



# TARTLET TAPE SINGKONG SEBAGAI INOVASI PRODUK PANGAN POTENSI LOKAL JAWA BARAT

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

**SALSA NANDILA DEVINDA**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



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



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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Tartlet Tape Singkong sebagai Inovasi Produk Pangan Potensi Lokal Jawa Barat” 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, Agustus 2022

Salsa Nandila Devinda  
J3F119060



**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

SALSA NANDILA DEVINDA. Tartlet Tape Singkong sebagai Inovasi Produk Pangan Potensi Lokal Jawa Barat (*Cassava Tape Tartlet as a Local Potential Food Product Innovation in West Java*). Dibimbing oleh R. A. HANGESTI EMI WIDYASARI.

Singkong atau disebut juga ubi kayu, merupakan salah satu hasil pertanian yang dapat diolah menjadi bahan pangan. Sesuai dengan data Kementerian Pertanian Republik Indonesia, produksi ubi kayu di Indonesia menurut provinsi tahun 2018 penghasil ubi kayu tertinggi yaitu Provinsi Lampung, Provinsi Jawa Tengah, Provinsi Jawa Timur, Provinsi Jawa Barat, dan Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Salah satu produk yang dihasilkan singkong selain sebagai tepung tapioka, gaplek, keripik, kerupuk, opak, enye enye, getuk, combro, misro dan olahan lokal lainnya singkong juga dapat difermentasi dengan tambahan ragi yang menghasilkan tape singkong atau *peuyeum* sebutan lokal di Jawa Barat yang dapat menambah umur simpan singkong.

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah memanfaatkan produk fermentasi lokal tape singkong sebagai inovasi produk tartlet dengan bahan isian dari bahan tape singkong. Tujuan khusus pada penulisan laporan ini adalah (1) Mengidentifikasi proses produksi produk tartlet tape singkong. (2) Menghitung kandungan energi dan zat gizi produk tartlet tape singkong. (3) Menghitung biaya bahan baku produk tartlet tape singkong.

Pembuatan produk dilaksanakan selama tiga minggu pada tanggal 4 Juni sampai dengan 24 Juni 2022 di Laboratorium Kuliner Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi Sekolah Vokasi IPB Gunung Gede Bogor, Jawa Barat. Metode pengambilan data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder.

*Short pastry* merupakan adonan manis yang dibuat untuk pembuatan kue kering, alas kue, kulit tartlet dan pie. Tartlet terbuat dari *sugar dough*. Komponen dalam pembuatan tartlet adalah mentega, telur, tepung terigu dan gula halus. Tekstur memiliki tekstur yang renyah. Teknik pengolahan tartlet adalah *baking* (pemanggangan).

Tartlet tape singkong memiliki tekstur kulit yang renyah dan isiannya memiliki rasa yang manis, aroma sedap khas tape, dan tekstur yang lembut. Produk ini berfungsi sebagai *dessert* (makanan penutup). Tahap pengolahan tartlet tape singkong adalah persiapan alat dan bahan, pembuatan kulit tartlet, pemanggangan, pembuatan isian, pemanggangan, dan penyajian. Satu buah tartlet tape singkong memiliki berat sebesar 125 gram. Kandungan gizi satu porsi tartlet tape singkong yaitu energi sebesar 229 Kal, protein 4,9 g, lemak 11,4 g, dan karbohidrat 27,5 g. Biaya bahan baku yang dibutuhkan dalam pembuatan tartlet tape singkong satu porsi adalah sebesar Rp 3.770. Harga pokok produksi untuk 100 porsi tartlet tape singkong adalah Rp 478.690 dan harga pokok produksi per porsi sebesar Rp 11.967.

Kata kunci: Singkong, Tape Singkong, Tartlet



#### 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.



**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 milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

# TARTLET TAPE SINGKONG SEBAGAI INOVASI PRODUK PANGAN POTENSI LOKAL JAWA BARAT

**SALSA NANDILA DEVINDA**



**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 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



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Ani Nuraeni, S.Pd. M.Pd.

#### 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.





Judul Laporan : Tartlet Tape Singkong sebagai Inovasi Produk Pangan Potensi Lokal Jawa Barat

Nama : Salsa Nandila Devinda  
NIM : J3F119060

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing:

Dr. Ir. R. A. Hangesti Emi Widyasari, M.Si.  
NIP. 196612072007102001



**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:  
6 Agustus 2022

Tanggal Lulus: 11 AUG 2022