



RINGKASAN

SAFA DEWI IDELIA. Uji Kesukaan Pemanfaatan Limbah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) sebagai Minuman Kesehatan (*The Preference Test for Utilizing Pineapple Waste (Ananas comosus L. Merr) as a Health Drink*). Dibimbing oleh R.A. HANGESTI EMI WIDYASARI.

Limbah dapat diolah kembali menjadi produk yang bermanfaat agar tidak terjadinya pencemaran lingkungan. Salah satu hidangan contohnya yaitu buah potong nanas terkadang hanya diambil daging buahnya saja, sementara bagian kulit dan bonggol dibuang sebagai limbah. Limbah tersebut dapat diolah menjadi minuman kesehatan dengan memanfaatkan nutrisi yang terkandung pada kulit dan tulang buah bagian dalamnya.

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah memanfaatkan limbah nanas buah potong yang dapat diperoleh di pedagang buah nanas madu untuk diproses menjadi produk pangan yang bernilai gizi dan bermanfaat untuk tubuh sebagai minuman kesehatan. Tujuan khusus laporan ini meliputi (1) Mengidentifikasi gambaran umum produk yaitu minuman kesehatan dari limbah nanas. (2) Menganalisis berapa banyak jumlah limbah nanas yang dapat dimanfaatkan sebagai produk pangan fermentasi. (3) Mengkaji proses pembuatan produk minuman kesehatan dari limbah nanas. (4) Mengkaji uji organoleptik minuman kesehatan dari limbah nanas. (5) Menghitung kandungan gizi yang terkandung dalam produk minuman kesehatan dari limbah nanas. (6) Mengkaji analisis finansial produksi minuman kesehatan dari limbah nanas.

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan di rumah penulis dan laboratorium kuliner Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi Sekolah Vokasi IPB selama bulan Juni dan Juli 2022. Pengambilan data melalui studi literatur dan praktik langsung. Pembuatan produk dilakukan sebanyak empat kali dengan tiga kali uji coba untuk menemukan formula yang sesuai serta satu kali uji coba untuk mengetahui masa simpan produk. Uji organoleptik dilakukan sebanyak satu kali kepada 30 panelis tidak terlatih.

Kandungan energi dan zat gizi produk minuman kesehatan dari limbah nanas yaitu 291 Kal, protein 0,74 gram, lemak 0,37 gram, dan karbohidrat 75,75 gram untuk sajian sebanyak 600 ml, sedangkan untuk per sajiannya dengan ukuran 250 ml yaitu energi 121 Kal, protein 0,3 gram, lemak 0,15 gram, dan karbohidrat 31,56 gram. Daya terima konsumen terhadap produk minuman kesehatan dari limbah nanas mencapai angka rata-rata 74% yang dinilai dari penampilan, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Harga pokok produk untuk per saji atau 250 ml sebanyak Rp3.540. Harga jual produk dengan menggunakan laba 50% sebesar Rp5.310 per saji atau 250 ml.

Kata kunci: daya terima, fermentasi, limbah nanas, minuman kesehatan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- 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