

**MODIFIKASI BITTERBALLEN AYAM SUWIR BALI
MOZZARELLA**



**INAS KAMILA
1508519005**

**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 BITTERBALLEN AYAM SUWIR BALI MOZZARELLA

INAS KAMILA

Pembimbing : Dr. Cucu Cahyana, S.Pd. M.Sc

ABSTRAK

Tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula modifikasi bitterballen ayam suwir Bali *mozzarella*. Metode uji coba yang digunakan adalah metode eksperimen. Uji coba dilakukan di laboratorium pengolahan makanan, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Tahapan awal dilakukan uji coba formula standar dan dilanjutkan dengan formula modifikasi. Formula uji coba terbaik divalidasi oleh 2 orang Dosen Ahli, yang menyatakan produk sudah sesuai dengan hasil penilaian yaitu pada aspek warna dengan nilai rata-rata 4, dengan kategori cokelat kekuningan. Aspek aroma susu dengan nilai rata-rata adalah 4,5 dengan kategori antara sangat beraroma susu dan beraroma susu. Aspek aroma ayam suwir Bali dengan nilai rata-rata adalah 3,5 berada pada kategori beraroma ayam suwir Bali dan agak beraroma ayam suwir Bali. Aspek rasa gurih dengan nilai rata-rata 3 adalah cukup gurih. Aspek rasa creamy dengan nilai rata-rata 5 dan masuk pada kategori creamy. Aspek rasa keseluruhan dengan nilai rata-rata 4, masuk dalam kategori kulit dan isian sesuai menghasilkan rasa yang enak. Aspek tekstur dalam dengan nilai rata-rata 5 masuk kedalam kategori lembut. Aspek tekstur luar dengan nilai rata-rata 4,5, dengan kategori sangat renyah dan renyah, dan aspek bentuk dengan nilai rata-rata 3 dengan kategori agak menarik. Berdasarkan hasil perhitungan harga jual produk menggunakan metode konvensional dengan kenaikan 50% diperoleh harga jual sebesar Rp. 15.500/ pax bitterballen ayam *mozzarella*.

Kata kunci: Modifikasi, Bitterballen, Ayam Suwir Bali

BITTERBALLEN AYAM SUWIR BALI MOZZARELLA MODIFICATION

INAS KAMILA

Pembimbing : Dr. Cucu Cahyana, S.Pd. M.Sc

ABSTRACT

This final project aims to obtain a modified formula for bitterballen chicken shredded Bali mozzarella. The trial method used is the experimental method. The trial was conducted in the food processing laboratory, Catering Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The initial stage is testing the standard formula and continuing with the modified formula. The best trial formula was validated by 2 Expert Lecturers, who stated that the product was in accordance with the assessment results, namely in the color aspect with an average value of 4, with the category of yellowish brown. The milk aroma aspect with an average value is 4.5 with a category between very milky and milky flavored. The aroma aspect of Balinese shredded chicken with an average value of 3.5 is in the category of Balinese shredded chicken flavored and slightly Balinese shredded chicken flavored. The savory taste aspect with an average value of 3 is quite savory. Aspects of creamy taste with an average value of 5 and included in the creamy category. Overall taste aspect with an average value of 4, included in the category of skin and stuffing according to produce a good taste. The deep texture aspect with an average value of 5 is included in the soft category. The outer texture aspect has an average value of 4.5, with a very crunchy and crunchy category, and the shape aspect with an average value of 3 with a rather interesting category. 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. 15.500/pax bitterballen mozzarella chicken.

Keywords: Bitterballen, Balinese shredded chicken

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Modifikasi *Bitterballen Ayam Suwir Mozzarella*
Nama : Inas Kamila
NIM : 1508519005

Disetujui oleh:
Dosen Pembimbing



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M. Sc
NIP 197409142001121001

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir

Ketua Penguji



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Anggota Penguji 1,



Dr. Rina Febriana, M. Pd
NIP. 197202112005012001

Anggota Penguji 2,



Dr. Alshendra, M.Si
NIP.197101232001121001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M. Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Inas Kamila

NIM : 1508519005

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: "**MODIFIKASI KROKET AYAM SUWIR BALI MOZZARELLA**" 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, 28 juli 2022

Yang membuat pernyataan



Inas Kamila
(1508519005)



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 : Inas Kamila
NIM : 1508519005
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik D3 Tata Boga
Alamat email : Inas.kml24@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 Bitterballen Ayam Suwir Bali Mozzarella

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, 31 Agustus 2022

Penulis



(
Inas Kamila
)

