

MODIFIKASI GYOZA DENGAN PENGGUNAAN ISI DAN SAUS PADANG



LUTHFIYYAH KHAIRUNNISA ZAKIYYAH

1508519044

**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 GYOZA DENGAN PENGGUNAAN ISI DAN SAUS PADANG

LUTHFIYYAH KHAIRUNNISA ZAKIYYAH

Pembimbing Dra. Mariani, M.Si

ABSTRAK

Tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula modifikasi *Gyoza*. Modifikasi dengan penggunaan kulit, isi dan saus dilakukan agar mendapatkan hasil yang lebih baik dan sesuai. Uji coba produk dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Dengan cara mencari resep kemudian melakukan uji coba sampai produk modifikasi memiliki aspek yang sesuai. Setelah menemukan resep dan pembuatan yang benar kemudian dilakukan uji panelis ahli untuk dilakukannya validasi produk. Uji validasi produk meliputi aspek penilaian rasa, warna, aroma, tekstur, dan bentuk. Hasil uji kualitas dari 2 panelis ahli menunjukkan nilai rata – rata aspek rasa kulit (4,5) pada kategori agak asin, aspek rasa isi (4) pada kategori agak gurih, aspek rasa saus padang (4,5) pada kategori pedas dan asam, aspek warna kulit (3,5) pada kategori agak bening, aspek warna isi (4) pada kategori agak putih pucat, aspek warna saus padang (4,5) pada kategori merah keorenan, aspek aroma isi (5) pada kategori bearoma pala dan oregano, aspek aroma saus padang (3,5) pada kategori agak beraroma pedas dan asam, aspek tekstur kulit (4,5) dengan kategori kenyal, aspek tekstur isi (3,5) pada kategori padat, aspek tekstur saus padang (3,5) pada kategori agak kental, dan aspek bentuk (3,5) pada kategori menarik. Hasil rata – rata dari seluruh aspek penilaian adalah 4,04. Setelah itu dilakukan analisis biaya meliputi perhitungan harga bahan, biaya produksi hingga menentukan harga jual per porsi Gyobit. Harga jual Gyobit per porsi yang terdiri dari 7 buah Gyobit dan 50ml saus padang senilai Rp 23.500, dengan keuntungan laba bersih mencapai Rp 9.869, - per porsi .

Kata Kunci : Modifikasi, *Gyoza*, Saus Padang.

MODIFICATION OF GYOZA WITH USE FILLING AND PADANG SAUCE

LUTHFIYYAH KHAIRUNNISA ZAKIYYAH

Adviser : Dra. Mariani, M.Si

ABSTRAC

This final project aims to obtain the Gyoza modification formula. Modifications with the use of skins, fillings and sauces are carried out in order to obtain a better and appropriate result. Product trials were carried out at the Food Processing Laboratory of the Tata Boga Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. By looking for a prescription then conducting a trial until the modified product has the appropriate aspects. After finding the correct recipe and manufacture, an expert panelist test is then carried out for product validation. Product validation tests include aspects of assessing taste, color, aroma, texture, and shape. The quality test results from 2 expert panelists showed the average value of skin taste aspects (4.5) in the slightly salty category, the content taste aspect (4) in the slightly savory category, the padang sauce taste aspect (4.5) in the spicy and sour category, the skin color aspect (3.5) in the slightly clear category, the fill color aspect (4) in the slightly pale white category, the padang sauce color aspect (4.5) in the red category, aspects of stuffed aromas (5) in the category of nutmeg and oregano bearoma, aspects of padang sauce aroma (3.5) in the category of slightly spicy and sour flavors, aspects of skin texture (4.5) with chewy categories, aspects of texture of contents (3.5) in the solid category, aspects of texture of padang sauce (3.5) in the category of slightly viscous, and aspects of shape (3.5) in the interesting category. The average result of all aspects of the assessment was 4.04. After that, a cost analysis was carried out including the calculation of material prices, production costs to determine the selling price per portion of Gyobit. The selling price of Gyobit per serving consisting of 7 pieces of Gyobit and 50ml of padang sauce worth Rp. 23,500, with a net profit of Rp. 9,869, - per serving.

Keywords : Modification, *Gyoza*, Padang Sauce.



