



PENGEMBANGAN PRODUK *CHEESECAKE* SUBSTITUSI TEMPE SEBAGAI ALTERNATIF CAMILAN

LISA AULIA SHABRINA SAPUTRA



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 PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Pengembangan Produk *Cheesecake* Substitusi Tempe sebagai Alternatif Camilan” 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 2026

Lisa Aulia Shabrina Saputra
J0406221167

- 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 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

LISA AULIA SHABRINA SAPUTRA. Pengembangan Produk *Cheesecake* Substitusi Tempe sebagai Alternatif Camilan. Dibimbing oleh VIETA ANNISA NURHIDAYATI.

Tingginya konsumsi camilan di Indonesia mendorong adanya pengembangan produk camilan. *Cheesecake* merupakan salah satu camilan yang digemari. Tempe adalah pangan lokal fermentasi yang tinggi akan protein nabati. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk *cheesecake* substitusi tempe sebagai alternatif camilan. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental melalui Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan tiga perlakuan (F1, F2, F3). Uji organoleptik dilakukan oleh 35 responden mahasiswa Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi, Sekolah Vokasi IPB University. Hasil uji organoleptik hedonik dan mutu hedonik dianalisis statistik dengan uji *Kruskal-Wallis* dan *Mann-Whitney*, lalu dilakukan uji proksimat pada formula terpilih. F3 ditetapkan sebagai formula terbaik dengan skor penilaian tertinggi pada parameter warna, rasa, aroma, dan *aftertaste*. F3 memiliki kandungan energi total sebesar 274,62 kkal/100 g, dan protein sebesar 11,35%. *Cheesecake* substitusi tempe berpotensi dikembangkan sebagai alternatif camilan.

Kata kunci: *cheesecake*, *cream cheese*, tempe.

ABSTRACT

LISA AULIA SHABRINA SAPUTRA. Development of a Tempeh Substituted Cheesecake Product as an Alternative Snack. Supervised by VIETA ANNISA NURHIDAYATI.

High snack consumption in Indonesia drives the development of new snack products. Cheesecake is a popular snack choice. Tempeh is a fermented local food rich in plant-based protein. This study aimed to develop a cheesecake product substituting tempeh as a snack alternative. An experimental method was employed using a Completely Randomized Design (CRD) with a single factor and three treatments (F1, F2, F3). Organoleptic testing was conducted by 35 student respondents from the Food Service Industry Management and Nutrition Study Program at the Vocational School of IPB University. The results of the hedonic and hedonic quality tests were statistically analyzed using the *Kruskal-Wallis* and *Mann-Whitney* tests, followed by proximate analysis of the selected formula. F3 was identified as the best formula, achieving the highest scores for color, taste, aroma, and aftertaste. F3 had a total energy content of 274.62 kcal/100 g and a protein content of 11.35%. Tempeh-substituted cheesecake has the potential to be developed as a snack alternative.

Keywords: *cheesecake*, *cream cheese*, tempeh.



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 IPB.

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

PENGEMBANGAN PRODUK *CHEESECAKE* SUBSTITUSI TEMPE SEBAGAI ALTERNATIF CAMILAN

LISA AULIA SHABRINA SAPUTRA

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk 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 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: Ani Nuraeni, S.Pd, M.Pd.



Judul Proyek Akhir : Pengembangan Produk *Cheesecake* dengan Substitusi
Tempe sebagai Alternatif Camilan
Nama Mahasiswa : Lisa Aulia Shabrina Saputra
NIM : J0406221167

Disetujui oleh

Pembimbing Akademik:
Vieta Annisa Nurhidayati, S.Gz., M.Sc.

Diketahui Oleh

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

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

Tanggal Lulus:

Tanggal Ujian:
26 Juni 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.

