

PENGEMBANGAN PRODUK DORAYAKI BERBAHAN PANGAN LOKAL TEPUNG UBI UNGU DAN KACANG MERAH SEBAGAI SELINGAN SUMBER SERAT

ZAHRA NUR FAYZA PRAMESTY



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**

- 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 Produk Dorayaki Berbahan Pangan Lokal Tepung Ubi Ungu dan Kacang Merah Sebagai Selingan Sumber Serat” adalah karya saya dengan arahan dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau kutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka dibagian akhir proyek ini.

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

Bogor, Juli 2025

Zahra Nur Fayza Pramesty
J0306211193

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

ZAHRA NUR FAYZA PRAMESTY. Pengembangan Produk Dorayaki Berbahan Pangan Lokal Tepung Ubi Ungu dan Kacang Merah Sebagai Selingan Sumber Serat. Dibimbing oleh RINA MARTINI DAN MIA MUSTIKA HUTRIA UTAMI.

Indonesia memiliki keanekaragaman salah satunya yaitu keanekaragaman bahan baku pangan yang tersebar di seluruh nusantara. Salah satu produk yang dihasilkan dari gandum adalah tepung terigu sehingga tingkat konsumsi tepung terigu terus meningkat. Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) adalah salah satu alternatif pangan karbohidrat non-beras yang memiliki banyak manfaat untuk kesehatan tubuh. Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*) merupakan salah satu bahan pangan lokal dari kacang-kacangan yang banyak diproduksi di Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengembangan produk dorayaki berbahan dasar tepung ubi ungu dan tepung kacang merah sebagai selingan sumber serat. Desain penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu eksperimental menggunakan rancangan acak lengkap (RAL). Analisis statistik menggunakan IBM SPSS 30 dengan uji Kruskal Wallis dan uji lanjut Mann Whitney. Penelitian yang digunakan menggunakan 3 formulasi dengan formulasi terpilih adalah formula ketiga. Kandungan gizi per 100g didapatkan hasil energi 175,26 Kal, lemak 2,90%, karbohidrat 31,35%, protein 5,94%.

Kata Kunci: dorayaki, tepung kacang merah, tepung ubi ungu.

ABSTRACT

ZAHRA NUR FAYZA PRAMESTY. *Development of Dorayaki Products Made from Local Food Ingredients of Purple Sweet Potato Flour and Red Beans as a Source of Fiber. Supervised by RINA MARTINI AND MIA MUSTIKA HUTRIA UTAMI.*

Indonesia has diversity, one of which is the diversity of food raw materials spread throughout the archipelago. One of the products produced from wheat is wheat flour so that the level of wheat flour consumption continues to increase. Purple sweet potato (Ipomoea batatas L. Poir) is one of the alternative non-rice carbohydrate foods that has many benefits for body health. Red beans (Phaseolus vulgaris L) are one of the local food ingredients from beans that are widely produced in Indonesia. This study aims to analyze the development of dorayaki products made from purple sweet potato flour and red bean flour as an alternative source of fiber. The research design used in this study was experimental using a completely randomized design (RAL). Statistical analysis using IBM SPSS 30 with the Kruskal Wallis test and Mann Whitney further test. The study used 3 formulations with the selected formulation being the third formula. The nutritional content per 100g obtained energy results of 175.26 Cal, fat 2.90%, carbohydrates 31.35%, protein 5.94%.

Keywords: dorayaki, red bean flour, purple sweet potato flour.

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 2025
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 PRODUK DORAYAKI BERBAHAN PANGAN LOKAL TEPUNG UBI UNGU DAN KACANG MERAH SEBAGAI SELINGAN SUMBER SERAT

ZAHRA NUR FAYZA PRAMESTY

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
2025**

- 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

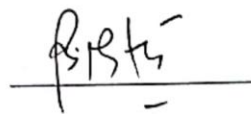
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Judul Proyek Akhir : Pengembangan Produk Dorayaki Berbahan Pangan
Lokal Tepung Ubi Ungu dan Kacang Merah
Sebagai Selingan Sumber Serat

Nama : Zahra Nur Fayza Pramesty
NIM : J0306211193

Disetujui Oleh

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



Pembimbing 2
Mia Mustika Hutria Utami, S.Gz., M.Gz



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 :
01 Juli 2025

Tanggal Lulus :

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul “Pengembangan Produk Dorayaki Berbahan Pangan Lokal Tepung Ubi Ungu dan Kacang Merah Sebagai Selingan Sumber Serat” yang dilaksanakan sejak bulan Maret 2025 sampai April 2025.