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 : Luthfiyyah Khairunnisa Zakiyyah
NIM : 1508519044
Fakultas/Prodi : Teknik / D3 Tata Boga
Alamat email : luthfiyyahzakiyyah@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 Gyoza Dengan Penggunaan Isi Dan Saus Padang

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, 1 September 2022

Penulis

(Luthfiyyah Khairunnisa Zakiyyah)

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Modifikasi *Gyoza* Dengan Penggunaan Isi dan Saus Padang
Nama : Luthfiyyah Khairunnisa Zakiyyah
NIM : 1508519044

Disetujui Oleh:
Dosen Pembimbing,



Dra. Mariani, M.Si
(NIP.196103291988112001)

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir

Ketua Penguji,



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si
(NIP. 197101232001121001)

Anggota Penguji,



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

Anggota Penguji,



Dr. Ir. Ridawati, M.Si
(NIP.1970121819997022001)

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Luthfiyyah Khairunnisa Zakiyyah

NIM : 1508519044

Saya menyatakan dengan sebenar - benarnya Tugas Akhir dengan judul : "Modifikasi *Gyoza* Dengan Penggunaan Isi dan Saus Padang." 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, 20 Juli 2022

Yang Membuat Pernyataan



Luthfiyyah Khairunnisa Z

(1508519044)

KATA PENGANTAR

Puji Syukur saya panjatkan kehadirat Allah SWT, karena telah memberikan kesempatan sehingga saya dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Tema Pada Tugas Akhir saya adalah “Modifikasi *Gyoza* Dengan Penggunaan Isi dan Saus Padang”. Karya tulis ini dilaksanakan sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md) di Universitas Negeri Jakarta.

Dalam Kesempatan kali ini tidak terlepas dari dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar besarnya kepada :

1. Dr. Rina Febriana, M.Pd. selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Mariani, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Sekaligus Pembimbing Akademik Mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga Angkatan 2019.
3. Seluruh Dosen Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
4. Seluruh Staff Tata Usaha dan Laboran Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
5. Orang tua Elly Safitri dan Yedi Setiadi, serta keluarga atas doa, bantuan materi dan motivasi yang diberikan pada penulis.

Dalam Penyusunan Tugas Akhir ini, saya menyadari masih terdapat banyak kekurangan baik dari materi maupun dalam penulisan. Untuk itu saya menerima saran dan masukan atas kekurangan. Semoga penulisan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan menjadi acuan penulisan selanjutnya.

Jakarta, 20 Juli 2022



Penulis

DAFTAR ISI

ABTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
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>Gyoza</i>	4
2.1.1 Pengertian <i>Gyoza</i>	4
2.1.2 Bahan <i>Gyoza</i>	5
2.1.3 Pembuatan <i>Gyoza</i>	18
2.2 <i>Gyobit</i>	21
2.2.1 Aspek Modifikasi Produk	21
2.2.2 Bahan Penggunaan/Penambahan Produk Modifikasi.....	22
2.2.2.1 Bahan Kulit <i>Gyoza</i>	22
2.2.2.2 Bahan Isi.....	23
2.2.2.3 Bahan Saus Padang	29
2.2.3 Alat Pembuatan <i>Gyobit</i>	34
2.2.4 Pembuatan <i>Gyobit</i>	39
2.2.5 Kualitas <i>Gyobit</i>	41
2.2.5.1 Rasa	41
2.2.5.2 Warna	41
2.2.5.3 Aroma.....	41
2.2.5.4 Tekstur.....	41
2.2.5.5 Bentuk	42
2.3 Kemasan dan Label Produk	42
2.3.1 Kemasan	42
2.3.1.1 Jenis.....	42
2.3.1.2 Desain Kemasan.....	43

2.3.2 Label	44
BAB III PEMBAHASAN.....	45
3.1 Tempat dan Waktu	45
3.2 Prosedur Uji Coba Produk/Formula Standar <i>Gyoza</i>	45
3.2.1 Formula Standar <i>Gyoza</i>	45
3.2.2 Formula Standar Saus Padang	47
3.3 Prosedur Uji Coba Gyobit.....	48
3.3.1 Komposisi dan Formula Gyobit	48
3.3.1.1 Uji Coba Formula Gyobit	48
3.3.1.2 Hasil Uji Coba Formula Gyobit	59
3.3.2 Hasil Uji Deskripsi Gyobit	61
3.3.2.1 Aspek Rasa.....	61
3.3.2.2 Aspek Warna.....	63
3.3.2.3 Aspek Aroma	66
3.3.2.4 Aspek Tekstur	67
3.3.2.5 Aspek Bentuk.....	69
3.3.3 Analisis Biaya.....	72
3.3.4 Kelemahan Uji Coba	79
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	80
4.1 Kesimpulan.....	80
4.2 Saran	81
DAFTAR PUSTAKA	82
LAMPIRAN.....	84