

**MODIFIKASI *PAO ROLL* ISIAN *DIMSUM* AYAM SUBSTITUSI
TEPUNG MOCAF SEBAGAI *STREET FOOD*
DI INDONESIA**



BALQIS FATIN NISRINA

1508519013

**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 *PAO ROLL* ISIAN *DIMSUM* AYAM SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF SEBAGAI *STREET FOOD* DI INDONESIA

BALQIS FATIN NISRINA

Pembimbing: Dr. Ir Mahdiyah, M.Kes

ABSTRAK

Bakpao merupakan kudapan asal Tionghoa yang berasal dari kata *bak* yaitu daging dan *pao* yang berarti bungkus dari adonan tepung. Tepung yang digunakan pada pembuatan *pao* yaitu tepung terigu protein rendah. Isian *bakpao* biasanya berisi daging babi, namun saat ini sudah banyak *bakpao* yang memiliki isian bercita rasa manis sehingga penyebutannya tidak lagi menggunakan kata *bak* melainkan *pao* saja. Pada uji coba ini dilakukan modifikasi produk *pao* dengan melakukan substitusi tepung pada adonan *pao* juga penggantian isi serta bentuk *pao* dengan model *roll*. Tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) akan menjadi bahan untuk substitusi pada pembuatan *pao*. Penggunaan tepung mocaf pada uji coba produk *pao* bertujuan untuk memanfaatkan pangan lokal yang ada di Indonesia. Pada modifikasi isian *pao*, isian yang digunakan adalah isian *dimsum* ayam. Tujuan dilakukannya uji coba ini yaitu untuk mendapatkan hasil apakah produk *pao* dapat dimodifikasi dan dilakukan substitusi dengan tepung mocaf atau tidak. Hasil nilai yang didapat dari uji validasi *pao roll* isian *dimsum* ayam oleh 2 dosen ahli mendapatkan nilai dari aspek rasa (4,5 = gurih), warna (4,5 = putih krem), tekstur (4 = cukup lembut), bentuk (5 = bulat melingkar), aroma (4 = sangat tidak beraroma mocaf), dan volume (3,5 = cukup mengembang). Hasil dari uji coba modifikasi *pao roll* dengan isian *dimsum* ayam substitusi 50% tepung mocaf dapat dinyatakan hampir sesuai dengan target yang diharapkan. Berdasarkan perhitungan harga jual dengan kenaikan harga sebesar 50%, maka dalam 1 pcs *pao roll* isian *dimsum* ayam dijual dengan harga Rp. 10.000,-.

Kata kunci: *Pao*, isian *dimsum*, tepung mocaf

MODIFICATION PAO ROLL STUFFED WITH CHICKEN DIMSUM WITH SUBSTITUTION MOCAF FLOUR AS STREET FOOD IN INDONESIA

BALQIS FATIN NISRINA

Supervisor: Dr. Ir Mahdiyah, M.Kes

ABSTRACK

Bakpao is a snack of Chinese origin which comes from the word *bak* which means meat, and *pao* which means a package of flour mixture. The flour used in making pao is low protein flour. Bakpao stuffing usually contains pork, but nowadays there are many buns that have a sweet-tasting filling, so the word no longer uses the word *bak* but just *pao*. In this experiment, modification of the pao product was carried out by substituting flour in the pao dough as well as changing the content and shape of the pao with a roll model. Mocaf flour (Modified Cassava Flour) will be an ingredient for substitution in making pao. The use of mocaf flour in the trial of pao products aims to utilize local food in Indonesia. In the modified pao filling, the stuffing used is chicken dimsum stuffing. The purpose of this trial is to get results whether the pao product can be modified and substituted with mocaf flour or not. The results obtained from the Pao Roll Chicken validation test by 2 expert lecturers got scores from aspects of taste (4.5 = savory), color (4.5 = creamy white), texture (4 = quite soft), shape (5 = round circular), scent (4 = very unscented mocaf), and volume (3.5 = quite fluffy). The results of the trial of modified Pao Roll Chicken with a substitution of 50% mocaf flour can be stated almost in accordance with the expected target. Based on the calculation of the selling price with a price increase of 50%, then 1 pcs of Pao Roll Chicken is sold at a price of Rp. 10,000,-.

