

MODIFIKASI PEMBUATAN KROKET MENTAI



**AINA AL MARDYAH
1508519017**

**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 PEMBUATAN KROKET *MENTAI*

AINA AL MARDYAH

Pembimbing : Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

ABSTRAK

Tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula terbaik dari kroket *mentai*. Dengan dilakukannya uji coba resep menggunakan takaran baku, sehingga menghasilkan formula kroket *mentai*. Uji coba produk dilakukan di Laboratorium Pengolahan Jasa Boga lantai 2 Gedung H Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Proses uji coba dilakukan selama 3 kali dengan dosen pembimbing kemudian melakukan validasi produk kepada dua orang dosen ahli. Validasi ahli dilakukan untuk menilai produk secara organoleptik pada aspek penilaian terhadap aspek rasa singkong dari kroket *mentai* serta rasa dari isian kroket nya yaitu ayam rica-rica, kemudian penilaian dari aspek warna kulit luar kroket *mentai*, lalu penilaian dari segi aroma kroket yang berbahan dasar singkong dan aroma dari topping yaitu saus *mentai*, serta penilaian dari segi tekstur kroket *mentai*. Hasil uji validasi didapatkan nilai rata-rata aspek rasa singkong dari kroket *mentai* berada pada angka 4,5 yang berada pada kategori cukup terasa singkong mendekati terasa singkong. Nilai rata-rata aspek rasa dari bagian isi kroket *mentai* yaitu ayam rica-rica berada pada angka 4,5 yang berada pada kategori terasa ayam rica-rica mendekati sangat terasa ayam rica-rica. Nilai rata-rata aspek warna dari kroket *mentai* berada pada angka 4,5 yang berada pada kategori coklat mendekati kuning kecoklatan. Nilai rata-rata aspek tekstur dari kroket *mentai* berada pada angka 4,5 yang berada pada kategori empuk mendekati sangat empuk. Nilai rata-rata aspek aroma singkong dari kroket *mentai* berada pada angka 4 yang berada pada kategori sedikit beraroma singkong. Nilai rata-rata aspek aroma dari saus mentai berada pada angka 4,5 yang berada pada kategori beraroma *mentai* mendekati sangat beraroma *mentai*. Dari keseluruhan menunjukkan bahwa kualitas kroket mentai yang dinilai dengan 6 aspek penilaian mendapatkan nilai rata-rata 4,41. Berdasarkan hasil validasi produk dapat disimpulkan bahwa kroket *mentai* layak untuk dikonsumsi.

Kata kunci : Kroket, Singkong, Ayam Rica-rica, *Mentai*.

MODIFICATION OF MAKING MENTAI CROQUETTES

AINA AL MARDYAH

Supervisor : Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

ABSTRACT

This final project aims to get the best formula for mentai croquettes. With the trial of the recipe using a standard dose, resulting in a mentai croquette formula. Product trials were carried out at the Catering Service Processing Laboratory, 2nd floor of Building H, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The trial process was carried out for 3 times with the supervisor and then validated the product to two expert lecturers. Expert validation was carried out to assess the product organoleptically on the aspect of assessing the cassava taste aspect of the mentai croquettes and the taste of the croquette filling, namely chicken rica-rica, then the assessment of the outer skin color aspect of the mentai croquettes, then assessment in terms of the aroma of the croquettes made from cassava and the aroma of the topping, namely mentai sauce, as well as an assessment of the texture of the croquettes. The results of the validation test showed that the average value of the cassava flavor aspect of mentai croquettes was at number 4.5 which was in the quite isolated category, cassava was close to isolated. The average value of the taste aspect of the contents of the chicken rica-rica, namely chicken rica-rica is at number 4.5 which is in the category of chicken rica-rica, which is very close to the taste of chicken rica-rica. The average value of the color aspect of mentai croquettes is at number 4.5 which is in the brown category close to brownish yellow. The average value of the texture aspect of mentai croquettes is at number 4.5 which is in the pleasant category close to very soft. The average value of the aspect of the aroma of cassava from mentai croquettes is at number 4 which is in the category of slightly cassava flavored. The average value of the aroma aspect of mentai sauce is at number 4.5 which is in the category of mentai-scented close to very mentai-scented. Overall, it shows that the quality of the mentai croquettes is assessed with 6 aspects of the assessment, the average value is 4.41. Based on the results product validation, it can be concluded that mentai croquettes are suitable for consumption.

Keywords: Croquettes, Cassava, Rica-rica Chicken, Mentai.

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama : Aina Al Mardyah
NIM : 1508519017
Judul Tugas Akhir : **Modifikasi Pembuatan Krokot *Mentai***

**Disetujui oleh,
Pembimbing**



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
198411022014042002

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir

Ketua Penguji,

Anggota Penguji 1,

Anggota Penguji 2



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



Dr. Rusilanti, M.Si
NIP. 196306251988112001



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Aina Al Mardyah

NIM : 1508519017

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul “**Modikasi Pembuatan Krokot Mentai**” 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



Aina Al Mardyah

(1508519017)



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 : Aina Ai Mardyah
NIM : 1508519017
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / D3 Tata Boga
Alamat email : ainaaismardyah04@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 PEMBUATAN KROKET MENTAL

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

(Aina Ai Mardyah)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan karunia serta berkah-Nya yang telah diberikan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Modifikasi Pembuatan Krokot *Mentai*”. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat 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 penulisan 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 Ketua Program Studi D3 Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta serta selaku Penasihat Akademik Program Studi D3 Tata Boga sesi 2 angkatan 2019.
2. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan masukan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
3. Ibu dan Bapak Dosen Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta, yang telah memberikan ilmu selama perkuliahan hingga penulisan Tugas Akhir ini.
4. Staff Tata Usaha Program Studi Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.

