

**MODIFIKASI “*CURRYPUFF*” DENGAN KULIT SUBSTITUSI
TEPUNG JAGUNG DAN ISIAN BUMBU WOKU SEBAGAI
PENGEMBANGAN JAJANAN “*WOKUPUFF*”**



SYAEFUL RIZKY

1508519026

**Tugas Akhir Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Dalam Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md)**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2022**

MODIFIKASI “CURRYPUFF” DENGAN KULIT SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG DAN ISIAN BUMBU WOKU SEBAGAI PENGEMBANGAN JAJANAN “WOKUPUFF”

SYAEFUL RIZKY

Pembimbing: Yeni Yulianti, M.Pd

ABSTRAK

Wokupap adalah produk karipap yang sudah dimodifikasi kulit dan isiannya. Adapun modifikasi pada kulit yaitu dengan mensubstitusi tepung terigu dengan tepung jagung. Modifikasi pada isian yaitu mengganti olahan bumbu kari dengan menggunakan bumbu woku. Tujuan penulisan tugas akhir adalah guna mengetahui cara pembuatan produk karipap standar, dan produk wokupap modifikasi bumbu woku. Metode yang digunakan selama pembuatan produk ini adalah metode eksperimen dengan melakukan beberapa kali uji coba hingga didapatkan produk yang terbaik. Uji coba dilakukan sebanyak 3 kali dengan melibatkan dosen pembimbing dan 2 dosen validator atau panelis ahli. Uji coba produk dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Makanan Tataboga Gedung H lantai 2, Universitas Negeri Jakarta. Hasil uji coba didapati substitusi tepung jagung terbaik ada pada persentase 20%, dengan 1 resep menghasilkan sebanyak 15 buah wokupap. Berdasarkan hasil uji deskripsi yang dilakukan oleh kedua panelis, maka hasil yang didapatkan yaitu : Hasil uji pada aspek rasa bernilai rerata 4,5. Pada aspek warna kulit pap bernilai rerata 4,5. Pada aspek tekstur kulit pap bernilai rerata 5. Pada aspek lapisan kulit pap bernilai rerata 5. Pada aspek aroma bernilai rerata 4,5. Berdasarkan perhitungan harga jual produk menggunakan metode konvensional dengan kenaikan 50%, diperoleh harga jual sebesar Rp. 13,500/box wokupap, dengan 1 box berisi 3 buah wokupap.

Kata kunci: Wokupap modifikasi, tepung jagung

MODIFIKASI “CURRYPUFF” DENGAN KULIT SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG DAN ISIAN BUMBU WOKU SEBAGAI PENGEMBANGAN JAJANAN “WOKUPUFF”

SYAEFUL RIZKY

Pembimbing: Yeni Yulianti, M.Pd

ABSTRACT

Wokupap is a karipap product that has been modified with the skin and filling. The modification of the skin is by substituting wheat flour with corn flour. Modifications to the filling are replacing the curry seasoning with woku seasoning. The purpose of writing this final project is to find out how to make standard karipap products, and modified wokupap products with woku seasoning. The method used during the manufacture of this product is an experimental method by conducting several trials to obtain the best product. The trial was conducted 3 times by involving a supervisor and 2 validator lecturers or expert panelists. The product trial was carried out at the Tataboga Food Processing Laboratory, Building H, 2nd floor, State University of Jakarta. The results of the trial found that the best substitute for corn flour was at a percentage of 20%, with 1 recipe producing 15 wokupaps. Based on the results of the description test conducted by the two panelists, the results obtained are: The test results on the taste aspect have an average value of 4.5. In the aspect of skin color, pap has an average value of 4.5. In the aspect of the skin texture, the pap has an average value of 5. In the aspect of the skin layer, the pap has an average value of 5. In the aroma aspect, the average value is 4.5. Based on the calculation of the selling price of the product using the conventional method with an increase of 50%, the selling price of Rp. 13,500/box wokupap, with 1 box containing 3 wokupaps.

Key word: *Modified wokupap, corn flour*

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama : Syaeful Rizky
NIM : 1508519026
Judul Tugas Akhir : Modifikasi "Curry puff" Dengan Kulit Substitusi Tepung Jagung dan Isian Bumbu Woku Sebagai Pengembangan Jajanan "Woku puff"

Disetujui oleh, Pembimbing



Yeni Yulianti, M.Pd.
NIP. 199006132022032007

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,

Anggota Penguji 1,

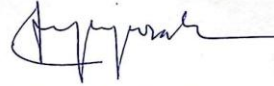
Anggota Penguji 2



Dr. Ir. Ridawati, M.Si
NIP. 197012181997022001



Dr. Ir. Alsehendra, M.Si
NIP. 197101232001121001



Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM
NIP. 196007231986022001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.uni.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Syaeful Rizky
NIM : 1508519026
Fakultas/Prodi : Teknik/D3 Tataboga
Alamat email : syaefulnichan16@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (Tugas Akhir)

yang berjudul :

