MODIFIKASI KUOTIE DENGAN MENGGUNAKAN DAGING NABATI

AKHMAD FAHRIWIJAYA
1508519043

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 KUOTIE DENGAN MENGGUNAKAN DAGING NABATI

AKHMAD FAHRIWIJAYA
1508519043

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 KUOTIE DENGAN MENGGUNAKAN DAGING NABATI

Akhmad Fahriwijaya

Pembimbing: Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si

ABSTRAK

Tujuan tugas akhir ini adalah untuk menghasilkan formula terbaik kuotie menggunakan daging nabati berdasarkan aspek warna, rasa, aroma, tekstur kulit, dan tekstur daging nabati. Modifikasi kuotie daging nabati dilakukan untuk pencarian alternatif dari daging hewani yang sudah sering dikonsumsi. Pembuatan daging nabati menggunakan gluten tepung kedelai dan tepung terigu protein tinggi. Formula modifikasi yang dilakukan sebanyak 5 tahap uji coba untuk menghasilkan formula terbaik dan melewati hasil uji validasi oleh dua panelis asli. Hasil penilaian dari uji validasi yang diberikan oleh dua panelis ahli menyatakan aspek warna mendapatkan nilai rata-rata 5 yaitu kuning kecokelatan, aspek rasa mendapatkan nilai rata-rata 5 yaitu gurih, aspek aroma mendapatkan nilai rata-rata 4 yaitu sedikit beraroma rempah, aspek tekstur kulit mendapatkan nilai rata-rata 5 yaitu cukup kenyal, dan aspek tekstur daging nabati mendapatkan nilai rata-rata 4 yaitu cukup bertekstur seperti ayam. Keseluruhan nilai rata-rata aspek mendapatkan nilai 4.6 dari 5 yaitu hampir sempurna. Hidangan ini pada dasarnya dinikmati ketika panas agar mendapatkan rasa terbaiknya. Hidangan ini dikemas menggunakan *box* karton agar dapat terlindungi dengan baik dan mudah dihangatkan di *microwave*. Harga jual untuk Kuotie daging nabati ini adalah Rp. 25.000,-.

Kata Kunci: Modifikasi, Kuotie, Daging Nabati

QUOTIE MODIFICATION USING VEGETABLE MEAT

Akhmad Fahriwijaya

Supervisor : Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si

ABSTRACT

The purpose of this final project is to produce the best quotie formula using vegetable meat based on aspects of color, taste, aroma, skin texture, and vegetable meat texture. Modification of vegetable meat quotie is carried out to find alternatives to animal meats that are often consumed. Making vegetable meat using gluten, soy flour and high protein wheat flour. The modified formula was carried out in 5 trial stages to produce the best formula and passed the validation test results by two original panelists. The evaluation indicator of the validation test results by two expert panelists stated that the color aspect got an average value of 5, namely yellow-brown, the taste aspect got an average value of 5 which was savory, the aroma aspect got an average value of 4 which was slightly spiced, the skin texture aspect got the average value is 5 which is quite chewy, and the texture aspect of vegetable meat gets an average value of 4 which is quite textured like chicken. The overall average value of the aspects gets a score of 4.6 out of 5, which is almost perfect. This dish is basically enjoyed hot to get the best taste. This dish is packaged in *box* so that it can be well protected and easily warmed in the *microwave*. The selling price for this vegetable meat quotie is IDR. 25.000,-.

Keywords: Modification, Quotie, Vegetable Meat

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

Nama : **Akhmad Fahriwijaya**

NIM : **1508519043**

Judul Tugas Akhir : **Modifikasi Kuotie dengan Menggunakan Daging Nabati**

Nama/Jabatan **Tanggal**

Dosen Pembimbing

Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si.

NIP.197904152005012004

Nama/Jabatan **Tanggal**

Kordinator Program Studi D3 Tata Boga

Dr. Rina Febriana, M.Pd.

NIP. 197202112005012001

iv

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : **Modifikasi Kuotie dengan Menggunakan Daging Nabati**

Penyusun : **Akhmad Fahriwijaya**

NIM : **1508519043**

Disetujui Oleh

Dosen Pembimbing.

Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir

Ketua Penguji	Anggota Penguji,	Anggota Penguji
Dr. Guspri Devi Artanti S.Pd,. M.Si	Dr. Rina Febriana M.Pd	Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga

Dr. Rina Febriana, M.Pd

v

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	: Akhmad Fahriwijaya
NIM	: 1508519043
Fakultas/Prodi	: Teknik/ Tata Boga
Alamat email	: fahriwijaya15@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 Kuotie Dengan Menggunakan Daging Nabati

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Ekslusif 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

(Akhmad Fahriwijaya)

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:
Nama : Akhmad Fahriwijaya
NIM : 1508519043

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: "Modifikasi Kuotie dengan Menggunakan Daging Nabati" 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 Jurnal, *e-book*, 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 di tetapkan oleh Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 11 Juni 2022

Yang membuat pernyataan

Akhmad Fahriwijaya

(NIM 1508519043)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur atas kehadirat Allah SWT yang telah memberikan karunia-Nya atas terselesainya Tugas Akhir ini. Tujuan dari Tugas Akhir adalah untuk memenuhi syarat guna mencapai gelar Ahli Madya pada Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Keterbatasan serta kemampuan penulis, menyebabkan penulis sering mendapatkan kesulitan. Namun berkat bantuan dari beberapa pihak sehingga akhirnya Tugas Akhir ini dapat diselesaikan. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada berbagai pihak yang telah membantu, mendukung dan membimbing dalam penyusunan Tugas Akhir ini berjalan dengan baik. Berikut ini penulis sampaikan rasa terimakasih kepada pihak yang telah membantu penulis, diantaranya:

1. Dr. Rina Febriana M.Pd Selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Mariani M.Si Selaku Pembimbing Akademik yang telah membantu proses akademik selama berkuliah di Universitas Negeri Jakarta.
3. Dr. Nur Riska S.Pd, M.Si Selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing penyusunan Tugas Akhir ini.
4. Seluruh Dosen Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
5. Seluruh Staff Tata Usaha dan Laboran Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi dan praktikum selama masa perkuliahan.

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada kedua orang tua serta keluarga atas dukungan, dan materi yang diberikan kepada penulis. Sahabat dekat penulis Arga, Erico, Tegar, dan Saskia yang selalu membantu dalam proses masa perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini. Teman-teman Kabinet Ramasinta Badan Eksekutif Mahasiswa Program Studi Tata Boga

2021 yang telah membantu mewujudkan proses pendewasaan selama proses perkuliahan.

Penulis sangat menyadari dalam Tugas Akhir "Modifikasi Kuotie dengan Menggunakan Daging Nabati" ini masih jauh dari kata kesempurnaan, untuk itu penulis berharap Tugas Akhir ini setidaknya bermanfaat bagi para pembaca.

Jakarta, 11 Juni 2022

Akhmad Fahriwijaya

(NIM 1508519043)

DAFTAR ISI

ABSTRAK ..... **ii**
ABSTRACT ..... **iii**
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR ..... **iv**
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR ..... **v**
HALAMAN PERNYATAAN ..... **iv**
KATA PENGANTAR ..... **vii**
DAFTAR ISI ..... **ix**
DAFTAR GAMBAR ..... **x**
BAB I PENDAHULUAN **1**
1.1 Latar Belakang Masalah 1
1.2 Identifikasi Masalah 3
1.3 Pembatasan Masalah 3
1.4 Tujuan Penulisan 4
1.5 Kegunaan Penulisan 4
BAB II KAJIAN TEORI **5**
2.1 Daging Nabati 5
2.2 Kuotie 8
2.3 Produk Modifikasi Kuotie Daging Nabati 15
2.4 Kemasan dan Label Produk Modifikasi 30
BAB III PEMBAHASAN **33**
3.1 Tempat dan Waktu 33
3.2 Prosedur Uji Coba Produk/Formula Standar 33
3.3 Prosedur Uji Coba Produk Modifikasi 35
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN **48**
4.1 Kesimpulan 48
4.2 Saran 48
DAFTAR PUSTAKA **49**
LAMPIRAN **52**

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA