

BOMBUBE : MAKANAN SELINGAN BERBASIS PANGAN LOKAL UBI JALAR UNGU UNTUK ANAK USIA SEKOLAH

SHERIN ANANDA SALSABILA



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

@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
Bogor Indonesia

- 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.

Perpustakaan 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 proyek akhir dengan judul “*Bombube: Makanan Selingan Berbasis Pangan Lokal Ubi Jalar Ungu untuk 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 proyek akhir ini.

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

Bogor, Juli 2024

Sherin Ananda Salsabila
J0306201002



@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

SHERIN ANANDA SALSABILA. *Bombube*: Makanan Selingan Berbasis Pangan Lokal untuk Anak Usia Sekolah. Dibimbing oleh RINA MARTINI.

Anak usia sekolah adalah kelompok usia yang rentan terhadap kekurangan zat gizi. Asupan gizi yang tepat dalam jumlah dan kualitas harus memenuhi kebutuhan pertumbuhan dan perkembangan anak untuk mencapai tumbuh kembang optimal. Makanan selingan merupakan makanan tambahan untuk memenuhi kebutuhan harian anak. Modifikasi makanan selingan tinggi energi dan protein dengan penambahan zat gizi lain untuk menunjang tumbuh kembang anak. Bomboloni merupakan kudapan seperti donat yang berbahan dasar tepung terigu dengan isian krim yang cukup digemari masyarakat khususnya anak sekolah. “*Bombube*” merupakan bomboloni dengan substitusi ubi ungu. Penelitian ini untuk mengetahui tingkat penerimaan bomboloni ubi jalar ungu kepada anak usia sekolah. Penelitian ini menggunakan 3 formula dengan perbandingan tepung terigu : ubi jalar ungu yaitu 80 : 20, 70 : 30, dan 60 : 40. Penelitian ini dilakukan melalui 2 tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian lanjutan. Hasil penelitian pendahuluan yakni formula terpilih yaitu formula 3. Penelitian dilanjutkan dengan penelitian lanjutan yaitu uji hedonik kepada panelis anak dengan hasil penilaian aspek penampilan 80%, rasa 90%, tekstur 88,75%, aroma 82,5%, dan penampilan 77,5%

Kata kunci: anak usia sekolah dasar, ubi jalar ungu, uji hedonik

ABSTRACT

SHERIN ANANDA SALSABILA. *Bombube*: Local Food-Based Snack for School-Aged Children. Supervised by RINA MARTINI.

School-aged children are an age group that is vulnerable to nutritional deficiencies. Appropriate nutritional intake in quantity and quality must meet the needs of children's growth and development to achieve optimal growth and development. Snacks are additional food to meet children's daily needs. Modification of snacks high in energy and protein with the addition of other nutrients to support children's growth and development. Bomboloni is a donut-like snack made from wheat flour with cream filling which is quite popular with the public, especially school children. “*Bombube*” is Bomboloni with purple sweet potato substitution. This study aims to determine the level of acceptance of purple sweet potato Bomboloni among school-aged children. This research used 3 formulas with a ratio of wheat flour: purple sweet potato, namely 80: 20, 70: 30, and 60: 40. This research was carried out in 2 stages, namely preliminary research and further research. The results of preliminary research are the selected formula, namely formula 3. The research is continued with further research, namely hedonik tests on child panelists with the results of assessing color aspects 80%, taste 90%, texture 88.75%, aroma 82.5%, and appearance 77.5%

Keyword: elementary school age children, purple sweet potato, hedonik test



@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.

© 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 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.



BOMBUBE : MAKANAN SELINGAN BERBASIS PANGAN LOKAL UBI JALAR UNGU UNTUK ANAK USIA SEKOLAH

SHERIN ANANDA SALSABILA

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 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 : *Bombube* : Makanan Selingan Berbasis Pangan Lokal Ubi

Jalur Ungu untuk Anak Usia Sekolah

Nama : Sherin Ananda Salsabila

NIM : J0306201002

@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.

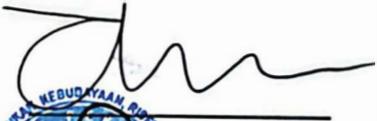
Disetujui oleh

Dosen 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



@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 kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan September 2023 sampai bulan Mei 2024 ini ialah proyek akhir dengan judul “*Bombube : Makanan Selingan Berbasis Pangan Lokal Ubi Jalar Ungu untuk Anak Usia Sekolah*”. Proyek akhir ini tidak akan selesai tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak yang membantu selama proses penentuan ide hingga selesainya proyek akhir ini:

