



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP PRODUK *OATMEAL BEKATUL COOKIES* SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN FUNGSIONAL

ALIFIANY PRAMESTUTI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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

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 “Daya Terima Konsumen Terhadap Produk *Oatmeal Bekatul Cookies* sebagai Alternatif Pangan Fungsional” 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 2021



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Alifiany Pramestuti
J3F118031

© 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.



RINGKASAN

ALIFIANY PRAMESTUTI. Daya Terima Konsumen Terhadap Produk *Oatmeal Bekatul Cookies* sebagai Alternatif Pangan Fungsional (*Consumer Acceptance of Oatmeal Rice Bran Cookies as Functional Food Alternative*). Dibimbing oleh WORO WIRYAR TUTIK.

Tujuan umum dari penulisan laporan akhir ini adalah mengkaji tentang daya terima konsumen terhadap produk *oatmeal bekatul cookies* sebagai alternatif pangan fungsional. Secara khusus penulisan laporan akhir ini bertujuan untuk mengkaji tentang produk *oatmeal cookies* dan *oatmeal bekatul cookies*, mengkaji tentang proses produksi kedua produk *cookies*, menghitung kandungan gizi yang terdapat pada kedua produk *cookies*, serta menganalisis daya terima konsumen antara *oatmeal cookies* dan *oatmeal bekatul cookies* dengan menggunakan uji kesukaan meliputi aspek penampilan, warna, rasa, tekstur, dan aroma.

Pengembangan produk dan penelitian dilakukan di rumah penulis yang beralamat di Komplek TNI-AL TWP III Blok E6/3 RT.05 RW.20, Ciangsana – Bogor, dilaksanakan pada 29 September 2020 sampai 2 Oktober 2020. Kemudian dilakukan penelitian kembali pada 3 Juni 2021 sampai 3 Juli 2021 dan dilanjutkan dengan uji organoleptik oleh 20 orang panelis. Analisis data yang dilakukan untuk pengolahan data uji organoleptik dengan menggunakan statistika deskriptif.

Oatmeal Cookies merupakan *cookies* dengan bahan utama *oats*, tepung mocaf, telur, margarin dan *baking powder*. *Oatmeal Bekatul Cookies* merupakan *cookies* dengan bahan utama tepung bekatul, *oats*, tepung mocaf, telur, margarin dan *baking powder*. Produk *snack* ini merupakan produk modifikasi dari *oatmeal cookies*, yang dimodifikasi dari bahan utama. Teknik untuk mengolah kedua produk tersebut yaitu *baking*. Waktu yang dibutuhkan untuk mengolah kedua produk tersebut selama \pm 60 menit.

Uji kesukaan terhadap produk *cookies* dilakukan dengan panelis konsumen agak terlatih atau masyarakat sekitar rumah penulis, mengingat pada saat ini situasi dan kondisi yang tidak memungkinkan. Uji kesukaan yang dilakukan menggunakan *form* uji organoleptik dengan menggunakan 4 indikator yaitu penampilan, warna, rasa, tekstur dan aroma. Pada *form* uji organoleptik terdapat skala hedonik berupa 1 menyatakan sangat tidak suka, 2 tidak suka, 3 suka, dan 4 sangat suka. Pengolahan data tersebut akan menjadi hasil dari penelitian yang telah dilakukan.

Berdasarkan hasil uji kesukaan kedua produk diperoleh bahwa panelis lebih menyukai produk *oatmeal bekatul cookies* dibanding dengan *oatmeal cookies*. Hal tersebut dapat dibuktikan dari segi penampilan *oatmeal bekatul cookies* sebesar 55% menyatakan sangat suka, dari segi warna 60% menyatakan sangat suka, dari segi rasa 65% menyatakan sangat suka, dan dari segi tekstur produk *oatmeal bekatul cookies* dan *oatmeal cookies* mempunyai nilai yang sama karena tekstur kedua produk tersebut tidak jauh beda seperti *cookies* pada umumnya. Namun untuk indikator aroma yang lebih diminati adalah produk *oatmeal cookies* karena mendapatkan nilai sebesar 45% sangat suka.

Kata Kunci : Daya Terima, *Oatmeal Bekatul Cookies*, dan Pangan Fungsional



- 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 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 apa pun tanpa izin IPB



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP PRODUK *OATMEAL BEKATUL COOKIES* SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN FUNGSIONAL

ALIFIANY PRAMESTUTI



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 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 Diindungi 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

Penyaji pada ujian laporan akhir: Firman Muhammad Basar, S.Pd, M.Pd



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan : Daya Terima Konsumen Terhadap Produk *Oatmeal Bekatul Cookies* sebagai Alternatif Pangan Fungsional
Nama : Alifianny Pramestuti
NIM : J3F118031

Disetujui Oleh

Pembimbing :
Dra. Woro Wiryar Tutik, MM



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui Oleh

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

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

Tanggal Ujian : 12 Juli 2021

Tanggal Lulus :

- 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.