



# MODIFIKASI *BANOFEE PIE* BERBAHAN *OATMEAL* DAN DAUN KELOR SEBAGAI *DESSERT* TINGGI SERAT

NURHIDAYAH HUTAGAOL



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



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

© 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.



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PKL DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “modifikasi *banoffee pie* berbahan *oatmeal* dan daun kelor sebagai *dessert* tinggi serat” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun 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 ini

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

Bogor, Juli 2022

Nurhidayah Hutagaol  
J3F119046



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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.



## RINGKASAN

NURHIDAYAH HUTAGAOL. Modifikasi *Banoffee Pie* Berbahan *Oatmeal* dan Daun Kelor sebagai *Dessert* Tinggi Serat. (*Modified Banoffee Pie Made From Oatmeal and Moringa Leaves As A High Fiber Dessert*). Dibimbing oleh HANGESTI EMI WIDYASARI.

Perubahan pola konsumsi makanan akibat globalisasi membuat sebagian masyarakat cenderung mengonsumsi makanan yang tidak sehat seperti tinggi gula dan kurang memperhatikan kandungan gizi dari makanan yang dikonsumsi, sehingga dapat dilakukan pengembangan atau modifikasi produk dengan mengurangi kadar gula dan menambah zat gizi khususnya nilai gizi serat seperti *banoffee pie* berbahan *oatmeal* dan daun kelor. *Banoffee Pie* merupakan dessert jenis pie yang dikonsumsi dalam keadaan dingin atau cold. *Banoffee Pie* adalah makanan penutup asal Inggris yang terbuat dari pisang, krim dan gula. Dibuat pertama kali oleh Ian Downing dan Nigel Mackenzie dari restoran *The Hungry Monk* di Jevington. Berkembang sejak tahun 1972, *banoffee pie* terinspirasi dari makanan penutup asal Amerika yang disebut dengan *Blum's Coffee Toffee Pie*, terdiri dari gula-gula lembut di atas krim kopi.

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah modifikasi *banoffee pie* berbahan *oatmeal* dan daun kelor. Adapun tujuan khusus dari tugas akhir ini adalah (1) Mengidentifikasi kebutuhan alat dan bahan modifikasi *banoffee pie*. (2) Menkaji proses modifikasi *banoffee pie* dengan bahan tambahan *oatmeal* dan daun kelor sebagai *dessert* tinggi serat. (3) Menghitung kandungan energi dan zat gizi modifikasi *banoffee pie* dengan bahan tambahan *oatmeal* dan daun kelor sebagai *dessert* tinggi serat. (4) Menguji organoleptik produk modifikasi *banoffee pie* dengan bahan tambahan *oatmeal* dan daun kelor sebagai *dessert* tinggi serat. (5) Menganalisis biaya finansial produk modifikasi *banoffee pie* dengan bahan tambahan *oatmeal* dan daun kelor sebagai *dessert* tinggi serat.

Pengembangan produk dilaksanakan pada tanggal 1 Juni 2022 sampai 17 Juni 2022 di Laboratorium Kuliner Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi Sekolah Vokasi IPB Gunung Gede Bogor, Jawa Barat. Pengambilan data tambahan pada tanggal 19 Juni sampai 29 Juni menggunakan kuesioner untuk mengetahui daya terima produk *Banoffee Dream Pie*. Metode pengambilan data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder.

Daun kelor memiliki nilai kalori rendah, sehingga dapat digunakan untuk diet bagi penderita obesitas. Daun kelor mengandung protein sekitar 19-29% dan serat sekitar 16-24% terhadap bobot total daun kelor. *Oat* adalah gandum utuh yang termasuk karbohidrat kompleks sehingga membutuhkan waktu lebih lama untuk dicerna oleh tubuh yang dapat membantu makan lebih sedikit dengan memperlambat pencernaan sehingga menimbulkan efek kenyang lebih lama. Karbohidrat di dalam *oat* sebagian besar berasal dari tepung halus atau pati. Kandungan seratnya pun adalah serat unik yang bernama beta-glucan. Serat inilah yang berperan menurunkan kadar kolesterol jahat, gula, dan insulin dalam darah. Selain kaya serat, vitamin dan mineral, *oat* juga mengandung antioksidan yang dipercaya mampu melindungi dari resiko penyakit jantung.

Kata kunci: *Banoffee Pie*, Daun Kelor, *Oatmeal*, Pengembangan produk, Serat



© 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 yang wajar IPB.*

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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

# **MODIFIKASI *BANOFEE PIE* BERBAHAN *OATMEAL* DAN DAUN KELOR SEBAGAI *DESSERT* TINGGI SERAT**

**NURHIDAYAH HUTAGAOL**



**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 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.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Silvia Dewi Sagita Andik, S.Si., M.Si. Judul





Judul Laporan Akhir : Modifikasi *Banoffee Pie* Berbahan *Oatmeal* dan Daun Kelor sebagai *Dessert Tinggi Serat*  
Nama : Nurhidayah Hutagaol  
NIM : J3F119046

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing:  
Dr. Ir. R.A. Hangesti Emi Widyasari, M.Si



**Sekolah Vokasi**  
Diketahui oleh  
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi:  
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si  
NIP. 19690328 2009102002

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



Tanggal Ujian:  
14 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.