

PENGEMBANGAN PRODUK CHOCOLATE DUBAI DENGAN PENGUNAAN KATAIFI TEPUNG UBI UNGU DAN KACANG BOGOR SEBAGAI PEMANFAATAN PANGAN LOKAL

KANIA OCTAVIANI QOTHRUNNADA



**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 Chocolate Dubai dengan Penggunaan Kataifi Tepung Ubi Ungu dan Kacang Bogor sebagai Pemanfaatan Pangan Lokal” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

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

Bogor, Juli 2025

Kania Octaviani Qothrunnada
J0306211127

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

KANIA OCTAVIANI QOTHRUNNADA. Pengembangan Produk Chocolate Dubai dengan Penggunaan Kataifi Tepung Ubi Ungu dan Kacang Bogor sebagai Pemanfaatan Pangan Lokal. Dibimbing oleh FIRMAN MUHAMMAD BASAR.

Penggunaan tepung terigu yang terus meningkat membuat angka impor gandum sebagai bahan dasar pembuatan tepung terigu terus meningkat, untuk mengurangi angka impor dapat dilakukan pengembangan pangan lokal menjadi produk tepung yaitu ubi ungu. Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan bahan pangan lokal, karena ingin membuat pangan luar negeri menjadi lebih mudah diakses secara ekonomis oleh masyarakat. Pengembangan produk cokelat dubai dengan menggunakan kataifi ubi ungu dan selai kacang bogor diberi nama CHOUBBY. Berdasarkan uji organoleptik dan hedonik, F1 paling disukai oleh panelis. Adapun formula yang terpilih dengan karakteristik penampilan (3,90), warna (3,57), aroma (3,67), tekstur (3,47), dan rasa (3,53) yaitu formula F1. Hasil kandungan gizi pada formula terpilih mengandung 412 Kal energi, 4,57% protein, 24,85 % lemak, serta 42,61% karbohidrat. Tindak lanjut untuk kesempurnaan penelitian ini disarankan uji daya simpan agar dapat mengetahui berapa lama produk bertahan seperti cokelat yang dijual pada umumnya.

Kata Kunci: tepung ubi ungu, kacang bogor, chocolate dubai, pengembangan produk

ABSTRACT

KANIA OCTAVIANI QOTHRUNNADA. Development of Chocolate Dubai Products Using Kataifi Purple Sweet Potato Flour and Bogor Beans as Utilization of Local Food. Dibimbing oleh FIRMAN MUHAMMAD BASAR.

The increasing use of wheat flour has led to a rise in wheat imports as the primary raw material for flour production. To reduce import figures, the development of local food into flour products, such as purple sweet potato, can be pursued. This research aims to utilize local food ingredients to make foreign food more economically accessible to the community. The development of a chocolate product using purple sweet potato kataifi and Bogor peanut butter is named CHOUBBY. Based on organoleptic and hedonic tests, F1 was the most preferred by the panelists. The selected formula has the following characteristics: appearance (3.90), color (3.57), aroma (3.67), texture (3.47), and taste (3.53), which corresponds to formula F1. The nutritional content of the selected formula contains 412 kcal of energy, 4.57% protein, 24.85% fat, and 42.61% carbohydrates. For the improvement of this research, it is recommended to conduct shelf-life testing to determine how long the product lasts, similar to commercially sold chocolate.

Keywords: sweet potato flour, bogor bean, chocolate dubai, product development



@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.

© 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

PENGEMBANGAN PRODUK CHOCOLATE DUBAI DENGAN PENGUNAAN KATAIFI TEPUNG UBI UNGU DAN KACANG BOGOR SEBAGAI PEMANFAATAN PANGAN LOKAL

KANIA OCTAVIANI QOTHRUNNADA

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
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.

