

KARAKTERISTIK ANGKA KECUKUPAN GIZI ROTI YOGURUPAN DAN UJI PASAR UNTUK ANAK SD DI KOTA BOGOR

AGENG PRASETYO



**DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**



@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.



PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Karakteristik Angka Kecukupan Gizi Roti Yogurupan dan Uji Pasar untuk Anak SD di Kota Bogor” 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 skripsi ini.

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

Bogor, Juli 2024

Ageng Prasetyo
D3401201021

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



ABSTRAK

AGENG PRASETYO. Karakteristik Angka Kecukupan Gizi Roti Yogurupan dan Uji Pasar untuk Anak SD di Kota Bogor. Dibimbing oleh IRMA ISNAFIA ARIEF dan LUCIA CYRILLA E.N.S.D.

Yogurt rosella merupakan produk fermentasi yang melibatkan mikroorganisme yaitu probiotik dengan penambahan ekstrak rosella. Roti yogurupan merupakan salah satu inovasi dari produk yogurt rosella yang belum tersedia di pasaran dalam negeri. Penelitian ini bertujuan menganalisis karakteristik angka kecukupan gizi dan uji pasar roti yogurupan. Kontribusi energi dan zat gizi roti yogurupan mengacu pada AKG anak usia 10-12 tahun. Uji pasar meliputi bagaimana skala kepentingan konsumen dalam pembelian produk roti dan preferensi konsumen terhadap roti yogurupan. Uji pasar yang dilakukan menggunakan 100 orang responden perwakilan dari siswa sekolah dasar di setiap kecamatan di Kota Bogor. Hasil penelitian menunjukkan roti yogurupan memenuhi standar kebutuhan energi dan protein sesuai dengan pedoman program PMT-AS. Hasil analisis *conjoint* menunjukkan faktor utama yang mempengaruhi keputusan pembelian adalah *topping*, kemudian aroma, dan rasa roti. Mayoritas responden lebih menyukai roti yogurupan dengan *topping* gula halus, aroma roti pada umumnya, dan rasa yogurt.

Kata kunci: analisis *conjoint*, roti yogurupan, uji pasar

ABSTRACT

AGENG PRASETYO. Nutritional Sufficiency Characteristics of Yogurupan Bread and Market Test for Elementary School Students in Bogor City. Supervised by IRMA ISNAFIA ARIEF and LUCIA CYRILLA E.N.S.D.

Rosella yoghurt is a fermented product that involves microorganisms, namely probiotics with the addition of rosella extract. Yogurupan bread is one of the innovations of rosella yoghurt products that is not available yet in the domestic market. This study aims to analyze the characteristics of nutritional adequacy and market test of yogurupan bread. The energy and nutrient contribution of yogurupan bread refers to the RDA for children aged 10-12 years. The market test includes how the scale of consumer interest in purchasing bread products and consumer preferences for yogurupan bread. The market test was carried out using 100 respondents representing elementary school students in each sub-district in Bogor City. The results showed that yogurupan bread meets the standard energy and protein requirements in accordance with the PMT-AS program guidelines. The results of conjoint analysis showed that the main factors influencing purchasing decisions were toppings, then aroma, and taste of bread. The majority of respondents preferred yogurupan bread with powdered sugar toppings, bread aroma in general, and yoghurt flavor.

Keywords: *conjoint analysis, market test, yogurupan bread*



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 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 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.

KARAKTERISTIK ANGKA KECUKUPAN GIZI ROTI YOGURUPAN DAN UJI PASAR UNTUK ANAK SD DI KOTA BOGOR

AGENG PRASETYO

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana pada
Program Studi Teknologi Hasil Ternak

**DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**



@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.

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

- 1 Dr. Astari Apriantini, S.Gz., M.Sc.
- 2 Dr. Moch. Sriduresta Soenarno, S.Pt., M.Sc.



