

**INOVASI ARANCINI TORTILLA TEPUNG BERAS MERAH DENGAN
BUMBU BALI**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

SHARFINA CAMILA AYUNINGTYAS

1508519012

**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

**INOVASI ARANCINI TORTILLA TEPUNG BERAS MERAH DENGAN
BUMBU BALI**

SHARFINA CAMILA AYUNINGTYAS

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

ABSTRAK

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk menghasilkan formula terbaik dari produk Inovasi *Arancini* Tortilla Tepung Beras Merah Dengan Bumbu Bali. Penggunaan Tepung Beras Merah dilakukan untuk meningkatkan kandungan nutrisi yang terdapat di dalam hidangan *Arancini*. Formula Inovasi yang digunakan sudah melalui 4 tahap uji coba untuk menghasilkan formula terbaik dan juga melalui hasil uji validasi dari dua panelis ahli. Hasil penilaian uji validasi yang dilakukan oleh 2 panelis ahli menyatakan bahwa untuk aspek warna memperoleh nilai rata-rata 4 yaitu berada pada kategori merah kecoklatan, untuk aspek rasa asin berada pada rata-rata 5 dengan kategori agak asin, untuk aspek rasa umami berada pada rata-rata 4 dengan kategori agak gurih, untuk aspek aroma berada pada rata-rata 4.5 dengan kategori mendekati sangat beraroma rempah, aspek ketipisan tortilla berada pada rata-rata 4 dengan kategori cukup tipis, aspek tekstur *Patty* berada pada rata-rata 4 dengan kategori tidak keras dan aspek tekstur tortilla berada pada rata-rata 4 dengan kategori agak kenyal. Hidangan ini dapat dikemas menggunakan *container plastic* kecil yang tahan gelombang panas *Microwave*. Harga jual untuk Produk ini adalah Rp. 12.000, -.

Kata kunci : Inovasi , *Arancini*, Tortilla, Tepung Beras Merah

ARANCINI INNOVATION OF RED RICE FLOUR TORTILLA WITH BALI SEASONING

SHARFINA CAMILA AYUNINGTYAS

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

ABSTRACT

The purpose of this final project is to produce the best formula for the *Arancini* Tortilla Innovation product with Red Rice Flour with Balinese Seasoning. The use of Brown Rice Flour is done to increase the nutritional content contained in *Arancini* dishes. The Innovation Formula used has gone through 4 stages of testing to produce the best formula and also through validation test results from two expert panelists. The results of the validation test conducted by 2 expert panelists stated that for the color aspect an average value of 4 was in the brownish red category, for the salty taste aspect it was on average 5 with a slightly salty category, for the umami taste aspect it was on the average. 4 with the savory category, the aroma aspect is on average 4.5 with a category close to very spicy, the thinness aspect of the tortilla is on average 4 with the fairly thin category, the *Patty* texture aspect is on average 4 with the not hard category and the texture of the tortilla is on average 4 with a slightly chewy category. This dish can be packaged in a small plastic container that is microwave-resistant. The selling price for this product is IDR. 12,000,-.

Keywords: Innovation, Arancini, Tortilla, Brown Rice Flour

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Inovasi *Arancini* Tortilla Tepung Beras Merah Dengan Bumbu Bali

Penyusun : Sharfina Camila Ayuningtyas

NIM : 1508519012

Disetujui Oleh
Dosen Pembimbing.



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

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir

Ketua Penguji



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes.

Anggota Penguji,



Dra. Mariani, M.Si.

Anggota Penguji



Dr. Ir. Ridawati, M.Si.

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd.

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Sharfina Camila Ayuningtyas

NIM : 1508519012

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: *“Inovasi Arancini Tortilla Tepung Beras Merah Dengan Bumbu Bali”* 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 ditetapkan oleh Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 19 Juli 2022

Yang membuat pernyataan



Sharfina Camila Ayuningtyas

(NIM 1508519012)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat, karunia, serta berkah-Nya yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Inovasi *Arancini* Tortilla Tepung Beras Merah Dengan Bumbu Bali ”. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi D3 Tata Boga untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md).

