



PEMANFAATAN UBI UNGU DAN PISANG DALAM PEMBUATAN *MUFFIN* BEBAS *GLUTEN*

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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

RIDHATUL AISY



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pemanfaatan Ubi Ungu dan Pisang dalam Pembuatan *Muffin* Bebas *Gluten*” 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, Juli 2022

Ridhatul Aisy
J3F119053



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural 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.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



RINGKASAN

RIDHATUL AISY. Pemanfaatan Ubi Ungu dan Pisang Dalam Pembuatan *Muffin* Bebas *Gluten* (*Utilization of Purple Sweet Potatoes and bananas in Making Gluten Free Muffins*). Dibimbing oleh ANI NURAENI

Muffin ubi ungu dan pisang merupakan *snack* sehat yang memiliki rasa manis dan kaya akan manfaat bagi tubuh. Tujuan umum dari penulisan laporan akhir ini adalah Melakukan modifikasi hidangan *snackmuffin* upaya pemanfaatan pangan lokal. Tujuan khusus adalah (1) Mengidentifikasi gambaran umum gambaran umum produk hidangan *snack muffin*, (2) Mengidentifikasi pengadaan bahan makanan, (3) Mengkaji proses produksi hidangan *snack muffin*, (4) Menghitung kandungan gizi hidangan *snack muffin*, (5) Mengetahui hasil uji organoleptik terhadap daya terima produk hidangan *snack muffin*.

Pengambilan data primer diperoleh melalui pengamatan langsung dengan melakukan produksi hidangan modifikasi di rumah penulis serta pengambilan data uji organoleptik melalui kusioner berdasarkan analisis uji afektif yang didasarkan pada kesukaan atau penerimaan terhadap suatu produk. Data sekunder diperoleh melalui studi kasus saat praktik kerja lapangan dan studi pustaka yang digunakan berupa jurnal.

Pangan fungsional merupakan pangan olahan yang mengandung beberapa komponen pangan yang mempunyai fungsi diluar fungsi dasarnya, yang tidak memberikan bahaya dan memberikan manfaat bagi kesehatan tubuh. Pemanfaatan pangan lokal dapat dilakukan dengan pengembangan produk yang sudah ada dengan memperhatikan aspek penting dalam proses pembuatan produk tersebut. Bahan digunakan dalam pengembangan produk *muffin* yaitu ubi ungu dan pisang. Ubi ungu merupakan sumber karbohidrat yang tinggi sebagai sumber energi bagi tubuh. Ubi ungu juga memiliki kandungan *antosianin* sebagai antioksidan yang memiliki manfaat untuk mencegah penyakit degeneratif. Pisang ambon merupakan buah yang mengandung karbohidrat, mineral serta vitamin B6 dan vitamin C. Pisang ambon dapat menurunkan tekanan darah karena mengandung *Angiotensin Converting Enzyme Inhibitor* (ACE-I) yang dapat bekerja di dalam tubuh. Gula pada buah pisang berindeks glikemik lebih rendah dibandingkan dengan glukosa.

Pengembangan produk dapat berupa memodifikasi produk yang sudah ada dengan mengganti bahan utama dan menambahkan bahan lain dari produk tersebut. Produk yang akan dikembangkan yaitu *muffin* karena produk ini digemari banyak kalangan. Pengembangan produk *muffin* dilakukan dengan memodifikasi bahan *muffin* berupa pengantian tepung terigu dengan ubi ungu dan pengantian gula dengan buah pisang. Memodifikasi *muffin* dengan alasan dapat mengembangkan hidangan *snack* sehat yang memiliki rasa manis yang kaya manfaat.

Produk *muffin* pisang ubi ungu dilakukan uji coba 2 kali untuk mendapatkan hasil yang sesuai yang diharapkan. Daya terima produk dapat dilihat dari hasil kusioner uji organoleptik yang diberikan kepada 30 orang panelis. Uji organoleptik menggunakan 5 skala likert terdiri dari unsur warna, rasa, tekstur dan penampilan. Hasil dari uji organoleptik yang telah dilakukan yaitu sebagian besar panelis menyukai *muffin* ubi ungu dan pisang karena persentase secara keseluruhan >80% yang artinya produk dapat diterima.

Kata Kunci: *Muffin, Pemanfaatan Pangan Lokal, Pisang, Ubi Ungu.*



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022
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.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



PEMANFAATAN UBI UNGU DAN PISANG DALAM PEMBUATAN *MUFFIN* BEBAS *GLUTEN*

RIDHATUL AISY



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies
Laporan Akhir

sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

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.

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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

- Hak Cipta Diindungi 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.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Firman Muhammad Basar, S.Pd, M. Pd



Judul Laporan : Pemanfaatan Ubi Ungu dan Pisang dalam Pembuatan *Muffin*
Bebas Gluten

Nama : Ridhatul Aisy
NIM : J3F119053

Pembimbing :
Ani Nuraeni, S.Pd., M.Pd

Disetujui oleh

Diketahui oleh



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi:
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si
NIP. 196903282009102002

Dekan Sekolah Vokasi:
Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian:
16 Juli 2022

Tanggal Lulus: 03 AUG 2022

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.