

**MODIFIKASI ROTI JALA AYAM GURIH  
DENGAN TEPUNG UBI UNGU**



**NENDEN NUR AFIFAH KUSUMAPUTRI  
1508519015**

**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 ROTI JALA AYAM GURIH DENGAN TEPUNG UBI UNGU**

**NENDEN NUR AFIFAH KUSUMAPUTRI**  
**Pembimbing: Dr. Rina Febriana, M.Pd**

### **ABSTRAK**

Tugas akhir ini disusun dengan tujuan untuk mendapatkan formula modifikasi terbaik Roti Jala Ayam Gurih Dengan Tepung Ubi Ungu. Upaya dalam mendapatkan formula modifikasi terbaik dilakukan uji coba produk sebanyak lima kali dimana disetiap uji coba tersebut melibatkan dosen pembimbing. Setelah produk disetujui oleh dosen pembimbing, dilakukan uji validasi kepada panelis atau dosen ahli untuk mendapatkan bukti bahwa produk tersebut layak. Penilaian pada formula modifikasi produk ini meliputi 9 aspek, yaitu: aspek rasa, aspek warna, aspek tekstur, aspek bentuk pola, aspek aroma, aspek volume isian, aspek rasa saus asam manis, aspek konsistensi saus asam manis, dan aspek warna saus asam manis. Hasil uji validasi yang dilakukan kepada dua panelis atau dosen ahli menyatakan: aspek rasa mendapat nilai rata-rata 5 untuk rasa gurih, aspek warna dengan nilai rata-rata 4,5 untuk warna ungu kecoklatan cenderung coklat muda, aspek aroma mendapat nilai rata-rata 5 untuk tidak memiliki aroma tepung ubi ungu, aspek tekstur mendapat nilai rata-rata 4,5 untuk tekstur sangat kenyal cenderung kenyal, aspek bentuk pola mendapat nilai rata-rata 4 untuk bentuk pola cukup berjala cenderung sangat berjala, aspek volume isian mendapat nilai rata-rata 4 untuk volume sangat berisi, aspek rasa saus dengan nilai rata-rata 4,5 untuk rasa cukup asam dan manis cenderung asam dan manis, aspek konsistensi saus mendapat nilai 5 untuk konsistensi kental, dan aspek warna saus mendapat nilai rata-rata 4,5 untuk warna cukup merah cenderung merah. Produk Roti Jala Ayam Gurih dapat dijual dengan harga Rp 14.500 per porsi, dengan isi 2 buah roti jala ayam gurih dan 1 *cup* saus asam manis.

**Kata kunci: Roti Jala, Modifikasi, Tepung Ubi Ungu**

# **MODIFICATION OF SAVORY CHICKEN NETTLE BREAD WITH PURPLE SWEET POTATO FLOUR**

**NENDEN NUR AFIFAH KUSUMAPUTRI**

**Supervisor: Dr. Rina Febriana, M.Pd**

## **ABSTRACT**

This final project was compiled to get the best-modified formula for Savory Chicken Nettle Bread With Purple Sweet Potato Flour. Efforts to obtain the best-modified formula were tested five times, where each trial involved a supervisor. After the product is approved by the supervisor, a validation test is carried out by panelists or expert lecturers to obtain evidence that the product is feasible. The assessment of this product modification formula includes 9 aspects, namely: taste aspect, color aspect, texture aspect, pattern form aspect, scent aspect, stuffing volume aspect, sweet and sour sauce taste aspect, sweet and sour sauce consistency aspect, and sweet and sour sauce color aspect. The results of the validation test conducted on two panelists or expert lecturers stated that the taste aspect got an average value of 5 for savory taste, the color aspect with an average value of 4.5 for brownish purple color tends to be light brown, the scent aspect got an average value of 5 for not having the scent of purple sweet potato flour, the texture aspect got an average value of 4.5 for a very chewy texture that tends to be chewy, the shape aspect of the pattern got an average value of 4 for a fairly mesh pattern that tends to be very messy, the volume aspect of stuffing got an average score of 4 for very full volume, the taste aspect of the sauce with an average value of 4.5 for moderately sour and sweet tastes tending to be sour and sweet, the consistency aspect of the sauce scored 5 for thick consistency, and the color aspect sauces get an average value of 4.5 for the color is quite red, tends to be red. The Savory Chicken Nettle bread product can be sold at IDR 14.500 per serving, with 2 pieces of savory chicken net bread and 1 cup of sweet and sour sauce.

