

**MODIFIKASI *CHICKEN LOAF* SAUS MENTAI SEBAGAI
VARIASI MAKANAN JAJANAN PADA *STREET FOOD***



**KHODIJAH MARDHIYAH
1508519030**

**Tugas Akhir Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam
Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md) Pada Program Studi Tata Boga**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2022**

FORMULASI *CHICKEN LOAF* SAUS MENTAI SEBAGAI VARIASI MAKANAN JAJANAN (*STREET FOOD*)

KHODIJAH MARDHIYAH

Pembimbing: Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si

ABSTRAK

Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk menghasilkan modifikasi produk *chicken loaf* Saus Mentai dengan formula terbaik agar dapat menjadi olahan yang berkualitas. Metode yang dilakukan dalam pembuatan olahan *chicken loaf* saus mentai adalah metode uji coba. Hasil uji coba terbaik olahan *chicken loaf* saus mentai telah divalidasi oleh 2 dosen ahli, nilai rata-rata yang didapatkan dari validasi yang telah dilakukan berupa aspek rasa dengan nilai rata-rata 4,5 yang menunjukkan pada rentang penilaian antara agak gurih hingga gurih, aspek warna dengan nilai rata-rata 4,5 yang menunjukkan pada rentang penilaian antara kuning kecokelatan hingga *cream*, aspek aroma dengan nilai rata-rata 4,5 yang menunjukkan pada rentang penilaian sedikit beraroma ayam hingga beraroma ayam, aspek tekstur dengan nilai rata-rata 4 yang menunjukkan pada rentang penilaian agak lembut, dan aspek bentuk dengan nilai rata-rata 4,5 yang menunjukkan pada rentang penilaian menarik hingga sangat menarik, nilai rata-rata keseluruhan aspek modifikasi yaitu 4,4 yang menunjukkan pada rentang penilaian produk mendekati standar yang diharapkan hingga memenuhi standar yang diharapkan. Kemasan yang digunakan adalah aluminium foil berbentuk bulat dengan diameter 11 cm yang kemudian dibungkus di dalam box coklat. Penentuan harga jual dilakukan menggunakan metode konvensional dengan kenaikan 40%, perhitungan yang didapatkan untuk harga jual *chicken loaf* saus mentai sebesar Rp. 21.000/pcs.

Kata kunci : chicken loaf, ayam fillet, saus mentai.

FORMULATION OF CHICKEN LOAF WITH MENTAI SAUCE AS A VARIATION OF STREET FOOD

KHODIJAH MARDHIYAH

Supervisor : Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si


ABSTRACT

This final project was carried out to produce modification of processed chicken loaf with mentai sauce with the best formulas so it can be a dish with great quality . The method used in the production of processed chicken loaf with mentai sauce is a trial method. The best trial results of processed chicken loaf mentai sauce have been validated by 2 expert lecturers, the average value obtained from the validation that has been carried out is in the form of the flavour aspect with an average value of 4,5 which show the assessment range between slightly savory to savory, the color aspect with an average value of 4,5 which show the assessment between yellow-brown to cream, the scent aspect with an average value 4,5 which indicate the assessment range between slightly chicken scent to chicken scent, the texture aspect with an average value of 4 wich show the assessment range is rather soft, and the shape aspect with average value of 4,5 which show the assessment range from attractive to very attractive, the average value of the overall modification aspect is 4,4 which shows that the product assessment range is close to the expected standard to meet the expected standard. The packaging used is round aluminium foil with a diameter 11 cm which is then wrapped in a brown box. The stipulate of the selling price is done using conventional method with an increase of 40%, the calculation obtained for the selling price of chicken loaf mentai sauce is Rp. 21.000/pcs.

Keyword : meat loaf, chicken loaf, chicken, mentai sauce

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

Nama : Khodijah Mardhiyah
NIM : 1508519030
Judul Tugas Akhir : **Formulasi *Chicken loaf* Saus Mentai Sebagai Makanan Jajanan (*Street Food*)**

Nama/Dosen Pembimbing	Tanda Tangan	Tanggal
<u>Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si</u> NIP. 197808022005022001		27 Juli 2022

Jakarta, 27 Juli 2022
Mengetahui,
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga,


Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Modifikasi *Chicken Loaf* Saus Mentai Sebagai Variasi Makanan Jajanan Pada *Street Food*
Penyusun : Khodijah Mardhiyah
NIM : 1508519030

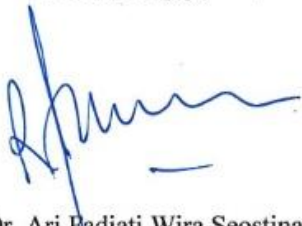
Disetujui oleh :
Pembimbing,



Dr. Guspri Dewi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,



Dr. Ari Padiati Wira Seostina, M.Si
NIP. 195805081982032001

Anggota Penguji I,



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes
NIP. 196402041998032000

Anggota Penguji II



Dr. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001

Mengetahui,
koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Khodijah Mardhiyah

NIM : 1508519030

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul "*Modifikasi Chicken Loaf Saus Mentai Sebagai Variasi Makanan Jajanan Pada Street Food*" 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 buku, jurnal dan website 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



Khodijah Mardhiyah
1508519030

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayat-Nya sehingga Tugas Akhir dengan judul “**Modifikasi *Chicken Loaf* Saus Mentai Sebagai Variasi Makanan Jajanan Pada *Street Food***” dalam rangka memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Ahli Madya ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dan hambatan dalam penulisan, namun berkat bantuan dari berbagai pihak maka hambatan tersebut dapat terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Dr. Rina Febriani, M.Pd selaku koordinator program studi Diploma Tiga Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Mariani, M.Si selaku pembimbing Akademik yang telah memberi motivasi dan dukungan dalam proses Tugas Akhir ini.
3. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku dosen pembimbing Tugas Akhir yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dan mengarahkan dalam menyusun Tugas Akhir.
4. Seluruh dosen D3 Tata Boga yang telah banyak memberikan ilmu pengetahuan dan bekal yang sangat berarti selama masa pendidikan.
5. Staf laboatorium dan administrasi Program Pendidikan D3 Tata Boga yang telah banyak membantu dalam pengurusan Tugas Akhir.

Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada kedua orang tua yang selalu memberikan do'a, semangat, dan dukungan baik dari segi moral dan finansial sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini, serta teman-teman angkatan seperjuangan yang saling menyemangati untuk lulus bersama.

Pada proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa masih adanya kekurangan. Penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi banyak orang.

Jakarta, 27 Juli 2022



Khodijah Mardhiyah
1508519030

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penulisan.....	4
1.5 Kegunaan Penulisan.....	4
BAB II KAJIAN TEORI	5
2.1 Meat Loaf.....	5
2.1.1 Karakteristik Meat Loaf.....	5
2.1.2 Bahan Dan Fungsi Bahan Pada Pembuatan Meat loaf.....	5
2.1.3 Proses Pembuatan Meat Loaf	14
2.2 Produk Modifikasi Chicken loaf Saus Mentai	17
2.2.1 Aspek Modifikasi Produk	17
2.2.2 Bahan Pembuatan Modifikasi Chicken loaf	17
2.2.3 Pembuatan Chicken loaf Saus Mentai	26
2.2.4 Kualitas Produk Modifikasi	28

2.3 Kemasan dan Label Produk Modifikasi	30
2.3.1 Jenis Kemasan	30
2.3.2 Desain kemasan	31
BAB III PEMBAHASAN.....	32
3.1 Tempat Dan Waktu	32
3.2 Prosedur Uji Coba Produk/Formula Standar	32
3.2.1 Formula Standar	32
3.2.2 Uji Coba Formula Standar	32
3.3. Prosedur Uji Coba Produk Modifikasi.....	33
3.3.1 Komposisi Dan Formula Produk Modifikasi.....	33
3.3.2 Hasil Uji Deskripsi Produk Modifikasi	40
3.3.3 Analisis Biaya.....	43
3.3.4 Kelemahan Uji Coba.....	45
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	47
4.1 Kesimpulan	47
4.2 Saran	47
LAMPIRAN	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Daging.....	6
Gambar 2.2 Roti	7
Gambar 2.3 Bawang Bombay.....	9
Gambar 2.4 Telur.....	10
Gambar 2.5 Tomat	11
Gambar 2.6 Garam	12
Gambar 2.7 Lada.....	12
Gambar 2.8 Saus Tomat.....	13
Gambar 2.9 Bagan Pembuatan Meat Loaf.....	16
Gambar 2.10 Daging Ayam.....	18
Gambar 2.11 Wortel	19
Gambar 2.12 bawang Bombay.....	20
Gambar 2.13 Bawang Putih.....	21
Gambar 2.14 Tepung Terigu.....	21
Gambar 2.15 Keju.....	22
Gambar 2.16 Mayonnaise	24
Gambar 2.17 Saus Cabai.....	25
Gambar 2.18 Tobiko.....	26
Gambar 2.19 Bagan Pembuatan Chicken loaf Saus Mentai.....	29
Gambar 2.20 Wadah Alumunium Voil.....	31
Gambar 2.21 Box.....	32
Gambar 2.22 Label.....	32
Gambar 2.23 Label.....	32

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perbandingan Bahan Roti Tawar.....	8
Tabel 2.2 Kandungan Nilai Gizi Tomat.....	11
Tabel 2. Jumlah Konsumsi Daging Per Tahun 2021.....	17
Tabel 3.1 Formula Standar Meat Loaf.....	34
Tabel 3.2 Uji Coba I Chicken loaf Saus Mentai.....	35
Tabel 3.3 Uji Coba II Chicken loaf Saus Mentai.....	36
Tabel 3.4 Uji Coba III Chicken loaf Saus Mentai.....	37
Tabel 3.5 Uji Coba IV Chicken loaf Saus Mentai.....	38
Tabel 3.6 Uji Coba V Chicken loaf Saus Mentai.....	39
Tabel 3.7 Uji Coba VI Chicken loaf Saus Mentai.....	40
Tabel 3.8 Formulasi Terbaik Chicken loaf Saus Mentai.....	41
Tabel 3.9 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa.....	42
Tabel 3.10 Hasil Uji Validasi Aspek Warna	42
Tabel 3.11 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma.....	43
Tabel 3.12 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur.....	43
Tabel 3.13 Hasil Uji Validasi Aspek Bentuk.....	44
Tabel 3.14 Analisis Biaya.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses Pembuatan Chicken Loaf Saus Mentai.....	53
Lampiran 2. Tabel Uji Validasi.....	54
Lampiran 3. Lembar Validasi Dosen Penguji I.....	55
Lampiran 4. Lembar Validasi Dosen Penguji II.....	56



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 : Khodijah Mardhiyah
NIM : 1508519030
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/ Tata Boga
Alamat email : kho.dijah0206@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 Chicken Loaf Saus Mentai Sebagai Variasi Makanan Jajanan Pada Street Food

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,

Penulis

(Khodijah Mardhiyah)