

**LAPORAN KEGIATAN MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA
PROGRAM STUDI INDEPENDEN BERSERTIFIKAT**

**PENGEMBANGAN PRODUK *SNACKBAR* TEPUNG UBI JALAR UNGU
DAN KACANG MERAH DI PROGRAM STUDI INDEPENDEN
BERSERTIFIKAT PT.AGRITAMA SINERGI INOVASI (AGAVI)**



**Oleh :
AIDHA YUARAHMA NUR FALLAHAH
NPM. 21033010006**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"
JAWA TIMUR
SURABAYA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

**LAPORAN KEGIATAN
MERDEKA BELAJAR KAMPUSMERDEKA
PROGRAM STUDI INDEPENDEN BERSERTIFIKAT
(SIB) BATCH 6**

**PENGEMBANGAN PRODUK SNACKBAR TEPUNG UBI JALAR UNGU
DAN KACANG MERAH DI PROGRAM STUDI INDEPENDEN
BERSERTIFIKAT PT.AGRITAMA SINERGI INOVASI (AGAVI)**

OLEH:

**AIDHA YUARAHMA NUR FALLAHAH
NPM 21033010006**

Surabaya 28 Juni 2024

Telah disetujui untuk diseminarkan oleh:

Dosen Pembimbing



**Dr. Dedin Finatsyatul Rosida, S.TP, M. Kes
NIP. 19701225 202121 2010**

LEMBAR PENGESAHAN

**LAPORAN KEGIATAN
MERDEKA BELAJAR KAMPUSMERDEKA
PROGRAM STUDI INDEPENDEN BERSERTIFIKAT
(SIB) BATCH 6**

**PENGEMBANGAN PRODUK *SNACKBAR* TEPUNG UBI JALAR UNGU
DAN KACANG MERAH DI PROGRAM STUDI INDEPENDEN
BERSERTIFIKAT PT.AGRITAMA SINERGI INOVASI (AGAVI)**

OLEH:

**AIDHA YUARAHMA NUR FALLAHAH
NPM 21033010006**

Telah diseminarkan di hadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada tanggal
03 Juli 2024

Dosen Penguji



**Dr. Hadi Munarko, S.TP, MP
NIP. 19930104 202203 1 006**

Dosen Pembimbing



**Dr. Dedin Finatsyatull Rosida, S.TP, M. Kes
NIP. 19701225 202121 2010**

**Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi
Pangan**



**Dr. Rosida, S.TP., M.P
NIP. 19710219 202121 2004**

LEMBAR PENGESAHAN

**PENGEMBANGAN PRODUK *SNACKBAR* TEPUNG UBI JALAR UNGU
DAN KACANG MERAH DI PROGRAM STUDI INDEPENDEN
BERSERTIFIKAT PT.AGRITAMA SINERGI INOVASI (AGAVI)**

OLEH:

**AIDHA YUARAHMA NUR FALLAHAH
NPM 21033010006**

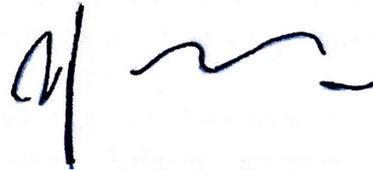
Laporan magang mandiri ini telah diterima sebagai salah satu pertanggungjawaban pelaksanaan kegiatan magang mandiri di lingkungan UPN “Veteran” Jawa Timur bekerja sama dengan mitra PT. Agritama Sinergi Inovasi

**Menyetujui,
Pembimbing Lapangan**


AGAVI

Iqlimah Sekar Maulani

Dosen Pembimbing



Dr. Dedin Finatsyatull Rosida, S.TP, M. Kes
NIP. 19701225 202121 2010

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur**


Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P
NIP. 19650403 199103 2001

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis haturkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat, hidayah serta karunia-Nya, sehingga penulis dapat melaksanakan Studi Independen di PT. Agritama Sinergi Inovasi dan penyusunan laporan kegiatan ini tepat pada waktunya. Adapun kegiatan Studi Independen ini merupakan salah satu kegiatan penunjang untuk menyelesaikan program studi Sarjana Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

Dalam penyusunan laporan kegiatan MBKM ini tidak lepas dari bimbingan, dukungan, dan bantuan dari banyak pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada pihak yang ikut berpartisipasi diantaranya:

1. Prof. Ir. Dr. Dra. Jariyah, M.P., selaku Dekan Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S.TP., M.P. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Andre Yusuf T.P. S,TP. MP, M.Sc., selaku Koordinator Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) Program Studi Teknologi Pangan.
4. Dr. Dedin F Rosida S.TP, M.Kes., selaku Dosen Pembimbing
5. Rizki Milenia C. S.Pd selaku Kordinator Program Studi Independen Bersertifikat PT. Agritama Sinergi Inovasi.
6. Orang tua dan keluarga saya atas dukungan dan doanya sehingga saya tetap dapat melaksanakan studi independen dengan baik
7. Mohammad Dimas Hilal Akbar yang selalu mendampingi dan memberikan dukungan moral selama penyusunan laporan kegiatan studi independen

Penulis menyadari bahwa penyusunan Laporan Kegiatan ini masih terdapat kekurangan baik dari segi susunan kalimat maupun dalam pembahasannya. Oleh karena itu, penulis menerima segala saran dan kritik dari pembaca agar dapat memperbaiki laporan ini. Semoga Laporan Kegiatan ini dapat memberikan manfaat kepada pembaca.