**Keywords: Nettle Bread, Modification, Purple Sweet Potato Flour**

### HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama : Nenden Nur Afifah Kusumaputri  
NIM : 1508519015  
Judul Tugas Akhir : Modifikasi Roti Jala Ayam Gurih Dengan Tepung Ubi  
Ungu

Disetujui oleh,  
Pembimbing

  
Dr. Rina Febriana, M.Pd  
NIP. 197202112005012001

#### Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,

Anggota Penguji 1,

Anggota Penguji 2







Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si  
NIP. 197904152005012004

Dr. Rusilanti, M.Si  
NIP. 196306251988112001

Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes  
NIP. 196301141991032001

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga

  
Dr. Rina Febriana, M.Pd  
NIP. 197202112005012001

## HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nenden Nur Afifah Kusumaputri

NIM : 1508519015

Saya menyatakan dengan sungguh-sungguh bahwa Tugas Akhir ini yang berjudul “ Modifikasi Roti Jala Ayam Gurih Dengan Tepung Ubi Ungu” adalah hasil karya sendiri dengan arahan dosen pembimbing Tugas Akhir dan belum pernah diajukan dalam bentuk apapun pada Perguruan Tinggi manapun. Sumber informasi yang digunakan berasal dari berbagai sumber yang relevan, yaitu Jurnal, Buku dan Website terpercaya, yang kemudian dicantumkan dalam Daftar Pustaka dibagian akhir Tugas Akhir ini.

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

Jakarta, 19 Juli 2022



Nenden Nur Afifah Kusumaputri

(1508519015)



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: [lib.unj.ac.id](http://lib.unj.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 : Nenden Nur Afifah Kusumaputri

NIM : 1508519015

Fakultas/Prodi : Teknik/D3 Tata Boga

Alamat email : [nenden.kusumaputri@gmail.com](mailto:nenden.kusumaputri@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 Roti Jala Ayam Gurih Dengan Tepung Ubi Ungu

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

(Nenden Nur Afifah Kusumaputri)

## KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT karena atas izin, anugerah, dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Modifikasi Roti Jala Ayam Gurih Dengan Tepung Ubi Ungu” ini. Maksud dan tujuan penyusunan Tugas Akhir ini adalah untuk mencapai gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Pada kesempatan ini penulis menyadari bahwa selama penyusunan Tugas Akhir tidak lepas dari dukungan dan bantuan berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, penulis sampaikan rasa terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung dan membantu, diantaranya:

1. Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, sekaligus Dosen Pembimbing Akademik dan Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah sabar dan memberikan bantuan selama membimbing penyusunan tugas akhir ini hingga selesai.
2. Seluruh dosen Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan berbagai ilmu pengetahuan.
3. Staff Administrasi Tata boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah membantu.
4. Keluarga tercinta yaitu Ayah, Bunda, dan Adik yang telah mendukung dan selalu memberikan do'a sehingga penulis diberikan kelancaran dalam penyusunan Tugas Akhir.
5. Teman seperjuangan yaitu Nadia, Fitria, Vadilla, Inas, Balqis, Raden, dan Susi, serta teman-teman D3 Tata Boga 2019 yang telah saling mendukung.

Semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca. Penulis menerima kritik dan saran yang membangun untuk penyempurnaan tugas akhir ini.

Jakarta, 19 Juli 2022



Nenden Nur Afifah Kusumaputri  
1508519015

## DAFTAR ISI

	HALAMAN
<b>ABSTRAK</b>	i
<b>ABSTRACT</b>	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	iii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	iv
<b>KATA PENGANTAR</b>	v
<b>DAFTAR ISI</b>	vi
<b>DAFTAR TABEL</b>	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penulisan	3
1.5 Kegunaan Penulisan	4
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
2.1 Ubi Ungu	5
2.1.1 Pengertian Ubi Ungu	5
2.1.2 Kandungan Gizi Ubi Ungu	7
2.1.3 Tepung Ubi Ungu	8
2.2 Roti Jala	11
2.2.1 Bahan Pembuatan Roti Jala	12
2.2.2 Pembuatan Roti Jala	25
2.3 Roti Jala Ayam Gurih	26
2.3.1 Aspek Modifikasi	26
2.3.2 Bahan Penggunaan/Penambahan Produk Modifikasi	26
2.3.3 Pembuatan Roti Jala Ayam Gurih	27
2.3.4 Kualitas Produk Modifikasi	29
2.3.4.1 Rasa	29
2.3.4.2 Warna	29
2.3.4.3 Aroma	29
2.3.4.4 Tekstur	29
2.3.4.5 Bentuk Pola	29
2.3.4.6 Volume Isian	30
2.3.4.7 Rasa Saus Asam Manis	30
2.3.4.8 Konsistensi Asam Manis	30
2.3.4.9 Warna Saus Asam Manis	30
2.4 Kemasan dan Label	30
2.4.1 Kemasan	30
2.4.1.1 Jenis	31
2.4.1.2 Desain Kemasan	32



