

ANALISIS HASIL UJI HEDONIK PADA HIDANGAN PUDING UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) UNTUK LANSIA

SITI INTAN PERMATASARI



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



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

Dengan isi saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Analisis Hasil Uji Hedonik pada Hidangan Puding Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) untuk Lansia” 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, Juni 2024

Siti Intan Permatasari
J0306201036

- 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

SITI INTAN PERMATASARI. Analisis Hasil Uji Hedonik pada Hidangan Puding Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var Ayamurasaki*) untuk Lansia. Dibimbing oleh FARANITA RATIH LISTIASARI.

Lanjut usia didefinisikan sebagai seseorang yang mencapai usia lebih dari 60 tahun dimana pada masa ini seseorang akan mengalami kemunduran fisik. Salah satu permasalahan yang terjadi pada lansia yaitu fisik yang mulai melemah. Menurunnya kondisi fisik baik anatomis maupun fungsional dapat menyebabkan berkurangnya status gizi. Pemberian makanan selingan dapat membantu memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi pada lansia, salah satunya puding ubi jalar ungu. Puding ubi jalar ungu adalah *snack* manis hasil modifikasi produk puding susu yang ditambahkan bahan baku ubi jalar ungu untuk meningkatkan nilai gizinya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hasil uji hedonik pada puding ubi jalar ungu. Penelitian ini menggunakan dua formula dengan perbedaan pada takaran ubi jalar ungu yang digunakan yakni, formula satu 125 gram dan formula dua 250 gram. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari segi penampilan formula satu memiliki persentase 91,66%, rasa 90,83%, warna 87,5%, aroma 88,33% dan tekstur 87,5%. Formula dua memiliki persentase penampilan 88,33%, rasa 81,66%, warna 88,33%, aroma 87,5% dan tekstur 87,5%. Dari data tersebut, dapat disimpulkan bahwa formula satu adalah formula terpilih dari lima parameter yang diujikan.

Kata kunci : lanjut usia, puding, ubi jalar ungu, uji hedonik

ABSTRACT

SITI INTAN PERMATASARI. Analysis of Hedonic Test Results on Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas var Ayamurasaki*) Pudding Dishes for the Elderly Supervised by FARANITA RATIH LISTIASARI.

Elderly is defined as someone who reaches the age of more than 60 years where during this time a person will experience physical deterioration. One of the problems that occurs in the elderly is the physical weakening. Decreased physical conditions, both anatomical and functional, can lead to a decrease in nutritional status. Interstitial feeding can help meet the energy and nutrient needs of the elderly, one of which is purple sweet potato pudding. Purple sweet potato pudding is a sweet snack that is a modified milk pudding product that is added as a raw material for purple sweet potatoes to increase its nutritional value. This study aims to analyze the results of the hedonic test on purple sweet potato pudding. This study used two formulas with differences in the amount of purple sweet potatoes used, namely, formula one 125 grams and formula two 250 grams. The results showed that in terms of appearance, formula one had a percentage of 91.66%, taste 90.83%, color 87.5%, aroma 88.33% and texture 87.5%. Formula two has an appearance percentage of 88.33%, taste 81.66%, color 88.33%, aroma 87.5% and texture 87.5%. From the data, it can be concluded that formula one is the selected formula from the five parameters tested.

Keywords: elderly, pudding, purple sweet potato, hedonic test





@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.

© 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 merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



- 



ANALISIS HASIL UJI HEDONIK PADA HIDANGAN PUDING UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) UNTUK LANSIA

SITI INTAN PERMATASARI

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

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



@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.



@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.





- 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 Hasil Uji Hedonik pada Hidangan Puding
Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) untuk
Lansia
Nama : Siti Intan Permatasari
NIM : J0306201036

Disetujui oleh:

Pembimbing Akademik:
Faranita Ratih L S.H., M.H.

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: 20 Juni 2024

Tanggal lulus:





PRAKATA

Puji serta syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas segala nikmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Analisis Hasil Uji Hedonik pada Hidangan Puding Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) untuk Lansia” dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini tidak akan dapat selesai tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak yang telah membantu selama proses penentuan ide hingga selesainya tugas akhir ini:

