



MODIFIKASI PRODUK SUSU NABATI BIJI LABU KUNING KINSEE MILK UNTUK VEGETARIAN

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

HASNA SAFIRA HAKIM



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021

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 laporan akhir berjudul Modifikasi Produk Susu Nabati Biji Labu Kuning *Kinsee Milk* untuk *Vegetarian* adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi manapun. 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 2021

Hasna Safira Hakim
NIM J3F218096



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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



RINGKASAN

HASNA SAFIRA HAKIM. Modifikasi Produk Susu Nabati Biji Labu Kuning *Kinsee Milk* untuk *Vegetarian*. *Milk Product Modification of Pumpkin Seeds Plant-Based Kinsee Milk for Vegetarian*. Dibimbing oleh RINA MARTINI

Semakin berkembangnya zaman dan kepercayaan manusia, menjadikan terbaginya beberapa kelompok dengan pilihan dan kepercayaannya atas apa yang dikonsumsi salah satunya adalah *vegetarian* yang tidak mengonsumsi bahan olahan hewani. Modifikasi produk untuk kelompok *vegetarian* dilakukan agar memperkaya variasi makanan dan minuman untuk kelompok *vegetarian*. Sumber protein seorang *vegetarian* berasal dari protein nabati yang berasal dari biji-bijian dan kacang-kacangan. Salah satu biji yang mengandung tinggi protein adalah biji labu kuning, yang belum banyak diketahui bahwa limbah dari labu kuning ini bisa dikonsumsi dan memiliki banyak manfaat.

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah melakukan modifikasi produk dengan memanfaatkan biji labu kuning untuk pembuatan produk minuman *Kinsee Milk* (*pumpkin seeds milk*). Tujuan khususnya adalah mengetahui manfaat dari biji labu kuning, menciptakan produk modifikasi *Kinsee Milk*, memproduksi susu sereal *Kinsee Milk*, menghitung kandungan gizi yang terkandung dalam *Kinsee Milk*, dan mengkaji hasil uji organoleptik dari *Kinsee Milk*.

Kinsee Milk adalah susu nabati dengan bahan utama biji labu kuning. Manfaat biji labu kuning adalah untuk kesehatan tulang, menurunkan kadar gula darah, untuk kesehatan jantung, dan juga untuk menambah imunitas tubuh. Keunggulan produk *Kinsee Milk* ini adalah sebagai salah satu produk minuman susu nabati yang tidak mengandung bahan hewani yang aman dikonsumsi oleh kelompok *vegan* dan juga bagi penderita *Lactose Intolerance* atau intoleransi terhadap laktosa yang terkandung dalam susu sapi. Salah satu keunggulan dari *Kinsee Milk* ini adalah dengan menambahkan rasa sereal pada susu ini yang menjadikan rasanya lebih unik dan juga sehat karena berasal dari bahan nabati.

Proses pengolahan *Kinsee Milk* terdiri dari perendaman biji labu kuning, mencampurkan semua bahan lalu menghaluskannya, menyaring sisa ampas susu, dan menambahkan rasa sereal pada susu. Untuk mengetahui biji labu kuning dapat berpengaruh terhadap warna, rasa, kekentalan susu, dan aroma dari *Kinsee Milk*, dilakukan uji organoleptik secara hedonik oleh 30 panelis tidak terlatih. Sample uji organoleptik untuk panelis adalah *Kinsee Milk* dengan rasa original, *Kinsee Milk* dengan rasa cornflakes, dan *Kinsee Milk* dengan rasa cococrunch.

Hasil uji organoleptik *Kinsee Milk* dengan dua produk pembandingnya menggunakan uji *Kruskal-wallis* dan dilanjutkan dengan uji *Mann Whitney* menunjukkan adanya perbedaan nyata pada parameter warna, rasa, dan aroma, dan tidak ada perbedaan pada parameter kekentalan atau tekstur dari *Kinsee Milk*.

Kata kunci: Biji labu kuning, modifikasi produk, susu nabati, *vegetarian*.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor AgriQuantra University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© 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 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.



MODIFIKASI PRODUK SUSU NABATI BIJI LABU KUNING KINSEE MILK UNTUK VEGETARIAN

HASNA SAFIRA HAKIM



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
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
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 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.

Penyaji pada ujian Laporan akhir : Dra. Woro Wiryar Tutik, M.M



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan Akhir : Modifikasi Produk Susu Nabati Biji Labu Kuning *Kinsee Milk* untuk *Vegetarian*
Nama : Hasna Safira Hakim
NIM : J3F218096

Disetujui oleh

Pembimbing :
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi :
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.
NIP. 1969032 820091 02 002



Dekan Sekolah Vokasi :
Dr. Ir. Arief Daryanto, M. Ec.
NIP. 1961061 819860 91 001



Tanggal Ujian : 16 Juli 2021

Tanggal Lulus :

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