Modifikasi "Currypuff" Dengan kulit Substitusi Tepung Jagung dan Isian Bumbu Woku Sebagai Pengembangan Jajanan "Wokupuff"

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 23 Agustus 2022

Penulis

(Syaeful Rizky)

HALAMAN PERNYATAAN

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Syaeful Rizky

NIM : 1508519026

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: *"Modifikasi "Currypuff" Dengan Kulit Substitusi Tepung Jagung dan Isian Bumbu Woku Sebagai Pengembangan Jajanan "Wokupuff"* adalah hasil karya saya sendiri dengan arahan Dosen Pembimbing Tugas Akhir, dan belum diajukan dalam bentuk apapun pada Perguruan Tinggi manapun. Sumber informasi berasal dari berbagai Jurnal, *Website*, dan Buku yang dicantumkan dalam Daftar Pustaka dibagian akhir Tugas Akhir ini.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan serta ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang telah ditetapkan oleh Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 16 Agustus 2022



Syaeful Rizky
(1508519026)

SR

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur dipanjatkan pada kehadiran Allah SWT karena berkat rahmat dan karunianya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“Modifikasi “Currypuff” Dengan kulit Substitusi Tepung Jagung dan Isian Bumbu Woku Sebagai Pengembangan Jajanan “Wokupuff”**. Penyusunan Tugas Akhir ini guna melengkapi syarat penyelesaian studi D3 Tata Boga untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md).

Pada kesempatan kali ini, ucapan banyak terima kasih diberikan kepada berbagai pihak yang telah banyak membantu, mengiringi, dan membimbing secara langsung maupun tidak langsung hingga penyusunan Tugas Akhir ini berjalan dengan lancar. Berikut ini ucapan rasa terima kasih kepada beberapa orang yang telah membantu penulis, diantaranya:

1. Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, dan selaku pembimbing akademik.
2. Yeni Yulianti, M.Pd selaku dosen pembimbing Tugas Akhir.
3. Seluruh dosen Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
4. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboran Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Terima kasih juga diucapkan kepada orang tua yaitu Ibu Kusrinah, dan Bapak Asep Kurnia, Tante Mimin Mintarsih, serta keluarga yang telah memberikan do'a, dukungan moral maupun materi, semangat, dan motivasi kepada penulis. Tri Agustina, dan Nadira Maftadina selaku rekan satu bimbingan yang telah memberikan banyak bantuan selama penyelesaian produk maupun penyelesaian naskah Tugas Akhir. Rekan satu perjuangan D3 Tata Boga 2019 yang telah memberikan motivasi dan dukungan selama perkuliahan maupun saat penyelesaian Tugas Akhir. Akhirnya semoga tulisan ini bermanfaat dan memberikan kontribusi yang nyata bagi perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 26 Juli 2022



Syaeful Rizky

1508519026

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	2
1.3 Batasan Masalah	2
1.4 Tujuan Penulisan	3
1.5 Manfaat Penulisan	3
BAB II	4
2.1. Jagung	4
2.1.1. Pengertian Jagung	4
2.1.2. Varietas Jagung	4
2.1.3. Kandungan Gizi Jagung	8
2.1.4. Tepung Jagung (<i>Polenta Coarse</i>)	9
2.2. Karipap	9
2.2.1. Bahan Pembuatan Karipap	10
2.2.2. Prosedur Pembuatan Karipap	19
2.3. Wokupap	21
2.3.1. Aspek Modifikasi Produk	22
2.3.2. Bahan Penambahan Produk Modifikasi	24
2.3.3. Pembuatan Wokupap Modifikasi	32

2.3.4.	Kualitas Produk Modifikasi	39
2.4.	Kemasan dan Label Produk Modifikasi	41
2.4.1.	Kemasan.....	41
2.4.2.	Label.....	43
BAB III.	45
3.1.	Tempat dan Waktu	45
3.2.	Prosedur Uji Coba Formnula Standar.....	45
3.2.1.	Formula Standar	45
3.2.2.	Uji Coba Formula Standar.....	47
3.3.	Prosedur Uji Coba Produk Modifikasi	51
3.3.1.	Komposisi dan Formula Produk Modifikasi	51
3.3.2.	Hasil Uji Deskripsi Produk Modifikasi.....	59
3.3.3.	Analisis Biaya	62
3.3.4.	Kelemahan Uji Coba.....	68
BAB IV	69
4.1.	Kesimpulan.....	69
4.2.	Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	70
DAFTAR LAMPIRAN	73

