

TUGAS AKHIR

**MODIFIKASI NASTAR ONDE-ONDE DENGAN SUBSTITUSI
TEPUNGKACANG HIJAU (*VIGNA RADIATA L.*) SEBAGAI UPAYA
MENINGKATKAN NILAI JUAL JAJANAN PASAR INDONESIA**



**AJENG PUTRIAFNI
SEKARINGTIAS**

1508519048

**Tugas Akhir Ini Ditulis Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Ahli Madya (A.Md)**

**PROGRAM STUDI D3 TATA
BOGAFAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI
JAKARTA 2022**

**MODIFIKASI NASTAR ONDE-ONDE DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG
KACANG HIJAU (*VIGNA RADIATA L.*) SEBAGAI UPAYA
MENINGKATKAN NILAI JUAL JAJANAN PASAR INDONESIA**

AJENG PUTRIAFNI SEKARINGTIAS

Pembimbing : Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes.

ABSTRAK

Tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula standar modifikasi nastar onde-onde dengan substitusi tepung kacang hijau (*Vigna Radiata L.*). Metode yang digunakan adalah dengan melakukan triangulasi resep dari beberapa referensi dan dipilih dari satu resep yang menggunakan bahan cukup lengkap. Kemudian dilakukan uji coba sebanyak lima kali dengan melibatkan dosen pembimbing dan panelis ahli sebagai penilai dari tes organoleptik dengan aspek kualitas yang meliputi: aspek rasa, aspek warna, aspek aroma, aspek bentuk, dan aspek tekstur. Berdasarkan hasil uji validasi yang didapatkan dari modifikasi nastar onde-onde dengan substitusi tepung kacang hijau adalah: pada aspek rasa nastar dua panelis ahli menyatakan cukup gurih dengan nilai 4, pada aspek rasa isian dua panelis ahli menyatakan manis dengan nilai 5, pada aspek warna dua panelis ahli menyatakan mendekati kuning keemasan dengan nilai 4.5, pada aspek aroma dua panelis ahli menyatakan mendekati beraroma kacang hijau dengan nilai 4, pada aspek bentuk dua panelis ahli menyatakan mendekati bulat dengan nilai 4, pada aspek tekstur dua panelis ahli menyatakan mendekati renyah/rapuh dengan nilai 4.5. Hasil rata-rata rekapitulasi nilai keseluruhan aspek validasi pada modifikasi nastar onde-onde dengan substitusi tepung kacang hijau adalah 4.5. Berdasarkan hasil perhitungan analisis biaya menggunakan metode konvensional dengan kenaikan sebesar 40% diperoleh harga jual Rp. 25.500/toples nastar onde-onde dengan berat bahan utama 200 gram.

Kata Kunci: Tepung Kacang Hijau, Nastar, Onde-onde, Modifikasi, Jajanan Jalanan.

MODIFICATION OF NASTAR ONDE-ONDE WITH MUNG BEAN FLOUR SUBSTITUTION AS AN EFFORT TO INCREASE THE SELLING VALUE OF INDONESIAN MARKET SNACKS

AJENG PUTRIAFNI SEKARINGTIAS
Mentor : Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes.

ABSTRACT

This final project aims to obtain a standard formula for the modification of nastar onde-onde with the substitution of mung bean flour (*Vigna Radiata L.*). The method used is to triangulate recipes from several references and be selected from a single recipe that uses fairly complete ingredients. Then a trial was carried out five times by involving supervisors and expert panelists as assessors of organoleptic tests with quality aspects which include: taste aspect, color aspect, aroma aspect, shape aspect, and texture aspect. Based on the results of the validation test obtained from the modification of nastar onde-onde with the substitution of mung bean flour are: in the aspect of nastar taste two expert panelists stated that it was quite savory with score 4, in the aspect of filling taste two expert panelists stated sweet with score 5, in the color aspect two expert panelists stated almost golden yellow with score 4.5, in the aroma aspect two expert panelists stated almost scented mung beans with score 4, in the shape aspect two expert panelists stated an almost round with score 4.5, in the texture aspect two expert panelists stated crisp/brittle with score 4.5. The average result of the recapitulation of the overall value of the validation aspect on the onde-onde nastar modification with the substitution of mung bean flour was 4.5. Based on the calculation of cost analysis using conventional methods with an increase of 40% obtained a selling price of Rp. 25.500 / jar of nastar onde-onde with a weight of the main ingredient of 200 grams.

