



PENGEMBANGAN PRODUK SIOMAY *FROZEN FOOD* DENGAN SUBSTITUSI BENGKOANG (STUDI KASUS UMKM HOME SIOMAY, KOTA BOGOR)

RHISTYANI WIJAYA



**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

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.



PERNYATAAN MENGENAI PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA LIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa proyek akhir dengan judul “Pengembangan Produk Siomay *Frozen Food* dengan Substitusi Bengkoang (Studi Kasus UMKM Home Siomay, Kota Bogor)” 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

Rhistryani Wijaya
J0306201056

- 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

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.

ABSTRAK

Rhistryani Wijaya. Pengembangan Produk Siomay *Frozen Food* dengan Substitusi Bengkoang (Studi Kasus UMKM Home Siomay, Kota Bogor). Dibimbing oleh RINA MARTINI

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk siomay *frozen food* dengan substitusi bengkoang sebagai bentuk pemanfaatan pangan lokal, khususnya dalam pengembangan UMKM Home Siomay di Kota Bogor. Substitusi bengkoang dipilih karena ketersediaannya yang melimpah di Indonesia. Penelitian ini melibatkan beberapa tahap, yaitu proses produksi, uji organoleptik, analisis umur simpan produk, dan analisis biaya bahan baku. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa siomay *frozen* dengan substitusi bengkoang Formula 1 diterima dengan baik oleh konsumen. Selain itu, analisis biaya menunjukkan bahwa penggunaan bengkoang sebagai bahan substitusi dapat menekan biaya produksi tanpa mengurangi kualitas produk. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan alternatif inovatif bagi UMKM Home Siomay dalam mengembangkan produk pangan lokal yang sehat dan ekonomis.

Kata kunci: bengkoang, *frozen food*, pangan lokal, uji organoleptik, siomay

ABSTRACT

Rhistryani Wijaya. Development of Siomay Frozen Food Product with Bengkoang Substitution (Case Study of UMKM Home Siomay, Bogor City). Supervised by RINA MARTINI

This research aims to develop frozen food siomay products with bengkoang substitution as a form of local food utilization, especially in the context of UMKM Home Siomay in Bogor City. The bengkoang substitution was chosen due to its abundant availability in Indonesia. This research involves several stages, namely the production process, organoleptik test, product durability analysis, and raw material cost analysis. Organoleptik test results showed that frozen siomay with bengkoang substitution Formula 1 was well received by consumers. In addition, cost analysis showed that the use of bengkoang as a substitute ingredient can reduce production costs without reducing product quality. This research is expected to provide innovative alternatives for UMKM Home Siomay in developing healthy and economical local food products.

Keywords: bengkoang, frozen food, local food, organoleptik test, siomay



@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.



© 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

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.

PENGEMBANGAN PRODUK SIOMAY *FROZEN FOOD* DENGAN SUBSTITUSI BENGKOANG (STUDI KASUS UMKM HOME SIOMAY, KOTA BOGOR)

RHISTYANI WIJAYA

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
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 mengumunkan 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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Judul Proyek Akhir : Pengembangan Produk Siomay *Frozen Food* dengan Substitusi Bengkoang (Studi Kasus UMKM Home Siomay, Kota Bogor)
Nama : Rhistyani Wijaya
NIM : J0306201056

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. 19660717199203100



Tanggal Ujian:
19 Juli 2024

Tanggal Lulus:

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

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.



