



DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP BERAS ANALOG “*PURICE*” SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN POKOK PENDERITA DIABETES MELITUS

ALYA SHAFIRA



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
2021

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 mengumumkannya 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 “Daya Terima Konsumen terhadap Beras Analog “*PURICE*” sebagai Alternatif Makanan Pokok Penderita Diabetes Melitus” 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.

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

Bogor, Juli 2021



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Alya Shafira
NIM J3F118075

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

RINGKASAN

ALYA SHAFIRA. Daya Terima Konsumen terhadap Beras Analog “*PURICE*” sebagai Alternatif Makanan Pokok Penderita Diabetes Melitus. *Consumer Acceptance of “PURICE” Analog Rice as Staple Food Alternative for People with Diabetes Mellitus*. Dibimbing oleh ROSYDA DIANA.

Tujuan umum pembuatan laporan tugas akhir ini adalah mengkaji daya terima konsumen terhadap beras analog “*Purice*” sebagai alternatif makanan pokok penderita diabetes melitus. Secara khusus tujuan pembuatan laporan ini untuk mengetahui gambaran umum pengembangan beras analog; mengkaji tahapan proses produksi meliputi persiapan, pengolahan, pemorsian beras analog; menghitung kandungan energi dan gizi yang terdapat pada beras analog; serta mengkaji daya terima konsumen terhadap beras analog ditinjau dari hasil uji organoleptik dengan kriteria penilaian seperti penampilan, warna, rasa, tekstur dan aroma.

Jenis data terdiri atas data primer dan data sekunder. Kegiatan modifikasi makanan pokok dilakukan bulan Mei - Juni 2021. Uji coba pembuatan produk dilaksanakan sebanyak 3 kali. Pelaksanaan uji organoleptik dilakukan oleh 20 orang panelis yang mengisi kuesioner *google form* yang berisi penilaian terhadap rasa, warna, tekstur, aroma, penampilan produk serta kepuasan terhadap produk.

Beras analog merupakan beras tiruan yang berbentuk seperti beras yang terbuat dari tepung non beras. Salah satu sumber pangan lokal yang dapat digunakan sebagai sumber karbohidrat non-beras adalah ubi jalar ungu ditambah bahan lain seperti tepung tapioka dan tepung kedelai. Beras analog yang dibuat selain mengandung karbohidrat, juga sebagai sumber serat pangan, protein serta nilai IG rendah. Modifikasi makanan pokok dengan pemilihan bahan pangan dengan IG rendah ini diharapkan dapat mengurangi konsumsi beras sebagai alternatif makanan pokok bagi diabetes mellitus.

Tahap persiapan dimulai dengan persiapan alat dan bahan. Bahan yang disiapkan dibersihkan dan di timbang sesuai kebutuhan. Tahap pengolahan dengan cara pencampuran bahan dan pengeringan beras selama 1-2 hari, dilanjutkan tahap pemorsian dalam satu resep menghasilkan 70 g nasi analog. Kandungan gizi beras analog mengandung Energi 224 Kal; Protein 6,4 g; Lemak 3,3 g; Karbohidrat 45,5 g; dan Serat pangan 3,9 g.

Hasil uji organoleptik dari segi penampilan 100% menarik, rasa 60% manis dari ubi, warna 90% suka, tekstur 35% lebih lunak jika dibandingkan dengan nasi biasa, aroma 70% dominan bau tepung kedelai. Hasil uji organoleptik pada keseluruhan produk dengan presentase 70% dominan suka tetapi masih perlu diperbaiki dari segi rasa, aroma, dan tekstur.

Hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan beras analog yaitu pada proses formulasi harus sesuai dengan standar resep agar beras analog menghasilkan tekstur seperti nasi; proses pegeringan lebih baik menggunakan oven agar terjamin *hygiene* dari beras.

Kata kunci : Beras analog, daya terima, diabetes mellitus, makanan pokok



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 2021
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.



DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP BERAS ANALOG “PURICE” SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN POKOK PENDERITA DIABETES MELITUS

ALYA SHAFIRA



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

Bogor Agricultural University

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**

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



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



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan : Daya Terima Konsumen terhadap Beras Analog “*PURICE*”
sebagai Alternatif Makanan Pokok Penderita Diabetes
Melitus
Nama : Alya Shafira
NIM : J3F118075

Disetujui oleh

Pembimbing:
Rosyda Dianah, S.KM, M.KM



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

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

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

Tanggal Ujian : (13 Juli 2021)

Tanggal Lulus :