



## **ANALISIS UJI ORGANOLEPTIK *MUFFIN OAT* DENGAN PENAMBAHAN *PUREE PISANG* SEBAGAI MAKANAN SELINGAN UNTUK REMAJA GIZI LEBIH**

**DINI JULIANA**



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



## **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 *Muffin* Oat Dengan Penambahan *Puree* Pisang Sebagai Makanan Selingan Untuk Remaja Gizi Lebih” 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 2024

Dini Juliana  
J0306201060



DINI JULIANA. Analisis Hasil Uji Organoleptik Muffin Oat dengan Penambahan *Puree* Pisang sebagai Makanan Selingan untuk Remaja Gizi Lebih. Dibimbing oleh ROSYDA DIANAH, S.KM., M.KM.

Muffin merupakan kue berbentuk cangkir yang umumnya dikonsumsi sebagai makanan selingan dan umumnya memiliki kandungan kalori yang tinggi karena bahan baku yang digunakan, namun muffin dapat dijadikan alternatif makanan selingan yang sehat dengan mengganti bahan baku utama yang digunakan menggunakan oat dan juga mengurangi penggunaan gula dengan pemanis alami yang berasal dari buah seperti pisang yang telah dijadikan *puree* sehingga dapat menghasilkan rasa dan aroma yang khas. Metode penelitian yang digunakan ialah eksperimental murni dengan analisis data dilakukan secara deskriptif. Teknik pengambilan sampel menggunakan random sampling dengan menggunakan uji organoleptik untuk melihat tingkat kesukaan panelis terhadap dua formula yang disajikan. Hasil analisis dari uji organoleptik yang dilakukan oleh 30 panelis dengan rentang usia 18-21 tahun dengan persentase tertinggi ialah Formula 1 (F1) dengan hasil sebesar >80% panelis menyukai formula muffin oat dengan penambahan *puree* pisang. Dari hasil analisis tersebut muffin oat dengan penambahan *puree* pisang lebih disukai panelis dan dapat dijadikan alternatif makanan selingan untuk remaja yang mengalami status gizi lebih.

**Kata kunci :** makanan selingan, muffin, oat, puree pisang, remaja gizi lebih

## ABSTRACT

DINI JULIANA. Analysis of Organoleptic Test on Muffin Oats with The Addition of Banana Puree as a Snack for Overweight Teenagers. Supervised by ROSYDA DIANAH, S.KM., M.KM.

Muffins are cup-shaped cakes that are generally consumed as a snack and generally have a high calorie content because of the raw materials used, but muffin can be used as a healthy alternative snack by replacing the main raw material used with oats and also reducing the use of sugar with natural sweeteners which comes from fruit such as bananas which have been made into puree so that they can produce a distinctive taste and aroma. The research method used was pure experimental with data analysis carried out descriptively. The sampling technique used is random sampling using organoleptic tests to see the level of panelists' liking for the two formulas presented. The results of the analysis from organoleptic tests carried out by 30 panelists with an age range of 18-21 years with the highest percentage being is Formula 1 (F1) with results of >80% of the panelists liked the formula muffin oat with the addition of banana puree. From the analysis,muffin oat with the addition of banana puree was mostly preferred by panelist and can be used as an alternative snack for teenagers who experience overweight nutritional status.

**Keywords :** banana puree, muffin, oats, overweight teenss, snack



Judul Proyek Akhir : Analisis Uji Organoleptik *Muffin Oat* Dengan Penambahan *Puree Pisang* Sebagai Makanan Selingan Untuk Remaja  
Gizi Lebih  
Nama : Dini Julianah  
NIM : J0306201060

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing :  
Rosyda Dianah, S.KM., M.KM

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: 11 Juni 2024

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 mengulik 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 mengujilah 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 atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Analisis Hasil Uji Organoleptik *Muffin Oat* dengan Penambahan *Puree Pisang* untuk Remaja Gizi Lebih” dengan baik.