PRAKATA

Segala puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhanallahu Wa Ta'ala atas berkah, rahmat, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan proyek akhir dengan judul “Pengembangan Produk *Cheesecake* Substitusi Tempe sebagai Alternatif Camilan” dengan sebaik-baiknya. Laporan proyek akhir ini disusun oleh penulis sebagai salah satu bentuk syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Selama penyusunan laporan proposal proyek akhir penulis tidak terlepas dari bimbingan dan dukungan berbagai pihak, oleh karena itu penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu Vieta Annisa Nurhidayati, S.Gz, M.Sc, selaku pembimbing akademik dan dosen pembimbing yang telah memberikan arahan serta bimbingan dengan penuh kesabaran kepada penulis dalam proses penyusunan laporan proyek akhir “Pengembangan Produk *Cheesecake* Substitusi Tempe sebagai Alternatif Camilan”.
2. Ibu Ani Nuraeni, S.Pd., M.Pd selaku dosen penguji yang telah memberikan banyak saran serta masukan untuk penulis dalam penyempurnaan laporan proyek akhir.
3. Seluruh jajaran dosen dari Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi yang sangat berjasa selama masa studi penulis, tidak mengenal lelah dalam memberikan ilmu pengetahuan, bimbingan serta arahan dan motivasi.
4. Kedua orang tua Eka Saputra dan Frieda Rahmelia yang selalu memberikan doa, dukungan, semangat, motivasi, serta dukungan moral maupun materiil tanpa henti. Terima kasih atas setiap pengorbanan, kesabaran, dan kepercayaan yang telah diberikan hingga penulis mampu melewati proses penyusunan laporan proyek akhir.
5. Almarhum Om terkasih, Reza Ermansyah yang telah menjadi motivasi bagi penulis untuk selalu semangat dalam menyelesaikan studi di perkuliahan.
6. Sahabat tercinta Muhammad Shafar, Nadya Arifani, Raina Nur Maulida, dan Marsella Br Ginting serta teman-teman lainnya yang tidak bisa disebutkan satu persatu, yang sudah senantiasa memberikan dukungan, semangat, motivasi, serta keceriaan kepada penulis baik secara langsung maupun tidak langsung selama proses penyusunan laporan proyek akhir.
7. Teman-teman seperjuangan dari Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi angkatan 59 yang sudah menemani penulis dari awal semester hingga akhir semester, segala perjuangan yang telah dilalui bersama sangat berharga bagi penulis.

Bogor, Juni 2026

Lisa Aulia Shabrina Saputra



@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.

Perpustakaan IPB University

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II KERANGKA BERPIKIR	4
III METODE PENELITIAN	6
3.1 Desain, Tempat, Waktu	6
3.2 Jumlah dan Cara Penarikan Subjek	6
3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	7
3.4 Pengolahan dan Analisis Data	8
3.5 Alat dan Bahan	8
3.6 Definisi Operasional	9
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	11
4.1 Pengembangan Formulasi <i>Cheesecake</i> Substitusi Tempe	11
4.2 Analisis Hasil Uji Organoleptik <i>Cheesecake</i> Substitusi Tempe	15
4.3 Analisis Kandungan Gizi <i>Cheesecake</i> Substitusi Tempe	19
4.4 Kontribusi Energi dan Zat Gizi <i>Cheesecake</i> Substitusi Tempe	20
4.5 Analisis Biaya	21
V SIMPULAN DAN SARAN	25
5.1 Simpulan	25
5.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
RIWAYAT HIDUP	34



DAFTAR TABEL

1	Formulasi penelitian <i>cheesecake</i> substitusi tempe	6
2	Jenis dan cara pengumpulan data	7
3	Kebutuhan alat produksi <i>cheesecake</i> substitusi tempe	8
4	Kebutuhan bahan produksi <i>cheesecake</i> substitusi tempe	9
5	Definisi operasional <i>cheesecake</i> substitusi tempe	9
6	<i>Trial and error</i> <i>cheesecake</i> substitusi tempe	12
7	Hasil uji hedonik <i>cheesecake</i> dengan substitusi tempe	15
8	Hasil uji mutu hedonik <i>cheesecake</i> substitusi tempe	16
9	Pembobotan hasil uji kesukaan <i>cheesecake</i> tempe	18
10	Hasil laboratorium uji proksimat pada formula terpilih	19
11	Perhitungan kontribusi AKG sehari	20
12	Perhitungan kontribusi ALG umum	20
13	Perbandingan produk <i>cheesecake</i> tempe dengan produk komersil	21
14	Biaya produksi <i>cheesecake</i> tempe F3	22
15	Perbandingan produk <i>cheesecake</i> dengan produk komersil	23

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka berpikir	4
2	Produk <i>cheesecake</i> dengan substitusi tempe	11
3	Prosedur pengolahan <i>cheesecake</i> tempe	14
4	Kemasan dan label produk <i>cheesecake</i> dengan substitusi tempe	23

DAFTAR LAMPIRAN

1	Lembar uji hedonik	30
2	Lembar uji mutu hedonik	31
3	Dokumentasi uji organoleptik	32
4	Hasil uji proksimat laboratorium SIG	32

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.