



ANALISIS HASIL UJI ORGANOLEPTIK TERHADAP HIDANGAN *COOKIES* UBI JALAR UNGU (*Ipomea batatas var Ayamurasaki*)

© 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.

INTAN PERMATASARI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
IPB UNIVERSITY
BOGOR
2021



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir yang berjudul “Analisis Hasil Uji Organoleptik terhadap Hidangan *Cookies* Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas var Ayamurasaki*)” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun 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 dibagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, 08 Juli 2021



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Intan Permatasari
J3F118021

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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

INTAN PERMATASARI. Analisis Hasil Uji Organoleptik terhadap Hidangan *Cookies Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas var Ayamurasaki)*. *Analysis of Organoleptic Test Result of Purple Sweet Potato (Ipomea batatas var Ayamurasaki) Cookies Dishes*. Dibimbing oleh ROSYDA DIANA.

Tujuan umum dari laporan ini adalah menganalisis hasil uji organoleptik terhadap hidangan *cookies ubi*, tujuan khususnya adalah mengkaji gambaran umum hidangan *cookies ubi*, mengkaji pengadaan bahan pembuatan *cookies ubi*, mengkaji proses produksi *cookies ubi*, menghitung kandungan gizi, menganalisis biaya bahan dan harga pokok produksi serta harga jual produk, dan mengevaluasi hasil uji organoleptik terhadap hidangan *cookies ubi*. Uji Coba *cookies ubi* dilakukan sebanyak dua kali. Uji organoleptik dilakukan terhadap hasil uji coba kedua dengan jumlah panelis 30 orang. Panelis diminta mengisi kuisisioner *google form* setelah mencoba *cookies ubi*. Pengambilan data dilakukan dengan dua cara, yaitu menggunakan data primer dan data sekunder.

Cookies ubi ungu merupakan produk modifikasi *snack manis*. Bahan utama pembuatannya adalah ubi ungu, tepung terigu, maizena, margarin, gula, dan kuning telur. *Cookies ubi* berwarna ungu kecoklatan, rasa manis dan tekstur renyah, berukuran sedang dengan bentuk bulat datar. Jenis dan jumlah bahan makanan untuk satu resep adalah ubi ungu 150g, tepung terigu 175g, maizena 15g, margarin 100g, gula 50g, dan 1 buah kuning telur. Pembelian bahan dilakukan langsung oleh penulis di pasar dan supermarket terdekat.

Persiapan produksi *cookies ubi* (10 menit) meliputi perisapan alat dan bahan, penimbangan bahan dan pencucian ubi. Pengolahan mulai dari perebusan ubi (15 menit), penghalusan ubi (5 menit), pembuatan adonan (25 menit), pemorsian seberat 10 gram (15 menit), pemanggangan (20 menit) dengan suhu $\pm 160^{\circ}\text{C}$. Pemorsian setiap kemasan produk adalah 10 buah *cookies* menggunakan *standing pouch* (18x15cm) dengan label warna ungu yang ditempel pada kemasan.

Satu resep hidangan *cookies ubi* mengandung energi 1914 Kal, protein 20,17 gram, lemak 87,37 gram, karbohidrat 264,39 gram. Setiap satu kemasan mengandung energi 383 Kal, protein 4,03 gram, lemak 17,47 gram, dan karbohidrat 52,88 gram. Biaya bahan satu resep *cookies ubi* adalah Rp. 13.461, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* sebesar Rp. 25.294 sehingga HPP perkemasan adalah Rp. 5.059. Rencana harga jual perkemasan adalah Rp. 10.000 dengan presentase keuntungan sebanyak 49,4%.

Uji organoleptik dilakukan pada 30 orang panelis. Hasil uji organoleptik terhadap penampilan sebanyak 83% sangat suka; untuk warna sebanyak 80% sangat suka; untuk rasa sebanyak 83% sangat suka; untuk tekstur sebanyak 77% sangat suka, dan untuk bentuk sebanyak 73% sangat suka. Antosianin merupakan zat yang dapat berkurang karena perlakuan panas, untuk mengetahui kandungan yang terdapat di *cookies ubi ungu* maka harus dilakukan pengujian lebih lanjut.

Kata kunci: *Cookies*, modifikasi, ubi jalar ungu, uji organoleptik.



© Hak Cipta milik IPB, Tahun 2021
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 yang wajar IPB.

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



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© 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.



ANALISIS HASIL UJI ORGANOLEPTIK TERHADAP HIDANGAN *COOKIES* UBI JALAR UNGU (*Ipomea batatas var Ayamurasaki*)

INTAN PERMATASARI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan 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
IPB UNIVERSITY
BOGOR
2021**

© 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 mengumumkannya 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.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Dr. Ir. R. A. Hangesti Emi Widyasari, M.Si



Judul Laporan Akhir : Analisis Hasil Uji Organoleptik terhadap Hidangan Cookies Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas var Ayamurasaki*)
Nama : Intan Permatasari
NIM : J3F118021

Disetujui oleh

Pembimbing:
Rosyda Dianah, SKM., MKM.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

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

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

Tanggal Ujian: (8 Juli 2021)

Tanggal Lulus:

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.