

**MODIFIKASI TACO AYAM TALIWANG SEBAGAI
ALTERNATIF MAKANAN JAJANAN**



NATHASYA INTAN

PUSPITASARI1508519040

**Tugas Akhir Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian
Persyaratan Dalam Memperoleh Gelar Ahli Madya
(A.Md)**

PROGRAM STUDI D3 TATA

BOGAFAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI

JAKARTA2022

MODIFIKASI TACO AYAM TALIWANG SEBAGAI ALTERNATIF JAJANAN

NATHASYA INTAN PUSPITASARI

Pembimbing : Dr. Ir. Ridawati M.Si

ABSTRAK

Taco Ayam Taliwang adalah makanan yang dimodifikasi dari produk awal yaitu *grilled chicken* taco yang berasal dari Meksiko yang kemudian dimodifikasi menjadi taco ayam taliwang dengan saus *barbeque* madu lada hitam dan nanas panggang. Tugas Akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula modifikasi produk yang dapat dijadikan sebagai alternatif jajanan. Uji coba produk dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Makanan Gedung H Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Uji coba yang dilakukan pada produk modifikasi taco ayam taliwang sebanyak lima kali percobaan hingga mendapatkan formula yang terbaik. Penilaian terhadap produk diujikan oleh 2 panelis ahli dosen Universitas Negeri Jakarta dengan uji organoleptik. Hasil uji validasi oleh 2 panelis dosen ahli memberikan penilaian terhadap taco ayam taliwang pada aspek rasa, aroma, warna, tekstur dan bentuk yaitu dengan rata-rata nilai aspek warna tortilla (3) yaitu putih bintik cokelat, aspek warna ayam taliwang (4) yaitu cokelat sedikit gelap, aspek warna saus (4) yaitu cokelat tua, aspek rasa tortilla (4) yaitu asin dan (3) yaitu agak asin, aspek rasa ayam taliwang (2) yaitu tidak pedas gurih, aspek rasa saus (4) yaitu manis sedikit pedas lada, aspek rasa nanas panggang (4) yaitu manis dan segar dan (3) yaitu agak manis dan segar, aspek aroma tortilla (2) yaitu tidak beraroma roti, aspek aroma ayam taliwang (3) yaitu agak beraroma bumbu bakaran ayam taliwang, aspek aroma saus (4) yaitu beraroma *barbeque*, aspek tekstur tortilla (3) yaitu agak keras, aspek tekstur ayam taliwang (4) yaitu empuk, aspek tekstur saus (4) yaitu kental, aspek bentuk keseluruhan (4) yaitu menarik.. Harga jual yang ditetapkan untuk produk modifikasi taco ayam taliwang yaitu Rp 17.500/buah.

Kata kunci : modifikasi, taco, ayam taliwang.

TALIWANG CHICKEN TACO MODIFICATION AS A SNACK ALTERNATIVE

NATHASYA INTAN PUSPITASARI

Supervisor : Dr. Ir. Ridawati M.Si

ABSTRACT

Taliwang Chicken Tacos are foods that were chosen from the start, namely grilled chicken tacos that tasted from Mexico which were then turned into Taliwang chicken tacos with honey black pepper barbeque sauce and grilled pineapple. This final project aims to obtain a product modification formula that can be used as an alternative to jayanan. The product trial was carried out at the Food Processing Laboratory, Building H, Art Culinary Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The trials were carried out on the modified Taliwang chicken taco product five times to get the best formula. The assessment of the product was tested by 2 expert panelists of Jakarta State University lecturers with organoleptic tests. The results of the validation test by 2 expert panelists gave an assessment of the Taliwang chicken tacos on the aspects of taste, aroma, texture, and shape with an average value of the tortilla color aspect (3) which was white with brown spots, the color of Taliwang chicken (4) was slightly dark brown, the color aspect of the sauce (4) is dark brown, the tortilla flavor aspect (4) is salty and (3) is slightly salty, the chicken taliwang flavor aspect (2) is not spicy and savory, the sauce flavor aspect (4) is sweet, slightly spicy pepper, aspects of the taste of roasted pineapple (4) that is sweet and fresh and (3) that is slightly sweet and fresh, aspects of the aroma of tortillas (2) that are not bread-scented, aspects of the aroma of chicken taliwang (3) that are slightly flavored with roasted chicken taliwang spices, aspects of the aroma of sauce (4) namely the barbeque flavor, the texture aspect of the tortilla (3) which is a bit hard, the texture aspect of the taliwang chicken (4) namely, the texture aspect of the sauce (4) which is thick, the overall shape aspect (4) is attractive. The selling price is set for Taliwang chicken taco modification product, which is Rp 17.500/pc.

