

**MODIFIKASI SUS WINGKO SEBAGAI PRODUK BARU KUE
KONTINENTAL**



MUHAMMAD RIDWAN FALATEHAN

1508519008

**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 SUS WINGKO SEBAGAI PRODUK BARU KUE KONTINENTAL

Muhammad Ridwan Falatehan

Pembimbing : Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si.

ABSTRAK

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menghasilkan formula terbaik produk modifikasi sus wingko sebagai produk baru kue kontinental. Modifikasi produk ini menggabungkan 2 jenis kue yang berbeda yaitu *choux pastry* dengan wingko babat. Ujicoba ini dilakukan di Laboratorium *Pastry Bakery* Gedung H Lantai 2, Universitas Negeri Jakarta dengan lama pembuatan produk dilakukan selama kurang lebih 4 bulan, terhitung tanggal 24 Maret 2022 – 05 Juli 2022. Metode yang digunakan dalam pembuatan sus wingko ini adalah studi pustaka dan eksperimen dengan melakukan 5 kali percobaan yaitu 2 kali untuk ujicoba standar dan 3 kali untuk ujicoba modifikasi hingga memperoleh formula terbaik sus wingko. Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan oleh 2 orang panelis ahli maka hasil yang diperoleh yaitu : Rasa bagian luar mendapatkan nilai 3.5 yaitu berada pada kategori mendekati cukup gurih. Rasa bagian dalam mendapatkan nilai 4.5 yaitu berada pada kategori mendekati manis. Warna mendapatkan nilai 5 yaitu berada pada kategori kuning kecoklatan. Tekstur bagian luar mendapatkan nilai 4 yaitu berada pada kategori tidak renyah dan tidak lembut. Tekstur bagian dalam mendapatkan nilai 4.5 yaitu berada pada kategori mendekati empuk. Bentuk mendapatkan nilai 5 yaitu berada pada kategori bulat. Rasa keseluruhan mendapatkan nilai 3.5 yaitu berada kategori mendekati cukup manis dan cukup gurih. Sus wingko ini memiliki harga jual senilai Rp 10.000 / box, dengan 1 boxnya berisi 3 buah produk.

Kata Kunci : Sus Wingko, Modifikasi, Kue Kontinental

WINGKO SUS MODIFICATION AS A NEW CONTINENTAL CAKE PRODUCT

Muhammad Ridwan Falatehan

Supervisor : Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si.

ABSTRACT

The purpose of writing this final project is to produce the best formula for modified sus wingko product as a new product for continental cake. This product modification combines 2 different types of cakes, namely choux pastry with wingko babat. This trial was carried out at the Pastry Bakery Laboratory, Building H, 2nd Floor, State University of Jakarta with a length of time for making the product for approximately 4 months, from March 24, 2022 – July 5, 2022. The method used in making this sus wingko was a literature study and experiment with conducted 5 experiments, namely 2 times for standard trials and 3 times for modification trials to obtain the best formula for sus wingko. Based on the organoleptic test conducted by 2 expert panelists, the results obtained are: The outer taste gets a value of 3.5, which is in the category close to quite savory. The inner taste gets a value of 4.5 which is in the near sweet category. The color gets a value of 5 which is in the brownish yellow category. The outer texture gets a value of 4 which is in the category of not crunchy and not soft. The inner texture gets a value of 4.5 which is in the near soft category. The shape gets a value of 5 which is in the round category. The overall taste gets a score of 3.5, which is in the category close to quite sweet and quite savory. Sus wingko has a selling price of IDR 10,000 / box, with 1 box containing 3 products.

Key Word : Sus Wingko, Modification, Continental Cake

**LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR PERSETUJUAN
DOSEN PEMBIMBING**

Nama : Muhammad Ridwan Falatehan

NIM : 1508519008

Judul Tugas Akhir : Modifikasi Sus Wingko Sebagai Produk Baru Kue
Kontinental

Nama / Dosen Pembimbing	Tanda Tangan	Tanggal
-------------------------	--------------	---------



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

28 Juli 2022

Jakarta, 28 Juli 2022

Mengetahui :

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Modifikasi Sus Wingko Sebagai Produk Baru Kue Kontinental

Nama : Muhammad Ridwan Falatehan

NIM : 1508519008

Disetujui oleh :

Pembimbing,



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

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir :

Ketua Penguji



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

Anggota Penguji 1



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001

Anggota Penguji 2



Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si
NIP. 197808022005022001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001



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 : Muhammad Ridwan Falatehan
NIM : 1508519008
Fakultas/Prodi : Teknik / D3 Tata Boga
Alamat email : mfallatehan@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 Sus Wingko Sebagai Produk Baru Kue Kontinental

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, 24 Agustus 2022

Penulis

(Muhammad Ridwan Falatehan)
nama dan tanda tangan

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Muhammad Ridwan Falatehan

NIM : 1508519008

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul “Modifikasi Sus Wingko Sebagai Produk Baru Kue Kontinental” 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 di bagian 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, 24 Agustus 2022

Yang Membuat Pernyataan



Muhammad Ridwan Falatehan

(1508519008)

KATA PENGANTAR

Puji Syukur saya panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat, karunia, dan hidayah-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan Judul “Modifikasi Sus Wingko Sebagai Produk Baru Kue Kontinental”. Tugas Akhir ini merupakan syarat untuk meraih gelar Ahli Madya (A.Md) pada program studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Keterbatasan kemampuan saya dalam penelitian ini, menyebabkan saya menemukan kesulitan. Oleh karena itu Tugas Akhir ini tidaklah dapat terwujud dengan baik tanpa adanya bimbingan, dorongan, saran-saran, dan bantuan dari berbagai pihak. Saya di sini akan menyampaikan rasa terima kasih yang mendalam kepada :

