

PENGEMBANGAN HOTTEOK DENGAN PENGGUNAAN TEPUNG BERAS MERAH DAN KACANG BOGOR SEBAGAI PEMANFAATAN PANGAN LOKAL

RAISA SALSABILA MUKTI



**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.

PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pengembangan Hotteok dengan Penggunaan Tepung Beras Merah 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 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, Juli 2025

Raisa Salsabila Mukti
J0306211007

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

RAISA SALSABILA MUKTI. Pengembangan Hotteok dengan Penggunaan Tepung Beras Merah dan Kacang Bogor sebagai Pemanfaatan Pangan Lokal. Dibimbing oleh FIRMAN MUHAMMAD BASAR.

Upaya penggantian tepung terigu menjadi tepung berbahan pangan lokal lainnya telah banyak dilakukan, namun belum mendapatkan hasil yang optimal. Tepung beras merah dan kacang bogor merupakan salah satu pangan lokal yang masih jarang untuk di manfaatkan. Hotteok dengan substitusi tepung beras merah dan kacang bogor sebagai isian merupakan satu produk modifikasi yang memanfaatkan pangan lokal. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk hotteok dengan memanfaatkan pangan lokal, menganalisis tingkat kesukaan, kandungan gizi, dan biaya produk. Metode penelitian ini adalah eksperimental dengan RAL 1 faktor 3 taraf dengan variasi formulasi perbandingan tepung terigu terhadap tepung beras merah ialah F1(70%:30%), F2 (50%:50%), F3 (30%:70%). Panelis tidak terlatih berusia 16-18 tahun sebanyak 62 orang. Hasil uji organoleptik dianalisis menggunakan uji Kruskal Wallis dan dilanjutkan dengan uji Mann-Whitney apabila terdapat perbedaan. Hasil penelitian yang dinilai berdasarkan parameter rasa, warna, aroma, tekstur, dan penampilan mendapatkan hasil rata-rata tertinggi 3,52 pada F2. Hasil kandungan gizi formula terpilih mengandung 327 Kal, protein 7,59 g, lemak 4,88 g, karbohidrat 63,19 g, dan serat pangan 9,76 g. Harga jual produk BogoRed Hotteok adalah Rp12.000.

Kata kunci: pangan lokal, hotteok, tepung beras merah, kacang bogor

ABSTRACT

RAISA SALSABILA MUKTI. Development of Hotteok with the Use of Brown Rice Flour and Bogor Peanuts as Utilization of Local Food Ingredients. Supervised by FIRMAN MUHAMMAD BASAR.

Efforts to replace wheat flour with flour made from other local foods have been made, but have not yet obtained optimal results. Brown rice flour and bogor peanuts are one of the local foods that are still rarely utilized. Hotteok with substitution of brown rice flour and bogor beans as filling is a modified product that utilizes local food. This study aims to develop hotteok products by utilizing local food, analyzing the level of liking, nutritional content, and product costs. This research method is experimental with RAL 1 factor 3 levels with variations in the formulation of the ratio of wheat flour to brown rice flour, namely F1 (70%:30%), F2 (50%:50%), F3 (30%:70%). Untrained panelists aged 16-18 years as many as 62 people. Organoleptic test results were analyzed using the Kruskal Wallis test and continued with the Mann-Whitney test if there were differences. The results of the study assessed based on the parameters of taste, color, aroma, texture, and appearance obtained the highest average result of 3.52 in F2. The nutritional content of the selected formula contained 327 Cal, 7.59 g protein, 4.88 g fat, 63.19 g KH, and 9.76 g dietary fiber. The selling price of BogoRed Hotteok is Rp12,000.

Keywords: local food, hotteok, brown rice flour, bogor peanuts

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 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 Menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB. Pelimpahan hak cipta atas karya tulis dari penelitian kerja sama dengan pihak luar IPB harus didasarkan pada perjanjian kerja sama yang terkait

PENGEMBANGAN HOTTEOK DENGAN PENGGUNAAN TEPUNG BERAS MERAH DAN KACANG BOGOR SEBAGAI PEMANFAATAN PANGAN LOKAL

RAISA SALSABILA MUKTI

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 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 Laporan : Pengembangan Hotteok dengan Penggunaan Tepung Beras Merah dan Kacang Bogor sebagai Pemanfaatan Pangan Lokal

Nama Mahasiswa : Raisa Salsabila Mukti
NIM : J0306211007

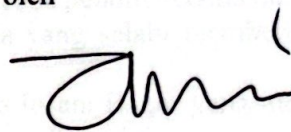
Disetujui oleh

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 IPB
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP. 196607171992031003



Tanggal ujian :
15 Juli 2025

Tanggal lulus :



@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

Puji dan Syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat, kasih, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini yang berjudul “Pengembangan Hotteok dengan Penggunaan Tepung Beras Merah dan Kacang Bogor sebagai Pemanfaatan Pangan Lokal”.

