

PENGEMBANGAN PRODUK PUKIS DENGAN PENAMBAHAN KACANG KEDELAI SEBAGAI ALTERNATIF TAMBAHAN PROTEIN PADA ANAK USIA SEKOLAH

PUTRIANI KIRANTI



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

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 PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Pengembangan Produk Pukis dengan Penambahan Kacang Kedelai sebagai Alternatif Tambahan Protein pada Anak Usia Sekolah” 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 laporan akhir ini.

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

Bogor, Juni 2024

Putriani Kiranti
J0306201097

- 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

PUTRIANI KIRANTI. Pengembangan Produk Pukis dengan Penambahan Kacang Kedelai sebagai Alternatif Tambahan Protein pada Anak Usia Sekolah. Dibimbing oleh FIRMAN MUHAMMAD BASAR.

Diawali dengan identifikasi peluang pasar, pengembangan produk diakhiri dengan pelaksanaan aktivitas produksi, penjualan, dan pengiriman produk. Dalam memproduksi olahan kue pukis, pemilihan bahan baku yang tepat sangat penting untuk menjaga kualitas produk dan nilai gizinya. Penulisan proyek akhir ini bertujuan untuk mengkaji gambaran umum, karakteristik, proses produksi yang meliputi persiapan alat dan bahan, pengolahan produk, pemorsian, dan pengemasan, serta menghitung kandungan zat gizi, menganalisis tingkat kesukaan responden terhadap produk kue pukis dengan penambahan kacang kedelai, dan menganalisis anggaran biaya produksi kue pukis dengan penambahan kacang kedelai. Hasil organoleptik menunjukkan bahwa ketiga formula dengan perbandingan tepung terigu dan kacang kedelai F1 (80:20), F2 (60:40) dan F3 (40:60) diterima oleh panelis. Adapun formula yang terpilih berdasarkan hasil uji hedonik yaitu formula F2. Hasil kandungan gizi pada formula terpilih mengandung 249% energi, 7,39% protein, 10,5% lemak, serta 32,61% karbohidrat.

Kata kunci : Pengembangan, produk, kue pukis, kacang kedelai, zat gizi

ABSTRACT

PUTRIANI KIRANTI. Development of pukis products with the addition of soybeans as an alternative additional protein for school-aged children. Supervised by FIRMAN MUHAMMAD BASAR.

Starting with identifying market opportunities, product development ends with the implementation of production, sales and product delivery activities. In producing processed pukis cakes, choosing the right raw materials is very important to maintain product quality and nutritional value. The aim of writing this final project is to examine the general description, characteristics, production process which includes preparation of tools and materials, product processing, portioning and packaging, as well as calculating the nutritional content, analyzing the level of respondents' preference for pukis cake products with the addition of soybeans, and coating Estimated production costs for pukis cakes with the addition of soybeans. Organoleptic results showed that the three formulas with ratios of wheat flour and soybeans F1 (80:20), F2 (60:40) and F3 (40:60) were accepted by the panelists. The formula chosen is based on the results of the hedonic test, namely the F2 formula. The nutritional content results in the selected formula contain 249% energy, 7.39% protein, 10.5% fat and 32.61% carbohydrates.

Keywords: Development, products, pukis cakes, soybeans, nutrients



@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.

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.

PENGEMBANGAN PRODUK PUKIS DENGAN PENAMBAHAN KACANG KEDELAI SEBAGAI ALTERNATIF TAMBAHAN PROTEIN PADA ANAK USIA SEKOLAH

PUTRIANI KIRANTI

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
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.