Tugas akhir ini dibuat untuk memenuhi syarat memperoleh gelar Sarjana Terapan pada program studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi, Sekolah Vokasi, Institut Pertanian Bogor. Penulisan tugas akhir ini tak luput dari bimbingan, arahan, dan masukkan dari berbagai pihak sehingga penulis ingin mengucapkan terima kasih dengan segenap hati kepada :

1. Ibu Rosyda Dianah, S.KM., M.KM. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang senantiasa memberikan membimbing, memberikan arahan dan masukkan dalam menyelesaikan tugas akhir ini
2. Ibu Ani Nuraeni, S.Pd.,M.Pd. selaku Dosen Penguji Sidang Tugas Akhir yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan arahan dan menguji penulisan Tugas Akhir ini
3. Kedua orang tua Bapak Sjachrudin dan Ibu Nurhasanah, serta seluruh keluarga yang selalu mendoakan, mendukung dan memotivasi penulis untuk menyelesaikan studi
4. Chef Nurdin Suryadi selaku pembimbing lapang kegiatan PKL PUJB di Aston Kartika Grogol, Ibu Nessy Handayani selaku pembimbing lapang Magang Mandiri di PT. Frisian Flag Indonesia, dan Ibu Rika Munawarti Dewi, S.Tr.Gz selaku pembimbing lapang kegiatan PKL MAGK dan MPRS di RS. Salak Bogor yang telah memberikan ilmu, bimbingan, serta arahan selama penulis mengikuti kegiatan PKL atau magang.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih terdapat kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan untuk menjadi lebih baik. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi sesama.

Bogor, 11 Juni 2024

Dini Juliana



<b>DAFTAR TABEL</b>	ii
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	ii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	ii
<b>I PENDAHULUAN</b>	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
<b>II METODE</b>	4
2.1 Desain, Tempat, dan Waktu	4
2.2 Jumlah dan Cara Penarikan Data	4
2.2.1 Populasi	4
2.2.2 Sampel Penelitian	4
2.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	5
2.3.1 Metode Pengumpulan Data	5
2.3.2 Proses Pengumpulan Data	6
2.4 Pengolahan dan Analisis Data	6
2.5 Definisi Operasional	7
<b>III HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	9
3.1 Karakteristik Responden	9
3.2 Gambaran Umum Produk	10
3.3 Formulasi Resep Produk	11
3.4 Tahapan Produksi Produk	12
3.4.1 Alat dan Bahan	12
3.4.2 Proses Pengolahan Produk	14
3.5 Kandungan Zat Gizi Produk	15
3.6 Analisis Hasil Uji Organoleptik	17
3.6.1 Warna	17
3.6.2 Aroma	18
3.6.3 Rasa	20
3.6.4 Tekstur	22
<b>IV SIMPULAN DAN SARAN</b>	24
4.1 Simpulan	24
4.2 Saran	24
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	25
<b>LAMPIRAN</b>	28

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.



1. Jenis dan Cara Pengambilan Data	5
2. Definisi Operasional Penelitian	7
3. Penggunaan Bahan Pada Proses Pengembangan Produk	11
4. Alat Produksi	12
5. Bahan Produksi F0	13
6. Bahan Produksi F1	13
7. Kandungan Gizi F0	15
8. Kandungan Gizi F1	16

## **DAFTAR GAMBAR**

1. Usia Panelis Penelitian	9
2. Jenis Kelamin Panelis Penelitian	9
3. Hasil Formulasi Percobaan Produk	12
4. Dokumentasi Pengolahan Produk	14
5. Prosedur Pengolahan Produk	15
6. Hasil Uji Organoleptik Warna pada F0	17
7. Hasil Uji Organoleptik Warna pada F1	18
8. Hasil Uji Organoleptik Aroma pada F0	19
9. Hasil Uji Organoleptik Aroma pada F1	19
10. Hasil Uji Organoleptik Rasa pada F0	20
11. Hasil Uji Organoleptik Rasa pada F1	21
12. Hasil Uji Organoleptik Tekstur pada F0	22
13. Hasil Uji Organoleptik Tekstur pada F1	22

## **DAFTAR LAMPIRAN**

1. Surat Pernyataan Ketersediaan Menjadi Panelis	29
2. Kuesioner Uji Daya Terima	30
3. Hasil Uji Organoleptik	31
4. Dokumentasi Penelitian	33

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.