Keywords: Mung Bean Flour, Nastar, Onde-onde, Modification, Street Food.

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : **Ajeng Putriafni Sekaringtias**

NIM : **1508519048**

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul "**Modifikasi Nastar Onde Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*) Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Jajanan Pasar Indonesia**" 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 di bagian 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, 28 Juli 2022

Yang membuat pernyataan

A handwritten signature in black ink is written over a rectangular official stamp. The stamp contains the text 'UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA' and 'AJENG PUTRIAFNI SEKARINGTIAS' along with a numerical ID '1508519048'. The signature is written in a cursive style.

Ajeng Putriafni Sekaringtias

(1508519048)

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
2.1 Latar Belakang.....	1
2.2 Identifikasi Masalah.....	3
2.3 Pembatasan Masalah.....	3
2.4 Tujuan Penulisan.....	4
2.5 Kegunaan Penulisan.....	4
BAB II KAJIAN TEORI.....	5
2.6 Nastar.....	5
2.6.1 Pengertian Nastar	5
2.1.2 Manfaat dan Kandungan Gizi Onde-Onde	6
2.7 Bahan Pembuatan Nastar Onde-Onde.....	8
2.8 Tahapan Pembuatan Nastar Onde-Onde	24
2.9 Alat Pembuatan Nastar Onde-Onde.....	24
2.10Kemasan dan Label.....	24
2.10.1 Kemasan.....	24
2.10.2 2.5.1.1 Fungsi Kemasan	24
2.10.3 Label.....	25
2.10.4 Fungsi Label	29
BAB III PEMBAHASAN	42
3.1 Tempat dan Waktu	42
3.2 Prosedur Uji Coba Produk	42
3.2.1. Formula Standar	42
3.2.2. Uji Coba Formula Standar.....	42
3.3 Prosedur Uji Coba Produk Modifikasi.....	44
3.3.1. Komposisi dan Formula Produk Modifikasi.....	44
3.3.2 Hasil Uji Deskripsi Produk Modifikasi.....	47
3.3.3 Analisis Biaya	53
3.3.4 Kelemahan Uji Coba	59
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	60
4.1 KESIMPULAN.....	60
4.2 SARAN	60
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN	66



KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji dan syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini dengan diberi judul *“Modifikasi Nastar Onde-Onde Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L.) Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Jajanan Pasar Indonesia”*. Maksud dan tujuan pembuatan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan mendapatkan Gelar Ahli Madya (A.Md) pada program studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada berbagai pihak, karena dalam pembuatan Tugas Akhir ini penulis mendapat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih dan penghormatan sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Rina Febriana, M.Pd, selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Ir. Dr. Mahdiyah, M.Kes, selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan memberikan banyak wawasan serta ilmu pengetahuan hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
3. Seluruh Dosen Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan di Universitas Negeri Jakarta.
4. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboratorium di Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.
5. Orang Tua serta keluarga penulis yang telah memberikan dukungan doa, perhatian, semangat dan motivasi, serta bantuan baik moril maupun materil dari awal perkuliahan hingga akhir penulis menyelesaikan masa perkuliahan.
6. Teman-teman Program Studi D3 Tata Boga angkatan 2019 yang telah memberikan masukan dan semangat dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan pada Tugas Akhir ini, oleh karena itu penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun guna untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini. Semoga dengan adanya Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembacanya.

