

## DAFTAR PUSTAKA

- Bardosono, Saptawati dkk. 2018. *Aspek Budaya Nutrisi dan Kesehatan Masakan Manado*. Jakarta: Perhimpunan Nutrisi Indonesia
- Bargumono. (2013). 9 Umbi Utama Sebagai Pangan Alternatif Nasional. *Agrica Ekstensia*, 186.
- Choirun, N. (2017). Pengaruh Pengeringan Oven dan Sinar Matahari Terhadap Singkong Putih dengan Penambahan Natrium Metabisulfit. 6-8.
- Fadiati, A. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Fakih, A. D. (2018). Modifikasi Resep Lauk Ikan Ditinjau Dari Tingkat Kesukaan dan Sisa Makanan Siswa SMA Insan Mulia Boarding School Yogyakarta. *Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta*, 51(1), 51.
- Fransisco, Eduard. Santoso, Budi dan Myrra, Angela. 2019. *Teknologi Pengolahan Ubi-Ubian dan Sagu*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish
- Hikmatulloh, Erfah. Lasmanawati, Elly dan Setiawati, Tati. 2017. *MANFAAT PENGETAHUAN BUMBU DAN REMPAH PADA PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA SISWA SMKN 9 BANDUNG*. Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner. Vol. 6, No. 1, April 2017
- Indriaty, F. (2018). Peningkatan Cita Rasa Bumbu Woku Pada Ikan Tuna. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(2), 151.  
<https://doi.org/10.33749/jpti.v8i2.2222>
- Jumiati dan Ariniy Nuur AI F. 2015. *Aneka Hidangan Kontinental: Hot Appetizer*. Sleman: PT Intan Sejati Klaten.
- Kharchenko, O. (2011). *Phys. Rev. E*, 7–30.  
<http://www.ainfo.inia.uy/digital/bitstream/item/7130/1/LUZARDO-BUIATRIA-2017.pdf>
- Lasria, D. (2018). Pengaruh Substitusi Pure Kulit Buah Melinjo (Gnetum Gnemon Linn) Pada Pembuatan Krokot Kentang Terhadap Daya Terima Konsumen. *Skripsi. Tidak Diterbitkan. Program Studi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta*, 83.
- Mudra, I. W. (2010). *Desain Kemasan Produk*, 3-4.

Murdijati dan Gardjito. 2013. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Priyanti, E. (2018). *Kudapan dan Makanan Indonesia*. 216.

Putih, S. (2003). Rancangan sistem..., Putih Sujatmiko, FKM UI, 2009. *Universitas Indonesia*, 7–38.

Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. (2010). *Modifikasi Resep*, 7-9.

Rohaman, Maman M dan M, Yuliasri M. 2019. *Hilirisasi Pengolahan Ubi Kayu di Bidang Pangan Menuju Industri 4.0*. Bogor: IPB Press

Savira, F., & Suharsono, Y. (2013). Makanan Tradisional. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 01(01), 1689–1699.

Sjoekri, Rima. 2017. *Seni Rasa Teman Resep Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Suradi, Kusmajadi. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang (*Change of Physical Characteristics of Broiler Chicken Meat Post Mortem During Room Temperature Storage*). JURNAL ILMU TERNAK. VOL. 6 NO. 1, 23 – 27

Swandayani, Dian. 2009. *Kebab, Cita Rasa dan Sebuah Identitas*. Artikel dalam Majalah Ilmiah Populer Wuny, Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat, UNY Yogyakarta, edisi Th XI no 3, halaman 87-100

W, Aan. (2016). *20 Resep Kreasi Nugget*. Surabaya: JPBOOKS.

[www.idntimes.com/food/dining-guide/devi-latifah/fakta-dan-sejarah-kebab-exp-c1c2?page=all](http://www.idntimes.com/food/dining-guide/devi-latifah/fakta-dan-sejarah-kebab-exp-c1c2?page=all)



# LAMPIRAN

## Lampiran 1 Lembar Validasi Validator 1



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK**

Gedung H Kampus A UNJ, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220

Telepon: (62-21) 4751523, 47864808,

Fax: 47864808

Laman: <http://ft.unj.ac.id> Email: [ft@unj.ac.id](mailto:ft@unj.ac.id)

Perihal : **Permohonan Uji Dosen Ahli**

Jakarta, 27 Juni 2022

Lampiran : Instrumen Penelitian

Kepada Yth.