Terima kasih penulis ucapkan kepada pihak-pihak yang telah memberikan masukan, saran, dukungan, dan bantuan dalam menyelesaikan laporan proyek akhir ini sehingga dapat terselesaikan dengan baik. Ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Ir. Rina Martini, M.Si, selaku dosen pembimbing 1 dan Ibu Mia Mustika Hutria Utami, S.Gz., M.Gz, selaku dosen pembimbing 2 yang telah membimbing dan memberikan saran dalam penyusunan proyek akhir ini.
2. Ibu Dra. Woro Wiryar Tutik, M.M., selaku dosen moderator dan dosen penguji pada proyek akhir yang telah memberikan masukan, kritik, dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan proyek akhir ini.
3. Kepada kedua orang tua, kakak, dan adik penulis yaitu Bapak Fatkhurrokhman Soleh, Ibu Sugiyaningsih, Kakak Tesar Firstyaji Pramudya, Adik Keisha Zarifah Alfitri dan seluruh keluarga besar penulis yang senantiasa memberikan doa, motivasi, semangat, serta dukungan kepada penulis.
4. Teman-teman terdekat penulis di MIJMG yaitu Dinda Putri Khairunnissa dan Chandriva Putri yang telah memberikan banyak masukan, semangat, teman berdiskusi serta bantuan selama perkuliahan sampai penyusunan proyek akhir.
5. Kepada teman terdekat penulis yaitu Junita Andika Mustika yang telah memberikan dukungan, semangat, motivasi, bantuan, menghibur penulis serta telah meluangkan waktunya kepada penulis selama penyusunan proyek akhir.
6. Teman-teman terdekat penulis yaitu Tiara, Farin, dan Devita yang telah bersedia menjadi tempat berkeluh kesah, memberikan semangat, motivasi, waktu yang telah diluangkan untuk menemani penulis dan dukungan dalam keadaan apapun kepada penulis pada penyusunan proyek akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan proyek akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Semoga laporan proyek akhir ini dapat bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2025

Zahra Nur Fayza Pramesty

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II KERANGKA PEMIKIRAN	4
III METODE	6
3.1 Desain, Tempat, dan Waktu Penelitian	6
3.2 Jumlah dan Cara Penarikan Sampel	6
3.3 Jenis dan Cara Pengambilan Data	6
3.4 Alat dan Bahan	7
3.5 Uji Organoleptik	8
3.6 Perhitungan Kandungan Gizi dan Kontribusi Serat terhadap ALG	9
3.7 Analisis Data	9
3.8 Definisi Operasional	10
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	11
4.1 Formulasi Produk Dorayaki	11
4.2 Proses Produksi Dorayaki	12
4.3 Analisis Uji Organoleptik	13
4.4 Formula Terpilih	18
4.5 Kandungan Gizi	19
4.6 Kontribusi Zat Gizi dan Serat pada Formula Terpilih Terhadap ALG	22
4.7 Analisis Biaya	22
4.8 Hilirisasi Produk Kepada Mitra	24
V SIMPULAN DAN SARAN	26
5.1 Simpulan	26
5.2 Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	30
RIWAYAT HIDUP	43



DAFTAR TABEL

1	Jenis dan cara pengambilan data	7
2	Bahan produksi dorayaki	8
3	Bahan pasta kacang merah	8
4	Hasil uji hedonik	14
5	Hasil uji rangking formula terpilih	19
6	Hasil analisis kandungan gizi dorayaki per 100 g	20
7	Kontribusi zat gizi dan serat terhadap ALG umum	22
8	Total biaya bahan baku dorayaki	23
9	Biaya overhead	23
10	Harga pokok produksi	24

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pemikiran	4
2	Adonan dorayaki formula 1, formula 2, dan formula 3	11
3	Hasil akhir dorayaki formula 1, formula 2, dan formula 3	11
4	Proses pembuatan filling kacang merah	12
5	Proses pembuatan adonan dorayaki	13
6	Tingkat kesukaan parameter rasa	14
7	Tingkat kesukaan parameter warna	15
8	Tingkat kesukaan parameter aroma	16
9	Tingkat kesukaan parameter tekstur	17
10	Tingkat kesukaan parameter penampilan	18

DAFTAR LAMPIRAN

1	Kuesioner penelitian	31
2	Surat izin penelitian	32
3	Dokumentasi uji organoleptik	33
4	Hasil uji laboratorium	34
5	Hasil uji statistik	36
6	Dokumentasi mitra	41