

**MODIFIKASI ROTI BURGER DAN *PATTIES* DENGAN
PENAMBAHAN TAHU**



**FITRIA KARTIKA AYU
1508519020**

**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 BURGER DAN *PATTIES* DENGAN PENAMBAHAN TAHU

FITRIA KARTIKA AYU

Pembimbing : Dra. Mutiara Dahlia.,M.Kes

ABSTRAK

Tugas Akhir ini dibuat dengan tujuan membuat modifikasi Roti Burger dan *Patties* dengan penambahan Tahu. Uji coba ini dilakukan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang dimulai pada bulan April hingga Juli 2022. Uji validasi dilakukan oleh 2 panelis ahli yang terdiri dari 2 Dosen Program Studi Tata Boga. Hasil uji validasi Modifikasi Burger dan *Patties* dengan penambahan Tahu adalah sebagai berikut : untuk aspek rasa pada roti diperoleh rata-rata nilai 3,5 yaitu berada pada kategori asin gurih dan tidak asin gurih, sedangkan aspek rasa pada *patties* diperoleh rata-rata nilai 4 yaitu berada pada kategori gurih. Untuk aspek warna kulit luar pada roti diperoleh rata-rata nilai 3,5 yaitu berada pada kategori coklat dan coklat muda sekali, sedangkan aspek warna kulit luar pada *patties* rata-rata nilai 5 yaitu berada pada kategori putih kecoklatan. Untuk aspek tekstur kelembutan pada roti diperoleh rata-rata nilai 5 yaitu berada pada kategori lembut, sedangkan aspek tekstur pada *patties* diperoleh rata-rata nilai 5 yaitu berada pada kategori empuk. Untuk aspek tekstur pori pada roti diperoleh rata-rata nilai 5 yaitu berada pada kategori halus. Untuk aspek aroma pada roti diperoleh rata-rata nilai 4,5 yaitu berada pada kategori beraroma tahu, sedangkan aspek aroma pada *patties* diperoleh rata-rata nilai 4 yaitu berada pada kategori agak beraroma *patties* ayam tahu dan beraaroma *patties* ayam tahu. Untuk aspek volume pada roti diperoleh rata-rata nilai 5 yaitu berada pada kategori mengembang. Sehingga rata-rata hasil dari aspek keseluruhan roti adalah 4,25, sedangkan rata-rata hasil dari aspek keseluruhan pada *patties* adalah 4,6. Berdasarkan hasil perhitungan harga jual dengan kenaikan 50% mendapatkan harga jual sebesar Rp. 15.00. Dengan demikian produk hasil uji coba dapat diterima untuk dijadikan prospek usaha.

Kata kunci :Modifikasi, Roti Burger Tahu, *Patties* Tahu

MODIFIKASI ROTI BURGER DAN *PATTIES* DENGAN PENAMBAHAN

FITRIA KARTIKA AYU

Pembimbing : Dra. Mutiara Dahlia.,M.Kes

ABSTRACT

This final project was made with the aim of making modifications to Burger buns and Patties with the addition of Tofu. This trial was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory, Catering Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta, starting from April to July 2022. The validation test was carried out by 2 expert panelists consisting of 2 Lecturers of the Catering Study Program. The results of the validation test of Modification of Burgers and Patties with the addition of Tofu are as follows: for the taste aspect of the bread, an average value of 3.5 is obtained, which is in the salty and savory category, while the taste aspect on the patties is obtained an average value of 4, namely is in the savory category. For the outer skin color aspect on bread, an average value of 3.5 was obtained, which was in the brown and very light brown category, while the outer skin color aspect on the patties had an average value of 5, which was in the brownish white category. For the aspect of softness texture on bread, an average value of 5 is obtained, which is in the soft category, while the texture aspect of patties is obtained an average value of 5, which is in the soft category. For the aspect of pore texture on bread, an average value of 5 is obtained, which is in the smooth category. For the aroma aspect of bread, an average value of 4.5 is obtained, which is in the tofu-scented category, while the aroma aspect of patties is obtained an average value of 4, which is in the slightly flavored category of tofu chicken patties and tofu-scented chicken patties. For the volume aspect of bread, an average value of 5 is obtained, which is in the expanding category. So the average result of the overall aspect of bread is 4.25, while the average result of the overall aspect of patties is 4.6. Based on the results of the calculation of the selling price with an increase of 50% get a selling price of Rp. 15,000. Thus the product of the trial results can be accepted as a business prospect.

