



# PENGEMBANGAN PRODUK MODIFIKASI *COCHI COOKIES* DENGAN PENGGUNAAN BIJI CHIA SEBAGAI EMULSIFIER

© 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.

DINA MUSTAQIMA



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



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



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir dengan judul “Pengembangan Produk Modifikasi *Cochi Cookies* dengan Penggunaan Biji Chia sebagai Emulsifier” adalah benar karya saya dengan arahan dari 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 diterbitkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka dibagian akhir laporan ini.

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

Bogor, Juni 2021

Dina mustaqima  
J3F118063



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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 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.

## RINGKASAN

DINA MUSTAQIMA Pengembangan Produk Modifikasi *Cochi Cookies* dengan Penggunaan Biji Chia sebagai Emulsifier. *The Development Modified Products Cochi Cookies with the Use of Chia Seed as an Emulsifier*. Dibimbing oleh RINA MARTINI.

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah menciptakan suatu produk pangan modifikasi dengan memanfaatkan biji chia untuk dijadikan emulsifier dalam pembuatan produk *Cochi Cookies* (*corn flakes with chia seed cookies*). Tujuan khususnya adalah mengkaji proses pengolahan produk *Cochi Cookies*, mengkaji pengaruh biji chia sebagai emulsifier terhadap penampakan, warna, aroma, rasa dan tekstur produk modifikasi *Cochi Cookies* melalui uji organoleptik, serta mengetahui kandungan zat gizi produk *Cochi Cookies* melalui uji laboratorium.

*Cochi Cookies* merupakan suatu produk pangan modifikasi dari produk *corn flakes cookies*, dimana bahan telur yang memiliki fungsi sebagai emulsifier akan digantikan oleh biji chia. Biji chia memiliki karakteristik fisik khas yang mengarah pada potensi penggunaannya dalam industri pangan yaitu mampu membentuk gum (gel). Hal ini menjadikan biji chia berpotensi untuk digunakan sebagai emulsifier dalam pembuatan produk pangan. Proses pembuatan *Cochi Cookies* meliputi pembuatan gum (gel) biji chia dengan menghaluskan biji chia putih kemudian dicampur dengan air dengan perbandingan 1 : 3, pembuatan adonan, pencetakan adonan, pemanggangan, dan pengemasan.

Uji organoleptik dilakukan terhadap *Cochi Cookies* dengan dua produk pembandingnya yaitu *corn flakes cookies* menggunakan telur, dan *corn flakes cookies* menggunakan biji chia hitam. Uji organoleptik dilakukan oleh 30 panelis tidak terlatih. Hasil analisis data uji organoleptik menggunakan uji Kruskal-wallis menunjukkan tidak ada perbedaan yang nyata pada parameter penampakan, rasa, dan tekstur antara *Cochi Cookies* dengan dua produk pembandingnya. Namun, ada perbedaan yang nyata pada parameter warna dan aroma. Berdasarkan nilai rata-ratanya, penampakan, warna, aroma, dan tekstur produk *Cochi Cookies* termasuk dalam kategori disukai, sedangkan rasa *Cochi Cookies* termasuk dalam kategori sangat disukai oleh para panelis.

Uji laboratorium produk dilakukan di Unit Laboratorium Jasa Pengujian, Kalibrasi, dan Sertifikasi, Kampus IPB Baranangsiang, Bogor. Uji ini dilakukan untuk mengetahui kandungan zat gizi protein, lemak dan karbohidrat produk *Cochi Cookies* dengan dua produk pembandingnya. Berdasarkan hasil uji laboratorium, setiap 100 g produk *Cochi Cookies* mengandung protein 7,72 g, lemak 30,88 g, dan karbohidrat 57,38 g, sehingga satu takarin saji *Cochi Cookies* seberat 33 g memiliki kandungan zat gizi protein 2,5 g, lemak 10,1 g, dan karbohidrat 18,9 g.

Kata kunci : biji chia, *corn flakes cookies*, emulsifier, pengembangan produk



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural 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.



# **PENGEMBANGAN PRODUK MODIFIKASI *COCHI COOKIES* DENGAN PENGGUNAAN BIJI CHIA SEBAGAI EMULSIFIER**

**DINA MUSTAQIMA**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Laporan Akhir  
sebagai salah satu syarat memperoleh gelar  
Ahli Madya pada  
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**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

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

#### 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.



Judul Laporan : Pengembangan Produk Modifikasi *Cochi Cookies* dengan  
Penggunaan Biji Chia sebagai Emulsifier

Nama : Dina Mustaqima  
NIM : J3F118063

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:
  - 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.

Disetujui oleh

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



Diketahui oleh



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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



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



Tanggal Ujian : 12 Juli 2021

Tanggal Lulus: