

PENGEMBANGAN SERATTEOK KUE BERAS BERBASIS TEPUNG BERAS HITAM DAN TEPUNG PORANG SEBAGAI CAMILAN SUMBER SERAT

SALWA SALSABILA



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



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



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pengembangan Seratteok Kue Beras Berbasis Tepung Beras Hitam dan Tepung Porang sebagai Camilan Sumber Serat” 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, Juni Tahun 2026

Salwa Salsabila
J0406221138

- 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.



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

ABSTRAK

SALWA SALSABILA. Pengembangan Seratteok Kue Beras Berbasis Tepung Beras Hitam dan Tepung Porang sebagai Camilan Sumber Serat. Dibimbing oleh RINA MARTINI dan FARANITA RATIH LISTIASARI.

Penelitian ini bertujuan mengembangkan produk *tteok* berbasis tepung beras hitam dan tepung porang. Jenis penelitian ini menggunakan eksperimental Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor. Uji organoleptik dilakukan oleh 35 responden melalui kuesioner. Analisis data diolah menggunakan *Kruskal-Wallis* dan dilanjutkan dengan uji *Mann-Whitney*. Hasil uji *Kruskal-Wallis* menunjukkan tidak terdapat perbedaan signifikan ($P>0,05$) pada parameter aroma, namun terdapat perbedaan signifikan ($P<0,05$) pada parameter warna, rasa, dan tekstur. Uji *Mann-Whitney* menunjukkan bahwa F1 berbeda signifikan dengan F2 dan F3 ($P<0,05$), sementara F2 dan F3 tidak berbeda signifikan ($P>0,05$). Berdasarkan penentuan formula terpilih dari hasil uji hedonik didapatkan F3 (70% tepung beras hitam:30% tepung porang) sebagai formula terbaik. Hasil analisis proksimat terhadap F3 mengandung energi 172 kkal/100 g, kadar air 52,5%, kadar abu 7,3%, kadar protein 7,0%, kadar lemak 2,4%, kadar karbohidrat 30,7%, dan serat pangan 4,4%. Berdasarkan kandungan seratnya, produk seratteok dikategorikan sebagai sumber serat. Harga jual produk seratteok satu porsi (75 g) sebesar Rp17.000.

Kata kunci: kue beras, serat pangan, tepung beras hitam, tepung porang

ABSTRACT

SALWA SALSABILA. Development of Seratteok a Rice Cake Made from Black Rice Flour and Porang Flour as a Snack Source of Dietary Fiber. Supervised by RINA MARTINI and FARANITA RATIH LISTIASARI.

This research aims to develop a *tteok* product made from black rice flour and porang flour. The type of research uses an experimental Completely Randomized Design (CRD) with one factor. An organoleptic test was conducted with 35 respondents using a questionnaire. Data were analyzed using the *Kruskal-Wallis* test, followed by the *Mann-Whitney* test. The results of the *Kruskal-Wallis* test showed no significant difference ($P>0,05$) in the aroma parameter; however, significant differences ($P<0,05$) were found in the color, taste, and texture parameters. The *Mann-Whitney* test showed that F1 differed significantly from F2 and F3 ($P<0.05$), while F2 and F3 showed no significant difference ($P>0.05$). Based on the determination of the selected formula from the hedonic test results, F3 (70% black rice flour:30% porang flour) was identified as the best formula. The proximate analysis of F3 showed that it contained 172 kcal/100 g of energy, 52.5% moisture, 7.3% ash, 7.0% protein, 2.4% fat, 30.7% carbohydrate, and 4.4% dietary fiber. Based on its dietary fiber content, the seratteok product can be categorized as a source of dietary fiber. The selling price of one serving seratteok (75 g) was IDR 17,000.

Keywords: black rice flour, dietary fiber, porang flour, rice cake



@Hak cipta milik IPB University

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

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2026
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.

PENGEMBANGAN SERATTEOK KUE BERAS BERBASIS TEPUNG BERAS HITAM DAN TEPUNG PORANG SEBAGAI CAMILAN SUMBER SERAT

SALWA SALSABILA

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
2026**



@Hak cipta milik IPB University

IPB University

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

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Vieta Annisa Nurhidayati, S.Gz., M.Sc.

Perpustakaan IPB University



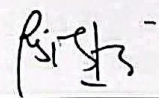
Judul Proyek Akhir : Pengembangan Seratteok Kue Beras Berbasis Tepung Beras Hitam dan Tepung Porang sebagai Camilan Sumber Serat
Nama : Salwa Salsabila
NIM : J0406221138

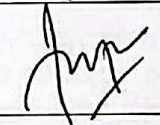
@Hak cipta milik IPB University

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

Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.



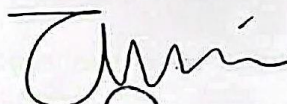


Pembimbing 2:
Faranita Ratih Listiasari, S.H., M.H.

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:
30 Juni 2026

Tanggal Lulus:



PRAKATA

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan akhir yang berjudul “Pengembangan Seratteok Kue Beras Berbasis Tepung Beras Hitam dan Tepung Porang sebagai Camilan Sumber Serat” tepat waktu. Tidak lupa shalawat serta salam tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW yang syafaatnya kita nantikan kelak. Adapun tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah memenuhi salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan.

Penulis menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah memberikan dukungan dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Terima kasih saya sampaikan kepada:

1. Dr. Ir. Rina Martini, M.Si dan Faranita Ratih Listiasari, S.H., M.H selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan bimbingan dalam penyusunan tugas akhir.
2. Vieta Annisa Nurhidayati, S.Gz., M.Sc selaku dosen penguji yang telah memberi saran dan kritikan sehingga tugas akhir ini dapat disempurnakan.
3. Ummi, Abi, Mas Imam, Fathan, serta keluarga yang turut memberikan doa, dukungan moral maupun material, serta kasih sayang tiada henti.
4. Teman-teman terdekat yaitu Zahwa Camila, Keiko Joceliandita, Razita Larasati, Hasna Raihana, Husna Raihana, Namira Putri, dan Rahma Aulia yang memberikan doa, dukungan, serta semangat kepada penulis.
5. Teman-teman seperjuangan penulis yaitu Nabillah, Wanda, Arundina, Siska, Salmaa, Shafaisyah, dan Arsabella yang telah berbagi ilmu, saling membantu, dan menjadi tempat cerita selama perkuliahan hingga penyusunan tugas akhir ini.
6. Seluruh mahasiswa Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi angkatan 59 yang telah melalui suka dan duka selama empat tahun bersama.

Penulis berharap tugas akhir ini dapat menambah pengetahuan dan wawasan bagi para pembaca dan juga penulis. Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih perlu banyak penyempurnaan karena kesalahan dan kekurangan. Penulis terbuka terhadap kritik dan saran pembaca agar laporan akhir ini dapat lebih baik. Penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan pada laporan akhir ini, baik terkait penulisan maupun konten.

Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat.

Bogor, Juni 2026

Salwa Salsabila

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II KERANGKA PIKIR	4
III METODOLOGI	6
3.1 Desain, Tempat, dan Waktu	6
3.2 Jumlah dan Cara Penarikan Contoh	6
3.3 Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	7
3.4 Analisis Data	7
3.5 Definisi Operasional	8
3.6 Alat dan Bahan	9
3.7 Prosedur Kerja	10
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	12
4.1 Pengembangan Produk Seratteok	12
4.2 Uji Organoleptik	15
4.3 Kandungan Gizi Seratteok	20
4.4 Kontribusi Kandungan Energi dan Zat Gizi Seratteok	22
4.5 Desain Label dan Kemasan	24
4.6 Analisis Biaya	25
4.7 Diseminasi Produk Seratteok	26
V SIMPULAN DAN SARAN	28
5.1 Simpulan	28
5.2 Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	34
RIWAYAT HIDUP	45



DAFTAR TABEL

1	Jenis dan teknik pengumpulan data	7
2	Definisi operasional	8
3	Alat produksi	9
4	Kebutuhan bahan produksi	9
5	Formulasi penelitian	12
6	<i>Trial and error</i>	13
7	Hasil rata-rata uji hedonik	15
8	Hasil rata-rata uji mutu hedonik	17
9	Penentuan formula terpilih	19
10	Kandungan gizi formula terpilih	20
11	Kandungan gizi seratteok dengan saus	22
12	Perhitungan kontribusi AKG sehari	23
13	Perhitungan kontribusi ALG umum	23
14	Perhitungan klaim sumber serat	24
15	Biaya bahan baku seratteok	25
16	Biaya <i>overhead</i>	25
17	Biaya produksi seratteok	26

DAFTAR GAMBAR

1	Alur kerangka pikir	4
2	Prosedur pembuatan <i>tteok</i>	11
3	Prosedur pembuatan saus <i>tteok</i>	11
4	Proses pembuatan seratteok dan saus	14
5	Hasil <i>trial and error</i>	15
6	Desain label dan kemasan	24
7	Poster diseminasi produk seratteok	27

DAFTAR LAMPIRAN

1	<i>Ethical clearance</i>	35
2	Formulir hasil uji organoleptik	36
3	Hasil penilaian uji hedonik	37
4	Hasil analisis statistik uji hedonik	38
5	Hasil penilaian uji mutu hedonik	39
6	Hasil analisis statistik uji mutu hedonik	40
7	Hasil uji laboratorium	42
8	Desain kemasan produk seratteok	43
9	Dokumentasi diseminasi produk seratteok	44