**Dr. Rina Febriana, M.Pd**

Di Tempat

Dalam rangka pelaksanaan pengambilan data penelitian Tugas Akhir Program Diploma 3 Tata Boga dengan judul "**Modifikasi Krokot Bentuk Kebab Bumbu Ayam Woku Sebagai Upaya Pemanfaatan Ubi Kayu**" maka dengan ini saya Mengajukan permohonan Kepada Bapak/Ibu Dosen Ahli untuk memberikan penilaian terhadap produk penelitian atas nama :

Nama : **Syafirni Riza Alisya**

No.Reg : 1508519052

Program Studi : D3 Tata Boga

Demikianlah surat Permohonan Uji Dosen Ahli saya sampaikan. Atas bantuan dan kerjasama Bapak/Ibu kami ucapkan terimakasih.

Mengetahui  
Dosen Pembimbing

Hormat Saya  
Peneli

**Dra. Sachriani, M.Kes**  
NIP. 196402041988032001

**Syafirni Riza Alisya**  
No.Reg. 1508519052



**A. Kebab Krokot Singkong Bumbu Ayam Woku**

No.	Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor	
1.	Warna	1. Kulit Kebab	Cokelat	<input type="checkbox"/>
			Cokelat muda	<input type="checkbox"/>
			Krem	<input checked="" type="checkbox"/>
			Putih kekuningan	<input type="checkbox"/>
			Putih	<input type="checkbox"/>
		2. Isian Singkong	Kuning keorangean	<input type="checkbox"/>
			Kuning	<input type="checkbox"/>
			Kuning cerah	<input type="checkbox"/>
			Krem kekuningan	<input checked="" type="checkbox"/>
			Putih kekuningan	<input type="checkbox"/>
		3. Ayam bumbu Woku	Merah terang	<input type="checkbox"/>
			Orange kemerahan	<input type="checkbox"/>
			Orange tua	<input type="checkbox"/>
			Orange	<input checked="" type="checkbox"/>
			Kuning keorangean	<input type="checkbox"/>
		4. Saus	Orange	<input type="checkbox"/>
Kuning keorangean	<input type="checkbox"/>			
Orange muda	<input checked="" type="checkbox"/>			
Krem keorangean	<input type="checkbox"/>			
Krem	<input type="checkbox"/>			
2.	Cita Rasa	1. Rasa Asin (Kulit Kebab)	Sangat asin	<input type="checkbox"/>
			Asin	<input type="checkbox"/>
			Agak asin	<input checked="" type="checkbox"/>
			Tidak asin	<input type="checkbox"/>
			Sangat tidak asin	<input type="checkbox"/>
		2. Rasa Asin (Isian Singkong)	Sangat asin	<input type="checkbox"/>
			Asin	<input checked="" type="checkbox"/>
			Agak asin	<input type="checkbox"/>
			Tidak asin	<input type="checkbox"/>
			Sangat tidak asin	<input type="checkbox"/>
		3. Rasa Asin (Ayam bumbu Woku)	Sangat asin	<input type="checkbox"/>
			Asin	<input type="checkbox"/>
			Agak asin	<input checked="" type="checkbox"/>
			Tidak asin	<input type="checkbox"/>
			Sangat tidak asin	<input type="checkbox"/>
		4. Rasa Asam (Saus)	Sangat asam	<input type="checkbox"/>
			Asam	<input type="checkbox"/>
			Agak asam	<input checked="" type="checkbox"/>
			Tidak asam	<input type="checkbox"/>
			Sangat tidak asam	<input type="checkbox"/>
5. Trigeminal (Ayam bumbu Woku)	Sangat terasa kemangi	<input type="checkbox"/>		
	Terasa kemangi	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Agak terasa kemangi	<input type="checkbox"/>		
	Tidak terasa kemangi	<input type="checkbox"/>		
	Sangat tidak terasa kemangi	<input type="checkbox"/>		

