



**PEMBUATAN BEKATUL *CAKE IN JAR*
SEBAGAI ALTERNATIF *DESSERT* SEHAT**

PROYEK AKHIR

Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta Untuk
Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya



**Disusun Oleh :
FITRIA ASTINI
16512134009**

**PROGRAM STUDI TEKNIK BOGA
FAKULTAS TENIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2019**

PEMBUATAN BEKATUL *CAKE IN JAR* SEBAGAI ALTERNATIF *DESSERT* SEHAT

Oleh :
Fitria Astini
NIM. 16512134009

ABSTRAK

Proyek akhir ini bertujuan untuk: 1) menemukan resep yang tepat Bekatul *cake in jar*, 2) mengetahui daya terima masyarakat terhadap Bekatul *cake in jar*, dan 3) menentukan informasi kandungan gizi yang terkandung pada Bekatul *cake in jar*.

Jenis penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk ini yaitu, R&D (*Research and Development*) dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Developement, Disseminate*). *Define* adalah mencari tiga resep dan diperoleh satu resep acuan terpilih. *Design* adalah membuat resep baru dengan menggunakan bahan substitusi bekatul, kemudian merancang atau mendesain beberapa formula. *Develop* adalah teknik untuk melakukan validasi I dan II atau menilai kelayakan dari rancangan produk dengan harga jual 9.000 per kemasan toples. *Disseminate* adalah tahap uji panelis semi terlatih di Laboratorium Kimia PTBB, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta dan panelis tidak terlatih melalui Pameran Proyek Akhir Boga di Auditorium Universitas Negeri Yogyakarta. Metode analisis data yang digunakan dengan analisis deskriptif dan uji t.

Hasil penelitian ini adalah: 1) resep Bekatul *cake in jar* dengan 30% substitusi bekatul dan 70% tepung terigu, diolah dengan teknik *mixing, baking, dan make up layering*, disajikan dengan menggunakan selai buah naga lalu dimasukkan dalam toples yang diberi label. 2) daya terima masyarakat terhadap produk Bekatul *cake in jar* adalah sangat disukai, dengan rerata nilai kesuluruhan 3,67 dari data tersebut menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat, dan 3) hasil Informasi gizi dari produk Bekatul *cake in jar* yang didapat dari uji prokismat dapat dilihat bahwa terdapat lemak total 9 gr, protein total 3 gr, karbohidrat total 7 gr, dan energi total 142 kkal/60 gr dengan takaran saji 60 gr per kemasan toples kaca. Berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal.

Kata kunci : bekatul, *cake in jar*, *dessert* sehat

MAKING OF BRAN CAKE IN JAR AS A HEALTHY DESSERT ALTERNATIVE

By :
Fitria Astini
NIM. 16512134009

ABSTRACT

This final project aims to: 1) find the right recipe for bran cake in jar, 2) find out the community's acceptance of bran cake in jar, and 3) determine information on the nutrient content contained in bran cake in jar.

The type of research used in the manufacture of this product, namely, R & D (Research and Development) with the 4D Define development model is to find three recipes and obtain a selected reference recipe. Design is making a new recipe using bran substitution, then designing or designing several formulas. Develop is a technique for conducting validation I and II or assessing the feasibility of product design with 9,000 selling prices per jar. Disseminate is the test phase for semi-trained panelists at PTBB Chemistry Laboratory, Faculty of Engineering, Yogyakarta State University and untrained panelists through the Final Project at the State University Auditorium Data analysis methods used with analysis (Define, Design, department, all Yogyakarta Exhibitions. Descriptive and t test.

This research is: 1) recipe for bran cake in jar with 30% bran substitution and 70% flour, processed with baking mixing techniques, and make-up layering. Serve using dragon fruit jam and put it in a labeled jar. 2) community acceptance of the bran cake in jar product is very preferred, overall 3.67 from the data shows that the product can be accepted by the community, and 3) results Nutritional information from the Bekatul cake in jar product obtained from the procismate test can be seen that there is a total fat of 9 gr, a total protein of 3 gr, a total carbohydrate of 7 gr, and a total of 142 calories / 60 gr with serving amounts of 60 gr per glass jar. Energy 2150 calories.

