Produk Tisane Secavia Dengan Secang Dan Stevia Sebagai Alternatif Minuman Rendah Gula Dan Kalori Pada Remaja” 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 proyek akhir ini.

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

Bogor, Juni 2025

Putri Ayu Lestari Ningrum
J0306211005

- 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.

ABSTRAK

PUTRI AYU LESTARI NINGRUM. Daya Terima Konsumen Produk Tisane Secavia Dengan Secang Dan Stevia Sebagai Alternatif Minuman Rendah Gula Dan Kalori Pada Remaja. Dibimbing oleh FIRMAN MUHAMMAD BASAR.

Survei Kesehatan Indonesia 2023 menunjukkan bahwa prevalensi diabetes, baik berdasarkan diagnosis dokter maupun pemeriksaan kadar gula darah, meningkat pada semua kelompok usia dibandingkan tahun-tahun sebelumnya. Pada kelompok usia ≥ 15 tahun, prevalensi naik dari 2,0% menjadi 2,2%. 56,4% remaja berusia 15–19 tahun mengonsumsi minuman berpemanis minimal satu kali per hari. Remaja memiliki tingkat konsumsi minuman manis dalam bentuk cairan kemasan dengan kandungan gula rata-rata sebesar 37–54 gram. Jumlah ini melebihi batas asupan gula yang direkomendasikan oleh WHO. Secavia ini merupakan minuman manis yang menggunakan pemanis alami, yaitu stevia, dengan tujuan untuk membantu mengurangi asupan gula dalam tubuh remaja.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Formula 1 memperoleh persentase penilaian sebesar 78% untuk penampilan, 70% untuk rasa, 75% untuk warna, 75% untuk aroma, dan 74% untuk tekstur. Formula 2 memperoleh skor 81% untuk penampilan, 72% untuk rasa, 81% untuk warna, 66% untuk aroma, dan 75% untuk tekstur. Formula 3 memperoleh nilai tertinggi dengan 84% untuk penampilan, 80% untuk rasa, 84% untuk warna, 68% untuk aroma, dan 78% untuk tekstur.

Berdasarkan data tersebut, dapat disimpulkan bahwa Formula 3 merupakan formula yang paling disukai berdasarkan empat parameter utama yang diuji, yaitu penampilan, rasa, warna, dan tekstur. Sementara itu, Formula 1 unggul pada parameter aroma.

Kata kunci : remaja, minuman rendah gula, secang, stevia, uji hedonik

ABSTRACT

PUTRI AYU LESTARI NINGRUM. Consumer Acceptance of Secavia Tisane Products with Secang and Stevia as an Alternative Low Sugar and Calorie Beverage in Adolescents. Supervised by FIRMAN MUHAMMAD BASAR.

The 2023 Indonesian Health Survey showed an increase in the prevalence of diabetes, based on both doctor's diagnoses and blood sugar level tests, across all age groups compared to previous years. Among individuals aged 15 and older, the prevalence rose from 2.0% to 2.2%. 56.4% of adolescents aged 15–19 consumed sugar-sweetened beverages at least once per day. Adolescents commonly consume packaged sweetened drinks in liquid form, with an average sugar content ranging from 37 to 54 grams. This amount exceeds the recommended sugar intake limit set by the World Health Organization (WHO). The secavia is a sweet drink made with a natural sweetener, stevia, intended to reduce sugar intake among adolescents.

This study aimed to analyze the hedonic test results of secang drinks using three different formulations, each incorporating a different type of sweetener: granulated sugar, liquid stevia, and stevia leaves.

The research findings showed that Formula 1 received scores of 78% for appearance, 70% for taste, 75% for color, 75% for aroma, and 74% for texture. Formula 2 received scores of 81% for appearance, 72% for taste, 81% for color, 66% for aroma, and 75% for texture. Formula 3 received the highest ratings overall, with 84% for appearance, 80% for taste, 84% for color, 68% for aroma, and 78% for texture.

Based on these results, Formula 3 was identified as the most preferred formulation in terms of appearance, taste, color, and texture. However, Formula 1 received the highest score in the aroma category.

Keywords: adolescents, low-sugar beverages, secang, stevia, hedonic test.

DAYA TERIMA KONSUMEN PRODUK TISANE SECAVIA DENGAN SECANG DAN STEVIA SEBAGAI ALTERNATIF MINUMAN RENDAH GULA DAN KALORI PADA REMAJA

PUTRI AYU LESTARI NINGRUM

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

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



@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.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Faranita Ratih Listiasari, S.H, M.H.

- 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 Laporan : Daya Terima Konsumen Produk Tisane Secavia Dengan Secang Dan Stevia Sebagai Alternatif Minuman Rendah Gula Dan Kalori Pada Remaja

Nama : Putri Ayu Lestari Ningrum
NIM : J0306211005

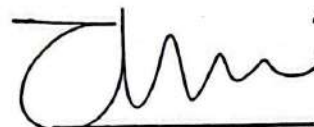
Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Firman Muhammad Basar, S.Pd., M.Pd.
NIP. 202208198703091001



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:
(Selasa, 17 Juni 2025)

PRAKATA

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhanahu wa Ta'ala atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga laporan proyek akhir ini dapat diselesaikan dengan baik. Penelitian yang dilaksanakan sejak Desember 2024 hingga Maret 2025 ini mengangkat tema mengenai minuman rendah gula dan kalori, dengan judul “Daya Terima Konsumen Produk Tisane Secavia Dengan Secang Dan Stevia Sebagai Alternatif Minuman Rendah Gula Dan Kalori Pada Remaja”. Terima kasih penulis ucapkan kepada:

1. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Bapak Firman Muhammad Basar, S.Pd., M.Pd., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan banyak bantuan, bimbingan, serta arahan dalam pelaksanaan penelitian ini. Terima kasih juga disampaikan kepada Ibu Faranita Ratih L, S.H., M.H., selaku dosen penguji yang telah memberikan saran, masukan, serta meluangkan waktu untuk menghadiri seminar penulis, sehingga tugas akhir ini dapat disusun dengan lebih baik. Penulis juga menyampaikan apresiasi kepada Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si., selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi, serta kepada Ibu Ani Nuraeni, S.Pd., M.Pd., selaku dosen pembimbing akademik penulis.
2. Penulis menyampaikan rasa terima kasih yang mendalam kepada kedua orang tua yang telah memberikan kepercayaan untuk melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi, berkorban tanpa pamrih, memberikan dukungan dan semangat yang tiada henti, serta senantiasa mendoakan yang terbaik bagi putrinya. Semoga Allah Swt. senantiasa melindungi ibu dalam setiap langkah kebaikan dan menempatkan ayah di surga-Nya.
3. Muhamad Ilham Purnomo sebagai pendamping dalam berbagai situasi yang dihadapi penulis, telah memberikan semangat, doa, kasih sayang, kepercayaan, dan motivasi yang besar dalam menyelesaikan studi ini. Senantiasa meluangkan waktu untuk mendengarkan, menemani, berbagi pemikiran, serta memberikan ketenangan bagi penulis. Semoga segala kebaikan yang telah diberikan mendapat balasan kebaikan dari Allah Swt.
4. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih kepada diri sendiri atas segala upaya, kerja keras, dan ketekunan yang telah dilakukan hingga berhasil mencapai tahap ini.

Penulis menyadari bahwa laporan proyek akhir ini masih belum sempurna. Oleh karena itu, penulis terbuka terhadap kritik dan saran yang bersifat membangun guna menyempurnakan laporan ini sebagai bahan penelitian. Semoga karya ilmiah ini dapat memberikan manfaat bagi pihak yang memerlukan serta berkontribusi terhadap perkembangan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juni 2025

Putri Ayu Lestari Ningrum

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	
DAFTAR GAMBAR	
DAFTAR LAMPIRAN	
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II KERANGKA BERPIKIR	4
2.1 Diagram Alur Kerja	4
III METODE	5
3.1 Desain, Waktu, dan Tempat Penelitian	5
3.1.1 Desain Penelitian	5
3.1.2 Waktu dan Tempat Pelaksanaan	6
3.2 Metode dan Teknik Pengambilan data	6
3.3 Metode dan Cara Pengolahan Data	6
3.4 Definisi Operasional Variabel	8
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	9
4.1 Gambaran Umum Produk	9
4.1.1 Bahan-Bahan	10
4.1.2 Tahap Persiapan	10
4.1.3 Tahap Pengolahan	12
4.1.4 Tahap Pemorsian, Pengemasan, dan Pelabelan Formula	14
4.2 Karakteristik Responden	14
4.3 Hasil Uji Hedonik	15
4.3.1 Penampilan	16
4.3.2 Rasa	17
4.3.3 Warna	18
4.3.4 Aroma	19
4.3.5 Tekstur	20
4.3.6 Hasil Akhir Uji Hedonik	21
4.4 Kandungan Gizi Secavia	22
V SIMPULAN DAN SARAN	24
5.1 Simpulan	24
5.2 Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	27
RIWAYAT HIDUP	37

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.

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Perbandingan Formula	5
Tabel 2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	6
Tabel 3 Skala Jawaban	7
Tabel 4 Interval Penilaian Uji Hedonik	7
Tabel 5 Definisi Operasional	8
Tabel 6 Spesifikasi Bahan Makanan	10
Tabel 7 Kebutuhan Alat Secavia	11
Tabel 8 Karakteristik Responden	15
Tabel 9 Rekapitulasi Hasil Uji Hedonik	21
Tabel 10 Kandungan Energi dan Zat Gizi Formula Terpilih	22
Tabel 11 Kontribusi Terhadap AKG 50 ml	23
Tabel 12 Kontribusi Terhadap AKG 250 ml	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Bagan Alur Kerja	4
Gambar 2 Cara Pembuatan Secavia dan Boba Secang	5
Gambar 3 Proses Persiapan Secavia	11
Gambar 4 Prosedur Pembuatan Secavia	13
Gambar 5 Hasil Uji Hedonik Penampilan	17
Gambar 6 Hasil Uji Hedonik Rasa	18
Gambar 7 Hasil Uji Hedonik Warna	19
Gambar 8 Hasil Uji Hedonik Aroma	20
Gambar 9 Hasil Uji Hedonik Tekstur	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Waktu Penelitian	28
Lampiran 2 Anggaran Penelitian	28
Lampiran 3 Formulir Kuesioner	29
Lampiran 4 Desain dan Produk Secavia	30
Lampiran 5 Uji Hedonik di SMK Negeri 7 Kabupaten Tangerang	31
Lampiran 6 Absensi Kegiatan Uji Hedonik	33
Lampiran 7 Rekap Hasil Uji Hedonik	34
Lampiran 8 Kandungan Gizi DBMP	35
Lampiran 9 Hasil Uji Laboratorium	35
Lampiran 10 Analisis Biaya	36