

**MODIFIKASI KEBAB *PUREE* SINGKONG AYAM BUMBU WOKU
SEBAGAI PEMANFAATAN BAHAN PANGAN LOKAL**



SYAFIRNI RIZA ALISYA

1508519052

**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 KEBAB *PUREE* SINGKONG AYAM BUMBU WOKU SEBAGAI PEMANFAATAN BAHAN PANGAN LOKAL

SYAFIRNI RIZA ALISYA
Pembimbing : Dra. Sachriani, M.Kes

ABSTRAK

Penulisan Tugas Akhir ini dengan tujuan untuk memperoleh formula modifikasi terbaik kebab *puree* singkong ayam bumbu woku. Uji coba dilakukan di Laboratorium Pastry dan Bakery Lantai 2, Gedung H, Kampus A, Universitas Negeri Jakarta. Rentang waktu uji coba ini dilakukan sejak Maret – Juli 2022. Uji coba ini dilakukan dengan menggunakan metode eksperimen dengan menggunakan singkong sebagai bahan pengganti. Uji coba metode eksperimen dilakukan beberapa kali hingga memperoleh formula modifikasi terbaik. Uji validasi dilakukan kepada 2 panelis ahli untuk memperoleh penilaian organoleptik dari produk kebab *puree* singkong ayam bumbu woku. Hasil uji validasi pada produk kebab *puree* singkong ayam bumbu woku menyatakan hasil penilaian pada aspek warna kulit kebab dengan nilai rata-rata 4,5 yakni mendekati krem; aspek warna adonan singkong dengan nilai rata-rata 5 yakni krem kekuningan; aspek warna ayam bumbu woku dengan nilai rata-rata 4,5 yakni mendekati orange; aspek warna saus dengan nilai rata-rata 4,5 yakni mendekati krem keorangean. Pada aspek rasa kulit kebab dengan nilai rata-rata 4,5 yakni mendekati asin; aspek rasa adonan singkong dengan nilai rata-rata 4,5 yakni mendekati asin; aspek rasa ayam bumbu woku dengan nilai rata-rata 4 yakni agak asin; aspek rasa saus dengan nilai rata-rata 4 yakni agak asam. Pada aspek aroma kulit kebab dengan nilai rata-rata 4 yakni agak beraroma tepung; aspek aroma adonan singkong dengan nilai rata-rata 4,5 yakni mendekati beraroma singkong; aspek aroma ayam bumbu woku dengan nilai rata-rata 5 yakni agak beraroma kunyit; aspek aroma saus dengan nilai rata-rata 4 yakni agak beraroma cuka. Pada aspek tekstur kulit kebab dengan nilai rata-rata 4 yakni kenyal; aspek tekstur adonan singkong dengan nilai rata-rata 5 yakni lembut; aspek tekstur ayam bumbu woku dengan nilai rata-rata 4,5 yakni mendekati empuk; aspek tekstur saus dengan nilai rata-rata 4,5 yakni mendekati kental. Untuk harga jual ditetapkan dengan harga jual dengan kenaikan sebesar 40% sehingga harga jual kebab *puree* singkong ayam bumbu woku ditetapkan Rp. 12.000/pcs.

Kata kunci : Modifikasi, Kebab, *Puree*, Singkong, Pangan Lokal

MODIFICATION OF CASSAVA PUREE KEBABS WITH CHICKEN WOKU SAUCE AS UTILIZATION OF LOCAL FOOD INGREDIENTS

SYAFIRNI RIZA ALISYA
Supervisor : Dra. Sachriani, M.Kes

ABSTRACT

The purpose of writing this final project to obtain the best modified formula for cassava *puree* kebabs with chicken woku sauce. The trial was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory, 2nd Floor, Building H, Campus A, State University of Jakarta. The time span of this trial was carried out from March - July 2022. This trial was carried out using an experimental method using cassava as a substitute. Experimental method trials were carried out several times to obtain the best modified formula. Validation test was carried out on 2 expert panelists to obtain organoleptic assessment of the cassava *puree* kebabs with chicken woku sauce product. The results of the validation test on cassava *puree* kebabs with chicken woku sauce stated that the assessment results on the skin color aspect of the kebab with an average value of 4.5, that is cream close to brown; the color aspect of cassava dough with an average value of 5, that is yellowish cream; the color aspect of chicken woku with an average value of 4.5, that is orange close to reddish; the color aspect of the sauce with an average value of 4.5 which is cream close to light orange. In terms of taste, the kebab skin has an average value of 4.5 which is a bit close to salty; the taste aspect of cassava dough with an average value of 4.5 which is slightly close to salty; the taste aspect of woku seasoned chicken with an average value of 4 which is slightly salty; the taste aspect of the sauce with an average value of 4 which is slightly sour. In the aspect of kebab skin aroma, the average value is 4, which is slightly floury; aspects of the aroma of cassava dough with an average value of 4.5, which is slightly flavored close to cassava; the aroma aspect of woku chicken with an average value of 5, which is slightly turmeric-scented; the aroma aspect of the sauce with an average value of 4 which is slightly vinegar-scented. In the aspect of kebab skin texture with an average value of 4, which is chewy; the texture aspect of cassava dough with an average value of 5 which is soft; the texture aspect of woku chicken with an average value of 4.5 which is slightly close to tender; the texture aspect of the sauce with an average value of 4.5 which is somewhat close to thick. The selling price is set at the selling price with an increase of 40% so that the selling price of cassava *puree* kebabs with chicken woku sauce is set at Rp. 12,000/pc.

Key Word : Modification, Kebab, *Puree*, Cassava, Local Ingredient

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR


PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

Nama : Syafirni Riza Alisya
NIM : 1508519052
Judul Tugas Akhir : Modifikasi Kebab *Puree* Singkong Ayam Bumbu Woku
Sebagai Pemanfaatan Ubi Kayu

Dosen Pembimbing

Tanda Tangan

Tanggal



28 Juli 2022

Dra. Sachriani, M.Kes

.....

NIP. 196402041988032001

Mengetahui:

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd

NIP. 197202112005012001

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Modifikasi Kebab Puree Singkong Ayam Bumbu Woku Sebagai
Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal
Penyusun : Syafirni Riza Alisya
NIM : 1508519052

Disetujui oleh :

Pembimbing,



Dra. Sachriani, M.Kes

NIP.196402041988032001

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir :

Ketua Penguji

Anggota Penguji

Anggota Penguji



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP.196301141991032001



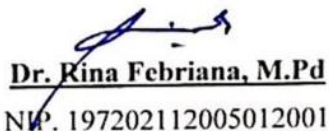
Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP.197202112005012001



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP.199006132022032007

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3,



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Syafirni Riza Alisyia

NIM : 1508519052

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: “Modifikasi Kebab *Puree* Singkong Ayam Bumbu Woku” 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, 20 Juli 2022

Yang membuat pernyataan



Syafirni Riza Alisyia

(1508519052)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT karena dengan rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir. Shalawat serta salam, tercurahkan kepada baginda Nabi Muhammad SAW.

Penulisan tugas akhir ini ditujukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar ahli madya pada program studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dalam penulisan tugas akhir ini, tidak lepas dari hambatan dan kesulitan. Namun, berkat bimbingan, bantuan, nasihat dan saran, serta kerja sama dari berbagai pihak, khususnya dosen pembimbing, segala hambatan tersebut dapat di atasi dengan baik.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini jauh dari sempurna sehingga penulis membutuhkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Selanjutnya, dalam penulisan tugas akhir ini, penulis banyak diberi bantuan oleh berbagai pihak. Maka dari itu, dalam kesempatan ini, penulis dengan tulus hati mengucapkan terima kasih kepada:

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 angkatan 2019
3. Dra. Sachriani, M.Kes selaku dosen pembimbing penulis
4. Dosen program studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah membekali penulis berbagai ilmu selama mengikuti perkuliahan sampai akhir penulisan tugas akhir.
5. Staf tata usaha Tata Boga yang telah membantu menyelesaikan proses penulisan tugas akhir

Semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir. Semoga Allah SWT memberikan balasan yang berlipat ganda kepada semuanya. Demi kebaikan selanjutnya, saran dan kritik yang membangun akan penulis terima dengan senang hati. Akhirnya, semoga penulisan ini dapat bermanfaat.

Jakarta, Juli 2022



Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----|
| ABSTRAK..... | i |
| ABSTRACT..... | ii |
| LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR | iii |
| HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR..... | iv |
| HALAMAN PERNYATAAN | v |
| KATA PENGANTAR | vi |
| DAFTAR ISI..... | vii |
| DAFTAR TABEL..... | ix |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xi |
| BAB I..... | 1 |
| PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1. Latar Belakang Masalah..... | 1 |
| 1.2. Identifikasi Masalah | 5 |
| 1.3. Pembatasan Masalah | 5 |
| 1.4. Tujuan Penulisan | 5 |
| 1.5. Kegunaan Penulisan | 5 |
| BAB II..... | 7 |
| KAJIAN TEORI | 7 |
| 2.1. Singkong (<i>manihot esculenta crantz</i>)..... | 7 |
| 2.1.1. Pengertian Singkong..... | 7 |
| 2.1.2. Kandungan Gizi Singkong..... | 9 |
| 2.1.3. Varietas Unggul Singkong..... | 10 |
| 2.2. Produk Asli (Kroket)..... | 12 |
| 2.2.1. Bahan-bahan untuk membuat kroket kentang | 14 |
| 2.2.2. Pembuatan Kroket Kentang..... | 22 |
| 2.3. Kebab <i>Puree</i> Singkong Ayam Bumbu Woku..... | 25 |
| 2.3.1. Aspek Modifikasi Produk..... | 25 |