		6. Aroma (Kulit)	Sangat beraroma tepung	
			Beraroma tepung	
			Agak beraroma tepung	✓
			Tidak beraroma tepung	
			Sangat tidak beraroma tepung	
		7. Aroma (Isian Singkong)	Sangat beraroma singkong	
			Beraroma singkong	
			Agak beraroma singkong	✓
			Tidak beraroma singkong	
			Sangat tidak beraroma singkong	
		8. Aroma (Ayam bumbu Woku)	Sangat beraroma kunyit	
			Beraroma kunyit	
			Agak beraroma kunyit	✓
			Tidak beraroma kunyit	
			Sangat tidak beraroma kunyit	
		9. Aroma (Saus)	Sangat beraroma cuka	
Beraroma cuka				
Agak beraroma cuka	✓			
Tidak beraroma cuka				
Sangat tidak beraroma cuka				
3.	Tekstur	1. Kekenyalan (Kulit Kebab)	Sangat kenyal	
			Kenyal	✓
			Agak kenyal	✓
			Tidak kenyal	
			Sangat tidak kenyal	
		2. Kelembutan (Adonan Singkong)	Sangat lembut	
			Lembut	✓
			Agak lembut	
			Tidak lembut	
			Sangat tidak lembut	
		3. Keempukan (Ayam bumbu Woku)	Sangat empuk	
			Lembut empuk	✓
			Agak lembut empuk	
			Tidak lembut	
			Sangat tidak lembut	
		4. Kekentalan (Saus)	Sangat kental	
Kental	✓			
Agak kental				
Tidak kental				
Sangat tidak kental				

Jakarta, Juni 2022

Dosen Ahli

- Perbaiki pemilihan singkong, masih ada after taste kebau
- Isian kentang saus perlu ditambahkan.

(Dr. Rina Febriana, M.Pd)



## Lampiran 2 Lembar Validasi Validator 2



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK**

Gedung H Kampus A UNJ, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220

Telepon: (62-21) 4751523, 47864808,

Fax: 47864808

Laman: <http://ft.unj.ac.id> Email: [ft@unj.ac.id](mailto:ft@unj.ac.id)

Perihal : **Permohonan Uji Dosen Ahli** Jakarta, 27 Juni 2022  
Lampiran : Instrumen Penelitian

Kepada Yth.  
**Yeni Yulianti, M.Pd**  
Di Tempat

Dalam rangka pelaksanaan pengambilan data penelitian Tugas Akhir Program Diploma 3 Tata Boga dengan judul "**Modifikasi Kebab Kroket Singkong Ayam Bumbu Woku Sebagai Upaya Pemanfaatan Ubi Kayu**" maka dengan ini saya Mengajukan permohonan Kepada Bapak/Ibu Dosen Ahli untuk memberikan penilaian terhadap produk penelitian atas nama :

Nama : **Syafirni Riza Alisya**

No.Reg : 1508519052

Program Studi : D3 Tata Boga

Demikianlah surat Permohonan Uji Dosen Ahli saya sampaikan. Atas bantuan dan kerjasama Bapak/Ibu kami ucapkan terimakasih.

Mengetahui  
Dosen Pembimbing

**Dra. Sachriani, M.Kes**  
NIP. 196402041988032001

Hormat Saya  
Peneliti

**Syafirni Riza Alisya**  
No.Reg. 1508519052

## LEMBAR UJI VALIDITAS PANELIS AHLI

**Peneliti** : Syafirni Riza Alisya  
**Bahan Uji** : Ubi Kayu  
**Nama Produk** : Modifikasi Kebab Krokot Singkong Ayam Bumbu Woku  
**Nama Panelis** : Yeni Yulianti, M.Pd  
**Hari / Tanggal Penelitian** :

### A. TUJUAN

Lembar validasi bertujuan mengetahui pendapat Dosen Validator tentang kevalidan Tugas Akhir dengan bahan uji yang telah diberikan.