Proyek akhir ini tidak akan tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Firman Muhammad Basar, S.Pd., M.Pd. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, masukan, dan meluangkan waktunya untuk membimbing penulis selama penyelesaian laporan proyek akhir.
2. Ibu Vieta Annisa Nurhidayati, S.Gz., M.Sc. selaku dosen penguji yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam penyempurnaan laporan proyek akhir.
3. Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si. selalu ketua program studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi.
4. Kedua orang tua penulis, Mama Mila Lubis dan Papa Riki Mukti yang selalu memberikan doa, kasih sayang, dukungan, nasihat, dan juga motivasi kepada penulis selama masa perkuliahan.
5. Ketiga adik penulis, Naila, Favian, dan Fadhly yang selalu memberikan semangat, kasih sayang, dan hiburan kepada penulis.
6. Rekan-rekan kuliah, roblox gurlss dan naks babakan atas kebersamaan, kerjasama, bantuan, dan semangat kepada penulis selama masa perkuliahan.
7. Sahabat-sahabatku, Mayla dan Naila yang selalu memberikan semangat, dukungan, dan motivasi.
8. Pihak sekolah dan siswa/i SMA Bina Insani Bogor yang mengizinkan dan bersedia untuk berpartisipasi dalam penelitian ini.
9. Semua pihak yang telah membantu penulis selama penelitian maupun penulisan tugas akhir yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini masih terdapat kekurangan sehingga membutuhkan saran dan kritik yang membangun guna menyempurkan isi tugas akhir ini. Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga hasil penelitian dalam tugas akhir ini dapat bermanfaat dan dapat dijadikan acuan untuk penelitian selanjutnya.

Bogor, Juli 2025

Raisa Salsabila Mukti



@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.

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 PENELITIAN	7
3.1 Desain, Waktu dan Tempat Penelitian	7
3.2 Jumlah dan Cara Penarikan Data	8
3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	8
3.4 Pengolahan dan Analisis Data	9
3.5 Definisi Operasional	10
3.6 Alat dan Bahan	11
3.7 Prosedur Pengolahan	12
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Gambaran Umum Produk BogoRed Hotteok	14
4.2 Produksi BogoRed Hotteok	14
4.3 Hasil Analisis Data Uji Organoleptik BogoRed Hotteok	17
4.4 Kandungan Gizi BogoRed Hotteok	22
4.5 Kontribusi Zat Gizi BogoRed Hotteok	24
4.6 Analisis Biaya Produksi	25
V SIMPULAN DAN SARAN	27
5.1 Simpulan	27
5.2 Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	33
RIWAYAT HIDUP	43



DAFTAR TABEL

1	Jadwal penelitian	7
2	Jenis dan cara pengumpulan data	9
3	Definisi operasional	10
4	Kebutuhan alat pengolahan BogoRed Hotteok	11
5	Kebutuhan bahan dalam pembuatan kacang bogor kering	12
6	Kebutuhan bahan dalam pembuatan BogoRed Hotteok	12
7	<i>Trial</i> dan <i>error</i> kacang bogor kering	15
8	<i>Trial</i> dan <i>error</i> BogoRed Hotteok	16
9	Karakteristik BogoRed Hotteok	17
10	Hasil uji hedonik BogoRed Hotteok	18
11	Kandungan gizi dan serat pangan BogoRed Hotteok	22
12	Perbandingan BogoRed Hotteok dengan produk aslinya	24
13	Kontribusi zat gizi dan serat pangan terhadap ALG	24
14	Biaya variabel	25
15	Biaya tetap	26

DAFTAR GAMBAR

1	Bagan diagram alir penelitian	5
2	Tepung beras merah	11
3	Diagram alir pembuatan kacang bogor kering	13
4	Diagram alir pembuatan BogoRed Hotteok	13
5	Diagram hasil uji organoleptik rasa BogoRed Hotteok	19
6	Diagram hasil uji organoleptik warna BogoRed Hotteok	19
7	Diagram hasil uji organoleptik aroma BogoRed Hotteok	20
8	Diagram hasil uji organoleptik tekstur BogoRed Hotteok	21
9	Diagram hasil uji organoleptik penampilan BogoRed Hotteok	21

DAFTAR LAMPIRAN

1	Produk BogoRed Hotteok	35
2	Surat izin penelitian	35
3	Form uji organoleptik	36
4	Dokumentasi uji organoleptik	36
5	Hasil Uji Normalitas, Kruskal-Wallis, dan Mann-Whitney	37
6	Hasil uji laboratorium	41