



MODIFIKASI PRODUK *BAKED SPAGHETTI WITH OFFAL* SEBAGAI HIDANGAN PENAMBAH DARAH UNTUK PENCEGAHAN ANEMIA

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

SHELLA AULIYA SAFITRI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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

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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Modifikasi Produk *Baked Spaghetti with Offal* sebagai Hidangan Penambah Darah untuk Pencegahan Anemia” 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.

Tangerang, Juni 2021

Shella Auliya Safitri

J3F21808



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.



RINGKASAN

SHELLA AULIYA SAFITRI. Modifikasi Produk *Baked Spaghetti with Offal* sebagai Hidangan Penambah Darah untuk Pencegahan Anemia. *Modification Of Products Baked Spaghetti with Offal As a Blood Enhancing Dish For The Prevention of Anemia*. Dibimbing oleh FIRMAN MUHAMMAD BASAR.

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok yang sangat penting bagi kelangsungan hidup manusia serta makanan merupakan salah satu kebutuhan yang paling mendasar. Sebagai kebutuhan pokok manusia, makanan mempunyai berbagai jenis dan variasi yang beragam seperti contoh *Baked Spaghetti with Offal (BIIFAL)*. Di Indonesia angka kejadian anemia masih terbilang cukup tinggi. Anemia yang sering terjadi adalah anemia disebabkan oleh kurangnya asupan zat besi. Berdasarkan prevalensi anemia pada remaja sebesar 32 %, artinya 3-4 dari 10 remaja menderita anemia. Dampak dari anemia dapat berupa jangka panjang bagi remaja putri dan anaknya kelak. Dengan dilakukannya modifikasi terhadap produk *Baked Spaghetti with Offal (BIIFAL)* diharapkan dapat membantu menambah zat besi.

Tujuan dari pembuatan laporan akhir ini secara umum yaitu yaitu memodifikasi resep terhadap produk *Baked Spaghetti with Offal (BIIFAL)* sebagai hidangan penambah darah untuk upaya pencegahan anemia. Secara khusus adalah mengkaji gambaran umum modifikasi produk *Spaghetti Baked with Offal (BIIFAL)* dengan hati ayam sebagai produk penambah darah, mengkaji pengertian anemia dan penyebab anemia defisiensi besi, menganalisis kandungan energi dan zat gizi produk *BIIFAL*, menganalisis biaya bahan, harga jual, dan *food cost* produk *BIIFAL*, dan mengkaji daya terima konsumen terhadap produk *BIIFAL*. Modifikasi Produk yang dilakukan terhadap produk *Baked Spaghetti with Offal (BIIFAL)* dimana pada saus *bolognaise* produk *ini* menggunakan hati ayam yang merupakan salah satu organ yang termasuk limbah atau *by-product* yang memiliki kandungan zat gizi tinggi dibanding hati yang bersumber dari ternak lainnya dengan jumlah zat besi sebesar 13,7 mg yang terdapat pada 100g hati ayam. Pada 1 resep produk modifikasi *BIIFAL* didapatkan 8 cup alumunium foil dengan kandungan gizi yang didapatkan dari 1 cup loyang alumunium sebesar energi 120 kal, protein 5,5 gram, lemak 4,4 gram, karbohidrat 14,3 gram, dan besi 1,7 mg. Penelitian ini dilakukan dari bulan Mei hingga Juni 2021 yang dilaksanakan di Kabupaten Tangerang, tepatnya di Kecamatan Tigaraksa. Sampel dari penelitian ini adalah warga Perum Tigaraksa. Data daya terima konsumen dikumpulkan dengan pengisian kuesioner dengan aplikasi bantuan *Google Form*. Jumlah sampel yang digunakan sebanyak 30 responden yang dipilih secara sampel disengaja (*judgement sampling*).

Kata Kunci: Analisis Biaya, Anemia, Biifal, Daya Terima Konsumen, Modifikasi Produk



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 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.



MODIFIKASI PRODUK *BAKED SPAGHETTI WITH OFFAL* SEBAGAI HIDANGAN PENAMBAH DARAH UNTUK PENCEGAHAN ANEMIA

SHELLA AULIYA SAFITRI



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

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

Pengujian pada Laporan Akhir: Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si.



Judul Laporan : Modifikasi Produk *Baked Spaghetti with Offal* sebagai
Hidangan Penambah Darah untuk Pencegahan Anemia
Nama : Shella Auliya Safitri
NIM : J3F218085

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing :
Firman Muhammad Basar, S.Pd., M.Pd



Diketahui Oleh:
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi :
Dr. Ir. Rina Martini, MSi
NIP. 19690328200910202

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

Tanggal Ujian: 19 Juli 2021

Tanggal Lulus:

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.