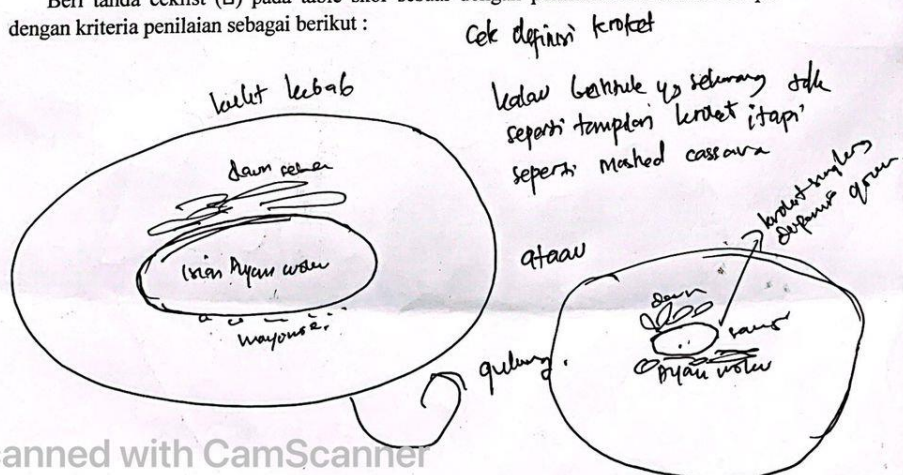
### B. PETUNJUK PENILAIAN

- Mohon untuk Dosen Validator memberikan penilaian terhadap Modifikasi Kebab Krokot Singkong Ayam Bumbu Woku dengan meliputi aspek-aspek yang telah diberikan.
- Mohon untuk memberikan revisi/komentar pada tempat yang telah disediakan

Dihadapan Ibu tersedia satu macam sampel Kebab Krokot Singkong Ayam Bumbu Woku. Dengan ini mohon ketersediaan Ibu untuk memberikan penilaian terhadap aspek warna, cita rasa, dan tekstur.

Modifikasi Kebab Krokot Singkong Ayam Bumbu Woku merupakan sebuah produk modifikasi yang menggunakan singkong sebagai bahan modifikasi krokot sebesar 100%. Untuk bagian kulitnya menggunakan kulit kebab, untuk bagian isi yaitu krokot yang dimodifikasi dengan singkong dan ayam bumbu woku serta untuk sausnya yaitu mayonnaise yang dicampur bumbu woku.

Beri tanda ceklist (□) pada table skor sesuai dengan penilaian Ibu untuk sampel dengan kriteria penilaian sebagai berikut :





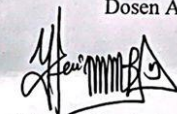
## A. Kebab Krokot Singkong Bumbu Ayam Woku

No.	Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor		
1.	Warna	1. Kulit Kebab	Cokelat	<input checked="" type="checkbox"/>	
			Cokelat muda	<input type="checkbox"/>	
			Krem	<input type="checkbox"/>	
			Putih kekuningan	<input type="checkbox"/>	
			Putih	<input type="checkbox"/>	
		2. Isian Singkong	Kuning keorangean	<input type="checkbox"/>	
			Kuning	<input type="checkbox"/>	
			Kuning cerah	<input type="checkbox"/>	
			Krem kekuningan	<input checked="" type="checkbox"/>	
			Putih kekuningan	<input type="checkbox"/>	
		3. Ayam bumbu Woku	3. Ayam bumbu Woku	Merah terang	<input checked="" type="checkbox"/>
				Orange kemerahan	<input checked="" type="checkbox"/>
				Orange tua	<input type="checkbox"/>
				Orange	<input type="checkbox"/>
Kuning keorangean	<input type="checkbox"/>				
4. Saus	Orange		<input type="checkbox"/>		
	Kuning keorangean		<input type="checkbox"/>		
	Orange muda		<input type="checkbox"/>		
	Krem keorangean		<input checked="" type="checkbox"/>		
	Krem		<input type="checkbox"/>		
2.	Cita Rasa	1. Rasa Asin (Kulit Kebab)	Sangat asin	<input type="checkbox"/>	
			Asin	<input type="checkbox"/>	
			Agak asin	<input type="checkbox"/>	
			Tidak asin	<input checked="" type="checkbox"/>	
			Sangat tidak asin	<input type="checkbox"/>	
		2. Rasa Asin (Isian Singkong)	Sangat asin	<input type="checkbox"/>	
			Asin	<input type="checkbox"/>	
			Agak asin	<input checked="" type="checkbox"/>	
			Tidak asin	<input type="checkbox"/>	
		3. Rasa Asin (Ayam bumbu Woku)	Sangat tidak asin	<input type="checkbox"/>	
			Sangat asin	<input type="checkbox"/>	
			Asin	<input type="checkbox"/>	
			Agak asin	<input checked="" type="checkbox"/>	
		4. Rasa Asam (Saus)	Tidak asin	<input type="checkbox"/>	
			Sangat tidak asam	<input type="checkbox"/>	
			Sangat asam	<input type="checkbox"/>	
			Asam	<input checked="" type="checkbox"/>	
		5. Trigeminal (Ayam bumbu Woku) <i>pelemb</i>	Tidak asam	<input type="checkbox"/>	
			Sangat tidak asam	<input type="checkbox"/>	
			Sangat terasa kemangi	<input type="checkbox"/>	
Terasa kemangi	<input checked="" type="checkbox"/>				
Agak terasa kemangi	<input type="checkbox"/>				
	Tidak terasa kemangi	<input type="checkbox"/>			
	Sangat tidak terasa kemangi	<input type="checkbox"/>			
		<input type="checkbox"/>			