Keywords: modification, tacos, chicken taliwang.



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 : Nathasya Intan Puspitasari

NIM : 1508519040

Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/D3 Tata Boga

Alamat email : nathasyaintanp@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 Taco Ayam Taliwang Sebagai Alternatif Makanan Jajanan

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, 31 Agustus 2022
Penulis

(Nathasya Intan Puspitasari)

**LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING**

Nama : Nathasya Intan Puspitasari
NIM : 1508519040
Judul Tugas Akhir : Modifikasi Taco Ayam Taliwang Sebagai Alternatif
Jajanan

Nama Dosen Pembimbing

Tanda Tangan

Tanggal



27 Juli 2022

Dr. Ir. Ridawati, M.Si.

NIP. 197012181997022001

Jakarta, 27 Juli 2022

Mengetahui:

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd

NIP. 197202112005012001

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Modifikasi Taco Ayam Taliwang Sebagai Alternatif Jajanan
Penyusun : Nathasya Intan Puspitasari
NIM : 1508519040

Disetujui oleh :

Pembimbing,

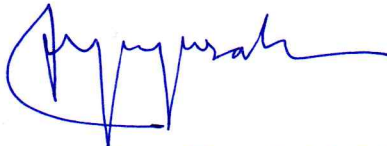


Dr. Ir. Ridawati, M.Si

NIP. 197012181997022001

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir :

Ketua Penguji



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

Anggota Penguji



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

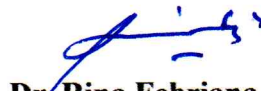
Anggota Penguji



Dra. Mariani, M.Si
NIP.196103291988112001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3,



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis ini asli dan belum pernah diajukan dalam mendapatkan gelar akademik Ahli Madya Universitas Negeri Jakarta maupun diperguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini murni ide dan gagasan saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam penulisan karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan aturan yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 19 juli 2022

Penulis



Nathasya Intan Puspitasari

1508519040

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan berkat dan rahmatnya sehingga penulis bisa menyelesaikan tugas akhir hingga selesai yang berjudul “Modifikasi Taco Ayam Taliwang Sebagai Alternatif Jajanan”. Tujuan dari penulisan tugas akhir ini yaitu sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md) pada program studi D3 Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta.

Pada kesempatan ini penulis ingin memberikan ucapan terimakasih dan rasa hormat yang sebesar besarnya atas dukungan dan bantuan yang telah diberikan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Ucapan terimakasih ditujukan kepada :

1. Dr. Rina Febriani, M.Pd. selaku koordinator Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ir. Ridawati, M.Si. selaku dosen pembimbing tugas akhir
3. Seluruh dosen Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu pengetahuannya selama perkuliahan sehingga dapat terselesaikan tugas akhir ini.
4. Seluruh staf tata usaha dan laboran Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Serta ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada kedua orang tua serta keluarga yang telah memberikan semangat motivasi dan dukungannya baik moril maupun materil dari awal perkuliahan hingga terselesaikannya tugas akhir ini. Dan teman teman yang telah memberikan berbagai informasi serta dukungan dan semangat dalam penulisan tugas akhir. Dalam penulisan tugas akhir ini, saya menyadari tentunya masih banyak kekurangan yang tidak disengaja. Untuk itu saya mengharapkan kritik dan saran yang membangun atas penulisan tugas akhir ini. Semoga penulisan tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembacanya.

Jakarta, Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
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 Taco	4
2.2 Ayam Taliwang	7
2.3 Modifikasi Taco Ayam Taliwang	8
2.3.1 Tortilla	9
2.3.2 Isi	9
2.3.3 <i>Topping</i>	10
2.3.4 Teknik Pengolahan	11
2.3.5 Rasa	12
2.3.6 Penampilan	12
2.4 Produk Standar dan Produk Modifikasi	12
2.4.1 Bahan <i>Grilled Chicken</i> Taco	12
2.4.2 Bahan Taco Ayam Taliwang	31
2.4.2.1 Pembuatan Taco Ayam Taliwang	47
2.4.2.2 Kualitas Produk Modifikasi	50
2.5 Kemasan dan Label Produk Produk Modifikasi	51
2.5.1 Kemasan	51
2.5.2 Label	53
2.6 Makanan Jajanan	54