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas rahmat, karunia, dan hidayah-Nya, shalawat beserta salam selalu tercurahkan kepada junjungan kita Nabi Besar Muhammad SAW, beserta keluarga dan sahabat-NYA. Penyusunan Laporan Proyek Akhir dengan judul “Pengembangan Produk Siomay *Frozen Food* dengan Substitusi Bengkoang (Studi Kasus UMKM Home Siomay, Kota Bogor)” dapat diselesaikan dengan baik. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang mendalam kepada semua pihak yang telah ikut membantu serta menjadi motivasi penulis, yaitu kepada:

1. Ibu Dr. Ir. Rina Martini, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan berupa saran, kritik, dan motivasi kepada penulis dalam penyusunan proyek akhir. Ibu Dra. Woro Winyar Tutik, M.M selaku Dosen Penguji atas kritik, saran, dan motivasi kepada penulis dalam penyusunan proyek akhir. Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si selaku Ketua Progam Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi Sekolah Vokasi IPB University.
2. Kedua orang tua tercinta Ibunda Nersih Indrayanti dan Ayahanda Sutisna Wijaya yang telah memberikan perhatian, dukungan moril serta materi, nasihat yang tak ternilai, serta doa yang tak pernah putus.
3. Kakak dan adik penulis yang selalu memberikan saran, dukungan dan motivasi kepada penulis dalam penyusunan proyek akhir.
4. Sahabat sejati penulis Alifa Septia Medina, Fania Aulia Salsabila, Siti Aaliyah Maulani, Wulan Sara Septiani, Meira Lisdinyafika, dan Afna Tiramjani Raziqni yang selalu memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis dalam penyusunan proyek akhir.
5. Teman-teman kelompok magang Rumah Sakit Jiwa Marzoeki Mahdi yang saling memberikan motivasi dan dukungan kepada satu sama lain.

Penulis menyadari bahwa penyusunan proyek akhir ini masih jauh dari sempurna. Penulis berharap semoga proyek akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis maupun semua pihak yang membutuhkan.

Bogor, Juli 2024

Rhistryani Wijaya

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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@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.

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
II KERANGKA PEMIKIRAN	4
III METODE	6
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	6
3.2 Desain Penelitian	6
3.3 Jenis dan Metode Pengambilan Data	6
3.4 Populasi dan Sampel	7
3.5 Metode Pengolahan dan Analisis Data	8
3.6 Alat dan Bahan	8
3.7 Definisi Operasional	9
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	10
4.1 Gambaran Umum UMKM dan Produk	10
4.2 Produksi Produk	11
4.3 Karakteristik Responden	15
4.4 Hasil Uji Organoleptik	16
4.5 Formula yang Terpilih	19
4.6 Perbandingan Produk Terpilih	19
4.7 Pengamatan Umur Simpan	21
4.8 Analisis Biaya	22
V SIMPULAN DAN SARAN	27
5.1 Simpulan	27
5.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	31
RIWAYAT HIDUP	36



DAFTAR TABEL

Tabel 1	Cara dan jenis pengumpulan data	6
Tabel 2	Definisi operasional	9
Tabel 3	Formulasi frozen siomay substitusi bengkoang	11
Tabel 4	Kebutuhan alat	12
Tabel 5	Persiapan bahan	12
Tabel 6	Tahapan pengolan produk	13
Tabel 7	Karakteristik responden	15
Tabel 8	Hasil uji organoleptik	17
Tabel 9	Hasil uji ranking formula	19
Tabel 10	Perbandingan nilai gizi dengan perhitungan DKBM	19
Tabel 11	Perbandingan biaya bahan baku	20
Tabel 12	Pengamatan umur simpan	22
Tabel 13	Biaya bahan baku	22
Tabel 14	Biaya tenaga kerja	23
Tabel 15	Biaya overhead tetap dan variabel	24
Tabel 16	Total harga pokok produksi	24
Tabel 17	Analisis <i>break event point</i>	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Kerangka pemikiran	4
Gambar 2	Logo Home Siomay	10
Gambar 3	Produk siomay frozen substitusi bengkoang	14
Gambar 4	Hasil formulasi siomay frozen substitusi bengkoang	15

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Kuesioner uji organoleptik	32
Lampiran 2	Data excel hasil uji organoleptik	33
Lampiran 3	Dokumentasi uji organoleptik	34
Lampiran 4	Dokumentasi pengamatan umur simpan	35