Keywords: bran, cake in jar, healthy dessert

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Fitria Astini
NIM : 16512134009
Program Studi : Teknik Boga
Judul PA : Pembuatan Bekatul *Cake in Jar* Sebagai Alternatif *Dessert* Sehat

Menyatakan bahwa Laporan Proyek Akhir ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikut tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 23 Mei 2019

Yang menyatakan,



Fitria Astini

NIM 16512134009

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Proyek Akhir dengan Judul

PEMBUATAN BEKATUL *CAKE IN JAR*

SEBAGAI ALTERNATIF *DESSERT* SEHAT

**PEMBUATAN BEKATUL *CAKE IN JAR*
SEBAGAI ALTERNATIF *DESSERT* SEHAT**

Disusun oleh :

Fitria Astini

NIM 16512134009

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan Ujian Proyek Akhir bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, 23 Mei 2019

Mengetahui,
Ketua Program Studi Teknik Boga

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
NIP. 1975042819999032002

Disetujui,
Dosen Pembimbing

Titin Hera Widi Handayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197904062002122001

HALAMAN PENGESAHAN

Proyek Akhir



PEMBUATAN BEKATUL *CAKE IN JAR*
SEBAGAI ALTERNATIF *DESSERT* SEHAT

Disusun oleh :
Fitria Astini
NIM 16512134009

Telah dipertahankan didepan Tim Penguji Proyek Akhir Program Studi
Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Pada tanggal 27 Mei 2019

NAMA	TIM PENGUJI	TANDA TANGAN	TANGGAL
Titin Hera Widi Handayani, S.Pd., M.Pd. Ketua Penguji Pembimbing			31 Juli 2019
Dr. Nani Ratnaningsih, S.T.P., M.P. Sekretaris			31 Juli 2019
Dr. Dra. Kokom Komariah, M.Pd. Penguji			31 Juli 2019

Yogyakarta, 31 Juli 2019
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,



Dr. Ir. Widarto, M.Pd.
NIP. 19631230 198812 1 001

MOTTO

“Hidup adalah seni menggambar tanpa penghapus, kamu berbuat kesalahan terhadap dia maka dia akan memaafkanmu tetapi dia akan terus mengingat kejadian itu.”

(John W. Gardner)

“Bahagiaku tidak bisa diukur oleh harta, bahagiaku adalah jika bersama mereka yang benar benar tulus kepadaku. Baik buruknya aku mereka selalu ada dan tidak pergi.”

(Fitria Astini)

“Jika mereka baik kepada saya, maka saya akan lebih baik dari mereka. Tapi jika mereka jahat kepada saya, maka saya akan benar benar meninggalkannya.”

(Fitria Astini)

“Mbak teruslah berjuang, jangan pantang menyerah buktikan mbak bisa, walau mbak sudah sering diremehkan buktikan kepada mereka mbak bisa lebih baik dari mereka. Jangan pernah takut mbak, Ibu dan Bapak selalu ada dibelakangmu”

(Pesan dari Ibu saya)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Rasa syukur ini saya persembahkan kepada :

Allah SWT



Orang tua yang saya cintai Bapak Gunawan Kuswandono dan Ibu Tini yang sudah membesarkan saya dan selalu mendidik saya.



Ayah Muhammad Said Effendi selaku ayah kandung saya, terimakasih telah membuatku ada didunia ini. Saya tidak pernah melihatmu dan merasakan kasih sayangmu tapi saya berharap semoga ayah merasakan kebahagiaan saya dimanapun ayah berada.



Adik saya Tiara Sukma Damayanti yang saya sayangi.



Titin Hera Widi Handayani, M.Pd selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan pengarahan dan semangat untuk saya agar selalu bekerja keras untuk terus mencoba.



Terimakasih untuk sahabat susah senang saya Khoirul Aisyah yang telah memberikan waktu banyak membantu saat masuk UNY dan selalu menerima kekurangan saya, selalu memberikan saya motivasi untuk terus semangat sampai saat ini.



Seluruh sahabat saya yang tidak bisa saya ucapkan satu persatu.

Terimakasih atas segala dukungan dan motivasinya.



Seluruh teman seperjuangan Kelas B Teknik Boga UNY angkatan 2016

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Proyek Akhir yang berjudul “Pembuatan Bekatul *Cake in Jar* Sebagai Alternatif *Dessert* Sehat” secara baik dan tepat waktu. Laporan Proyek Akhir ini disusun guna memperoleh gelar Ahli Madya. Pembuatan laporan ini dapat berjalan dengan baik dan mampu selesai tepat waktu karena bantuan yang telah di berikan oleh banyak pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Titin Hera Widi Handayani, M.Pd selaku Dosen Pembimbing TA yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan penyusunan Tugas Akhir ini.
2. Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes. selaku validator instrumen penelitian TA yang telah memberikan saran dan masukan dalam perbaikan sehingga penelitian Tugas Akhir dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Dr. Kokom Komariah selaku Penguji yang telah memberikan koreksi perbaikan secara komperhensif terhadap Tugas Akhir ini.
4. Dr. Nani Ratnaningsih selaku sekretaris yang telah memberikan koreksi perbaikan secara komperhensif terhadap Tugas Akhir ini.
5. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd selaku Ketua Program Studi Teknik Boga.
6. Dr. Mutiara Nugraheni, M.Si selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan proposal sampai dengan

terselesainya Laporan Proyek Akhir ini.