- 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 Chocolate Dubai dengan
Penggunaan Kataifi Tepung Ubi Ungu dan Kacang Bogor
sebagai Pemanfaatan Pangan Lokal

Nama Mahasiswa : Kania Octaviani Qothrunnada

NIM : J0306211127

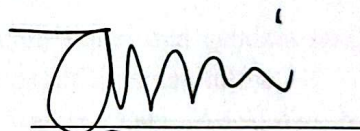
Disetujui oleh

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 :
15 Juli 2025

Tanggal Lulus :

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 penelitian yang dilaksanakan sejak bulan November 2024 sampai Juli 2025 dengan judul “Pengembangan Produk Chocolate Dubai dengan Penggunaan Kataifi Tepung Ubi Ungu dan Kacang Bogor sebagai Pemanfaatan Pangan Lokal”

Terima kasih penulis ucapkan kepada Ibu Annisa Riziriani, S.Gz., M.Si. selaku ketua program studi dan dosen program studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi. Ucapan terima kasih juga kepada Bapak Firman Muhammad Basar, S.Pd., M.Pd. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Ibu Vieta Annisa Nurhidayati, S.Gz., M.Sc. sebagai dosen penguji yang telah memberikan banyak masukan serta saran kepada penulis hingga menghasilkan laporan akhir yang lebih baik. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada:

1. Kedua orang tua tercinta Bapak Hendra dan Ibu Nurjanah atas segala doa, dukungan, motivasi dan kasih sayangnya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan akhir ini dengan baik.
2. Seluruh keluarga tercinta kakek, nenek, paman, tante, dan saudara-saudara yang selalu memberikan doa dan menyayangi penulis dengan tulus.
3. Teman-teman seperjuangan (Raisa, Naya, Razita, Dita, Adel dan Naks Babakan) yang telah memberikan masukan semangat, dan menjadi tempat berdiskusi penulis dari awal hingga akhir dalam pembuatan laporan akhir ini.
4. Teman-teman Karang Taruna (Luli, Qory, Danny, Gilang, Ziddan, Bintang) yang telah banyak membantu penulis dalam penyusunan laporan akhir ini
5. Tim SERASA yang telah memberikan kesempatan bergabung menjadi anggota tim dan memberikan pengertian serta semangat dalam menyelesaikan laporan akhir ini.
6. Kucing peliharaan penulis (Semok, Ireng, dan Elang) yang selalu menemani dan menghibur penulis.
7. Terakhir tidak lupa, kepada diri saya sendiri. Apresiasi sebesar-besarnya karena telah bertanggung jawab untuk menyelesaikan apa yang telah dimulai. Terima kasih karena terus berusaha dan tidak menyerah, serta senantiasa menikmati setiap prosesnya yang bisa dibilang tidak mudah. Terimakasih sudah bertahan.

Semoga laporan akhir ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan

Bogor, Juli 2025

Kania Octaviani Qothrunnada
J0306211127

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	4
II DIAGRAM ALIR PENELITIAN	5
III METODE	6
3.1 Desain, Waktu, dan Tempat Penelitian	6
3.2 Jumlah dan Cara Penarikan Sampel	6
3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	6
3.4 Pengolahan dan Analisis Data	7
3.5 Definisi Operasional	7
3.6 Alat dan Bahan	9
3.7 Prosedur Pengolahan	10
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	12
4.1 Gambaran Umum Produk	12
4.2 Proses Pengolahan Produk	12
4.3 Hasil Uji Organoleptik CHOUBBY	14
4.4 Kandungan Gizi CHOUBBY	17
4.5 Analisis Biaya Produksi CHOUBBY	19
V SIMPULAN DAN SARAN	22
5.1 Simpulan	22
5.2 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	26
RIWAYAT HIDUP	34



DAFTAR TABEL

1	Jenis dan cara pengumpulan data	7
2	Definisi operasional	7
3	Kebutuhan alat pembuatan CHOUBBY	9
4	Kebutuhan bahan pembuatan CHOUBBY	9
5	Hasil uji organoleptik	14
6	Kandungan Gizi CHOUBBY	17
7	Perhitungan AKG CHOUBBY	18
8	Perhitungan ALG CHOUBBY	19
9	Biaya bahan baku produksi CHOUBBY	19
10	Biaya tetap produk CHOUBBY	20

DAFTAR GAMBAR

1	Diagram alir penelitian	5
2	Alur pengolahan CHOUBBY	10
3	Kataifi ubi ungKataifi ubi ung	14

DAFTAR LAMPIRAN

1	Proses pengolahan CHOUBBY	27
2	Formulir uji organoleptik	28
3	Pelaksanaan uji organoleptik	28
4	Hasil uji normalitas	28
5	Hasil hedonik Kruskal Wallis	30
6	Hasil hedonik Kruskal Wallis (p-value)	31
7	Hasil uji laboratorium	33