Ucapan Terima kasih juga penulis sampaikan kepada keluarga atas do’a, perhatian, nasihat, bimbingan, didikan dan dukungannya, sehingga penyusunan Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dengan baik. Teman-teman Program Studi D3 Tata Boga 2019 yang selalu memberikan semangat, do’a, serta dukungan.

Penulis sangat menyadari dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna, untuk itu penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan memberikan kontribusi nyata terhadap perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 14 Juli 2022

Aina Al Mardyah

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
PERSETUJUAN PUBLIKASI	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	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Tujuan Penulisan	5
1.5 Kegunaan Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	7
2.1 Krokot Kentang	7
2.1.1 Bahan Krokot Kentang	8
2.1.2 Pembuatan Krokot Kentang	10
2.2 Krokot <i>Mentai</i>	11
2.2.1 Aspek Modifikasi Produk	12
2.2.2 Bahan Penggunaan Dan Penambahan Produk Modifikasi	14
2.2.3 Pembuatan Produk Modifikasi	28
2.2.4 Kualitas Produk Modifikasi	30
2.2.4.1 Rasa	30
2.2.4.2 Warna	30
2.2.4.3 Tekstur	30

2.2.4.4 Aroma	30
2.3 Kemasan dan Label Produk Modifikasi	31
2.3.1 Kemasan	31
2.3.1.1 Jenis	31
2.3.1.2 Desain Kemasan	32
2.3.2 label	32
BAB III PEMBAHASAN	35
3.1 Tempat dan Waktu	35
3.2 Prosedur Uji Coba Produk/Formula Standar	35
3.2.1 Formula Standar	35
3.3 Prosedur Uji Coba Produk Modifikasi	36
3.3.1 Komposisi Dan Formula Produk Modifikasi	36
3.3.1.1 Uji Coba Formula Modifikasi	37
3.3.1.2 Uji Coba Formula Produk Asli dengan Penggunaan Modifikasi	39
3.3.2 Hasil Uji Deskripsi Produk Modifikasi	40
3.3.2.1 Aspek Rasa	40
3.3.2.2 Aspek Warna	41
3.3.2.3 Aspek Tekstur	42
3.3.2.4 Aspek Aroma	42
3.3.3 Analisis Biaya	43
3.3.4 Kelemahan Uji Coba	48
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	49
4.1 Kesimpulan	49
4.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	53

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan gizi kentang per 100 gr	9
Tabel 2.2 Kandungan zat gizi daging giling	10
Tabel 2.3 Kandungan gizi daging ayam jumlah per 100 gr	17
Tabel 3.1 Formula Standar Krokot Kentang	35
Tabel 3.2 Komposisi dan Formula Krokot <i>Mentai</i>	36
Tabel 3.3 Uji Coba Formula Krokot <i>Mentai</i>	37
Tabel 3.4 Formula Terbaik Krokot <i>Mentai</i>	39
Tabel 3.5 Penilaian Aspek Rasa Singkong dari Krokot <i>Mentai</i>	40
Tabel 3.6 Penilaian Aspek Rasa dari Isian Krokot <i>Mentai</i>	41
Tabel 3.7 Penilaian Aspek Warna dari Krokot <i>Mentai</i>	41
Tabel 3.8 Penilaian Aspek Tekstur Singkong dari Krokot <i>Mentai</i>	42
Tabel 3.9 Penilaian Aspek Aroma Singkong dari Krokot <i>Mentai</i>	42
Tabel 3.10 Penilaian Aspek Aroma <i>Mentai</i> dari Krokot <i>Mentai</i>	43
Tabel 3.11 Penilaian Aspek Keseluruhan dari Krokot <i>Mentai</i>	43
Tabel 3.12 Analisis Biaya Krokot <i>Mentai</i>	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Krokot Kentang	7
Gambar 2.2 Singkong	15
Gambar 2.3 Telur Ayam	15
Gambar 2.4 Margarin	16
Gambar 2.5 Tepung Panir	16
Gambar 2.6 Dada Ayam	17
Gambar 2.7 Minyak goreng	18
Gambar 2.8 Bawang Merah	18
Gambar 2.9 Bawang Putih	19
Gambar 2.10 Cabai Rawit	19
Gambar 2.11 Cabai Merah Keriting	20
Gambar 2.12 Jahe	20
Gambar 2.13 Lengkuas	21
Gambar 2.14 Kunyit	21
Gambar 2.15 Lada Putih	22
Gambar 2.16 Ketumbar	22
Gambar 2.17 Kemiri	23
Gambar 2.18 Daun Jeruk	23
Gambar 2.19 Daun Salam	24
Gambar 2.20 Serai	24
Gambar 2.21 Gula Pasir	25
Gambar 2.22 Garam	25
Gambar 2.23 Daun Kemangi	26
Gambar 2.24 Mayonaise	26
Gambar 2.25 Saus Sambal	27
Gambar 2.26 Tobiko	27
Gambar 2.27 Penyajian Krokot <i>Mentai</i>	28
Gambar 2.28 Bagan Alur	29
Gambar 2.29 Cup Aluminium Foil	32
Gambar 2.30 Label Krokot <i>Mentai</i>	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Formula Standar Krokot Kentang	53
Lampiran 2 Formula Modifikasi Krokot Kentang	54
Lampiran 3 Hasil Validasi Oleh Validator Pertama	55
Lampiran 4 Hasil Validasi Validator Kedua	56
Lampiran 5 Hasil Produk Modifikasi	57
Lampiran 6 Lembar Konsultasi Bimbingan Tugas Akhir	58
Lampiran 7 Daftar Riwayat Hidup	63