7. Dr. Ir. Widarto, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
8. Wika Rinawati, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Akademik.
9. Semua pihak yang telah membantu dan memberikan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan Laporan Proyek Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan. Karena masih terbatasnya kemampuan dan pengetahuan penulis. Untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari setiap pembaca untuk perbaikan proposal ini. Penulis berharap Laporan Proyek Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Yogyakarta, 23 Mei 2019

Penulis,

Fitria Astini

NIM. 16512134009

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
ABSTRAK	ii
SURAT PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN	v
MOTTO	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	Error! Bookmark not defined.
B. Identifikasi Masalah	Error! Bookmark not defined.
C. Batasan Masalah	Error! Bookmark not defined.
D. Rumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
E. Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
F. Spesifikasi Produk yang dikembangkan	Error! Bookmark not defined.
G. Manfaat Pengembangan Produk	Error! Bookmark not defined.
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kajian Produk	Error! Bookmark not defined.
B. Kajian Bahan	Error! Bookmark not defined.
C. Kajian Teknik Pengolahan	Error! Bookmark not defined.
D. Kajian Teknik Penyajian	Error! Bookmark not defined.
E. Harga Jual	20
F. Kajian Informasi Nilai Gizi	Error! Bookmark not defined.
G. Uji Kesukaan	Error! Bookmark not defined.
H. Kerangka Berpikir	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	Error! Bookmark not defined.
B. Tempat dan Waktu Penelitian	Error! Bookmark not defined.
C. Bahan dan Alat Penelitian	Error! Bookmark not defined.

D. Prosedur Pengembangan	Error! Bookmark not defined.
E. Sumber Data/Subjek Pengujian Produk	Error! Bookmark not defined.
F. Metode Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan	Error! Bookmark not defined.
B. Hasil dan Pembahasan	Error! Bookmark not defined.
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	Error! Bookmark not defined.
B. Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Komposisi Gizi Bekatul	14
Tabel 2. Bahan Resep Acuan	34
Tabel 3. Spesifikasi Alat	35
Tabel 4. Sumber Data/Subjek Pengujian Produk	40
Tabel 5. Karakteristik Sponge <i>Cake</i> dengan Bekatul <i>Cake</i>	42
Tabel 6. Resep Acuan Sponge	44
Tabel 7. Karakteristik Resep Acuan 1, 2, dan 3	44
Tabel 8. Resep Acuan Selai	45
Tabel 9. Karakteristik Acuan Selai	45
Tabel 10. Perbandingan Resep Acuan dengan Pengembangan	46
Tabel 11. Hasil Perbandingan Formula Pengembangan dari Acuan Resep 3	47
Tabel 12. Hasil Akhir Pengembangan Acuan Resep 3	48
Tabel 13. Resep Acuan dan Pengembangan Selai	49
Tabel 14. Resep Pengembangan Selai Buah Naga	50
Tabel 15. Hasil Uji Produk pada Tahap Validasi 1	50
Tabel 16. Hasil Uji Produk pada Tahap Validasi 2	52
Tabel 17. Pengembangan Formula Produk <i>Sponge Cake</i> dalam Bekatul <i>Cake in Jar</i>	53
Tabel 18. Pengembangan Formula Produk Selai Buah Naga	53
Tabel 19. Perhitungan Harga Jual Bekatul <i>Cake in Jar</i>	56
Tabel 20. Hasil Uji Proksimat Bekatul <i>Cake in Jar</i>	57
Tabel 21. Hasil Produk Sampel Panelis Semi Terlatih	59
Tabel 22. Hasil Produk Pengembangan Panelis Semi Terlatih	59
Tabel 23. Hasil <i>Paired T-test</i>	60
Tabel 24. Hasil Uji Produk Bekatul <i>Cake in Jar</i> Tahap Pameran	62

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. <i>Cake in Jar</i>	12
Gambar 2. Bekatul Beras Putih	13
Gambar 3. Kerangka Berfikir	28
Gambar 4. Proses Pengembangan Produk	39
Gambar 5. <i>Cake in Jar</i> dan Bekatul <i>Cake in Jar</i>	42
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Bekatul <i>Cake in Jar</i>	46
Gambar 7. Diagram Alir Pembuatan Selai Buah Naga	49
Gambar 8. Bekatul <i>Cake in Jar</i> 'Validasi I'	51
Gambar 9. Bekatul <i>Cake in Jar</i> 'Validasi II'	52
Gambar 10. Penyajian Bekatul <i>Cake in jar</i>	55
Gambar 11. Informasi Nilai Gizi	58
Gambar 12. Hasil Uji Produk Bekatul <i>Cake in Jar</i> Tahap Pameran.....	61

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Log Book I	72
Lampiran 2. Log Book II	73
Lampiran 3. Borang Validasi I	74
Lampiran 4. Borang Validasi II	76
Lampiran 5. Borang Panelis	78
Lampiran 6. Borang Pameran	80
Lampiran 7. Foto Dokumentasi	81