1. Dr. Ir. Rina Martini, M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing, membantu, memberikan arahan terkait penelitian ini. Ibu Rosyda Dianah S.KM, M.KM. selaku dosen penguji yang telah memberikan saran dan masukkan serta meluangkan waktunya untuk menghadiri ujian siding akhir penulis dan dapat menjadi lebih baik. Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si. selaku ketua program studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi.
2. Kedua orang tua penulis, Ibu Siti Yuniarsih dan Bapak Idang Hermawan. Terima kasih atas kepercayaan, cinta, kasih sayang, pengorbanan, dan nasihat yang selalu diberikan kepada penulis. Terima kasih juga telah menjadi motivasi penulis untuk menyelesaikan proyek akhir ini
3. Siti Munawarah selaku sahabat penulis yang telah banyak membantu penulis dan membimbing penulis. Terima kasih sudah selalu menemani penulis dalam setiap langkah pada pelaksanaan proyek akhir ini.
4. Farah Larasati, Bunga Haura Annajah, dan Edma Shalihata sebagai sahabat penulis yang selalu mendukung dan menyemangati penulis
5. Rekan-rekan perkuliahan penulis, Gita Wulandari, Siti Intan Permatasari, Hanifatuh Afifah, dan teman-teman Kos Cikuray yang namanya tidak bisa disebutkan satu persatu. Terima kasih telah menemani penulis sejak awal kuliah hingga pelaksanaan proyek akhir ini, sebagai teman yang selalu menghibur penulis, dan sebagi penyemangat penulis.
6. Teman-teman satu bimbingan penulis yang namanya tidak dapat disebutkan satu persatu. Terima kasih telah menjadi teman bimbingan penulis, selalu memberikan saran dan masukkan kepada penulis, dan memberi dukungan dan semangat.
7. Terakhir, terima kasih kepada diri sendiri karena sudah berjuang dan mengusahakan yang terbaik sehingga dapat mencapai tahap ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam laporan proyek akhir ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan masukkan yang membangun untuk penyempurnaan proyek akhir ini. Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2024

Sherin Ananda Salsabila



@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.

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
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	6
3.2 Jumlah dan Cara Penarikan Contoh	6
3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	6
3.4 Pengolahan dan Analisis Data	7
3.5 Definisi Operasional	10
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	11
4.1 Gambaran Umum Produk	11
4.2 Produksi Produk	12
4.3 Karakteristik Responden	17
4.4 Hasil Uji Hedonik Penelitian Pendahuluan	18
4.5 Penentuan Produk Terpilih	22
4.6 Penelitian Lanjutan	23
4.7 Kandungan Gizi	26
4.8 Kontribusi Kandungan Gizi dengan AKG menurut PMK No. 28	27
4.9 Potensi Kewirausahaan <i>Bombube</i>	29
4.10 Masa Simpan Produk	31
V SIMPULAN DAN SARAN	33
5.1 Simpulan	33
5.2 Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN	39
RIWAYAT HIDUP	52

DAFTAR TABEL

1	Jenis dan cara pengumpulan data	7
2	Skala jawaban	7
3	Interval persentase	8
4	Skala jawaban	9
5	Tabel interval persentase	10
6	Devinisi operasional	10
7	Spesifikasi bahan <i>Bombube</i>	12
8	Formula bomboloni ubi jalar ungu	13
9	Kebutuhan alat <i>Bombube</i>	14
10	Karakteristik responden penelitian pendahuluan	17
11	Karakteristik responden penelitian lanjutan	18
12	Hasil uji hedonik penampilan	19
13	Hasil uji hedonik aroma	19
14	Hasil uji hedonik rasa	20
15	Hasil uji hedonik tekstur	21
16	Hasil uji hedonik warna	22
17	Uji rangking	23
18	Kandungan gizi formula 3	26
19	Kontribusi energi dan zat gizi terhadap AKG	28
20	Biaya bahan baku (12 buah)	30
21	Biaya <i>overhead</i>	30
22	Biaya produksi	31
23	Harga jual bomboloni ubi ungu	31
24	Perubahan karakteristik bomboloni	32

DAFTAR GAMBAR

1	Bagan kerangka pemikiran	4
2	Persiapan bahan bomboloni ubi ungu	13
3	Diagram alir pengolahan <i>bombube</i>	15
4	Dokumentasi hasil dari formula 1, formula 2, dan formula 3	16
5	Hasil uji daya terima anak sekolah	24

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 LAMPIRAN

1	Resep bomboloni ubi ungu	41
2	Form penilaian uji organoleptik	44
3	Dokumentasi uji organoleptik	45
4	Bahan pembuatan bomboloni ubi ungu	46
5	Kuisisioner uji hedonik anak sekolah	47
6	Uji hedonik anak usia sekolah	48
7	Perhitungan rentang interval persentase	49
8	Rumus rentang interval penelitian lanjutan	50
9	Hasil uji normalitas data	51
10	Hasil uji hedonik penelitian lanjutan	52

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.