

MODIFIKASI PUFF WAFFLE BOLOGNAISE

TUGAS AKHIR



**HANA SONIA
1508519001**

**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 *PUFF WAFFLE BOLOGNAISE*

HANA SONIA

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

ABSTRAK

Tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula terbaik modifikasi *Puff Waffle Bolognaise*. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen. Uji coba yang dilakukan di Laboratorium *Pastry & Bakery*, 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 panelis ahli yang menyatakan, produk sudah sesuai dengan hasil penilaian menunjukkan bahwa aspek warna kulit *puff* bagian luar dengan nilai rata-rata 3,5 berada pada kategori antara coklat kekuningan dan coklat; warna kulit *puff* bagian dalam dengan nilai rata-rata 4,5 berada pada kategori antara coklat kekuningan dan coklat muda; aspek aroma kulit *puff* dengan nilai rata-rata 2,5 berada pada kategori antara agak beraroma dan kurang beraroma mentega; aroma saus *bolognaise* dengan nilai rata-rata 4,5 berada pada kategori antara sangat beraroma dan beraroma saus *bolognaise*; aroma keju *mozzarella* dengan nilai rata-rata 3 berada pada kategori agak beraroma keju *mozzarella*, rasa kulit *puff pastry* dengan nilai rata-rata 4 berada pada kategori gurih dan terasa mentega; aspek rasa *smoked beef* dengan nilai rata-rata 3 berada pada kategori agak terasa *smoked beef*; aspek rasa keju *mozzarella* dengan nilai rata-rata 4 berada pada kategori terasa keju *mozzarella*; rasa saus *bolognaise* dengan nilai rata-rata 4,5 berada pada kategori antara sangat terasa dan terasa saus *bolognaise*; rasa keseluruhan yaitu kulit dan isian dengan nilai rata-rata 5 berada pada kategori sangat sesuai sehingga menghasilkan rasa yang enak; aspek tekstur dengan nilai rata-rata 4,5 berada pada kategori antara sangat renyah dan renyah, dan aspek lembaran dengan nilai rata-rata 4,5 berada pada kategori antara sangat berlembar dan berlembar. Berdasarkan hasil perhitungan harga jual dengan kenaikan 40% diperoleh harga jual produk sebesar Rp 13.500/pcs.

Kata kunci : Modifikasi *Puff Waffle Bolognaise*, *Puff Pastry*

BOLOGNAISE PUFF WAFFLE MODIFICATION

HANA SONIA

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

ABSTRACT

This final project was aims to get the best formula for modified Puff Waffle Bolognaise. The method used is the experimental method. The trial was conducted at the Pastry & Bakery Laboratory, Art Culinary 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 panelists who stated that the product was in accordance with the results show that the skin color aspect of the puff with an average value of 3,5 was in the category between yellowish brown and brown; the color of the inner puff skin with an average value of 4,5 is in the category between yellowish brown and light brown; the aroma aspect of puff skin with an average value of 2,5 is in the category between slightly flavored and less buttery; aroma of bolognaise sauce with an average value of 4,5 is in the category between very flavorful and flavorful of bolognaise sauce; the aroma of mozzarella cheese with an average value of 3 is in the slightly flavored category of mozzarella cheese, the taste of puff pastry skin with an average value of 4 is in the category of savory and buttery taste; the taste aspect of smoked beef with an average value of 3 is in the category of slightly smoked beef taste; mozzarella cheese taste aspect with an average value of 4 is in the mozzarella cheese taste category; the taste of bolognaise sauce with an average rating of 4,5 is in the category between very strong and bolognaise sauce taste; overall taste, namely skin and stuffing with an average value of 5 is in the very appropriate category so as to produce a good taste; the texture aspect with an average value of 4,5 is in the category between very crispy and crunchy, and the sheet aspect with an average value of 4,5 is in the category between very sheet and sheet. Rp. 13,500/pcs.