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah banyak membantu, mendukung, dan membimbing penulis baik secara langsung maupun tidak langsung hingga penyusunan Tugas Akhir ini berjalan dengan lancar. Berikut ini penulis sampaikan rasa terima kasih kepada orang-orang yang telah membantu penulis, diantaranya :

1. Dr. Rina Febriana, M.Pd Selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan juga selaku Pembimbing Akademik.
2. Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si. Selaku Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
3. Seluruh dosen Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
4. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboran Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.
5. Orang tua penulis Papa Armein dan Mama Sukma, Abang laki-laki Alfath dan Ardian, Adik Perempuan Syahirah, serta seluruh keluarga yang telah memberikan perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi kepada penulis.

6. Sahabat penulis Amalia Destri, Azka Zhahira, Farahdiba, yang selalu memotivasi penulis dan selalu ada saat penulis terpuruk sehingga penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir dengan baik.
7. Teman-teman Program Studi D3 Tata Boga 2019 yang telah membantu memberi masukan dan bertukar pikiran dalam mengerjakan Tugas Akhir. Semoga tulisan ini bermanfaat dan memberikan kontribusi yang nyata terhadap perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta. 19 Juli 2022



Sharfina Camila Ayuningtyas

1508519012



DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iiiv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	2
1.3. Pembatasan Masalah	3
1.4. Tujuan Penulisan.....	3
1.5. Kegunaan Penulisan	3
BAB II KAJIAN TEORI	4
2.1. Beras Merah	4
2.2. Tepung Beras Merah	4
2.3. <i>Arancini</i>	5
2.3.1. Sejarah <i>Arancini</i>	6
2.3.2. Karakteristik Hidangan <i>Arancini</i>	7
2.3.3. Bahan Pembuatan <i>Arancini</i>	7
2.4. Bumbu Bali	10
2.5. Inovasi <i>Arancini</i>	11
2.5.1. Bahan Pembuatan Inovasi <i>Arancini</i>	12
2.5.2. Alat Pembuatan Inovasi <i>Arancini</i>	27
2.5.3. Proses Pembuatan Inovasi <i>Arancini</i>	29
2.5.4. Prinsip Pembuatan Inovasi <i>Arancini</i>	35
2.5.5. Teknik Pembuatan Inovasi <i>Arancini</i>	36
2.5.6. Kemasan dan Label produk Inovasi <i>Arancini</i>	36
2.6. Kualitas Inovasi <i>Arancini</i>	38
2.6.1. Konsep Kualitas	38
2.6.2. Aspek – Aspek Kualitas Inovasi <i>Arancini</i>	38

BAB III PEMBAHASAN.....	40
3.1. Tempat dan Waktu Uji Coba	40
3.2. Prosedur Uji Coba	40
3.2.1 Uji Coba 1 Produk Original <i>Arancini</i>	40
3.2.2 Uji Coba 1 Produk Inovasi <i>Arancini</i> Tortilla Tepung Beras Merah Dengan Bumbu Bali	42
3.2.3. Uji Coba 2 Produk Inovasi <i>Arancini</i> Tortilla Tepung Beras Merah Dengan Bumbu Bali	45
3.2.4. Uji Coba 3 Produk Inovasi <i>Arancini</i> Tortilla Tepung Beras Merah Dengan Bumbu Bali	48
3.2.5. Uji Coba 4 Produk Inovasi <i>Arancini</i> Tortilla Tepung Beras Merah Dengan Bumbu Bali	51
3.3. Hasil Uji Validasi Kualitas Produk Inovasi <i>Arancini</i> Tortilla Tepung Beras Merah Dengan Bumbu Bali	53
3.4. Penyajian Hasil Inovasi <i>Arancini</i> Tortilla Tepung Beras Merah Dengan Bumbu Bali	60
3.5. Analisis Biaya	61
3.6. Kelemahan Uji Coba	63
BAB IV PENUTUP	64
4.1. Kesimpulan	64
4.2. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN	68