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan nutrisi jagung per-100 gram	8
Tabel 2.2 Alat Pembuatan Wokupap.....	36
Tabel 3.1 Formula standar kulit karipap original	45
Tabel 3.2 Formula standar isian karipap original	46
Tabel 3.3 Prosedur pembuatan formula standar karipap original	46
Tabel 3.4 Uji coba 1 standar resep kulit karipap	47
Tabel 3.5 Uji coba 1 standar resep isian karipap	47
Tabel 3.6 Uji coba 1 prosedur pembuatan standar resep karipap	48
Tabel 3.7 Uji coba 2 standar resep kulit karipap	49
Tabel 3.8 Uji coba 2 standar resep isian karipap	49
Tabel 3.9 Uji coba 2 prosedur pembuatan standar resep karipap	50
Tabel 3.10 Uji coba 1 resep kulit wokupap modifikasi	51
Tabel 3.11 Uji coba 1 resep isian wokupap modifikasi	51
Tabel 3.12 Uji coba 1 prosedur pembuatan wokupap modifikasi	52
Tabel 3.13 Uji coba 2 resep kulit wokupap modifikasi	53
Tabel 3.14 Uji coba 2 resep isian wokupap modifikasi	53
Tabel 3.15 Uji coba 2 prosedur pembuatan wokupap modifikasi	54
Tabel 3.16 Uji coba 3 resep kulit wokupap modifikasi	55
Tabel 3.17 Uji coba 3 resep isian wokupap modifikasi	56
Tabel 3.18 Uji coba 3 prosedur pembuatan wokupap modifikasi	56
Tabel 3.19 Formula terbaik kulit wokupap modifikasi	57
Tabel 3.20 Formula terbaik isian wokupap modifikasi	58
Tabel 3.21 Prosedur pembuatan wokupap modifikasi	59
Tabel 3.22 Hasil uji deskripsi aspek rasa wokupap	59
Tabel 3.23 Hasil uji deskripsi aspek warna kulit wokupap	60
Tabel 3.24 Hasil uji deskripsi aspek tekstur kulit wokupap	60
Tabel 3.25 Hasil uji deskripsi aspek lapisan kulit wokupap	61
Tabel 3.26 Hasil uji deskripsi aspek aroma wokupap	61

Tabel 3.27 Analisis biaya per item66



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Jagung Mutiara	4
Gambar 2.2 Jagung Gigi kuda	5
Gambar 2.3 Jagung Manis	5
Gambar 2.4 Jagung Berondong	6
Gambar 2.5 Jagung Tepung	6
Gambar 2.6 Jagung Ketan	7
Gambar 2.7 Jagung Polong	7
Gambar 2.8 Tepung Jagung	9
Gambar 2.9 Tepung Terigu	10
Gambar 2.10 Garam	11
Gambar 2.11 Gula halus	12
Gambar 2.12 Minyak goreng	12
Gambar 2.13 Air	13
Gambar 2.14 Mentega Putih	14
Gambar 2.15 Telur	14
Gambar 2.16 Bawang Putih	15
Gambar 2.17 Bawang Bombay	16
Gambar 2.18 Bumbu Kari	16
Gambar 2.19 Kentang	17
Gambar 2.20 Wortel	17
Gambar 2.21 Daun Bawang	18
Gambar 2.22 Kaldu Bubuk	18
Gambar 2.23 Prosedur Pembuatan Karipap	19
Gambar 2.24 Bumbu Woku	22
Gambar 2.25 Tepung Jagung	24
Gambar 2.26 Daging Ayam	25
Gambar 2.27 Daun Kemangi	25
Gambar 2.28 Daun Jeruk	26

Gambar 2.29 Daun Kunyit	27
Gambar 2.30 Daun Salam	27
Gambar 2.31 Tomat	28
Gambar 2.32 Bawang Merah	28
Gambar 2.33 Cabai Merah Besar	29
Gambar 2.34 Cabai Rawit	30
Gambar 2.35 Kunyit	30
Gambar 2.36 Jahe	31
Gambar 2.37 Kemiri	31
Gambar 2.38 Bagan Alir Pembuatan Wokupap	33
Gambar 2.39 Ilustrasi Lapisan Wokupap	41
Gambar 2.40 <i>Papper Box</i>	42
Gambar 2.41 Desain Kemasan Wokupap	43
Gambar 2.42 Label Wokupap	44



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formula modifikasi wokupap	73
Lampiran 2. Proses pembuatan wokupap modifikasi	75
Lampiran 3. Hasil uji validasi panelis ahli	77
Lampiran 4. Pameran festival produk tugas akhir	78
Lampiran 5. Biodata penulis	79

