



MODIFIKASI BUN BURGER MENDUNG ANTIOKSIDAN BERBAHAN DASAR BUAH ALPUKAT TEPUNG UBI UNGU

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

AHMAD NURMAHMUD



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



Bogor Agricultural University

PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020



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

Dengan ini saya menyatakan Laporan Akhir Berjudul Modifikasi Bun Burger Mengandung Antioksidan Berbahan Dasar Buah Alpukat Tepung Ubi Ungu adalah benar 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 2020



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Ahmad Nurmahmud
J3F117034

© 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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

AHMAD NURMAHMUD. Modifikasi Bun Burger Mengandung Antioksidan Berbahan Dasar Buah Alpukat Tepung Ubi Ungu. *Modified Burger Bun Contains Antioxidants Made From Avocado Fruit Purple Sweet Potato Flour*. Dibimbing oleh ANI NURAENI.

Tujuan akhir dari penulisan tugas akhir ini yaitu melakukan pengembangan produk dengan bahan pangan lokal Indonesia yaitu Modifikasi Bun Burger Mengandung Antioksidan Berbahan Dasar Buah Alpukat Tepung Ubi Ungu Secara khusus bertujuan 1. Mempelajari gambaran umum Produk yang dibuat yaitu Burger berbahan dasar buah Alpukat Tepung Ubi Ungu. 2. Membuat Modifikasi hidangan Bun Burger Alpukat Tepung Ubi Ungu. 3. Menghitung kandungan gizi dari Bun Burger Alpukat Tepung Ubi Ungu 4. Menghitung analisis biaya produksi Burger Alpukat Tepung Ubi Ungu 5. Mengkaji uji organoleptik dari segi penampilan, warna, rasa dan tekstur serta aroma, Bun Burger Mengandung Antioksidan Berbahan Dasar Alpukat Tepung Ubi Ungu. Antioksidan merupakan salah satu senyawa penting bagi tubuh. Antioksidan berperan penting untuk melawan radikal bebas didalam tubuh dan merupakan senyawa yang berperan untuk mengurangi resiko penyakit degeneratif. Penggunaan Buah alpukat masih sangat sedikit dalam Industri padahal kandungan fenol sebagai Antioksidan sangat baik sebagai sumber alami selain itu juga Ubi Ungu yang diolah menjadi tepung masih sedikit penggunaannya hal tersebut harusnya didukung dengan inovasi Produknya untuk mengurangi impor terigu sehingga dapat mensejahterakan petani lokal, tingginya kadar antosianin dalam Ubi ungu juga dapat menjadi sumber Antioksidan yang baik.

Bun Burger Mengandung Antioksidan yang terbuat dari bahan utama yaitu tepung terigu yang disubstitusi dengan buah alpukat dan juga tepung ubi ungu. Bun burger ini dibuat dari bahan tersebut karena kedua bahan ini memiliki kandungan gizi yang cukup banyak dan beragam, salah satunya yaitu keduanya memiliki kandungan senyawa antioksidan yang baik untuk dikonsumsi bagi tubuh sebagai sumber antioksidan alami. Proses produksi pada Bun Burger ini meliputi tiga tahapan yaitu tahap persiapan, tahap pengolahan dan tahap pemorsian. Tahapan persiapan adalah tahapan dimana segala kelengkapan baik dari segi alat dan juga bahan yang akan membantu proses produksi disiapkan sesuai fungsi dan ukuran yang dibutuhkan. Tahapan pengolahan dimulai dari pencampuran bahan kering seperti tepung-tepungan kemudian dilanjutkan dengan penambahan telur, mentega, air dan buah alpukat. Kemudian dilakukan tahap fermentasi atau pengembangan dilakukan dua kali untuk menghasilkan produk yang mengembang sempurna kemudian dilanjutkan tahap pembentukan adonan setelah itu diolesi dengan telur dan diberi taburan wijen lalu dipanggang selama 30 menit dengan suhu 180-190⁰C. Proses pengolahan Bun Burger ini memakan waktu sekitar 120 menit. Bun Burger per porsi beratnya sekitar 70 gram dalam satu resep dihasilkan enam buah Bun Burger dengan diameter 10 cm.

Kandungan gizi Bun Burger menunjukkan energi total yang dihasilkan sebesar 1321 Kal. Pada kandungan protein total sebesar 42.8 g. Lemak total sebesar 44.3 g. Karbohidrat total pada Bun Burger sebesar 220.5 g. Analisis HPP per porsi yang diperoleh adalah Rp 10.800.

Kata kunci : Alpukat, Antioksidan, Bun Burger dan Ubi ungu

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 mengemukakan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



MODIFIKASI BUN BURGER MENGANDUNG ANTIOKSIDAN BERBAHAN DASAR BUAH ALPUKAT TEPUNG UBI UNGU

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

AHMAD NURMAHMUD



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
2020**

Bogor Agricultural University



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:
 - 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 : Modifikasi Bun Burger Mengandung Antioksidan
Berbahan Dasar Buah Alpukat Tepung Ubi Ungu
Nama : Ahmad Nurmahmud
NIM : J3F117034
Program Studi : Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

Disetujui oleh:

Pembimbing : Ani Nuraeni, SPd, MPd
NPI20181119 901213 2 001

Diketahui oleh:



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi : Dr.Ir.Rina Martini, MSi
NIP19690328 200910 2 002



Dekan Sekolah Vokasi IPB : Dr.Ir. Arief Darjanto, MEd
NIP 19610818 198609 1 001

Tanggal Ujian : 02 Juli 2020

Tanggal Lulus: 15 Agustus 2020