1. Dr. Rina Febriana, M.Pd, selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga dan sebagai Pembimbing Akademik D3 Tata Boga 2019 Sesi 2
2. Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si, selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah memberikan masukan, nasehat, dukungan, dan kesediaan waktu dalam konsultasi serta menjadi panutan untuk bisa lebih baik ke depannya.
3. Seluruh Ibu dan Bapak Dosen Tata Boga, yang telah memberikan ilmu yang sangat bermanfaat selama penulis menjalani kuliah di Universitas Negeri Jakarta
4. Seluruh Staff Tata Usaha dan Laboran yang tidak bisa disebutkan namanya satu persatu yang telah memberikan bantuannya baik dalam hal akademik maupun saat melakukan praktikum di Universitas Negeri Jakarta

Orang Tua dan Keluarga saya yang selalu memberikan semangat, dukungan, dan doanya untuk penulis sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan tepat pada waktunya. Saya menyadari dalam pembuatan Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Penulis



Muhammad Ridwan Falatehan

1508519008

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	2
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penulisan	3
1.5 Kegunaan Penulisan	3
BAB II LANDASAN TEORI	4
2.1 Singkong.....	4
2.1.1 Pengertian Singkong	4
2.1.2 Kandungan Gizi Singkong.....	4
2.1.3 Tepung Mocaf.....	5
2.2 <i>Choux Pastry</i>	8
2.2.1 Bahan <i>Choux Pastry</i>	9
2.2.2 Pembuatan <i>Choux Pastry</i>	12
2.3 Wingko Babat.....	13
2.3.1 Bahan Wingko Babat	14
2.3.2 Pembuatan Wingko Babat	17
2.4 Sus Wingko	18
2.4.1 Aspek Modifikasi Produk	18
2.4.2 Bahan Pembuatan Sus Wingko.....	19

2.4.3 Pembuatan Sus Wingko	24
2.4.4 Kualitas Produk Modifikasi	27
2.5 Kemasan dan Label Sus Singkong	28
2.5.1 Kemasan.....	28
2.5.2 Label	31
BAB III PEMBAHASAN	33
3.1 Tempat dan Waktu	33
3.2 Prosedur Uji Coba Produk Formula Standar	33
3.2.1 Formula Standar.....	33
3.2.2 Uji Coba 1 Formula Standar	34
3.2.2 Uji Coba 2 Formula Standar	35
3.3 Produk Uji Coba Produk Modifikasi.....	36
3.3.1 Komposisi dan Formula Produk Modifikasi.....	36
3.3.2 Hasil Uji Deskripsi Produk Modifikasi	43
3.3.3 Analisis Biaya.....	47
3.3.4 Kelemahan Uji Coba.....	48
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
4.1 Kesimpulan.....	49
4.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
DAFTAR LAMPIRAN.....	52

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Singkong.....	4
Tabel 3.1 Formula Standar <i>Choux Pastry</i>	33
Tabel 3.2 Uji Coba 1 Resep Standar.....	34
Tabel 3.3 Uji Coba 2 Resep Standar.....	35
Tabel 3.4 Uji Coba 1 Modifikasi Resep	36
Tabel 3.5 Uji Coba 2 Modifikasi Resep	38
Tabel 3.6 Uji Coba 3 Modifikasi Resep	40
Tabel 3.8 Formula Terbaik	41
Tabel 3.9 Hasil Uji Deskripsi Rasa Bagian Luar.....	43
Tabel 3.10 Hasil Uji Deskripsi Rasa Bagian Dalam.....	43
Tabel 3.11 Hasil Uji Deskripsi Warna.....	44
Tabel 3.12 Hasil Uji Deskripsi Tekstur Bagian Luar	44
Tabel 3.13 Hasil Uji Deskripsi Tekstur Bagian Dalam	45
Tabel 3.14 Hasil Uji Deskripsi Bentuk.....	45
Tabel 3.15 Hasil Uji Deskripsi Rasa Keseluruhan	46
Tabel 3.16 Analisis Biaya.....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bagan Pembuatan Tepung Mocaf.....	7
Gambar 2.2 Margarin.....	9
Gambar 2.3 Air	9
Gambar 2.4 Tepung Terigu.....	10
Gambar 2.5 Gula Pasir.....	10
Gambar 2.6 Garam.....	11
Gambar 2.7 Telur.....	11
Gambar 2.8 Bagan Pembuatan <i>Choux Pastry</i>	13
Gambar 2.9 Singkong	14
Gambar 2.10 Kelapa	15
Gambar 2.11 Telur.....	15
Gambar 2.12 Margarin.....	16
Gambar 2.13 Gula Pasir.....	16
Gambar 2.14 Garam.....	17
Gambar 2.15 Bagan Pembuatan Wingko Babat	18
Gambar 2.16 Singkong	19
Gambar 2.17 Kelapa	20
Gambar 2.18 Tepung Mocaf.....	20
Gambar 2.19 Tepung Terigu.....	21
Gambar 2.20 Margarin.....	21
Gambar 2.21 Telur.....	22
Gambar 2.22 Air	22
Gambar 2.23 Gula Pasir.....	23
Gambar 2.24 Garam.....	23
Gambar 2.25 Bagan Pembuatan Sus Wingko	26
Gambar 2.26 Design Kemasan	31
Gambar 2.27 Label Kemasan Luar (Box).....	32
Gambar 2.28 Label Kemasan Dalam (Produk).....	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Validasi oleh Dosen Validator 1	52
Lampiran 2 Validasi oleh Dosen Validator 2	54
Lampiran 3 Design Kemasan Luar dan Label	56
Lampiran 4 Foto Pembuatan Sus Wingko	57
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	60