- 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 Pukis dengan Penambahan Kacang Kedelai sebagai Alternatif Tambahan Protein pada Anak Usia Sekolah

Nama : Putriani Kiranti
NIM : J0306201097

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:
8 Juni 2024

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 dengan kehadiran Allah Subhanu wa ta'ala karena atas segala karunia-Nya sehingga tugas akhir ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak Februari 2024 sampai Maret 2024 dengan judul “Pengembangan Produk Pukis dengan Penambahan Kacang Kedelai sebagai Alternatif Tambahan Protein pada Anak Usia Sekolah”.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Firman Muhammad Basar, S.Pd., M.Pd. atas bimbingan dan masukannya yang sangat berharga. Selanjutnya, penulis mengucapkan terima kasih kepada dosen penguji Ibu Dra. Woro Wiryar Tutik, MM. serta dosen Manajemen Industri Jasa Pangan dan Gizi atas bantuan yang sangat berharga selama proses pengumpulan data. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada:

- a. Ibu Bariyah, wanita hebat yang melahirkan penulis, seseorang yang mempunyai pintu surga ditelapak kakinya. Terima kasih atas limpahan doa yang tak berkesudahan, dukungan yang selalu diberikan dan kerja kerasnya untuk memenuhi kebutuhan penulis.
- b. Almarhum Bapak Kahiran, cinta pertama bagi anak perempuannya. Alhamdulillah anak bungsumu sudah berada di tahap ini, penulis percaya bahwa sosokmu akan selalu menemani perjalanan penulis.
- c. Vetri Tanjung dan Mohammad Syafei selaku saudara kandung penulis, walaupun terhalang jarak yang jauh tetapi penulis bisa merasakan dukungan dari kalian. Teruntuk mbak Vetri yang selalu mendukung apapun keputusan adiknya dan selalu berusaha membantu meyakini Ibu Bariyah untuk melepaskan anaknya merantau menimba ilmu.
- d. Syifa Hadju dan Anggis Devaki yang selalu meng-inspirasi dan menjadi penyemangat penulis baik yang disampaikan melalui *Direct Message Instagram* ataupun *chat personal Whatsapp* kepada penulis.
- e. Elvira Anjani, Fitri Amelia, Hanie Sharani, dan Muhammad Nurmahmudi yang selalu membantu penulis selama menyusun tugas akhir ini.

Semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan dan untuk kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juni 2024

Putriani Kiranti



DAFTAR ISI

PRAKATA	V
DAFTAR ISI	VI
DAFTAR TABEL	VII
DAFTAR GAMBAR	VII
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	4
II KERANGKA BERPIKIR	5
III METODE PENELITIAN	7
3.1 Desain, Tempat, dan Waktu	7
3.2 Jumlah dan Cara Penarikan Contoh	7
3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	8
3.4 Pengolahan dan Analisis Data	9
3.5 Definisi Operasional	9
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	11
4.1 Gambaran Umum Produk	11
4.2 Proses Produksi Kue Pukis dengan penambahan Kacang Kedelai	13
4.3 Sifat Organoleptik Pukis	15
4.4 Analisa Data Hasil Uji Organoleptik pada Pukis Kacang Kedelai	16
4.5 Penentuan Formulasi Terpilih	18
4.6 Kandungan Gizi Berdasarkan TKPI 2017	18
4.7 Kandungan Zat Gizi terhadap AKG	19
4.8 Kontribusi Zat Gizi Terhadap ALG	19
4.9 Anggaran Biaya Produksi	20
4.10 Daya Simpan Produk	21
V SIMPULAN DAN SARAN	22
5.1 Simpulan	22
5.2 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	25
RIWAYAT HIDUP	28

DAFTAR TABEL

1 Waktu dan tahapan penelitian	7
2 Jenis dan cara pengambilan data	8
3 Skala hedonik dan skala numerik pengujian	9
4 Definisi operasional	10
5 Kandungan gizi kue pukis	12
6 Syarat mutu kue basah	12
7 Kandungan zat gizi kacang kedelai	13
8 Kebutuhan alat dalam proses produksi pukis	13
9 Bahan yang digunakan pada proses produksi pukis	14
10 Hasil <i>mean</i> uji hedonik	16
11 Hasil kandungan gizi per-resep	18
12 Hasil kandungan gizi per-takaran saji	18
13 Hasil akg pukis dalam satu formulasi per-takaran saji	19
14 Hasil alg dalam satu formulasi per-takaran saji	20
15 Analisis biaya produksi	20

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka berpikir	6
2 Kue pukis (anonim 2024)	11
3 Prosedur pengolahan pukis dengan penambahan kacang kedelai	15
4 Uji organoleptik	16
5 Perbedaan hasil f1, f2, dan f3	16