



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PENINGKATAN NILAI GIZI PADA *DESSERT CAKE POPS* DENGAN TEPUNG BELUT (*MONOPTERUS ALBUS*) SEBAGAI ALTERNATIF SELINGAN BERGIZI

ALIFIA SITI CHAIRUNISSA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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

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.



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

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir yang berjudul Laporan Tugas Akhir Peningkatan Nilai Gizi pada *Dessert Cake Pops* dengan Penambahan Tepung Belut (*Monopterus albus*) sebagai Alternatif Selingan Bergizi 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, Juli 2021



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Alifia Siti Chairunissa
J3F117111

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

RINGKASAN

ALIFIA SITI CHAIRUNISSA. Peningkatan Nilai Gizi pada *Dessert Cake Pops* dengan Penambahan Tepung Belut (*Monopterus albus*) sebagai Alternatif Selingan Bergizi. *Nutritional Value Enrichment on Cake Pops Dessert by Eel Flour Addition as a Nutritious Snack Alternative*. Dibimbing oleh **RINA MARTINI.**

Tujuan umum laporan tugas akhir ini adalah mengkaji produksi peningkatan nilai gizi *dessert cake pops* dengan penambahan tepung belut (*monopterus albus*) sebagai alternatif selingan bergizi, secara khusus pengolahan ini bertujuan untuk; mempelajari gambaran umum pengembangan produk meliputi, definisi selingan bergizi, definisi tepung belut dan definisi *cake pops* belut; memodifikasi *cake pops* dengan pemanfaatan tepung belut (*Monopterus albus*) alternatif selingan bergizi, mengkaji tahap produksi produk meliputi proses persiapan, pengolahan dan pemorsian produk *cake pops*; menghitung kandungan gizi *cake pops*; mengevaluasi hasil uji daya terima konsumen.

Produksi pengembangan produk ini dilaksanakan di Jl. Pamikul VI No. 7 Rt 02/Rw 17, Kelurahan Tegal Gundil, Kecamatan Bogor Utara, Kota Bogor, Jawa Barat serta Laboratorium Kalinari Gedung CA, Sekolah Vokasi, Institut Pertanian Bogor selama 1 bulan yaitu dimulai pada 12 Mei sampai 12 Juni 2021. Uji kesukaan terhadap rasa, aroma, warna dan tekstur produk dilakukan kepada 30 panelis tidak terlatih dengan kriteria usia 18-25 tahun. Perhitungan kandungan gizi berpedoman pada studi pustaka mengenai kandungan gizi terkait.

Belut merupakan jenis ikan air tawar yang memiliki kandungan gizi seperti protein, omega 3, besi dan fosfor. *Cake Pops* merupakan *dessert* yang terbuat dari remahan kue yang dicampur dengan krim padat atau coklat dan dibentuk menjadi bulatan kecil seperti bola sebelum diberikan *coating* dan ditempelkan pada *lollipop stick*. Tepung belut adalah tepung yang didapatkan dari pengolahan keseluruhan bagian belut yang telah dibersihkan, dipanggang dan dihaluskan hingga tepung dapat lolos ayakan 212 μ m (mesh No. 70). Modifikasi produk *Cake Pops* Belut adalah dengan penambahan tepung belut sebagai bahan penambah nilai gizi. Tahap produksi dimulai dengan pembuatan tepung belut dengan teknik *baking* dengan suhu 50°C kemudian dilanjutkan dengan produksi produk *Cake Pops* Belut terdiri dari tahap persiapan bahan dan alat, tahap yang kedua yakni pengolahan menggunakan teknik *baking* dengan suhu 130°C dan *coating*. Tahap yang terakhir adalah pemorsian dengan berat sajian produk *Cake Pops* Belut yakni 16 gram. Kandungan gizi yang diperoleh dari produk *Cake Pops* Belut yakni energi 104 Kal, protein 1,64 g, lemak 4,01 g, karbohidrat 11,11 g, omega 3 139,4 mg. Zat gizi dalam produk dapat menjadi produk alternatif dalam pemenuhan gizi kebutuhan sehari yaitu sebesar 11,6% omega 3 dan 5,2% Energi dalam satu kali makan selingan.

Hasil penilaian produk terhadap *Cake Pops* Belut melalui uji organoleptik oleh 30 panelis tidak terlatih mendapatkan penilaian yang baik. Dari empat aspek yang diberikan dalam uji penerimaan, semua aspek memenuhi kriteria “sangat disukai” dengan warna 3,7; aroma 3,57; rasa 3,60; dan tekstur 3,57, dengan interval tertinggi yaitu 4.

Kata Kunci: Belut, *cake pops*, fortifikasi, selingan bergizi



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, 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 apa pun tanpa izin IPB



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PENINGKATAN NILAI GIZI PADA *DESSERT CAKE POPS* DENGAN TEPUNG BELUT (*MONOPTERUS ALBUS*) SEBAGAI ALTERNATIF SELINGAN BERGIZI

ALIFIA SITI CHAIRUNISSA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Tugas Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

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

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: Annisa Rizkiriani,S.Gz. M.Si.



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 : Peningkatan Nilai Gizi pada *Dessert Cake Pops* dengan Penambahan Tepung Belut (*Monopterus albus*) sebagai Alternatif Selingan Bergizi.

Nama : Alifia Siti Chairunissa

NIM : J3F117111

Disetujui oleh

Pembimbing :
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si



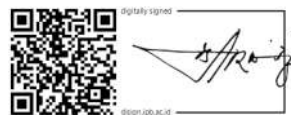
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

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



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



Tanggal Ujian : 16 Juli 2021

Tanggal Lulus :

