



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.

TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK GUMMY DENGAN PEMANFAATAN IKAN TUNA (*Thunnus sp*) DAN SARI KURMA (*Phoenix dactylifera*)

SELA SELVIANITA



**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 proyek akhir dengan judul “*Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Produk Gummy dengan Pemanfaatan Ikan Tuna (Thunnus sp) dan Sari Kurma (Phoenix dactylifera)*” 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, Juni 2025

Sela Selvianita
J0306211038

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang menyalin 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.



SELA SELVIANITA. Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Produk *Gummy* dengan Pemanfaatan Ikan Tuna (*Thunnus sp*) dan Sari Kurma (*Phoenix dactylifera*). Dibimbing oleh ANI NURAENI.

Rendahnya kandungan gizi dan tingginya kadar gula pada produk *gummy* komersial yang banyak beredar di pasaran. *Gummy* yang ada umumnya hanya disukai karena teksturnya yang kenyal, namun belum memberikan manfaat gizi. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk *gummy* dengan memanfaatkan tepung ikan tuna dan sari kurma sebagai camilan sehat yang lebih bergizi dan disukai oleh konsumen. Prosedur penelitian mencakup pembuatan *gummy*, uji organoleptik, analisis kandungan gizi, serta analisis biaya produksi. Uji organoleptik dilakukan terhadap tiga formulasi berbeda menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Hasil uji hedonik dan metode perbandingan eksponensial (MPE), formula 1 (5 g tepung ikan tuna dan 10 g sari kurma) terpilih sebagai formula terbaik. Produk *gummy* dengan formulasi tersebut menunjukkan tingkat kesukaan tertinggi pada aspek penampilan, aroma, tekstur, dan rasa, dengan demikian, *gummy* berbahan dasar ikan tuna dan sari kurma memiliki potensi sebagai camilan yang lebih sehat dan dapat diterima oleh konsumen.

Kata kunci: camilan sehat, *gummy*, ikan tuna, sari kurma.

ABSTRACT

SELA SELVIANITA. Consumer Preference Level for *Gummy* Products with the Utilization of Tuna (*Thunnus sp*) and Date Juice (*Phoenix dactylifera*). Guided by ANI NURAENI.

Low nutritional content and high sugar content in commercial *gummy* products that are widely circulated in the market. *Gummy* The ones that exist are generally only preferred because of their chewy texture, but they do not provide optimal nutritional benefits. This research aims to develop *gummy* products by utilizing tuna fish meal and date juice as healthy snacks that are more nutritious and preferred by consumers. The research procedure includes *gummy* making, organoleptic test, nutritional content analysis, and production cost analysis. Organoleptic tests were performed on three different formulations using the Complete Random Design (RAL) method. The results of the hedonic test and the exponential comparison method (MPE), formula 1 (5 g of tuna fish meal and 10 g of date juice) was selected as the best formula. Product *Gummy* With the formulation showing the highest level of likability in terms of appearance, aroma, texture, and taste, thus, *Gummy* Made from tuna and date juice has the potential to be a healthier snack and acceptable to consumers.

Keywords: date juice, *gummy*, healthy snacks, tuna.



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.



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.

TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK GUMMY DENGAN PEMANFAATAN IKAN TUNA (*Thunnus sp*) DAN SARI KURMA (*Phoenix dactylifera*)

SELA SELVIANITA

Laporan Proyek Akhir
Sebagai salah satu syarat 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
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

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

Penguji pada ujian Laporan Proyek Akhir : Rosyda Dianah, S.K.M., M.K.M.



Judul Proyek Akhir : Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk *Gummy* dengan Pemanfaatan Ikan Tuna (*Thunnus sp*) dan Sari Kurma (*Phoenix dactylifera*)

Nama : Sela Selvianita
NIM : J0306211038

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing:
Ani Nuraeni, S.Pd., M.Pd

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: 19 Juni 2025

Tanggal lulus:



Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah Swt, atas limpahan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik dan tepat waktu. Tanpa pertolongan-Nya, penyusunan proyek akhir ini tentu tidak dapat diselesaikan sebagaimana mestinya.

Tugas akhir ini disusun sebagai bagian dari pemenuhan syarat untuk menyelesaikan studi di Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi. Adapun tema yang diangkat adalah mengenai pengembangan produk pangan, dengan judul “Tingkat Kesukan Konsumen Terhadap Produk *Gummy* dengan Pemanfaatan Ikan Tuna (*Thunnus sp*) dan Sari Kurma (*Phoenix dactylifera*)” Penelitian ini dilaksanakan mulai bulan Januari hingga Mei 2025 dengan berbagai proses yang menantang namun penuh pembelajaran dan makna.

