

**TUGAS AKHIR**  
**MODIFIKASI ROTI CANAI DENGAN RAGOUT IKAN**



**RACHEL PRISKILIA**

**1508519009**

**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 ROTI CANAI DENGAN RAGOUT IKAN

RACHEL PRISKILIA

Pembimbing : Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM

## ABSTRAK

Tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula modifikasi roti canai dengan ragout ikan. Uji coba produk dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Pastry dan Bakery Gedung H, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Uji coba yang dilakukan pada modikasi roti canai dengan ragout ikan ini sebanyak 2 kali pada bulan juni – juli 2022, percobaan uji coba sampai mendapatkan formula roti canai dengan ragout ikan yang terbaik. Penilaian produk uji coba modifikasi dilakukan oleh 2 panelis dosen ahli Universitas Negeri Jakarta. Hasil uji validasi oleh 2 panelis terhadap produk modifikasi roti canai dengan ragout ikan yaitu meliputi aspek tekstur roti canai dengan rata – rata 2.5 mendekati tekstur tipis dan rasa pada ragout ikan dengan rata – rata 3 aspek tekstur kental, rasa pada roti canai dengan rata – rata 3 aspek rasa cukup gurih dan rasa pada ragout ikan dengan rata – rata 3.5 mendekati aspek rasa terasa gurih, bentuk pada roti canai dengan rata – rata 4 dengan aspek bentuk cukup menarik, aroma pada roti canai rata – rata 3 dengan aspek sedikit beraroma butter , aroma ragout ikan dengan rata – rata 3 dengan aspek sedikit beraroma ikan, warna pada roti canai dengan rata – rata 2.5 mendekati aspek warna kuning cerah dan warna pada ragout ikan dengan rata – rata 3.5 mendekati aspek warna putih kekuningan. Harga jual untuk satu buah roti canai dengan ragout ikan ini dengan kenaikan 50% sebesar Rp. 15.100/buah.

**Kata kunci : roti canai, ragout ikan, modifikasi.**

# MODIFICATION OF CANAI BREAD WITH FISH RAGOUT

RACHEL PRISKILIA

Pembimbing : Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM

## ABSTRACT

This final project aims to obtain a modified formula of canai bread with fish ragout. Product trials were carried out at the Pastry Processing Laboratory and Bakery Building H, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The trials carried out on the modification of canai bread with fish ragout were 2 times in June – July 2022, trial trials to get the best formula of canai bread with fish ragout. The assessment of the modified trial product was carried out by 2 panelists of expert lecturers at the State University of Jakarta. The results of the validation test by 2 panelists on the modified product of canai bread with fish ragout include aspects of the texture of canai bread with an average of 2.5 close to the thin texture and the taste in fish ragout with an average of 3 aspects of thick texture, the taste in canai bread with an average of 3 aspects of taste is quite savory and the taste in fish ragout with an average of 3.5 approaching the aspect of taste feels savory, the shape on the canai bread with an average of 4 with the aspect of shape is quite attractive, the aroma on the canai bread averages 3 with the aspect of slightly flavored butter, the aroma of fish ragout with an average of 3 with aspects of slightly flavored fish, the color on the canai bread with an average of 2.5 close to the aspect of bright yellow color and the color in the fish ragout with an average of 3.5 is close to the aspect of yellowish-white color. The selling price for one canai bread with fish ragout is a 50% increase of Rp. 15,100 / piece.

**Keywords : canai bread, fish ragout, modifications.**

**LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR**

**PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING**

Nama : Rachel Priskilia

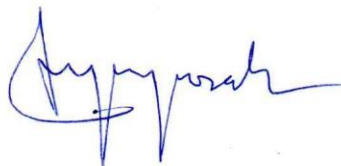
NIM : 1508519009

**Judul Tugas Akhir : Modifikasi Roti Canai dengan Ragout Ikan**

**Nama/Dosen Pembimbing**

**Tanda Tangan**

**Tanggal**



26-7-22

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

.....

.....

**Mengetahui:**

**Koordinator Program Studi D3 Tata Boga**



Dr. Rina Febriana, M.Pd  
NIP. 197202112005012001

## HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Modifikasi Roti Canai dengan Ragout Ikan  
Nama : Rachel Priskilia  
NIM : 1508519009

Disetujui Oleh:  
Dosen Pembimbing,



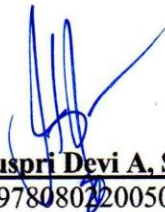
**Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM**  
NIP.196007231986022001

### Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir

Ketua Penguji,

Anggota Penguji,

Anggota Penguji,



**Dr. Guspri Devi A, S.Pd., M.Si**  
NIP. 197808022005022001



**Dra. Sachriani, M.Kes**  
NIP. 196402041988032001



**Dr. Annis K. S. Pd., M.Pd**  
NIP.198411022014042002

Mengetahui,

**Koordinator Program Studi D3 Tata Boga**



**Dr. Rina Febriana, M.Pd**  
NIP.197202112005012001

## HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rachel Priskilia

NIM : 1508519009

Saya menyatakan dengan sebenar – benarnya Tugas Akhir dengan judul : “ Modifikasi Roti Canai dengan Ragout Ikan“ 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, 08 Juli 2022

Yang Membuat Pernyataan



Rachel Priskilia

1508519009

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkat dan karunia-Nya sehingga penyusun dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul Modifikasi Roti Canai dengan Ragout Ikan ini dengan baik.

Penulisan Tugas Akhir ini dibuat sebagai salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa yang telah menyelesaikan masa studi selama 6 semester dan mendapatkan Gelar Ahli Madya dari Program Studi D3Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta.

Selama menyusun Tugas Akhir tidak terlepas dari bantuan serta dukungan dari berbagai pihak. Maka dari itu, penyusun ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Dr. Rina Febriana, M.Si, selaku Pembimbing Akademik dan Koordinator Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, M.M, selaku Dosen Pembimbing Penyusun Tugas Akhir yang telah membimbing penulis hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
3. Dr. Sachriani M.kes dan Dr. Annis Kandiasari. S,Pd,. M.Pd, selaku Dosen Validator Tugas Akhir yang telah memberikan masukan dalam perbaikan produk Tugas Akhir ini.
4. Seluruh Dosen Program Studi D3 Tata Boga yang telah memberi Ilmu pengetahuan selama masa studi selama 6 semester.
5. Seluruh Staff Tata Usaha dan Laboratorium Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Penyusun menyadari bahwa Tugas Akhir yang berjudul Modifikasi Roti Canai dengan Ragout Ikan ini masih jauh dari kata sempurna dan masih terdapat kesalahan di dalamnya. Untuk itu, mohon dimaafkan.

Jakarta, 08 Juli 2022

Penyusun

Rachel Priskilia  
1508519009



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: [lib.unj.ac.id](http://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 : Rachel Priskilia  
NIM : 1508519009  
Fakultas/Prodi : Teknik / D3 Tata Boga  
Alamat email : rachel.priskilia201@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 Roti Cennai dengan Ragout Ikan

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, 23 Agustus 2022

Penulis

( Rachel Priskilia )  
nama dan tanda tangan