

PENGEMBANGAN PRODUK PASTEL TUTUP TEPUNG MOCAF DAN DAUN KELOR SEBAGAI PMT BALITA BERBAHAN PANGAN LOKAL

ANNA MUTHIA



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**



PERNYATAAN MENGENAI PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Pengembangan Produk Pastel Tutup Tepung Mocaf dan Daun Kelor Sebagai PMT Balita Berbahan Pangan Lokal” 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 proyek akhir ini.

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

Bogor, Agustus 2024

Anna Muthia
J0306201170

ABSTRAK

ANNA MUTHIA. Pengembangan Produk Pastel tutup Tepung Mocaf dan Daun Kelor Sebagai PMT Balita Berbahan Pangan Lokal. Dibimbing oleh RINA MARTINI.

Balita adalah kelompok usia yang rentan terhadap kekurangan zat gizi asupan gizi yang tepat. Pemberian Makanan Tambahan merupakan pemberian makanan kepada balita gizi kurang dalam bentuk kudapan yang aman dan bermutu serta mengandung nilai gizi yang sesuai dengan kebutuhan usia pada balita. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengembangan produk pastel tutup tepung mocaf yang ditujukan pada balita. Desain penelitian yang yaitu eksperimental dengan menggunakan metode kuantitatif dan melakukan perhitungan energi dan zat gizi, pengujian laboratorium uji proksimat, serta pengujian organoleptik terhadap daya terima konsumen, dengan jumlah sampel 30 panelis yang mencoba 3 formula produk (F1, F2 dan F3). Hasil uji organoleptik menunjukkan formula 1 mendapatkan nilai tertinggi formula 1 memiliki rasa tidak dominan tepung mocaf dan tekstur renyah, aroma tidak dominan tepung mocaf sehingga formula 1 dapat diterima dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur dengan kandungan gizi kadar air sebesar 40,57%, kadar abu 0,93%, energi 280 Kal, protein 6,97%, lemak 9,09%, karbohidrat 42,44%. Kata Kunci: balita, pastel tutup, pmt, tepung mocaf

ABSTRACT

ANNA MUTHIA. Development Product of pastels covered with mocaf flour and moringa leaves as local food ingredients for toddlers. Supervised by RINA MARTINI.

Toddlers are an age group that is vulnerable to lack of nutrients from proper nutritional intake. Providing supplementary food is the provision of food to malnourished toddlers in the form of snacks that are safe and of good quality and contain nutritional value appropriate to the toddler's age needs. This research aims to analyze the development of pastel products covered with mocaf flour aimed at toddlers. The research design is experimental using quantitative methods and carrying out energy and nutrient calculations, laboratory testing of proximate tests, as well as organoleptic testing of consumer acceptability, with a sample of 30 panelists who tried 3 product formulas (F1, F2 and F3). The organoleptic test results show that formula 1 got the highest score. Formula 1 has a taste that is not dominant from mocaf flour and a crunchy texture, the aroma is not dominant from mocaf flour so that formula 1 can be accepted from the aspects of color, aroma, taste, texture with a water content of 40.57%, ash content 0.93%, energy 280 Cal, proteins 6.97%, fat 9.09%, carbohydrates 42.44%.

Keywords: closed pastel, mocaf flour, providing additional food, toddler

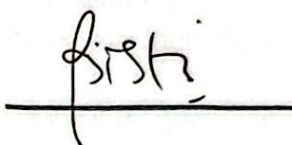


Judul Proyek Akhir : Pengembangan Produk Pastel Tutup Tepung dan Daun Kelor Sebagai PMT Balita Berbahan Pangan Lokal
Nama : Anna Muthia
NIM : J0306201170

@Hak cipta milik IPB University

Disetujui oleh

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



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:

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala karunianya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Judul yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Maret 2024 sampai April 2024 ini yakni “Pengembangan Produk Pastel Tutup Tepung dan Daun Kelor Sebagai PMT Balita Berbahan Pangan Lokal”

Terima kasih penulis ucapkan kepada pihak-pihak yang membantu selama proses penyusunan tugas akhir.

- a Ibu Dr.Ir. Rina Martini, M.Si, selaku pembimbing yang telah membimbing dan banyak memberi saran.
- b Ibu Rosyda Dianah, SKM, MKM selaku dosen moderator dan dosen penguji yang telah memberikan saran yang membangun dalam penyusunan laporan tugas akhir.
- c Keluarga penulis, kepada ayah, ibu, serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan doa, dan kasih sayangnya, sehingga penulis bisa menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
- d Seluruh teman-teman seperjuangan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, atas perhatian dan bantuannya, sehingga tugas laporan akhir ini dapat diselesaikan dengan baik.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Agustus 2024

Anna Muthia
J0306201170

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II KERANGKA BERPIKIR	4
III METODE PENELITIAN	7
3.1 Desain, Tempat, dan Waktu Penelitian	7
3.2 Populasi dan Sampel	7
3.3 Jenis dan Cara Pengambilan Data	8
3.4 Pengolahan dan Analisis Data	10
3.5 Definisi Operasional	11
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1 Gambaran Umum Produk	13
4.2 Proses Produksi Pastel Tutup	14
4.3 Karakteristik Responden	17
4.4 Analisis Uji Organoleptik	18
4.5 Kandungan Energi dan Zat Gizi Pastel Tutup	25
4.6 Kontribusi Energi dan Zat Gizi	27
V SIMPULAN DAN SARAN	29
5.1 Simpulan	29
5.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN	33
RIWAYAT HIDUP	37



DAFTAR TABEL

1	Formula uji organoleptik pastel tutup	7
2	Jenis dan cara pengambilan data	9
3	Definisi operasional	11
4	Formula pastel tutup berbahan tepung mocaf dan daun Kelor	13
5	Alat dalam proses pembuatan pastel tutup	14
6	Bahan pembuatan pastel tutup berbahan tepung mocaf dan daun Kelor	15
7	Biaya bahan uji organoleptik	15
8	Karakteristik responden	17
9	Hasil uji organoleptik indikator rasa	18
10	Hasil uji organoleptik indikator aroma	20
11	Hasil uji organoleptik indikator warna	21
12	Hasil uji organoleptik indikator tekstur	22
13	Hasil uji Kruskal-Wallis Rasa, Aroma, Warna, Tekstur	23
14	Uji rangking berdasarkan Uji Organoleptik	24
15	Kandungan energi dan zat gizi	25
16	Kontribusi Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat	27

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka berpikir	4
2	Patel tutup berbahan tepung mocaf dan daun kelor	13
3	Prosedur pengolahan	17
4	Grafik hasil uji organoleptik suka terhadap rasa	19
5	Grafik hasil uji organoleptik suka terhadap aroma	20
6	Grafik hasil uji organoleptik suka terhadap warna	22
7	Grafik hasil uji organoleptik suka terhadap tekstur	23

DAFTAR LAMPIRAN

1	Hasil uji laboratorium	35
2	Dokumentasi hasil uji organoleptik	35
3	Form penilaian hasil uji organoleptik	36
4	Bahan pembuatan pastel tutup	36