Judul Skripsi : Karakteristik Angka Kecukupan Gizi Roti Yogurupan dan Uji Pasar untuk Anak SD di Kota Bogor

Nama : Ageng Prasetyo
NIM : D3401201021

Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Prof. Dr. Irma Isnafia Arief, S.Pt., M.Si.

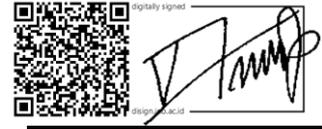


Pembimbing 2:
Dr. Ir. Lucia Cyrilla ENSD, M.Si.



Diketahui oleh

Ketua Departemen
Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan
Prof. Dr. Asep Gunawan, S.Pt., M.Sc.
NIP. 198007042005011005



Tanggal Ujian:
20 Juni 2024



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Januari sampai bulan Februari 2024 ini ialah karakteristik angka kecukupan gizi dan uji pasar roti yogurupan, dengan judul “Karakteristik Angka Kecukupan Gizi Roti Yogurupan dan Uji Pasar untuk Anak SD di Kota Bogor”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada para pembimbing, Prof. Dr. Irma Isnafia Arief, S.Pt., M.Si. dan Dr. Ir. Lucia Cyrilla ENSD, M.Si. yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pembimbing akademik serta dosen penguji utama, Dr. Astarti Apriantini, S.Gz., M.Sc.. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Dr. Moch. Sriduresta Soenarno, S.Pt., M.Sc. selaku dosen penguji anggota serta Muhamad Arifin, S.Pt., M.Si. selaku panitia ujian sidang. Di samping itu, penghargaan penulis sampaikan kepada SD Negeri Sukadamai 3, SD Negeri Cibuluh 1, SD Negeri Polisi 4, SD Pertiwi, SD Negeri Gunung Batu 2, SD Negeri Lawang Gintung 2, dan Rezupan Bakery yang telah memberi izin penelitian dan membantu selama proses pengumpulan data. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada alm. ayah, ibu, kakak, seluruh keluarga, teman SMA, eksternal Himaproter, seluruh teman THT 57 serta teman kuliah saya lain yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya.

Permohonan maaf penulis sampaikan atas segala kekurangan dalam penulisan karya ilmiah ini. Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2024

Ageng Prasetyo



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	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	3
2.1 Waktu dan Tempat	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Prosedur Kerja	3
2.4 Analisis Data	7
III HASIL DAN PEMBAHASAN	8
3.1 Gambaran Umum Produk	8
3.2 Tingkat Kecukupan Energi dan Zat Gizi Roti Yogurupan	9
3.3 Skala Kepentingan Konsumen terhadap Atribut Roti Yogurupan	10
3.4 Preferensi Konsumen terhadap Roti Yogurupan	13
IV SIMPULAN DAN SARAN	17
4.1 Simpulan	17
4.2 Saran	17
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN	20
RIWAYAT HIDUP	24



DAFTAR TABEL

1	Jenis dan metode pengumpulan data	5
2	Nilai skor untuk setiap atribut	6
3	Rentang skala preferensi konsumen	7
4	Analisis kontribusi dan zat gizi roti yogurupan berdasarkan AKG anak umur 10-12 tahun	10
5	Nilai kepentingan relatif atribut roti yogurupan	12
6	<i>Utility estimate</i> untuk setiap level dari atribut	13
7	Nilai korelasi secara keseluruhan	13
8	Preferensi konsumen terhadap atribut roti yogurupan	15
9	Jumlah responden yang ingin membeli roti yogurupan	15
10	Uang saku responden	15

DAFTAR GAMBAR

1	Pembuatan roti yogurupan	3
2	Kemasan roti yogurupan	8
3	Roti yogurupan	8
4	Penjelasan materi mengenai produk	11
5	Pengisian kuesioner uji pasar	11

DAFTAR LAMPIRAN

1	Kuesioner penelitian	20
2	Dokumentasi kegiatan pembuatan roti yogurupan	23