| | | |
|----------------------|--|----|
| 2.3.2. | Bahan Penggunaan Produk Modifikasi | 26 |
| 2.3.3. | Pembuatan Produk Modifikasi | 28 |
| 2.3.4. | Kualitas Produk Modifikasi..... | 32 |
| 2.4. | Kemasan dan Label Produk Kebab <i>Puree</i> Singkong Ayam Bumbu Woku . | 36 |
| 2.4.1. | Kemasan | 36 |
| 2.4.2. | Label | 39 |
| BAB III | | 41 |
| PEMBAHASAN | | 41 |
| 3.1. | Tempat dan Waktu | 41 |
| 3.2. | Prosedur Uji Coba Produk Krokot Kentang | 41 |
| 3.2.1. | Formula Standar Krokot Kentang..... | 41 |
| 3.2.2. | Uji Coba Formula Standar Krokot Kentang | 43 |
| 3.3. | Prosedur Uji Coba Produk Kebab <i>Puree</i> Singkong..... | 44 |
| 3.3.1. | Uji Coba Formula Modifikasi..... | 44 |
| 3.3.2. | Hasil Uji Deskripsi Produk Modifikasi | 50 |
| 3.4. | Analisis Biaya..... | 55 |
| 3.5. | Kelemahan Uji Coba | 59 |
| BAB IV | | 60 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | | 60 |
| 4.1. | Kesimpulan..... | 60 |
| 4.2. | Saran..... | 61 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 62 |
| LAMPIRAN | | 64 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 2. 1 Kandungan gizi singkong..... | 10 |
| Tabel 3. 1 Formula kroket kentang | 42 |
| Tabel 3. 2 Uji Coba I & II Formula Standar Kroket Kentang | 43 |
| Tabel 3. 3 Uji Coba I & II Kebab <i>Puree</i> Singkong Ayam Bumbu Woku | 45 |
| Tabel 3. 4 Formula terbaik Kebab <i>Puree</i> Singkong Ayam Bumbu Woku | 48 |
| Tabel 3. 5 Penilaian Aspek Warna Oleh Panelis Ahli | 50 |
| Tabel 3. 6 Penilaian Aspek Rasa Oleh Panelis Ahli | 51 |
| Tabel 3. 7 Penilaian Aspek Aroma Oleh Panelis Ahli | 52 |
| Tabel 3. 8 Penilaian Aspek Tekstur Oleh Panelis Ahli..... | 52 |
| Tabel 3. 9 Penilaian Keseluruhan Aspek Oleh Panelis Ahli..... | 54 |
| Tabel 3. 10 Perhitungan biaya pembuatan | 56 |



DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 2. 1 Singkong | 7 |
| Gambar 2. 2 Struktur singkong | 9 |
| Gambar 2. 3 Singkong Adira | 11 |
| Gambar 2. 4 Singkong Putih | 11 |
| Gambar 2. 5 Singkong Mentega..... | 12 |
| Gambar 2. 6 Kentang kuning | 14 |
| Gambar 2. 7 Kentang putih | 15 |
| Gambar 2. 8 Kentang merah | 15 |
| Gambar 2. 9 Telur Ayam | 16 |
| Gambar 2. 10 Garam..... | 16 |
| Gambar 2. 11 Pala Bubuk | 17 |
| Gambar 2. 12 Daging Sapi Cincang..... | 18 |
| Gambar 2. 13 Bawang Putih | 18 |
| Gambar 2. 14 Bawang Bombai..... | 19 |
| Gambar 2. 15 Wortel..... | 19 |
| Gambar 2. 16 Seledri..... | 20 |
| Gambar 2. 17 Tepung Roti..... | 21 |
| Gambar 2. 18 Bagan Alir pembuatan Krokot Kentang | 24 |
| Gambar 2. 19 Bagan Alir Pembuatan Produk Modifikasi | 32 |
| Gambar 2. 20 Kemasan Kertas..... | 37 |
| Gambar 2. 21 Kertas Roti | 38 |
| Gambar 2. 22 Kemasan Karton..... | 39 |
| Gambar 2. 23 Label Kemasan..... | 40 |
| Gambar 2. 24 Desain kemasan..... | 40 |
| Gambar 2. 25 Kulit kebab..... | 72 |
| Gambar 2. 26 <i>Puree</i> singkong..... | 72 |
| Gambar 2. 27 Bumbu ayam woku..... | 72 |
| Gambar 2. 28 Adonan kulit kebab | 72 |
| Gambar 2. 29 Penghalusan adonan singkong..... | 72 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1 Lembar Validasi Validator 1 | 65 |
| Lampiran 2 Lembar Validasi Validator 2 | 68 |
| Lampiran 3 Dokumentasi pembuatan produk modifikasi | 72 |