1. Ibu Faranita Ratih Listiasari, S.H, M.H. selaku dosen pembimbing yang telah senantiasa membantu dan membimbing penulis dalam proses penyusunan tugas akhir ini. Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si. selaku dosen moderator yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis sehingga tugas akhir penulis dapat menjadi lebih baik.
2. Kedua orang tua penulis, Bapak Mat Purna Irawan dan Ibu Tika Maya Sari. Terima kasih atas kepercayaan yang telah diberikan kepada penulis untuk merantau jauh dari kalian, terima kasih atas segala pengorbanan, do’a, cinta, kasih sayang, motivasi, semangat dan nasihat yang selalu diberikan kepada penulis. Semoga Allah SWT selalu memberikan kesehatan kepada Bapak dan Ibu.
3. Kedua adik kesayangan penulis, M.Bagas Surya Ramadhan dan Ahmad Albar Rajla yang selalu memberikan dukungan moril dan mendoakan penulis sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.
4. Terima kasih untuk keluarga besar yang selalu memberikan dukungan baik secara moril maupun material.
5. Gita wulandari, sahabat yang menemani penulis dalam keadaan suka maupun duka. Terima kasih telah memberi support, semangat dan selalu membantu penulis untuk menyelesaikan penelitian tugas akhir ini. Terima kasih selalu sabar dan setia mendengar curuhan hati penulis dalam mengerjakan tugas akhir ini.
6. Kepada teman seperjuangan saya yakni Siti Munawarah dan Sherin Ananda Salsabila. Terima kasih atas segala bentuk support, canda, tawa dan tangis air mata yang telah kita lalui bersama dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Terakhir, terima kasih untuk diri sendiri. Siti Intan Permatasari, terima kasih sudah berusaha dan bertahan sejauh ini, walau sering kali merasa putus asa atas apa yang diusahakan dan belum berhasil sesuai apa yang diharapkan. Terima kasih karena tidak menyerah sesulit apapun proses penyusunan tugas akhir ini dan telah menyelesaikan sebaik dan semaksimal mungkin. Penulis sangat menyadari bahwa tugas akhir ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk menyempurnakan laporan akhir ini. Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga laporan ini bermanfaat untuk semua.

Bogor, Juni 2024

Siti Intan Permatasari





DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Rumusan Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II KERANGKA PEMIKIRAN	4
2.1 Kerangka Pemikiran	4
III METODE PENELITIAN	6
3.1 Desain, Waktu dan Tempat Pelaksanaan	6
3.1.1 Desain Penelitian	6
3.1.2 Waktu dan Tempat Pelaksanaan	6
3.2 Metode dan Teknik Pengambilan Data	6
3.3 Metode dan Cara Pengolahan Data	7
3.4 Definisi Operasional	9
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	10
4.1 Gambaran Umum Produk	10
4.1.1 Bahan-Bahan	10
4.1.2 Persiapan	10
4.1.3 Pengolahan Puding Ubi Jalar Ungu	11
4.1.4 Pemorsian Puding Ubi Jalar Ungu	13
4.2 Pengembangan Produk Puding Ubi Jalar Ungu	13
4.3 Karakteristik Responden	13
4.4 Hasil Uji Hedonik	14
4.4.1 Penampilan	14
4.4.2 Rasa	15
4.4.3 Warna	16
4.4.4 Aroma	17
4.4.5 Tekstur	17
4.4.6 Hasil Akhir Uji Hedonik	17
4.4.7 Kandungan Energi dan Zat Gizi	18
V SIMPULAN DAN SARAN	20
5.1 Simpulan	20
5.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	24
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	31



@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 TABEL

1 Perbandingan formula puding ubi jalar ungu	6
2 Metode dan teknik pengambilan data	6
3 Skala jawaban	8
4 Interval nilai persentase	8
5 Definisi operasional	9
6 Kebutuhan alat produksi puding ubi jalar ungu	11
7 Karakteristik panelis uji hedonik	13
8 Rekapitulasi uji hedonik	14
9 Kandungan energi dan zat gizi	18
10 Kontribusi terhadap AKG per takaran saji (50 g)	19
11 Kontribusi terhadap AKG per takaran saji (100 g)	19

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka pemikiran	4
2 Hasil pembuatan puding yang akan diuji	10
3 Persiapan pengolahan puding ubi jalar ungu	11
4 Proses pengolahan puding ubi jalar ungu	11
5 Pemorsian puding ubi jalar ungu	12
6 Diagram hasil uji hedonik penampilan puding ubi jalar ungu	15
7 Diagram hasil uji hedonik rasa puding ubi jalar ungu	16
8 Diagram hasil uji hedonik warna puding ubi jalar ungu	16
9 Diagram hasil uji hedonik aroma puding ubi jalar ungu	17
10 Diagram hasil uji hedonik tekstur puding ubi jalar ungu	18

DAFTAR LAMPIRAN

1 Dokumentasi resep hidangan puding ubi jalar ungu	25
2 Dokumentasi form penilaian uji hedonik	26
3 Dokumentasi uji hedonik puding ubi jalar ungu	27
4 Dokumentasi bahan pembuatan puding ubi jalar ungu	28
5 Dokumentasi alat pengolahan puding ubi jalar ungu	29
6 Dokumentasi rekapitulasi hasil uji hedonik puding ubi jalar ungu	30