

# **INOVASI PEMBUATAN WONTON KARI JAMUR KANCING**



**Marsha Nurtiara Rahmah**

**1508519018**

**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**

# INOVASI PEMBUATAN WONTON KARI JAMUR KANCING

MARSHA NURTIARA RAHMAH

Pebimbing : Dr. Ir. Ridawati, M.Si

## ABSTRAK

Tugas akhir ini merupakan uji coba yang bertujuan untuk melakukan inovasi standar *wonton* kari jamur kancing dengan memperhatikan aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur. Uji coba ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dari hasil uji validasi oleh 2 panelis ahli didapatkan penilaian rata-rata 5 dari aspek rasa *wonton* berada pada kategori cukup gurih dan penilaian rata-rata 4,5 dari aspek rasa saus kari berada pada kategori cukup gurih dan pedas, penilaian rata-rata 3,5 dari aspek warna kulit *wonton* berada pada kategori cokelat, penilaian rata-rata 4 dari aspek warna isian berada pada kategori krem muda, dan penilaian rata-rata 4,5 dari aspek warna saus kari berada pada kategori orange kuning, penilaian rata-rata 5 dari aspek tekstur kulit *wonton* berada pada kategori renyah, penilaian rata-rata 3 dari aspek tekstur isian berada pada kategori cukup lembut, dan penilaian rata-rata 3,5 dari aspek tekstur saus kari berada pada kategori kental, penilaian rata-rata 5 dari aspek aroma *wonton* berada pada kategori beraroma kari dan penilaian rata-rata 4,5 dari aspek aroma saus kari berada pada kategori sangat beraroma kari. Sehingga total nilai rata-rata dari semua aspek keseluruhan adalah 4,25 yaitu berada di atas standar kedua dari yang ditetapkan penulis. Harga jual yang ditetapkan untuk produk inovasi *wonton* kari jamur kancing adalah Rp. 20.000 per pack, berisi 5 buah *wonton* dan 1 *cup* saus kari.

**Kata Kunci :** *Wonton*, Bubuk Kari, Jamur Kancing, Inovasi

# **INOVASI PEMBUATAN WONTON KARI JAMUR KANCING**

**MARSHA NURTIARA RAHMAH**

**Pebimbing : Dr. Ir. Ridawati, M.Si**

## **ABSTRACT**

This final project is a test that aims to innovate the standard button mushroom curry wonton by paying attention to aspects of taste, color, aroma, and texture. This trial was conducted at the Food Processing Laboratory, Catering Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. From the results of the validation test by 2 expert panelists, it was found that an average rating of 5 from the wonton taste aspect was in the quite savory category and an average assessment of 4.5 from the curry sauce taste aspect was in the quite savory and spicy category, an average rating of 3, 5 of the wonton skin color aspects are in the brown category, an average rating of 4 from the filling color aspect is in the light beige category, and an average rating of 4.5 from the curry sauce color aspect is in the yellow orange category, an average rating of 5 From the aspect of wonton skin texture it is in the crunchy category, an average rating of 3 from the stuffing texture aspect is in the fairly soft category, and an average rating of 3.5 from the texture aspect of the curry sauce is in the thick category, an average rating of 5 from the aspect of the aroma of wonton is in the category of curry-flavoured and an average rating of 4.5 from the aroma aspect of curry sauce is in the category of very curry-flavoured. So that the total average value of all aspects of the whole is 4.25, which is above the second standard set by the author. The selling price set for the button mushroom curry wonton innovation product is Rp. 20,000 per pack, contains 5 wontons and 1 cup of curry sauce.

**Kata Kunci : Wonton, Curry Powder, Button Mushrooms, Innovation**

## HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama : Marsha Nurtiara Rahmah  
NIM : 1508519018  
Judul Tugas Akhir : Inovasi Pembuatan Wonton Kari Jamur Kancing

Disetujui oleh :

Pembimbing



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

### Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir :

Ketua Penguji



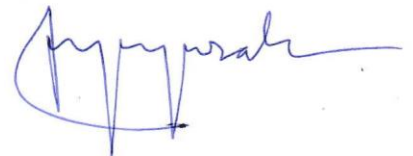
Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes  
NIP. 196402041998032001

Anggota Penguji



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd  
NIP. 198411022014042002

Anggota Penguji



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd  
NIP. 197202112005012001

## HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Marsha Nurtiara Rahmah

NIM : 1508519018

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul : “Inovasi Pembuatan Wonton Kari Jamur Kancing” 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



