



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PRODUKSI KUE PASUNG SEBAGAI ALTERNATIF HIDANGAN RENDAH GLUTEN

AMIRA BILQIST



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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 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 “Produksi Kue Pasung Sebagai Alternatif Hidangan Bebas Gluten” 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, Juli Tahun 2021

Amira Bilqist
J3F218083



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

RINGKASAN

AMIRA BILQIST. Produksi Kue Pasung sebagai Alternatif Hidangan Rendah Gluten. *Production of Pasung Cakes as an Alternative to Low-Gluten Food*. Dibimbing oleh Dr. Ir. RINA MARTINI, M.Si

Makanan tradisional atau kuliner lokal adalah produk makanan yang dikonsumsi suatu kelompok masyarakat atau dihidangkan dalam perayaan khusus pada waktu tertentu sebagai warisan dari generasi terdahulu. Kue Pasung merupakan salah satu kue tradisional yang berasal dari Banten. Kue ini merupakan salah satu hidangan kue tradisional yang berbahan dasar tepung beras, terkenal dengan rasanya yang legit manis. Tepung beras adalah salah satu bahan utama dalam pembuatan kue pasung. Tepung beras putih biasanya dijadikan sebagai salah satu sumber pangan bebas gluten.

Penelitian ini mengkaji tentang produksi Kue Pasung sebagai alternatif hidangan rendah gluten. Tujuan umum dari laporan ini adalah mengkaji Produksi Kue Pasung Sebagai Alternatif Hidangan Rendah Gluten. Tujuan khususnya adalah Mengkaji proses pengolahan Kue Pasung, Mengkaji warna, aroma, rasa dan tekstur Kue Pasung melalui uji organoleptic dan mengetahui kandungan energy dan zat gizi yang terdapat pada produk Kue Pasung.

Kue Pasung adalah salah satu kue tradisional yang pada zamannya dianggap sangat sakral, namun seiring berjalannya waktu kini Kue Pasung mudah ditemui dan dijual dipasar seperti di daerah kabupaten Lebak khususnya di pasar-pasar tradisional. Bahan utamanya adalah tepung beras yang tidak memiliki kandungan gluten. Kue Pasung juga terkenal memiliki cita rasa yang legit dan manis serta tekstur yang kenyal. Uji organoleptic yang dilakukan untuk mengetahui pengaruh Kue Pasung terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur dari produk Kue Pasung, maka dilakukan uji organoleptic secara hedonic melalui 25 panelis tidak terlatih. Hasil analisis uji organoleptic Kue Pasung produk (101), (102), dan (103) menggunakan uji Kruskal Wallis dengan hasil bahwa tidak ada perbedaan nyata pada parameter warna dan tekstur pada kue pasung namun ada perbedaan nyata antara parameter Aroma dan Rasa Kue Pasung dengan dua pembandingnya maka dilanjutkan dengan uji Mann Whitney.

Produk Kue Pasung memiliki kandungan energi sebesar 1.708 Kal, protein 17,2 g, lemak 23,8 g, dan karbohidrat 315,5 g. Resep tersebut menghasilkan 30 buah *Kue Pasung* dengan berat matang 10 g per buah, sehingga masing-masing kue pasung memiliki energy 57 Kal, protein 0,57 g, lemak 0,91 g, karbohidrat 10,5 g.

Kata kunci : Alternatif, Rendah Gluten, Kue Pasung, Produksi

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 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

PRODUKSI KUE PASUNG SEBAGAI ALTERNATIVE HIDANGAN RENDAH GLUTEN

AMIRA BILQIST



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

**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 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

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.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Dr. Ir. R.A. Hangesti Emi Widyasari, M.Si



Judul Laporan : Produksi Kue Pasung sebagai Alternatif Hidangan Rendah Gluten

Nama : Amira Bilqist

NIM : J3F218083

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 Darjanto, M.Ec.

NIP. 196106181986091001

Tanggal Ujian: 19 Juli 2019

Tanggal Lulus:

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.