2.4.2 Label	32
<b>BAB III PEMBAHASAN</b>	
3.1 Tempat dan Waktu	34
3.2 Prosedur Uji Coba/Formula Standar	34
3.2.1 Formula Standar	34
3.2.2 Uji Coba Formula Standar	35
3.3 Prosedur Uji Coba Produk Modifikasi	36
3.3.1 Komposisi dan Formula Produk Modifikasi	36
3.3.1.1 Uji Coba Formula Modifikasi	36
3.3.1.2 Formula Modifikasi Terbaik	41
3.3.2 Hasil Uji Deskripsi Produksi Modifikasi	42
3.3.2.1 Rasa	42
3.3.2.2 Warna	43
3.3.2.3 Aroma	44
3.3.2.4 Tekstur	44
3.3.2.5 Bentuk Pola	45
3.3.2.6 Volume Isian	46
3.3.2.7 Rasa Saus Asam Manis	46
3.3.2.8 Konsistensi Asam Manis	47
3.3.2.9 Warna Saus Asam Manis	48
3.3.3 Analisis Biaya	48
3.3.4 Kelemahan Uji Coba	51
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
4.1 Kesimpulan	52
4.2 Saran	52
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	54
<b>LAMPIRAN</b>	56
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	71

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Kimia Ubi Jalar	7
Tabel 2.2 Bahan Roti Jala Substitusi Tepung Ubi Ungu	26
Tabel 2.3 Bahan Isian Ayam Gurih Roti Jala Substitusi Tepung Ubi Ungu	26
Tabel 2.4 Bahan Saus Asam Manis Roti Jala Substitusi Tepung Ubi Ungu	27
Tabel 3.1 Formula Standar Roti Jala	34
Tabel 3.2 Uji Coba 1 Formula Produk Modifikasi	36
Tabel 3.3 Uji Coba 2 Formula Produk Modifikasi	37
Tabel 3.4 Uji Coba 3 Formula Produk Modifikasi	38
Tabel 3.5 Uji Coba 4 Formula Produk Modifikasi	39
Tabel 3.6 Uji Coba 5 Formula Produk Modifikasi	40
Tabel 3.7 Formula Modifikasi Terbaik	41
Tabel 3.8 Penilaian Panelis Ahli Aspek Rasa Roti Ayam Gurih	43
Tabel 3.9 Penilaian Panelis Ahli Aspek Warna Roti Ayam Gurih	43
Tabel 3.10 Penilaian Panelis Ahli Aspek Aroma Roti Ayam Gurih	44
Tabel 3.11 Penilaian Panelis Ahli Aspek Tekstur Roti Ayam Gurih	45
Tabel 3.12 Penilaian Panelis Ahli Aspek Bentuk Pola Roti Ayam Gurih	45
Tabel 3.13 Penilaian Panelis Ahli Aspek Volume Isian Roti Ayam Gurih	46
Tabel 3.14 Penilaian Panelis Ahli Aspek Rasa Saus Roti Ayam Gurih	47
Tabel 2.15 Penilaian Panelis Ahli Aspek Konsistensi Saus Roti Ayam Gurih	47
Tabel 3.16 Penilaian Panelis Ahli Aspek Warna Saus Roti Ayam Gurih	48
Tabel 3.17 Analisis Biaya Roti Jala Ayam Gurih	49
Tabel 3.18 Analisis Biaya Saus Asam Manis	50

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Grafik Konsumsi Ubi Jalar	2
Gambar 2.1 Ubi Ungu	6
Gambar 2.2 Potongan Ubi Ungu	10
Gambar 2.3 Tepung Ubi Ungu	10
Gambar 2.4 Roti Jala	11
Gambar 2.5 Tahap Pembuatan Roti Jala Standar	25
Gambar 2.6 Tahap Pembuatan Roti Jala Ayam Gurih	28
Gambar 2.7 Kemasan Roti Jala Ayam Gurih	32
Gambar 2.8 Kemasan Saus Asam Manis	33
Gambar 2.9 Label Kemasan	35



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Validasi Validator 1	57
Lampiran 2. Lembar Validasi Validator 2	62
Lampiran 3. Gambar Tahapan Pembuatan Tepung Ubi Ungu	67
Lampiran 4. Gambar Tahap Pembuatan Roti Ayam Gurih	68
Lampiran 5. Gambar Tahap Pembuatan Saus Asam Manis	69
Lampiran 6. Gambar Penyajian Produk Dalam Kemasan	70