**Marsha Nurtiara Rahmah**

**(1508519018)**

## KATA PENGANTAR

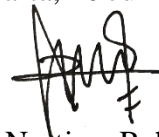
Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir dengan judul “Inovasi Pembuatan Wonton Kari Jamur Kancing”. Maksud dan tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah untuk mencapai gelar Ahli Madya pada program studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penulis menyadari bahwa Penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak. Penyelesaian Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari banyak pihak, oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga dan selaku Pembimbing Akademik D3 Tata Boga 2019, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ir. Ridawati, M.Si selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah bersedia meluangkan waktu untuk bimbingan, memberi wawasan, dan saran untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
3. Dosen-dosen Program Studi D3 Tata Boga yang telah memberikan ilmunya.
4. Seluruh Staff Tata Usaha dan Laboratorium di Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Terima kasih pula penulis ucapkan kepada kedua orang tua yang selalu memanjatkan doa dan memberikan dukungan di segala aspek kehidupan penulis. Tidak lupa penulis ucapkan terima kasih kepada rekan Program Studi D3 Tata Boga 2019 yang telah memberikan motivasi, saran, dan dukungan hingga Tugas Akhir ini selesai. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Jakarta, 20 Juli 2022



Marsha Nurtiara Rahmah

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>ii</b>
<b>ABSTARCT</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	4
1.3 Pembatasan Masalah .....	4
1.4 Tujuan Penulisan .....	4
1.5 Kegunaan Penulisan .....	4
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b> .....	<b>5</b>
2.1 <i>Wonton</i> .....	5
2.1.1 Pengertian <i>Wonton</i> .....	5
2.1.2 Kandungan Gizi Jamur Kancing .....	6
2.2 Produk Asli <i>Wonton</i> .....	6
2.2.1 Bahan Produk <i>Wonton</i> Standar .....	7
2.2.2 Pembuatan Produk <i>Wonton</i> (Standar) .....	20
2.3 Produk Inovasi ( <i>Wonton Kari Jamur Kancing</i> ) .....	23
2.3.1 Aspek Inovasi Produk .....	23
2.3.2 Bahan Penggunaan/Penambahan Produk Inovasi .....	23
2.3.2.1 Bahan-Bahan yang Digunakan Untuk Membuat Kulit/Isi/Saus Inovasi .....	23

2.3.3 Pembuatan Produk Inovasi .....	30
2.3.4 Kualitas Produk Inovasi.....	33
2.3.4.1 Rasa .....	33
2.3.4.2 Warna .....	33
2.3.4.3 Aroma .....	33
2.3.4.4 Tekstur .....	33
2.4 Kemasan dan Label Produk Inovasi.....	34
2.4.1 Kemasan .....	34
2.4.1.1 Jenis .....	34
2.4.1.2 Desain Kemasan .....	35
2.4.2 Label .....	35
<b>BAB III PEMBAHASAN .....</b>	<b>37</b>
3.1 Tempat dan Waktu .....	37
3.2 Alat Pembuatan .....	37
3.3 Prosedur Uji Coba Produk/Formula Standar .....	40
3.3.1 Uji Coba Produk Standar.....	40
3.3.1.1 Uji Coba 1 Formula Standar .....	40
3.3.1.2 Uji Coba 2 Formula Standar .....	42
3.3.1.3 Uji Coba 3 Formula Standar Kulit Wonton.....	44
3.3.2 Langkah Pembuatan .....	45
3.4 Uji Coba Produk Inovasi 1 .....	48
3.5 Uji Coba Produk Inovasi 2 .....	50
3.6 Uji Coba Produk Inovasi 3 .....	51
3.6.1 Langkah Pembuatan .....	53
3.7 Hasil Uji Deskripsi Produk Inovasi .....	56
3.7.1.1 Aspek Rasa .....	56
3.7.1.2 Aspek Warna .....	57
3.7.1.3 Aspek Tekstur .....	59
3.7.1.4 Aspek Aroma .....	61