Keywords: Pao, dimsum filling, mocaf flour

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Modifikasi *Pao Roll* Dengan Isian *Dimsum Ayam*
Substitusi Tepung Mocaf Sebagai *Street Food* di Indonesia
Nama : Balqis Fatin Nisrina
NIM : 1508519013

Disetujui oleh:
Dosen Pembimbing



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

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir

Ketua Penguji



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

Anggota Penguji 1,



Dra. I Gusti Ayu Ngurah S., MM
NIP. 196007231986022001

Anggota Penguji 2,



Dr. Alshendra, M.Si
NIP. 197101232001121001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M. Pd
NIP. 197202112005012001

LEMBAR PERNYATAAN

Saya bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Balqis Fatin Nisrina

NIM : 1508519013

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul “Modifikasi *Pao Roll Dimsum* Substitusi Tepung Mocaf Sebagai *Street Food* di Indonesia” adalah hasil karya 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, 15 Juli 2022
Yang Membuat Pernyataan



Balqis Fatin Nisrina
NIM. 1508519013



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 : Balqis Fatin Nisrina

NIM : 1508519013

Fakultas/Prodi : Teknik / D3 Tata Boga

Alamat email : balqisfn@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 Pao Roll Isian Dimsum Ayam Substitusi Tepung Mocaf Sebagai Street Food Di Indonesia

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, 25 Agustus 2022

Penulis

(Balqis Fatin Nisrina)

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga dapat terselesaikannya tugas akhir ini dengan baik dan tepat pada waktunya.

Penulisan tugas akhir ini dibuat sebagai syarat untuk memperoleh gelar A.Md (Ahli Madya) yang berjudul “Modifikasi *Pao Roll* Dengan Isian *Dimsum* Ayam Substitusi Tepung Mocaf Sebagai *Street Food* Di Indonesia”.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini tidak akan terselesaikan tanpa bantuan dari berbagai pihak. Maka dari itu, penulis sangat berterimakasih kepada :

1. Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta serta selaku Pembimbing Akademik.
2. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes selaku dosen pembimbing tugas akhir yang senantiasa membimbing dalam penyelesaian tugas akhir ini.
3. Seluruh dosen Program Studi Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberi ilmu selama masa perkuliahan.
4. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboran Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberi kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Orang tua yaitu Ibu Julidah dan Bapak M Haris Effendy atas doa, dukungan dan perhatiannya yang diberikan kepada penulis. Serta teman teman terdekat, seperjuangan, dan teman-teman Program Studi D3 Tata Boga yang telah memberi masukkan dalam mengerjakan tugas akhir.

Semoga tulisan ini bermanfaat serta memberi kontribusi nyata pada perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 15 Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACK	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 Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penulisan	4
1.5 Kegunaan Penulisan	4
BAB 2	
KAJIAN TEORI	6
2.1 Tepung Mocaf	6
2.1.1 Pengertian Tepung Mocaf	6
2.1.2 Kandungan Gizi Tepung Mocaf	7
2.1.3 Proses Pembuatan Tepung Mocaf	7
2.2 Produk Original (<i>Pao</i>)	9
2.2.1 Pengertian <i>Pao</i>	9
2.2.2 Bahan Pembuatan <i>Pao</i>	9
2.2.3 Proses Pembuatan <i>Pao</i>	15
2.3 Produk Modifikasi	17
2.3.1 Aspek Modifikasi Produk	17
2.3.2 Bahan Pembuatan <i>Pao Roll</i> Isian <i>Dimsum</i> Ayam	18
2.3.3 Alat Pembuatan <i>Pao Roll</i> Isian <i>Dimsum</i> Ayam	30
2.3.4 Proses Pembuatan <i>Pao Roll</i> Isian <i>Dimsum</i> Ayam	32
2.3.5 Kualitas <i>Pao Roll</i> Isian <i>Dimsum</i> Ayam	34
2.4 Kemasan Dan Label Produk Modifikasi	35
2.4.1 Kemasan	35
2.4.2 Label	37
BAB 3	
PEMBAHASAN	38
3.1 Tempat dan Waktu	38
3.2 Prosedur Uji Coba Formula Standar	38