Proses penyusunan tugas akhir ini, penulis banyak menerima dukungan baik secara moril maupun materil dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala ketulusan hati, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dosen pembimbing saya yaitu Ibu Ani Nuraeni, S.Pd., M.Pd., yang dengan penuh kesabaran dan ketelitian memberikan bimbingan, arahan, serta masukan yang sangat berarti selama proses penyusunan proyek akhir.
2. Dosen moderator saya yaitu Ibu Rosyda Dianah, S.K.M., M.K.M, yang telah memberikan kritik dan saran membangun untuk kesempurnaan karya tulis ini.
3. Kedua orang tua saya yaitu bapak Dede Saleh, S.P dan ibu Siti Husnah serta kakak tercinta yaitu Cahya Lyan Sari, A.Md. serta seluruh keluarga besar penulis yang tak henti-hentinya memberikan doa, cinta, motivasi, dan dukungan dalam bentuk apa pun, menjadi sumber kekuatan utama dalam menyelesaikan studi ini.
4. Seluruh dosen dan staf pengajar di Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi yang telah membekali penulis dengan ilmu pengetahuan dan pengalaman selama masa perkuliahan.
5. Sahabat-sahabat seperjuangan yang telah menemani perjalanan akademik dengan sukacita, canda, tawa, dan semangat yang tak ternilai harganya.
6. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, namun telah memberikan bantuan dan dukungannya dalam bentuk apa pun dari awal proses penelitian hingga selesai.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih memiliki banyak kekurangan. Penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi perbaikan di masa mendatang. Harapan penulis, semoga karya ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca, khususnya di bidang pengembangan produk pangan dan sebagai alternatif pangan tambahan yang lebih sehat.

Bogor, Juni 2025

Sela Selvianita



DAFTAR ISI	
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat Penelitian	3
II KERANGKA PEMIKIRAN	4
III METODE PENELITIAN	6
3.1 Desain, Waktu, dan Tempat	6
3.2 Jumlah dan Cara Penarikan Data	6
3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	7
3.4 Metode Pengolahan dan Analisis Data	8
3.5 Alat dan Bahan	9
3.6 Prosedur Pengolahan	10
3.7 Definisi Operasional	13
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Pembuatan Tepung Ikan Tuna	14
4.2 Pembuatan <i>Gummy</i>	15
4.3 Uji Organoleptik <i>Gummy</i>	16
4.4 Kandungan Gizi <i>Gummy</i> Ikan Tuna	22
4.5 Analisis Biaya Produksi <i>Gummy</i>	24
V SIMPULAN DAN SARAN	26
5.1 Simpulan	26
5.2 Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	31
RIWAYAT HIDUP	41

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.



1	Formulasi Penelitian <i>Gummy</i> Ikan Tuna	6
2	Jenis dan cara pengumpulan data	7
	Alat pembuatan <i>gummy</i>	9
	Bahan pembuatan <i>gummy</i>	10
	Definisi Operasional	13
	Karakteristik Organoleptik <i>gummy</i>	17
	Uji Ranking <i>Gummy</i> Ikan Tuna	22
	Kandungan Gizi <i>Gummy</i>	22
	AKG <i>gummy</i>	23
	Komponen biaya produksi <i>gummy</i>	24
	Tabel komponen analisis biaya	25

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Pemikiran <i>Gummy</i>	5
2	<i>Gummy</i> sebelum dijemur	12
3	<i>Gummy</i> sesudah dijemur	12
4	Tahap pembuatan tepung ikan tuna	14
5	Tepung Ikan Tuna	14
6	Tahap pengolahan <i>gummy</i>	15
7	<i>Gummy</i> Ikan Tuna	16
8	Hasil Uji Hedonik Penampilan F1, F2, dan F3	17
9	Hasil Uji Hedonik warna F1, F2, dan F3	18
10	Hasil Uji Hedonik aroma F1, F2, dan F3	19
11	Hasil Uji Hedonik tekstur F1, F2, dan F3	20
12	Hasil Uji Hedonik rasa F1, F2, dan F3	21

DAFTAR LAMPIRAN

1	Foto pengolahan tepung ikan tuna	33
2	Foto pengolahan <i>gummy</i>	33
3	Formulir uji organoleptik <i>gummy</i>	34
4	Hasil uji labolatorium kandungan Omega-3	36
5	Hasil uji organoleptik uji Kruskal wallis	37
6	Hasil uji organoleptik uji Mann Whitney	38
7	Analisis biaya produksi <i>gummy</i>	40