Surabaya, 20 Juni 2024
Aidha Yuarahma Nur Fallah

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL.....	v
ABSTRAKSI.....	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Studi Independen.....	2
1.3 Manfaat Kegiatan Studi Independen	2
1.4 Tujuan Topik Independen.....	3
BAB II.....	4
LOKASI STUDI INDEPENDEN	4
2.1 Sejarah Mitra Studi Independen	4
2.2 Struktur Organisasi Mitra Studi Independen	6
2.3 Visi dan Misi Mitra Studi Independen	8
BAB III.....	10
PELAKSANAAN KEGIATAN STUDI INDEPENDEN	10
3.1 Posisi Kegiatan Studi Independen	10
3.2 Pembelajaran Hal Baru.....	12
3.3 Metodologi Penyelesaian Tugas	14
3.4 Pembahasan Rekognisi Mata Kuliah.....	14
1. Mata Kuliah Pengembangan Produk	20
2. Mata Kuliah Evaluasi Sensoris	26
3. Mata Kuliah Legislasi Pangan	33
4. Mata Kuliah Pangan Fungsional.....	39
5. Mata Kuliah Kewirausahaan.....	41
6. Mata kuliah Kerjasama Tim	46
7. Mata Kuliah Berpikir Kritis.....	49

8. Mata Kuliah Pengembangan Talenta Dan Profesi.....	52
9. Inovasi Dan Kreatifitas	54
3.4 Luaran.....	55
BAB IV	57
PENUTUP.....	57
4.1 Kesimpulan.....	57
4.2 Saran	57
BAB V.....	58
REFLEKSI DIRI.....	58
5.1 Kesan dan Pesan Terhadap Mitra	58
5.2 Tantangan yang Dihadapi.....	58
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN.....	59
a.Hasil Analisis Data Evaluasi Sensoris.....	59
b. Lampiran Sertifikat Pelatihan.....	61
c. Lampiran Logbook Aktivitas Kegiatan	62
d. Lampiran Kurikulum SIB Future Food R&D	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi	6
Gambar 3.1 Proses Pembuatan SnackBar	24
Gambar 3.2 <i>Base cake</i> snackbar setelah dipanggang	25
Gambar 3.3 Langkah-langkah uji sensoris	27
Gambar 3.4 Sampel yang disajikan untuk pengujian hedonik panelis	29
Gambar 3.5 Panelis melakukan uji sensoris di bilik pencicip	29
Gambar 3.6 Grafik nilai rata-rata atribut warna	30
Gambar 3.7 Grafik nilai rata-rata atribut rasa.....	30
Gambar 3.8 Grafik nilai rata-rata atribut tekstur	31
Gambar 3.9 Grafik nilai rata-rata atribut aroma	31
Gambar 3.10 Uji Migrasi Plastik polietilen.....	37
Gambar 3.11 Desain kemasan go nutbar	38
Gambar 3.12 Bussines Model Canvas	42
Gambar 3.13 Value Propotion Canvas snackbar	44
Gambar 3.14 Break Even Point snackbar	45
Gambar 3.15 Gross Profit Margin snackbar	46
Gambar 3.16 Aspek Idea Screening	51
Gambar 3.17 Tanggung Jawab RND.....	53

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Mata Kuliah yang dikonversi	15
Tabel 3.2 Bahan Formulasi Snackbar.....	23
Tabel 3.3 Perbedaan Formulasi Pengembangan Produk Snackbar	24
Tabel 3.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi snackbar	44

ABSTRAKSI

Studi Independen Bersertifikat adalah bagian dari program Kampus Merdeka yang bertujuan untuk memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar dan mengembangkan diri melalui aktivitas di luar kelas perkuliahan, namun tetap diakui sebagai bagian dari perkuliahan. Laporan ini memuat laporan Studi Independen Bersertifikat yang diselenggarakan oleh PT Agritama Sinergi Inovasi dengan topik pembelajaran *Future Food Research and Development* dimana proses pembelajarannya memanfaatkan beberapa digital platform, seperti *Zoom Meeting*, *Google Meet*, dan *WhatsApp Group* sebagai tempat berkoordinasi antara pihak mitra PT. Agritama Sinergi Inovasi dan mahasiswa. Pembelajaran berupa *live class* di setiap minggunya, pengerjaan tugas, dan sesi *couching* untuk tugas, selain itu kegiatan pembelajaran juga dilakukan melalui Learning Management System yaitu *software* yang disediakan untuk pembelajaran secara online yang memuat video topik pembelajaran, kolom *pretest* dan *posttest*. Pada akhir periode program, peserta studi independen mengerjakan *final project* secara kelompok yaitu pengembangan produk *snackbar* tepung ubi jalar ungu substitusi kacang merah. Secara keseluruhan, proses pembelajaran di PT. Agritama Sinergi Inovasi mencakup topik *idea generation*, pembuatan *Business Model Canvas* dan *Value Propotion Canvas*, *Product prototyping*, analisis ekonomi, studi kelayakan, *customer journey map*, evaluasi sensoris, *House of Quality* yang diuraikan dalam rekognisi Sembilan mata kuliah yaitu: (a) Evaluasi Sensoris, (b) Kewirausahaan, (c) Pengembangan Produk, Pangan, (d) Legislasi Pangan, (e) Makanan Fungsional, (f) Kerjasama Tim, (g) Berfikir Kritis, (h) Pengembangan Talenta Dan Profesi, (i) Inovasi Dan Kreatifitas

Kata kunci: Studi Independen, *Food Research and Development*, *snackbar*