



PENGEMBANGAN PRODUK KUE KERING *OATMEAL* DAN KUACI UNTUK PENDERITA JANTUNG KORONER

AYZA AMANDHIA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pengembangan Produk Kue Kering *Oatmeal* dan Kuaci untuk Penderita Jantung Koroner” 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, Juli 2022



Sekolah Vokasi
Ayza Amandhia
College of Vocational Studies
J3F219082

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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

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

RINGKASAN

AYZA AMANDHIA. Pengembangan Produk Kue Kering *Oat* dan Kuaci untuk Penderita Jantung Koroner (*Product Development of Oatmeal Sunflower Seeds Cookies for Coronary Heart Disease*). Dibimbing oleh **ANI NURAENI.**

Salah satu penyebab seseorang terkena penyakit jantung koroner adalah mengonsumsi makanan yang mengandung lemak secara berlebihan dan hal ini dapat diatasi dengan konsumsi makanan yang dapat membantu menurunkan kolesterol seperti *oatmeal* dan kuaci. Tujuan laporan tugas akhir ini adalah untuk melakukan pengembangan produk kue kering *Oatmeal* dan kuaci yang baik untuk penderita jantung koroner.

Pengumpulan dan pengisian data untuk laporan akhir dengan judul "Pengembangan Produk Kue Kering *Oatmeal* dan Kuaci untuk Penderita Jantung Koroner" ini dimulai dari tanggal 9 Mei 2022. Lokasi untuk dilaksanakannya uji coba produk bertempat di rumah penulis yaitu Pondok Kencana Permai Jl. Kalimaya Raya Blok A11, Ciomas, Kabupaten Bogor, Bogor. Teknik pengumpulan data primer dilakukan dengan mengumpulkan sumber studi pustaka serta studi dokumen. Teknik pengumpulan data sekunder dengan melakukan penghitungan analisis biaya, kandungan gizi dan uji organoleptik kepada 30 panelis yang diberikan 2 *sample* produk serta satu lembar kuisioner uji kesukaan.

Hasil dan pembahasan dari uji organoleptik menyatakan panelis lebih menyukai produk formula 2 dibandingkan dengan formula 1, dikarenakan cita rasanya yang lebih pas dan seimbang antara rasa manis dengan rasa gurih dari kuaci pada kue kering tersebut. Kandungan gizi pada satu keping kue kering produk imitasi dengan berat 13 g mengandung 67 kalori, kolesterol sebesar 5,52 mg, 1,32 g lemak jahat, dan 0,25 g lemak baik, lalu pada satu keping kue kering formula 2 dengan berat 13 g mengandung 68 kalori, 27,22 g lemak jahat, dan 74,7 g lemak baik. Kalori yang didapatkan dalam satu kue kering ini memang terbilang masih tinggi namun lemak baik yang didapatkan lebih tinggi dibandingkan dengan lemak jahat yang didapat dan lemak baik ini dapat membantu menurunkan kadar kolesterol jahat dalam darah. Hasil analisis biaya yang dihitung menyatakan formula 2 dapat dijual dengan harga Rp 27.000 per toples ukuran 250 ml. Pada toples produk terdapat logo berwarna kuning bernamakan *Double A* dan produk ini akan dipromosikan melalui media sosial seperti *Instagram* dan *TikTok*.

Formula 2 disukai oleh sebagian besar panelis namun terdapat beberapa panelis yang kurang menyukai tekstur pada kue kering ini dikarenakan teksturnya yang tidak terlalu kering, sebaiknya perlu diadakan *trial and error* kembali sebelum menjual produk ini agar hasil dari tekstur pada formula 2 lebih disukai dan dapat diterima oleh konsumen. Kue kering *oatmeal* dan kuaci dibuat untuk penderita jantung koroner juga untuk khalayak umum yang ingin menjaga kesehatan jantung, namun konsumsi pada kue kering ini tetap harus diperhatikan. Kue kering formula 2 dalam seharinya dapat dijadikan sebagai makanan selingan dan hanya dikonsumsi sekitar 3 buah atau 39 gram.

Kata kunci : Kue kering, *oatmeals*, kuaci, Penderita Jantung Koroner



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022

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



PENGEMBANGAN PRODUK KUE KERING *OAT* DAN *KUACI* UNTUK PENDERITA JANTUNG KORONER

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

AYZA AMANDHIA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Tugas Akhir

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya pada

Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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

Pengujian pada ujian Laporan Akhir: Rosyda Dianah, SKM, MKM



Judul Laporan Akhir : Pengembangan Produk Kue Kering *Oatmeal* dan Kuaci untuk Penderita Jantung Koroner
Nama : Ayza Amandhia
NIM : J3F219082

Disetujui oleh

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



Diketahui oleh
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi:
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.
NIP. 196903282009102002

Dekan Sekolah Vokasi IPB :
Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian:
12 Juli 2022

Tanggal Lulus: 03 AUG 2022

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural 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.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.