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 **“MODIFIKASI KROKET AYAM SUWIR BALI MOZZARELLA”**. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi pada Program Studi D III Tata Boga FT UNJ 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, S.Pd, M.Pd selaku Koordinator Program Studi D III Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan selaku Penasihat Akademik Mahasiswa D3 Angkatan 2019.
2. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
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 Laboraturium Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Orang tua saya, Sri Damayanti dan Yuddy Setiono, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Tiara Ayunda, Shafa Fitri Azzahra, Nadia, Fitria Kartika Ayu dan Hana Sonia, teman seperjuangan dan sahabat penulis yang saling memotivasi selama masa perkuliahan dan penyusunan tugas akhir. Teman-teman Program Studi D III Tata Boga 2019 yang telah membantu memberi masukan dalam mengerjakan Tugas Akhir.

Akhirnya semoga tulisan ini bermanfaat dan memberikan kontribusi yang nyata terhadap perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 18 Agustus 2022

Inas
Kamila
1508519
005

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTARCT	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 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	2
1.3 Pembatasan Masalah	2
1.4 Tujuan Penulisan	3
1.5 Kegunaan Penulisan	3
BAB II KAJIAN TEORI	4
2.1 Bitterballen	4
2.1.1 Pengertian Bitterballen	4
2.1.2 Karakteristik Bitterballen	5
2.2 Produk Asli Bitterballen	6
2.2.1 Bahan Produk Asli	6
2.3 Produk Modifikasi Bitterballen Ayam Mozzarella	10
2.3.1 Aspek Modifikasi	10
2.3.2 Bahan Bitterballen Ayam Suwir Bumbu Bali	11
2.3.3 Tahap Pembuatan Produk Modifikasi Bitterballen Ayam Suwir Bali Mozzarella	19
2.3.4 Kualitas Produk Modifikasi	20
2.4 Kemasan dan Label	21
2.4.1 Kemasan	22
2.4.2 Label	23
BAB III PEMBAHASAN	25
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba	25
3.3. Prosedur Uji Coba	25
3.3.1 Formula Standar Bitterballen	25
3.3.2 Uji coba Bitterballen Ayam Mozzarella	26
3.3.3 Formula Modifikasi Terbaik	29
3.3. Hasil Uji Deskripsi Produk Modifikasi	30
3.3.1 Aspek Warna	30
3.3.2 Aspek Aroma	31
3.3.3. Aspek Rasa	32
3.3.4 Aspek Tekstur	34
3.3.5 Aspek Bentuk	35
3.4 Penyajian Hasil Modifikasi	35
3.5 Analisis Biaya	38
3.5.1 Menentukan Total Harga Bahan Baku	39

3.5.2 Biaya Produksi Selama Proses Hingga siap disajikan	39
3.5.3 Menentukan Persentase <i>Food Cost</i>	39
3.5.4 Menentukan Harga Jual	39
3.6 Kelemahan Uji Coba	40
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	41
4.1 Kesimpulan	41
4.2 Saran	42
DAFTAR PUSTAKAN	43
LAMPIRAN	45



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kandungan Gizi Bitterballen	5
Tabel 3.1	Formula Standar <i>Bitterballen</i> Ayam Suwir Bali <i>Mozarella</i>	25
Tabel 3.2	Komposisi Formula Uji Coba 1 Modifikasi <i>Bitterballen</i> Ayam Suwir Bali <i>Mozarella</i>	26
Tabel 3.3	Komposisi Formula Uji Coba 2 Modifikasi <i>Bitterballen</i> Ayam Suwir Bali <i>Mozarella</i>	27
Tabel 3.4	Komposisi Formula Uji Coba 3 Modifikasi <i>Bitterballen</i> Ayam Suwir Bali <i>Mozarella</i>	28
Tabel 3.5	Formula Modifikasi Terbaik	29
Tabel 3.6	Hasil Uji Validasi Aspek Warna	31
Tabel 3.7	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Susu	31
Tabel 3.8	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Ayam Bumbu Bali	32
Tabel 3.9	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Gurih	32
Tabel 3.10	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Creamy	33
Tabel 3.11	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Keseluruhan	33
Tabel 3.12	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Dalam	34
Tabel 3.13	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Luar	34
Tabel 3.14	Hasil Uji Validasi Aspek Bentuk	35
Tabel 3.15	Perhitungan Harga Bahan	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bitterballen	5
Gambar 2.2 Desain Kemasan	23
Gambar 2.3 Desain Label	27
Gambar 3.1 Krokot Ayam Mozzarella	38



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Uji Coba Validasi	45
Lampiran 2. Proses Pembuatan	57

