



PENGEMBANGAN KUE CUBIT TEPUNG KACANG HIJAU DAN EKSTRAK DAUN KELOR SEBAGAI KUDAPAN PENAMBAH ZAT BESI

NURISMA SYANURIFA PUTRI



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

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

PERNYATAAN MENGENAI PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Pengembangan Kue Cubit Tepung Kacang Hijau dan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Kudapan Penambah Zat Besi” adalah karya saya dengan arahan dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau kutipan dari karya yang diterbitkan maupu tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan proyek akhir ini.

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

Bogor, Juni Tahun 2024

Nurisma Syanurifa Putri
J0306202185

@Hak cipta milik IPB University

IPB University



ABSTRAK

NURISMA SYANURIFA PUTRI. Pengembangan Kue Cubit Tepung Kacang Hijau dan Ekstrak Daun Kelor sebagai Kudapan Penambah Zat besi. Dibimbing oleh FIRMAN MUHAMMAD BASAR.

Kacang hijau dan daun kelor merupakan bahan pangan yang kaya akan kandungan zat besi. Kue cubit berbahan tepung kacang hijau dan ekstrak daun kelor dapat dijadikan alternatif kudapan yang dapat membantu menambah asupan zat gizi pada remaja putri. Tujuan penelitian ini adalah mengembangkan produk kue cubit dengan substitusi tepung kacang hijau dan ekstrak daun kelor sebagai pangan alternatif bagi remaja putri. Penelitian menggunakan tiga formula dengan persentase tepung kacang hijau yang berbeda, yaitu F1 (30%), F2 (50%), dan F3 (70%). Uji organoleptik menggunakan metode kuisisioner. Analisis hasil uji organoleptik diolah menggunakan uji *Kruskall wallis*. Hasil analisis menunjukkan tidak adanya perbedaan signifikan pada parameter penampilan, aroma, tekstur, rasa, dan penampilan. Berdasarkan hasil uji organoleptik, formula kue cubit yang dipilih adalah formula kue cubit dengan substitusi tepung kacang hijau sebesar 50%. Tiap satu takaran saji kue cubit mengandung energi sebesar 244 Kal, protein 12,5 g, lemak 10,8 g, karbohidrat 26 g, dan zat besi 1,62 mg. Harga jual produk kue cubit dengan substitusi tepung kacang hijau dan ekstrak daun kelor per takaran saji 100 g adalah Rp. 10.000.

Kata kunci: Ekstrak daun kelor, kue cubit, tepung kacang hijau, zat besi

ABSTRACT

NURISMA SYANURIFA PUTRI. Development of Kue Cubit with mung bean flour and moringa leaf extract as Iron-Enriched Snacks. Supervised by FIRMAN MUHAMMAD BASAR

Mung beans and moringa leaves are food ingredients rich in iron content. Kue cubit made from Mung bean flour and moringa leaf extract can be an alternative snack that helps increase the nutritional intake of adolescent girls. The aim of this study is to develop a kue cubit product with mung bean flour and moringa leaf extract substitution as an alternative food for adolescent girls. The research uses three formulas with different percentages of mung bean flour, namely F1 (30%), F2 (50%), and F3 (70%). The organoleptic test is conducted using a questionnaire method. The results of the organoleptic test analysis are processed using the Kruskal-Wallis test. The analysis results indicate no significant differences in the parameters of appearance, smell, texture, taste, and color. Based on the organoleptic test results, the selected kue cubit formula is the one with 50% green bean flour substitution. Each serving size of kue cubit contains 244 calories, 12.5 g of protein, 10.8 g of fat, 26 g of carbohydrates, and 1.62 mg of iron. The selling price of kue cubit with mung bean flour and moringa leaf extract per 100 g serving is Rp. 10,000.