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Uji Coba 1 Produk Original	32
Tabel 3.2 Uji Coba 1 Produk Inovasi.....	34
Tabel 3.3 Uji Coba Produk 2 Inovasi.....	37
Tabel 3.4 Uji Coba Produk 3 Inovasi.....	39
Tabel 3.5 Uji Coba Produk 4 Inovasi.....	42
Tabel 3.6 Uji Validasi Aspek Warna	43
Tabel 3.7 Uji Validasi Aspek Rasa Asin.....	43
Tabel 3.8 Uji Validasi Aspek Rasa Umami	44
Tabel 3.9 Uji Validasi Aspek Trigeminal	44
Tabel 3.10 Uji Validasi Aspek Aroma.....	45
Tabel 3.11 Uji Validasi Aspek Tekstur Tortilla	46
Tabel 3.12 Uji Validasi Aspek Tekstur <i>Patty</i>	47
Tabel 3.13 Uji Validasi Aspek Ketipisan tortilla.....	48
Tabel 3.14 Rekapitulasi Hasil Validasi	49
Tabel 3.15 Perhitungan Food Cost.....	50



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. <i>Arancini</i>	4
Gambar 2.2. Nasi Putih.....	7
Gambar 2.3. Mentega.....	7
Gambar 2.4. Bechamel.....	8
Gambar 2.5. Tepung Roti.....	10
Gambar 2.6. Telur.....	10
Gambar 2.7 Bumbu Bali.....	11
Gambar 2.8. Beras Merah.....	13
Gambar 2.9. Tepung Tepung Beras Merah.....	14
Gambar 2.10. Terigu.....	14
Gambar 2.11 Air.....	15
Gambar 2.12. Ikan Nila.....	16
Gambar 2.13. Tepung Roti.....	16
Gambar 2.14 Wortel.....	17
Gambar 2.15 Bawang putih.....	17
Gambar 2.16. Bawang Merah.....	18
Gambar 2.17. Bawang Putih.....	19
Gambar 2.18. Cabe Merah.....	19
Gambar 2.19. Cabe Rawit.....	20
Gambar 2.20. Terasi.....	20
Gambar 2.21. Jahe.....	21
Gambar 2.22. Kunyit.....	22
Gambar 2.23. Gula Merah.....	22
Gambar 2.24. Asam Jawa.....	23
Gambar 2.25. Lengkuas.....	23
Gambar 2.26. Serai.....	24
Gambar 2.27. Daun Salam.....	24
Gambar 2.28. Daun Jeruk.....	25
Gambar 2.29. Garam.....	25
Gambar 2.30. Lada.....	26
Gambar 2.31. Minyak.....	26
Gambar 2.32. Pisau.....	27
Gambar 2.33. <i>Bowl</i>	27
Gambar 2.34. <i>Cutting Board</i>	27
Gambar 2.35. <i>Blender</i>	27
Gambar 2.36. <i>Food Processor</i>	28
Gambar 2.37. Timbangan.....	28
Gambar 2.38. <i>Rolling Pin</i>	28
Gambar 2.39. <i>Blackpan</i>	28
Gambar 2.40. <i>Spatula</i>	29
Gambar 2.41. Kompor.....	29

Gambar 2.42. <i>Wok</i>	29
Gambar 2.43. Bagan Alir <i>Tortilla</i>	31
Gambar 2.44. Bagan Alir <i>Patty</i>	33
Gambar 2.45. Bagan Alir Bumbu.....	34
Gambar 2.46. Bagan <i>Arancini</i>	35
Gambar 2.47. Kemasan <i>Arancini</i>	36
Gambar 2.48 Label Produk.....	37
Gambar 3.1. Inovasi <i>Arancini</i>	37



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Formula Inovasi Arancini.....	68
Lampiran 2 Lembar Instrumen Validasi.....	71
Lampiran 3 Proses Pembuatan	77
Lampiran 2 Daftar Riwayat Hidup	78





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 : Sharfina Camila Ayuningtyas
NIM : 1508519012
Fakultas/Prodi : Teknik / D3 Tata Boga
Alamat email : Camilaningtyas@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 :

Inovasi Arancini Tortilla Tepung Beras Merah Dengan Bumbu Bali

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, 1 September 2022

Penulis

(Sharfina Camila Ayuningtyas)