3.7.2 Analisis Biaya .....	63
3.7.3 Kelemahan Uji Coba .....	66
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>67</b>
4.1 Kesimpulan .....	67
4.2 Saran .....	68
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>69</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>73</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>84</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Wonton Wrappers .....	6
Tabel 3.1 Alat Pembuatan .....	37
Tabel 3.2 Uji Coba I Formula Standar .....	40
Tabel 3.3 Uji Coba II Formula Standar Kulit <i>Wonton</i> & Saus.....	42
Tabel 3.4 Uji Coba III Formula Standar Kulit <i>Wonton</i> .....	44
Tabel 3.5 Uji Coba I Formula Inovasi .....	48
Tabel 3.6 Uji Coba II Formula Inovasi Kulit <i>Wonton</i> & Isi .....	50
Tabel 3.7 Uji Coba III Formula Inovasi .....	51
Tabel 3.8 Aspek Rasa Wonton .....	56
Tabel 3.9 Aspek Rasa Saus Kari .....	57
Tabel 3.10 Aspek Warna Kulit Wonton .....	57
Tabel 3.11 Aspek Warna Isian .....	58
Tabel 3.12 Aspek Warna Saus Kari .....	59
Tabel 3.13 Aspek Tekstur Kulit Wonton .....	59
Tabel 3.14 Aspek Tekstur Isian .....	60
Tabel 3.15 Aspek Tekstur Saus Kari .....	60
Tabel 3.16 Aspek Aroma Wonton .....	61
Tabel 3.17 Aspek Aroma Saus Kari .....	62
Tabel 3.18 Analisis Biaya Wonton Kari .....	63
Tabel 3.19 Analisis Biaya Saus Kari .....	64

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Wonton .....	6
Gambar 2.2 Tepung Terigu .....	7
Gambar 2.3 Air .....	8
Gambar 2.4 Garam .....	9
Gambar 2.5 Daging Ayam .....	10
Gambar 2.6 Udang .....	10
Gambar 2.7 Tepung Tapioka .....	11
Gambar 2.8 Minyak Wijen .....	11
Gambar 2.9 Kecap Asin .....	12
Gambar 2.10 Lada Bubuk .....	13
Gambar 2.11 Gula Pasir .....	13
Gambar 2.12 Daun Bawang .....	14
Gambar 2.13 Cabai Merah Keriting .....	15
Gambar 2.14 Cabai Rawit .....	15
Gambar 2.15 Bawang Putih .....	16
Gambar 2.16 Bawang Merah .....	17
Gambar 2.17 Tomat .....	17
Gambar 2.18 Gula Merah .....	18
Gambar 2.19 Tepung Maizena .....	19
Gambar 2.20 Cuka .....	19
Gambar 2.21 Diagram Alir Kulit <i>Wonton</i> , Isian, dan Saus (Standar) .....	22
Gambar 2.22 Bubuk Kari .....	24
Gambar 2.23 Jamur Kancing .....	25
Gambar 2.24 Wortel .....	25
Gambar 2.25 Santan .....	26
Gambar 2.26 Bawang Bombay .....	27
Gambar 2.27 Serai .....	27

Gambar 2.28 Daun Salam .....	28
Gambar 2.29 Daun Jeruk .....	28
Gambar 2.30 Cengkeh .....	29
Gambar 2.31 Diagram Alir Kulit <i>Wonton</i> , Isian, dan Saus Kari (Inovasi) .....	32
Gambar 2.32 Desain Kemasan .....	35
Gambar 3.1 Kompor Gas .....	37
Gambar 3.2 Pisau .....	37
Gambar 3.3 Talenan .....	37
Gambar 3.4 Timbangan Digital .....	38
Gambar 3.5 Mangkuk .....	38
Gambar 3.6 Alat Pipih .....	38
Gambar 3.7 Sodet .....	38
Gambar 3.8 Gelas Ukur .....	38
Gambar 3.9 Wajan .....	39
Gambar 3.10 Food Processor .....	39
Gambar 3.11 Sauce Pan .....	39
Gambar 3.12 Saringan .....	39
Gambar 3.13 Rolling Pin .....	39
Gambar 3.14 Uji Coba I Formula Standar .....	41
Gambar 3.15 Uji Coba II Formula Standar .....	43
Gambar 3.16 Uji Coba III Formula Standar Kulit <i>Wonton</i> .....	44
Gambar 3.17 Uji Coba I Formula Inovasi .....	49
Gambar 3.18 Uji Coba II Formula Inovasi .....	51
Gambar 3.19 Uji Coba III Formula Inovasi .....	52

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Validasi oleh Validator 1 .....	73
Lampiran 2. Lembar Validasi oleh Validator 2 .....	74
Lampiran 3. Foto Pameran .....	75
Lampiran 4. Kemasan dan Label .....	75
Lampiran 5. Instrumen Validasi .....	76