Keywords: Modification, Tofu Burger Bread, Tofu Patties

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama : Fitria Kartika Ayu
NIM : 1508519020
Judul Tugas Akhir : Modifikasi Roti Burger dan *Patties* dengan Penambahan Tahu

Disetujui oleh,
Dosen Pembimbing



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001

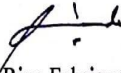
Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,



Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196301141991032001

Anggota Penguji 1,



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Anggota Penguji 2



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Fitria Kartika Ayu

NIM : 1508519020

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan Judul : “ Modifikasi Roti Burger dan *Patties* dengan Penambahan Tahu” 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 beberapa 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 akademi yang telah ditetapkan oleh Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 1 Agustus 2022

Yang membuat pernyataan



Fitria Kartika Ayu

(1508519020)



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: 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 : *Fitria Kartika Ayu*

NIM : 1508519020

Fakultas/Prodi : Tekni/ D3 Tata Boga

Alamat email : fitriakartikaa@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 Burger dan Patties dengan Penambahan Tahu

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

(Fitria Kartika Ayu)
nama dan tanda tangan

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah penulis ucapkan terima kasih kepada Allah SWT, karena atas anugerah dan rencananya dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini dengan judul “Modifikasi Roti Burger Tahu dan *Patties* Daging Ayam Tahu”. Maksud dan tujuan pembuatan Tugas Akhir ini adalah mencapai gelar Ahli Madya pada Prodi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Segala upaya dan do’a telah dilakukan untuk kelancaran dan hasil yang maksimal, namun penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini belum sempurna. Dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu. Secara khusus penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Rina Febriana, M.Pd, selaku Koordinator dan Pembimbing Akademi 2019 Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Mutiara Dahlia,. M.Kes, selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah meluangkan waktu dan tenaga untuk bimbingan, memberikan wawasan, ilmu, dan saran untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
3. Dosen-dosen Program Studi D3 Tata Boga 2019, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
4. Staf Tata Usaha dan Laboran Program Studi D3 Tata Boga 2019, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat kepada semua pihak yang membaca. Penulis menerima kritik dan saran yang membangun dalam menyempurnakan Tugas Akhir ini. Dengan ketulusan hati, sekali lagi penulis mengucapkan banyak terima kasih. Semoga Allah SWT membalas kebaikan semua pihak yang membantu dalam menyempurnakan Tugas Akhir ini.

Jakarta, 19 Juli 2022



Fitria Kartika Ayu

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penulisan Tugas Akhir	4
1.5 Kegunaan	5
BAB II KAJIAN TEORI	6
2.1 Burger	6
2.1.1 Pengertian Burger isi <i>Patties</i> Daging Sapi	6
2.1.2 Kandungan Gizi Burger	7
2.1.3 Bahan Pembuatan Roti Burger	7
2.1.4 Bahan Pembuatan <i>Patties</i> Daging Sapi	14
2.1.5 Bahan Pelengkap	17
2.1.6 Pembuatan Roti Burger dan <i>Patties</i> Daging Sapi	21
2.2 Tahu	24
2.2.1 Pengertian Tahu	24
2.2.2 Kandungan Gizi Tahu	25
2.2.3 Jenis-jenis Tahu	25
2.3 Produk Modifikasi Burger dan <i>Patties</i> Tahu	27
2.3.1 Aspek Modifikasi Roti Burger Tahu	27
2.3.2 Aspek Modifikasi <i>Patties</i> Tahu	27
2.3.3 Bahan Produk Modifikasi Roti Burger dan <i>Patties</i> Tahu	27
2.3.4 Pembuatan Produk Modifikasi	31
2.3.4.1 Proses Pembuatan Modifikasi Roti Burger dengan Tahu	31
2.3.4.2 Proses Pembuatan Modifikasi <i>Patties</i> dengan Tahu	32
2.3.4.3 Proses Penyajian Burger Tahu	33
2.3.5 Kualitas Modifikasi Roti Burger dan <i>Patties</i> Tahu	34