BAB III PEMBAHASAN.....	57
3.1 Tempat dan Waktu.....	57
3.2 Alat Pembuatan.....	57
3.3 Uji Coba Produk Standar.....	61
3.3.1 Langkah Pembuatan.....	63
3.4 Uji Coba Produk Modifikasi 1.....	63
3.5 Uji Coba Produk Modifikasi 2.....	66
3.6 Uji Coba Produk Modifikasi 3.....	69
3.7 Uji Coba Produk Modifikasi 4.....	72
3.8 Uji Coba Produk Modifikasi 5.....	74
3.8.1 Langkah Pembuatan.....	77
3.8.2 Hasil Uji Deskripsi Produk Modifikasi.....	86
3.8.3 Analisis Biaya.....	95
3.8.4 Kelemahan Uji Coba.....	97
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	98
4.1 Kesimpulan.....	98
4.2 Saran.....	98
DAFTAR PUSTAKA.....	99
LAMPIRAN.....	102



DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Alat persiapan.....	57
Tabel 3.2	Alat pengolahan.....	59
Tabel 3.3	Alat penyajian.....	60
Tabel 3.4	Uji coba produk standar.....	61
Tabel 3.5	Hasil uji coba produk standar.....	62
Tabel 3.6	Uji coba produk modifikasi 1.....	64
Tabel 3.7	Hasil coba produk modifikasi 1.....	65
Tabel 3.8	Uji coba produk modifikasi 2.....	66
Tabel 3.9	Hasil coba produk modifikasi 2.....	68
Tabel 3.10	Uji coba produk modifikasi 3.....	69
Tabel 3.11	Hasil coba produk modifikasi 3.....	71
Tabel 3.12	Uji coba produk modifikasi 4.....	72
Tabel 3.13	Hasil coba produk modifikasi 4.....	73
Tabel 3.14	Uji coba produk modifikasi 5.....	75
Tabel 3.15	Hasil uji coba produk modifikasi 5.....	76
Tabel 3.16	Penilaian aspek warna tortilla.....	81
Tabel 3.17	Penilaian aspek warna ayam taliwang.....	82
Tabel 3.18	Penilaian aspek warna saus.....	82
Tabel 3.19	Penilaian aspek rasa tortilla.....	83
Tabel 3.20	Penilaian aspek rasa ayam taliwang.....	83
Tabel 3.21	Penilaian aspek rasa saus.....	84
Tabel 3.22	Penilaian aspek rasa nanas panggang.....	84
Tabel 3.23	Penilaian aspek aroma tortilla.....	85
Tabel 3.24	Penilaian aspek aroma ayam taliwang.....	85
Tabel 3.25	Penilaian aspek aroma saus.....	86
Tabel 3.26	Penilaian aspek tekstur tortilla.....	86
Tabel 3.27	Penilaian aspek tekstur ayam taliwang.....	87
Tabel 3.28	Penilaian aspek tekstur saus.....	87
Tabel 3.29	Penilaian aspek bentuk.....	88
Tabel 3.30	Penilaian aspek penilaian keseluruhan.....	89
Tabel 3.31	Analisis biaya.....	90

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Taco.....	4
Gambar 2.2	<i>Taqueria Los Gueros</i>	5
Gambar 2.3	<i>Tacos de tripa</i>	5
Gambar 2.4	Taco bell.....	6
Gambar 2.5	<i>Crunchy taco</i>	6
Gambar 2.6	<i>Soft taco</i>	6
Gambar 2.7	Ayam taliwang.....	7
Gambar 2.8	Tortilla.....	9
Gambar 2.9	Ayam taliwang cincang.....	10
Gambar 2.10	Saus <i>barbeque</i> madu lada hitam.....	11
Gambar 2.11	Nanas panggang.....	11
Gambar 2.12	Penampilan.....	12
Gambar 2.13	<i>Yellow corn</i> tortilla.....	14
Gambar 2.14	<i>Fillet dada</i> ayam.....	16
Gambar 2.15	<i>Chipotles</i>	16
Gambar 2.16	<i>La costena chipotles</i>	17
Gambar 2.17	Paprika bubuk.....	17
Gambar 2.18	Jinten.....	18
Gambar 2.19	<i>Oregano</i>	18
Gambar 2.20	Garam.....	19
Gambar 2.21	Lada hitam.....	20
Gambar 2.22	Lada putih	21
Gambar 2.23	Tomat apel.....	22
Gambar 2.24	Bawang bombay.....	22
Gambar 2.25	Bawang bombay merah.....	23
Gambar 2.26	<i>Jalapenos</i>	23
Gambar 2.27	<i>La costena jalapenos</i>	24
Gambar 2.28	Daun ketumbar.....	24
Gambar 2.29	Jeruk nipis.....	25
Gambar 2.30	Minyak zaitun.....	27
Gambar 2.31	Minyak zaitun flippo berio.....	27
Gambar 2.32	Kol putih	28
Gambar 2.33	<i>Salsa verde</i>	29
Gambar 2.34	Tepung maizena.....	31
Gambar 2.35	Tepung terigu.....	31
Gambar 2.36	Tepung terigu segitiga biru.....	32
Gambar 2.37	<i>Baking powder</i>	33
Gambar 2.38	Air.....	33

