



MODIFIKASI KUE OGURA BUAH NAGA TEPUNG MOCAF

NINDY ATIKA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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

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 laporan akhir yang berjudul Modifikasi Kue ogura Buah Naga Tepung Mocaf, 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 dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan ini, Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor, 29 Juli 2020

Nindy Atika J3F115034

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.



RINGKASAN

NINDY ATIKA. Modifikasi Kue Ogura Buah Naga Tepung Mocaf. *Modification of ogura cake dragon fruit and mocaf flour*. Dibimbing oleh ANI NURAENI.

Tujuan umum dari kajian ini adalah melakukan pengembangan produk dengan teknik pengolahan *au bain marie* dengan bahan makanan yang mengandung serat dan rendah glutein karena menggunakan penambahan bahan buah naga dan tepung mocaf. Secara khusus tujuan dilakukannya praktik ini yaitu mengkaji tentang gambaran umum serat, mengkaji tentang bahan yang digunakan dalam produksi kue ogura buah naga tepung mocaf, mengkaji tentang produksi kue ogura buah naga tepung mocaf, menghitung kandungan energi dan zat gizi kue ogura buah naga tepung mocaf, melakukan analisis biaya pada produksi kue ogura buah naga tepung mocaf, dan mengkaji uji organoleptik meliputi penampilan, warna, rasa, dan tekstur

Pembuatan produk dan pengambilan data dilakukan di rumah yang berlokasi di Jalan Salam Indah IV nomor 126, Kayuringin Jaya, Kota Bekasi, Jawa Barat. Pengembangan produk ini dilakukan dimulai pada tanggal 30 Maret 2020 – 19 April 2020. Pembuatan produk ini dilakukan sebanyak 4 kali percobaan dan dilakukannya uji organoleptik pada hasil akhir.

Ogura cake merupakan salah satu jenis *cake* yang memiliki proses pembuatan yang hampir sama dengan *chiffon cake*, karena proses pembuatan dimulai dari kuning telur yang dikocok dengan minyak lalu diaduk dengan tepung terigu kemudian dicampur dengan *meringue*. Perbedaan *ogura cake* dan *chiffon cake* adalah teknik pengolahan yang digunakan. *Chiffon cake* menggunakan teknik *baking*. *Ogura cake* menggunakan teknik *au bain marie*. *Ogura cake* memiliki keunikan pada bahan bakunya yaitu tidak menggunakan bahan makanan kimia tambahan seperti *baking powder*, *emulsifier*, dan bahan lainnya. *Ogura cake* mengembang alami dengan menggunakan *meringue*, dan teknik *au bain marie*. Kendala yang dialami saat mengolah *ogura cake* meliputi proses pengadukan yang membuat adonan turun dan waktu memanggang *cake* yang yang digunakan belum sesuai.

Pengembangan resep *ogura cake* yaitu pengembangan yang dilakukan dengan menambahkan bahan makanan tepung mocaf (*modified cassava flour*), dan buah naga. Mocaf (*modified cassava flour*) adalah produk tepung dari ubi kayu atau singkong yang diproses menggunakan prinsip modifikasi sel ubi kayu dengan cara fermentasi. Mocaf memiliki karakteristik fisik seperti butiran halus, warna putih, aroma netral, dan rasa netral. Buah naga adalah buah berbentuk bulat lonjong mirip buah nanas, namun memiliki sirip. Warna kulitnya merah, dihiasi sisik berwarna hijau seperti sisik naga. Buah naga banyak digemari karena memiliki nilai gizi yang cukup tinggi terutama serat. Uji organoleptik kue ogura buah naga tepung mocaf yang dilakukan merupakan uji hedonik atau uji kesukaan. Uji organoleptik dilakukan sebanyak 2 kali yaitu kue ogura, dan kue ogura buah naga tepung mocaf. Uji organoleptik dilakukan berdasarkan penampilan, warna, rasa, dan tekstur. Uji organoleptik dilakukan oleh 15 panelis.

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, tahun 2020
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.



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.



MODIFIKASI KUE OGURA BUAH NAGA TEPUNG MOCAF

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



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

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.



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.

Uji pada ujian laporan akhir : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.



Judul Tugas Akhir : Modifikasi Kue Ogura Buah Naga Tepung Mocaf
Nama : Nindy Atika
NIM : J3F115034

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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

Dosen Pembimbing : Ani Nuraeni, S.Pd, M.Pd
NIP. 201811199012132001

Diketahui oleh

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

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



Tanggal Ujian: 29 Juli 2020

Tanggal Lulus: 15 Agustus 2020

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