Keywords: Iron, kue cubit, mung bean flour, moringa leaf extract



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

© Hak Cipta Milik IPB, tahun 2024
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip 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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

PENGEMBANGAN KUE CUBIT TEPUNG KACANG HIJAU DAN EKSTRAK DAUN KELOR SEBAGAI KUDAPAN PENAMBAH ZAT BESI

NURISMA SYANURIFA PUTRI

Laporan Proyek Akhir
Sebagai salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**



@Hak cipta milik IPB University

IPB University

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si



IPB University
— Bogor Indonesia —

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

Perpustakaan IPB University



Judul Proyek Akhir : Pengembangan Kue Cubit Tepung Kacang Hijau dan Ekstrak Daun Kelor sebagai Kudapan Penambah Zat Besi
Nama : Nurisma Syanurifa Putri
NIM : J0306202185

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing:
Firman Muhammad Basar, S.Pd., M.Pd.



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si
NPI. 201811198808132007

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP. 196607171992031003





Tanggal Ujian :
24 Juni 2024

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



PRAKATA

Dengan penuh syukur dan rasa hormat, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkah dan petunjuk-Nya yang telah membantu penulis menyelesaikan laporan proyek akhir dengan judul "Pengembangan Kue Cubit Tepung Kacang Hijau dan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Kudapan Penambah Zat Besi" sebagai bagian dari persyaratan penyelesaian laporan proyek akhir.

Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada Bapak Firman Muhammad Basar, S.Pd., M.Pd. sebagai dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama proses penulisan. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si. sebagai dosen moderator dan dosen penguji yang telah memberikan masukan yang berharga. Penulis juga berterima kasih kepada keluarga dan semua pihak yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayang mereka selama penulis mengerjakan laporan proyek akhir ini.

Penulis menyadari bahwa laporan proyek akhir ini masih memiliki kekurangan, dan dengan rendah hati menerima kritik dan saran dari pembaca untuk meningkatkan kualitasnya. Semoga laporan proyek akhir ini dapat memberikan manfaat bagi mereka yang membutuhkannya..

Bogor, Februari 2024

Nurisma Syanurifa Putri



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
III METODE PELAKSANAAN	6
3.1 Desain, Lokasi dan Waktu Penelitian	6
3.2 Cara Penarikan Contoh	6
3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	7
3.4 Analisis Data	8
3.5 Definisi Operasional	9
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	11
4.1 Pengembangan Kue Cubit	11
4.2 Proses Pembuatan Tepung Kacang Hijau	12
4.3 Proses Pembuatan Ekstrak Daun Kelor	13
4.4 Proses Pembuatan Kue Cubit Pengembangan	13
4.5 Alat Produksi	14
4.6 Daya Simpan Produk	14
4.7 Sifat Organoleptik Produk	15
4.8 Penentuan Produk Terpilih	19
4.9 Kandungan Energi dan Zat Gizi	20
4.10 Uji Proksimat Formula Terpilih	21
4.11 Kontribusi Zat Gizi terhadap AKG	22
4.12 Analisis Biaya	22
V SIMPULAN DAN SARAN	25
5.1 Simpulan	25
5.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	29
RIWAYAT HIDUP	38



DAFTAR TABEL

1	Jenis dan pengumpulan data	8
2	Definisi operasional	10
3	Kandungan gizi tepung kacang hijau (per 100 g)	12
4	Kandungan gizi daun kelor (per 100 g)	13
5	Formula kue cubit	14
6	Alat produksi	14
7	Hasil uji hedonik parameter warna	15
8	Hasil uji hedonik parameter aroma	16
9	Hasil uji hedonik parameter tekstur	17
10	Hasil uji hedonik parameter rasa	18
11	Hasil uji hedonik parameter penampilan	19
12	Formula terpilih	20
13	Kandungan gizi	21
14	Hasil uji proksimat zat besi kue cubit	21
15	Kontribusi zat gizi kue cubit terhadap AKG	22
16	Analisis biaya	23

DAFTAR GAMBAR

1	Diagram alir kerangka pemikiran penelitian	4
2	Kue cubit formula 1, formula 2, dan formula 3	12
3	Grafik parameter warna	16
4	Grafik parameter aroma	17
5	Grafik parameter tekstur	17
6	Grafik parameter rasa	18
7	Grafik parameter penampilan	18

DAFTAR LAMPIRAN

1	Kuisisioner penelitian	30
2	Proses pengolahan produk kue cubit	32
3	Dokumentasi produk	33
4	Dokumentasi uji organoleptik	34
5	Hasil uji laboratorium	35
6	Hasil analisis statistik uji organoleptik	36