3.2.1 Formula Standar	38
3.2.2 Tahapan Uji Coba Formula Standar	39
3.3 Prosedur Uji Coba Formula Modifikasi	40
3.3.1 Formula Produk Modifikasi	40
3.4 Hasil Uji Validasi Produk Modifikasi	48
3.4.1 Aspek Rasa	48
3.4.2 Aspek Warna	49
3.4.3 Aspek Tekstur	49
3.4.4 Aspek Bentuk	50
3.4.5 Aspek Aroma	51
3.4.6 Aspek Volume	52
3.4.7 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek	52
3.5 Analisis Biaya	53
3.6 Kelemahan Uji Coba	55
BAB 4	
PENUTUP	56
4.1 Kesimpulan	56
4.2 Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	60



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kandungan Gizi Tepung Mocaf per 100 gram	7
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Ayam	24
Tabel 2.3	Alat Yang Digunakan	30
Tabel 3.1	Formula Standar <i>Pao</i>	38
Tabel 3.2	Formula 1 <i>Pao Roll</i> Isian <i>Dimsum</i> Ayam	40
Tabel 3.3	Formula 2 <i>Pao Roll</i> Isian <i>Dimsum</i> Ayam	41
Tabel 3.4	Formula 3 <i>Pao Roll</i> Isian <i>Dimsum</i> Ayam	42
Tabel 3.5	Formula 4 <i>Pao Roll</i> Isian <i>Dimsum</i> Ayam	44
Tabel 3.6	Formula 5 <i>Pao Roll</i> Isian <i>Dimsum</i> Ayam	45
Tabel 3.7	Formula 6 <i>Pao Roll</i> Isian <i>Dimsum</i> Ayam	46
Tabel 3.8	Formula Terbaik <i>Pao Roll</i> Isian <i>Dimsum</i> Ayam	47
Tabel 3.9	Penilaian Aspek Rasa <i>Pao roll</i> isian <i>dimsum</i> ayam	48
Tabel 3.10	Penilaian Aspek Warna <i>Pao Roll</i> Isian <i>Dimsum</i> Ayam	49
Tabel 3.11	Penilaian Aspek Tekstur <i>Pao Roll</i> Isian <i>Dimsum</i> Ayam	50
Tabel 3.12	Penilaian Aspek Bentuk <i>Pao Roll</i> Isian <i>Dimsum</i> Ayam	50
Tabel 3.13	Penilaian Aspek Aroma <i>Pao Roll</i> Isian <i>Dimsum</i> Ayam	51
Tabel 3.14	Penilaian Aspek Volume <i>Pao Roll</i> Isian <i>Dimsum</i> Ayam	52
Tabel 3.15	Nilai Keseluruhan Aspek <i>Pao Roll</i> Isian <i>Dimsum</i> Ayam	53
Tabel 3.16	Daftar Harga Kebutuhan Bahan	53



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Tepung Mocaf	6
Gambar 2.2	Tepung Terigu	10
Gambar 2.3	Ragi	11
Gambar 2.4	Gula	12
Gambar 2.5	<i>Baking Powder</i>	13
Gambar 2.6	Air	14
Gambar 2.7	Lemak	15
Gambar 2.8	Ayam	24
Gambar 2.9	Tepung Sagu	26
Gambar 2.10	Putih Telur	27
Gambar 2.11	Bawang Putih	28
Gambar 2.12	Lada	29
Gambar 2.13	Garam	30
Gambar 2.14	Kemasan Besek	36
Gambar 2.15	Label	37
Gambar 3.1	Bagan Pembuatan <i>Pao</i> Formula Standar	39



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Formula Modifikasi <i>Pao Roll</i> Isian <i>Dimsum</i> Ayam	61
Lampiran 2	Instrumen Uji Validasi	62
Lampiran 3	Hasil Penilaian Uji Validasi	66
Lampiran 4	Dokumentasi	71