2.3.5.1 Aspek Rasa	34
2.3.5.2 Aspek Warna	34
2.3.5.3 Aspek Aroma	34
2.3.5.4 Aspek Tekstur	35
2.3.5.4 Aspek Volume	35
2.4 Kemasan dan Label Modifikasi	35
2.4.1 Kemasan	35
2.4.1.1 Jenis	36
2.4.1.2 Desain	38
2.4.2 Label	39
BAB III PEMBAHASAN	41
3.1 Tempat dan Waktu	41
3.2 Prosedur Uji Coba Produk/Formula Standar	41
3.2.1 Formula Standar	42
3.2.2 Uji Coba Formula Standar	43
3.3 Prosedur Uji Coba Produk Modifikasi	45
3.3.1 Komposisi dan Formula Produk Modifikasi	45
3.3.1.1 Uji Coba Formula Modifikasi	45
3.3.2 Formula Terbaik Modifikasi	49
3.3.3 Hasil Uji Validasi Roti Burger dan <i>Patties</i> dengan Penambahan Tahu	50
3.3.3.1 Aspek Rasa	50
3.3.3.2 Aspek Warna	51
3.3.3.3 Aspek Tekstur Kelembutan	52
3.3.3.4 Aspek Tekstur Pori	53
3.3.3.5 Aspek Aroma	54
3.3.3.6 Aspek Volume	55
3.3.4 Analisis Biaya	56
3.3.5 Kelemahan Uji Coba	57
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	58
4.1 Kesimpulan	58
4.2 Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	62
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	75

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Formula Standar Roti Burger dan <i>Patties</i> Daging	42
Tabel 3.2	Uji Coba I Formula Standar Roti Burger dan <i>Patties</i> Daging	43
Tabel 3.3	Uji Coba II Formula Standar Roti Burger dan <i>Patties</i> Daging	44
Tabel 3.4	Uji Coba I Formula Produk Modifikasi	45
Tabel 3.5	Uji Coba II Formula Produk Modifikasi	46
Tabel 3.6	Uji Coba III Formula Produk Modifikasi	47
Tabel 3.7	Uji Coba IV Formula Produk Modifikasi	48
Tabel 3.8	Formula Terbaik Produk Modifikasi	49
Tabel 3.9	Tabel Penilaian Uji Validasi Terhadap Aspek Rasa Roti Burger	50
Tabel 3.10	Tabel Penilaian Uji Validasi Terhadap Aspek Rasa <i>Patties</i>	51
Tabel 3.11	Tabel Penilaian Uji Validasi Terhadap Aspek Warna Kulit Luar Roti Burger	51
Tabel 3.12	Tabel Penilaian Uji Validasi Terhadap Aspek Warna Kulit <i>Patties</i>	52
Tabel 3.13	Tabel Penilaian Uji Validasi Terhadap Aspek Tekstur Kelembutan Roti Burger	52
Tabel 3.14	Tabel Penilaian Uji Validasi Terhadap Aspek Tekstur <i>Patties</i>	53
Tabel 3.15	Tabel Penilaian Uji Validasi Terhadap Aspek Tekstur Pori Roti Burger	53
Tabel 3.16	Tabel Penilaian Uji Validasi Terhadap Aspek Aroma Roti Burger	54
Tabel 3.17	Tabel Penilaian Uji Validasi Terhadap Aspek Aroma <i>Patties</i>	54
Tabel 3.18	Tabel Penilaian Uji Validasi Terhadap Aspek Volume Roti Burger	55
Tabel 3.19	Analisis Biaya	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Pickle</i> Timun	18
Gambar 2.2 <i>Iceberg Lettuce</i>	19
Gambar 2.3 Diagram Alir Pembuatan Modifikasi Roti Burger Tahu	31
Gambar 2.4 Diagram Alir Pembuatan Modifikasi <i>Patties</i> Tahu	32
Gambar 2.5 Diagram Alir Penyajian Burger Tahu	33
Gambar 2.6 Mokup Box Burger	36
Gambar 2.7 Kemasan	37
Gambar 2.8 Pembungkus Burger	38
Gambar 2.9 Penggabungan Desain Kemasan dengan Label	39
Gambar 2.10 Label	40



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Validasi oleh Validator I	62
Lampiran 2. Lembar Validasi oleh Validator II	64
Lampiran 3. Lembar Validasi setelah diperbaiki oleh Validator II	68
Lampiran 4. Proses Pembuatan Roti Burger	71
Lampiran 5. Proses Pembuatan <i>Patties</i>	73
Lampiran 6. Hasil Produk Burger serta Kemasan	74