3.	Tekstur	6. Aroma (Kulit)	Sangat beraroma tepung	
			Beraroma tepung	
			Agak beraroma tepung	✓
			Tidak beraroma tepung	
		7. Aroma (Isian Singkong)	Sangat beraroma singkong	
			Beraroma singkong	✓
			Agak beraroma singkong	
			Tidak beraroma singkong	
		8. Aroma (Ayam bumbu Woku)	Sangat beraroma kunyit	
			Beraroma kunyit	
			Agak beraroma kunyit	✓
			Tidak beraroma kunyit	
		9. Aroma (Saus)	Sangat beraroma cuka	
			Beraroma cuka	
			Agak beraroma cuka	✓
			Tidak beraroma cuka	
3.	Tekstur	1. Kekenyalan (Kulit Kebab)	Sangat kenyal	
			Kenyal	
			Agak kenyal	✓
			Tidak kenyal	
		2. Kelembutan (Adonan Singkong)	Sangat lembut	
			Lembut	✓
			Agak lembut	
			Tidak lembut	
		3. Keempukan (Ayam bumbu Woku)	Sangat empuk	
			Lembut	
			Agak lembut	✓
			Tidak lembut	
4. Kekentalan (Saus)	Sangat kental			
	Kental			
	Agak kental	✓		
	Tidak kental			
			Sangat tidak kental	

Jakarta, <sup>14</sup> Juni 2022

Dosen Ahli



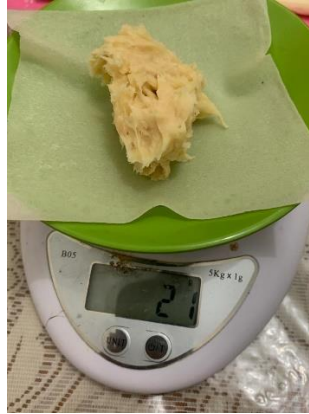
(Yeni Yulianti, M.Pd)



## Lampiran 3 Dokumentasi pembuatan produk modifikasi



Gambar 2. 1 Kulit kebab

Gambar 2. 2 *Puree* singkong

Gambar 2. 3 Bumbu ayam woku



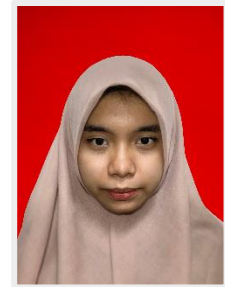
Gambar 2. 4 Adonan kulit kebab



Gambar 2. 5 Penghalusan adonan singkong



## **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**



### **Data Pribadi**

Nama : Syafirni Riza Alisya  
 Tempat, Tanggal Lahir : Tangerang, 28 Agustus 2001  
 Alamat : Jl. Pondasi No. 35, Kayu Putih, Kec. Pulo Gadung,  
 Kota Jakarta Timur, DKI Jakarta 13210  
 No. Handphone : 085780028865  
 E-mail : syafirniriza@gmail.com

### **Pendidikan Formal**

2019 – 2022 : Universitas Negeri Jakarta  
 2016 – 2019 : SMKN 7 Kota Bekasi  
 2013 – 2016 : SMPN 3 Gunung Putri  
 2007 – 2013 : SDN 01 Bojong Kulur

### **Pengalaman Organisasi**

- Panitia Publikasi dan Dokumentasi pada acara Food Festival 2022
- Anggota UNJ Food Competition 2019 – 2020
- Anggota Sains Club di SMPN 3 Gunung Putri

### **Pengalaman Bekerja**

2021 : Praktek Kerja Lapangan pada bagian Pastry Kitchen di Hotel Mercure Jakarta Gatot Subroto  
 2017 : Praktek Kerja Industri pada bagian Kepegawaian di Direktorat Jenderal Bea dan Cukai