

**Pembuatan *Tofu Fingers* Sebagai Variasi Olahan Tahu Untuk
*Street Food***



**VADILLA RACHMASARI
1508519022**

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

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

PEMBUATAN *TOFU FINGERS* SEBAGAI VARIASI OLAHAN TAHU UNTUK *STREET FOOD*

VADILLA RACHMASARI

Pembimbing : Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

ABSTRAK

Tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula terbaik *tofu fingers*. Dengan melakukan uji coba sebanyak 2 kali, dengan melibatkan dua dosen validator sebagai panelis ahli. Uji coba ke-1 dan uji coba ke-2 dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. *Tofu fingers* merupakan makanan jajanan yang berbahan dasar tahu sutra yang dicampur dengan beberapa sayuran yaitu : jamur tiram, jamur kuping, wortel dan pokcoy. Penilaian produk ini meliputi 8 aspek, dengan hasil uji validasi aspek warna dalam *tofu fingers* yang berada pada kategori putih keabuan, aspek rasa *tofu fingers* yaitu gurih, aspek tekstur *tofu fingers* lembut, aspek aroma *tofu fingers* beraroma tahu dan jamur, aspek bentuk *tofu fingers* tergulung rapi, aspek rasa *mashroom sauce* cukup terasa jamur, aspek konsistensi *mashroom sauce* kental, dan aspek aroma *mashroom sauce* beraroma jamur. Rata-rata nilai 4,125 yang berada pada standar ke-2 terbaik dari kriteria yang sudah ditentukan oleh penulis dan dosen pembimbing yaitu produk *tofu fingers* ini disukai oleh panelis. Produk *tofu fingers* dapat dijual kepada masyarakat dengan harga Rp 10.000 per porsi dengan berat bersih produk 100 g per porsi.

Kata kunci : *Tofu Fingers, Mashroom Sauce*

PEMBUATAN *TOFU FINGERS* SEBAGAI VARIASI OLAHAN TAHU UNTUK *STREET FOOD*

VADILLA RACHMASARI

Pembimbing : Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

ABSTRACT

This final project aims to get the best *tofu fingers* formula. By conducting trials 2 times, involving two validator lecturers as expert panelists. The 1st and 2nd trials were conducted at the Food Processing Laboratory, State University of Jakarta. *Tofu fingers* is a snack food made from silken tofu mixed with several vegetables, namely: oyster mushrooms, ear mushrooms, carrots and pokcoy. The assessment of this product includes 8 aspects, with the results of the validation test for the color aspect in tofu which is in the grayish white category, the taste aspect of the tofu is savory, the soft texture aspect of the tofu, the aroma aspect of the tofu and mushroom-scented tofu, the rolled *tofu fingers* shape aspect. neat, the taste aspect of the mushroom sauce is quite mushroomy, the consistency aspect of the mushroom sauce is thick, and the aroma aspect of the mushroom sauce smells like mushrooms. The average value is 4,125 which is in the 2nd best standard from the criteria determined by the author and the supervisor, namely this tofu product is favored by the panelists. *Tofu fingers* products can be sold to the public at a price of IDR 10,000 per portion with a net weight of 100 g per portion.

Keywords: *Tofu Fingers, Mushroom Sauce*

HALAMAN PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Pembuatan *Tofu Fingers* Sebagai Variasi
Olahas Tahu Untuk *Street Food*
Penyusun : Vadilla Rachmasari
NIM : 1508519022

Disetujui oleh:
Pembimbing,



Dr. Annis Kandriassari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,

Anggota Penguji 1,

Anggota Penguji 2,



Dr. Rusilanti, M.Si
NIP.196306251988112001

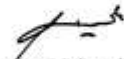


Dr. Ir. Alshendra, M.Si
NIP. 197101232001121001



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes
NIP. 196402041998032001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga,



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Vadilla Rachmasari

NIM : 1508519022

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: "Pembuatan *Tofu Fingers* Sebagai Variasi Olahan Tahu Untuk *Street Food*" 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, 19 Juli 2022

Yang membuat pernyataan



Vadilla Rachmasari

(1508519022)



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimil: 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: Vadilla Fachmatori
NIM: 1508519021
Fakultas/Prodi: Trikul. / D3 Tata Boga
Alamat email: vadibrachera.vr@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: Pembuatan Topi Timers Sebagai Variasi Olahan Dulu Untuk Street Food

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmedikan, 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, 25 Agustus 2021

Penulis

VADILLA FACHMATORI

(nama dan tanda tangan)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat, karunia, serta berkah-Nya yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan *Tofu Fingers* Sebagai Variasi Olahan Tahu Untuk *Street Food*”. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi D3 Tata Boga untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md).

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah banyak membantu, mendukung, dan membimbing penulis baik secara langsung maupun tidak langsung hingga penyusunan Tugas Akhir ini berjalan dengan lancar. Berikut ini penulis sampaikan rasa terima kasih kepada orang-orang yang telah membantu penulis, diantaranya :

1. Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku Pembimbing Akademik.
3. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
4. Seluruh dosen Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan
5. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboratorium Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Penulis mengucapkan terima kasih untuk kedua orang tua serta adik saya, tak lupa teman-teman yang selalu membantu dalam bentuk apapun itu. Harapan penulis Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi siapapun yang membacanya.

Jakarta, 19 Juli 2022



Vadilla Rachmasari
1508519022

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
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	3
BAB II	4
KAJIAN TEORI	4
2.1 Tahu Mahkota	4
2.1.1 Pengertian Tahu Mahkota	4
2.1.2 Kandungan Gizi Tahu	5
2.2 Produk Asli (Tahu Mahkota)	5
2.2.1 Bahan Produk Asli (Tahu Mahkota)	5
2.2.2 Pembuatan Produk Asli (Tahu Mahkota)	13
2.3 Produk Modifikasi (<i>Tofu Finger</i>)	14
2.3.1 Aspek Modifikasi Produk	14
2.3.2 Bahan Produk Modifikasi (<i>Tofu Fingers</i>)	15
2.3.3 Pembuatan Produk Modifikasi	28
2.3.4 Kualitas Produk Modifikasi	29

2.3.4.1 Rasa	29
2.3.4.2 Warna	30
2.3.4.3 Aroma	30
2.3.4.4 Tekstur	30
2.3.4.5 Bentuk	30
2.3.4.6 Konsistensi	30
2.4 Kemasan dan Label Produk Produk Modifikasi	31
2.4.1 Kemasan	31
2.4.1.1 Jenis Kemasan	31
2.4.1.2 Desain Kemasan	32
2.4.2 Label	33
BAB III	34
PEMBAHASAN	34
3.1 Tempat dan Waktu	34
3.2 Prosedur Uji Coba Produk/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 1 Modifikasi Produk	36
3.3.1.2 Uji Coba 2 Modifikasi Produk	38
3.3.1.3 Formula Terbaik Produk Modifikasi	40
3.3.2 Hasil Uji Deskripsi Produk Modifikasi	41
3.3.2.1 Aspek Warna Dalam Tofu Fingers	42
3.3.2.2 Aspek Rasa Tofu Fingers	42
3.3.2.3 Aspek Tekstur Tofu Fingers	43
3.3.2.4 Aspek Aroma Tofu Fingers	44
3.3.2.5 Aspek Bentuk Tofu Fingers	45
3.3.2.6 Aspek Rasa Mashroom Sauce	45
3.3.2.7 Aspek Konsistensi Mashroom Sauce	46
3.3.2.8 Aspek Aroma Mashroom Sauce	46
3.3.3 Analisis Biaya	47

3.3.4 Kelemahan Uji Coba	49
BAB IV	50
PENUTUP	50
4.1 Kesimpulan	50
4.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kandungan Gizi Tahu	5
Tabel 2.2	Aspek Modifikasi Produk	14
Tabel 3.1	Formula Tahu Mahkota	34
Tabel 3.2	Uji Coba 1 Produk Modifikasi	36
Tabel 3.3	Uji Coba 2 Produk Modifikasi	38
Tabel 3.4	Uji Coba Formula Terbaik	40
Tabel 3.5	Aspek Warna Dalam <i>Tofu Fingers</i>	42
Tabel 3.6	Aspek Rasa <i>Tofu Fingers</i>	43
Tabel 3.7	Aspek Tekstur <i>Tofu Fingers</i>	43
Tabel 3.8	Aspek Aroma <i>Tofu Fingers</i>	44
Tabel 3.9	Aspek Bentuk <i>Tofu Fingers</i>	45
Tabel 3.10	Aspek Rasa <i>Mashroom Sauce</i>	45
Tabel 3.11	Aspek Konsistensi <i>Mashroom Sauce</i>	46
Tabel 3.12	Aspek Aroma <i>Mashroom Sauce</i>	46
Tabel 3.13	Analisis Biaya	47
Tabel 3.14	Food Cost	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Tahu mahkota	4
Gambar 2.2	Tahu sutra	6
Gambar 2.3	Ayam fillet	7
Gambar 2.4	Wortel	8
Gambar 2.5	Daun bawang	8
Gambar 2.6	Telur ayam	9
Gambar 2.7	Telur puyuh	10
Gambar 2.8	Bawang putih	10
Gambar 2.9	Merica	11
Gambar 2.10	Garam	12
Gambar 2.11	Gula	12
Gambar 2.12	Skema alur	13
Gambar 2.13	Kembang tahu	15
Gambar 2.14	Jamur kuping	17
Gambar 2.15	Jamur tiram	17
Gambar 2.16	Irisan wortel	18
Gambar 2.17	Pakcoy	19
Gambar 2.18	Daun ketumbar	19
Gambar 2.19	Putih telur	20

Gambar 2.20	Minyak wijen	21
Gambar 2.21	Kecap asin	21
Gambar 2.22	Bawang putih	22
Gambar 2.23	Kaldu jamur	23
Gambar 2.24	Jamur kancing	24
Gambar 2.25	Susu	25
Gambar 2.26	Terigu	25
Gambar 2.27	Bawang bombai	26
Gambar 2.28	Margarin	27
Gambar 2.29	Kemasan	32
Gambar 2.30	Label	33
Gambar 2.31	Skema alur	35



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Formula <i>Tofu Finger</i>	54
Lampiran 2	Instrumen Uji Validasi	55
Lampiran 3	Hasil Uji Validasi	62
Lampiran 4	Proses Pembuatan	67
Lampiran 5	Gambar produk	69