Key Word :Bolognaise Puff Waffle Modification, Puff Pastry

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Modifikasi *Puff Waffle Bolognaise*
Penyusun : Hana Sonia
NIM : 1508519001

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing,



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd. M.Sc
NIP. 1974091420011210001

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,



Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001

Anggota Penguji,



Dr. Ari Fadiati, M.Si
NIP. 195805081982032001

Anggota Penguji,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Hana Sonia

NIM : 1508519001

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul “**Modifikasi Puff Waffle Bolognaise**” adalah hasil 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 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, Juli 2022



Hana Sonia
NIM 1508519001



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 : Hana Sonia
NIM : 1508519001
Fakultas/Prodi : Teknik/Tata Boga
Alamat email : hanasonia7@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 *Puff Waffle Bolognese*

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, Agustus 2022

Penulis

Hana Sonia

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat, karunia, serta berkahNya yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “**Modifikasi Puff Waffle Bolognese**”. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi pada Program Studi D3 Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta 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 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 Laboratorium Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Orang tua saya Mama Rostauli Boru Tobing dan Almarhum Ayah saya Frans Sukardi Tambunan, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Fridyana dan Fitria, serta teman seperjuangan dan sahabat penulis yang saling memotivasi selama masa perkuliahan dan penyusunan tugas akhir. Teman-teman Program Studi D3 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, Agustus 2022

Hana Sonia
1508519001

DAFTAR ISI

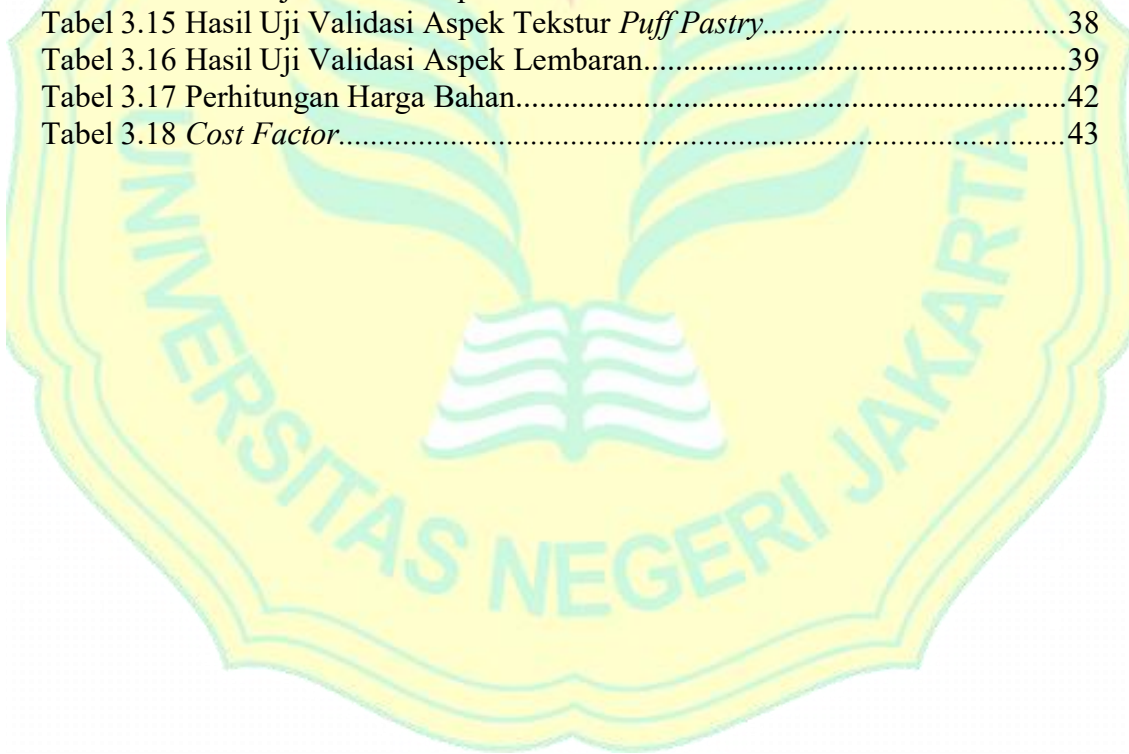
	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Pembatasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan Penulisan.....	3
1.5 Kegunaan Penulisan.....	3
BAB II KAJIAN TEORI.....	4
2.1 <i>Puff Pastry</i>	4
2.1.1 Pengertian <i>Puff Pastry</i>	4
2.1.2 Karakteristik.....	4
2.1.3 Kandungan Gizi.....	5
2.2 <i>Chicken Gordon Bleu</i>	5
2.2.1 Bahan dan Fungsi Bahan.....	7
2.2.2 Pembuatan Produk <i>Chicken Cordon Bleu</i>	10
2.3 Produk Modifikasi <i>Puff Waffle Bolognese</i>	10
2.3.1 Aspek Modifikasi Produk.....	11
2.3.2 Bahan-Bahan Pada Produk Modifikasi <i>Puff Waffle Bolognese</i>	12
2.3.3 Proses Pembuatan Modifikasi <i>Puff Waffle Bolognese</i>	17
2.3.4 Kualitas Produk Modifikasi <i>Puff Waffle Bolognese</i>	22
2.4 Kemasan dan Label Produk Modifikasi.....	23
2.4.1 Kemasan.....	23
2.4.2 Label.....	26
BAB III PEMBAHASAN.....	29
3.1 Tempat dan Waktu Ujicoba.....	29
3.2 Prosedur Ujicoba.....	29
3.2.1 Ujicoba 1 <i>Puff Waffle Bolognese</i>	29
3.2.2 Ujicoba 2 Modifikasi <i>Puff Waffle Bolognese</i>	30
3.2.3 Ujicoba 3 Modifikasi <i>Puff Waffle Bolognese</i>	31
3.2.4 Formula Terbaik Modifikasi <i>Puff Waffle Bolognese</i>	32
3.3 Hasil Uji Validasi Kualitas Modifikasi <i>Puff Waffle Bolognese</i>	33
3.3.1 Aspek Warna.....	34
3.3.2 Aspek Aroma.....	34
3.3.3 Aspek Rasa.....	36
3.3.4 Aspek Tekstur.....	38
3.3.5 Aspek Lembaran.....	38
3.4 Penyajian Hasil Modifikasi <i>Puff Waffle Bolognese</i>	39
3.5 Analisis Biaya.....	39
3.6 Kelemahan Uji Coba.....	43
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	44