Gambar 2.39 Paha ayam.....	35
Gambar 2.40 Kunyit.....	36
Gambar 2.41 Cabai merah.....	36
Gambar 2.42 Cabai merah keriting.....	37
Gambar 2.43 Cabai rawit	37
Gambar 2.44 Bawang merah.....	38
Gambar 2.45 Bawang putih.....	38
Gambar 2.46 Kencur.....	39
Gambar 2.47 Kemiri.....	39
Gambar 2.48 Terasi Lombok.....	40
Gambar 2.49 Santan.....	40
Gambar 2.50 Gula merah.....	41
Gambar 2.51 Gula pasir.....	41
Gambar 2.52 Jeruk limau.....	41
Gambar 2.53 Kaldu jamur.....	42
Gambar 2.54 Daun jeruk.....	42
Gambar 2.55 Jahe.....	43
Gambar 2.56 Madu.....	43
Gambar 2.57 Saus tomat.....	44
Gambar 2.58 Saus sambal.....	44
Gambar 2.59 kecap.....	44
Gambar 2.60 Saus tiram.....	45
Gambar 2.61 Saus <i>barbeque</i>	45
Gambar 2.62 Nanas.....	46
Gambar 2.63 Palm sugar.....	46
Gambar 2.64 Kucai.....	47
Gambar 2.65 <i>Lettuce</i>	47
Gambar 2.66 Kemasan sekunder tampak depan.....	53
Gambar 2.67 Kemasan sekunder tampak belakang.....	53
Gambar 2.68 Kemasan primer.....	53
Gambar 2.69 Label tampak depan.....	54
Gambar 2.70 Label tampak belakang.....	54
Gambar 3.1 Timbangan.....	57
Gambar 3.2 <i>Measuring glass</i>	57
Gambar 3.3 <i>Knife</i>	58
Gambar 3.4 <i>Cutting board</i>	58
Gambar 3.5 <i>Food processor</i>	58
Gambar 3.6 <i>Plate</i>	58
Gambar 3.7 <i>Bowl</i>	58
Gambar 3.8 <i>Oven</i>	59

Gambar 3.9 <i>Frying pan</i>	59
Gambar 3.10 <i>Wok</i>	59
Gambar 3.11 <i>Wooden spatula</i>	59
Gambar 3.12 Jepit pemanggang.....	59
Gambar 3.13 Panggangan arang... ..	59
Gambar 3.14 <i>Spoon</i>	60
Gambar 3.15 <i>Saucepan</i>	60
Gambar 3.16 <i>Stainless steel bowl</i>	60
Gambar 3.17 Kompor	60
Gambar 3.18 Kemasan... ..	60
Gambar 3.19 Produk standar... ..	62
Gambar 3.20 Bagan alir <i>grilled chicken taco</i>	63
Gambar 3.21 Uji coba produk modifikasi 1	66
Gambar 3.22 Uji coba produk modifikasi 2... ..	69
Gambar 3.23 Uji coba produk modifikasi 3	71
Gambar 3.24 Uji coba produk modifikasi 4... ..	74
Gambar 3.25 Uji coba produk modifikasi 5... ..	77
Gambar 3.26 Pembuatan tortilla.....	78
Gambar 3.27 Pembuatan ayam taliwang.....	81
Gambar 3.28 Pembuatan Saus... ..	83
Gambar 3.29 Pembuatan Nanas panggang	83
Gambar 3.30 Penyajian... ..	84
Gambar 3.31 Bagan alir taco ayam taliwang.....	85

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I	Penilaian uji validasi.....	102
Lampiran II	Festival.....	112
Lampiran III	Kemasan dan label.....	112
Lampiran IV	Instrumen validasi.....	113
Lampiran V	Daftar riwayat hidup.....	117