4.1 Kesimpulan.....	44
4.2 Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN.....	48



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi <i>Puff Pastry</i>	5
Tabel 2.2 Aspek Modifikasi.....	11
Tabel 3.1 Komposisi Formula Ujicoba.....	29
Tabel 3.2 Komposisi Formula Uji Coba Ke-2.....	30
Tabel 3.3 Komposisi Formula Uji Coba Ke-3.....	31
Tabel 3.4 Fomula Terbaik Modifikasi <i>Puff Waffle Bolognaise</i>	32
Tabel 3.5 Hasil Uji Validasi Aspek Warna Kulit <i>Puff</i> Bagian Luar.....	34
Tabel 3.6 Hasil Uji Validasi Aspek Warna Kulit <i>Puff</i> Bagian Dalam.....	34
Tabel 3.7 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Kulit <i>Puff Pastry</i>	35
Tabel 3.8 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Saus <i>Bolognaise</i>	35
Tabel 3.9 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Keju <i>Mozzarella</i>	36
Tabel 3.10 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Kulit <i>Puff Pastry</i>	36
T.abel 3.11 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa <i>Smoked Beef</i>	36
Tabel 3.12 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Keju <i>Mozzarella</i>	37
Tabel 3.13 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Saus <i>Bolognaise</i>	37
Tabel 3.14 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Keseluruhan.....	38
Tabel 3.15 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur <i>Puff Pastry</i>	38
Tabel 3.16 Hasil Uji Validasi Aspek Lembaran.....	39
Tabel 3.17 Perhitungan Harga Bahan.....	42
Tabel 3.18 <i>Cost Factor</i>	43



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Chicken Cordon Bleu</i>	6
Gambar 2.1 Diagram Alir Pembuatan Adonan <i>Puff Pastry</i>	20
Gambar 2.2 Diagram Alir Pembuatan <i>Puff Waffle Bolognaise</i>	21
Gambar 2.3 Kemasan Primer.....	26
Gambar 2.4 Kemasan Sekunder.....	26
Gambar 2.5 Label Kemasan Bagian Depan dan Belakang.....	28



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formula <i>Puff Waffle Bolognese</i>	49
Lampiran 2. Gambar Proses Pembuatan Produk.....	50
Lampiran 3. Instrumen Uji Validasi.....	51
Lampiran 4. Lembar Permohonan Uji Dosen Ahli 1.....	54
Lampiran 5. Hasil Uji Vaslidasi Dosen Ahli 1.....	55
Lampiran 6. Lembar Permohonan Uji Dosen Ahli 2.....	56
Lampiran 7. Hasil Uji Validasi Dosen Ahli 2.....	57
Lampiran 8. Gambar Produk Modifikasi <i>Puff Waffle Bolognese</i>	58
Lampiran 9. Gambar Kemasan dan Label Produk.....	59

