

MODIFIKASI RENDANG BAKSO *MOZARELLA*



**MUHAMMAD NAZIM AL THORIQ
1508519014**

**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 RENDANG BAKSO *MOZZARELLA*

MUHAMMAD NAZIM AL THORIQ

Pembimbing : Dr. Cucu Cahyana, S.Pd. M.Sc

ABSTRAK

Tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula terbaik modifikasi rendang bakso *mozzarella*. Metode yang digunakan dalam ujicoba ini adalah metode eksperimen. Uji coba dilakukan di Laboran Pengolahan Makanan, Program Studi, Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Formula uji coba terbaik divalidasi oleh 2 orang Dosen Ahli yang menyatakan produk sudah memenuhi karakteristik rendang bakso *mozzarella* dengan hasil menunjukkan bahwa warna bumbu rendang memiliki skor 3, yang berada pada rentang coklat tua mendekati hitam, warna bakso memiliki skor 3,5, yang berada pada rentang coklat mendekati coklat muda, aroma bumbu rendang memiliki skor 3, yang berada pada rentang kurang beraroma rempah mendekati agak beraroma rempah, aroma bakso memiliki skor 3,5, yang berada pada rentang agak beraroma daging mendekati beraroma daging, rasa bumbu rendang memiliki skor 4, yang berada pada rentang pedas dan gurih mendekati sangat pedas dan gurih, rasa bakso memiliki skor 4, yang berada pada rentang gurih dan terasa daging mendekati gurih dan sangat terasa daging, rasa keju *mozzarella* memiliki skor 3,5, yang berada pada rentang agak terasa keju *mozzarella* mendekati terasa keju *mozzarella*, rasa keseluruhan memiliki skor 4, yang berada pada rentang kombinasi rasa bumbu bakso seimbang mendekati kombinasi rasa bakso bumbu rendang sangat seimbang, tekstur bakso memiliki skor 3,5, yang berada pada rentang agak kenyal mendekati kenyal, dan konsistensi bumbu memiliki skor 4, yang berada pada rentang agak kering mendekati kering. Berdasarkan hasil perhitungan harga jual produk menggunakan metode konvensional dengan kenaikan 50% diperoleh harga jual sebesar Rp. 21.000/porsi.

Kata kunci : Modifikasi, Rendang bakso, *mozzarella*

MODIFICATION MEATBALL RENDANG *MOZZARELLA*

MUHAMMAD NAZIM AL THORIQ

Pembimbing : Dr. Cucu Cahyana, S.Pd. M.Sc

ABSTRACT

This final project aims to obtain the best formula for the modification of mozzarella rendang meatballs. The method used in this trial is the experimental method. The initial stage is testing the standard formula and continuing with the modified formula. The trial was conducted at the Food Processing Laboratory, Art Culinary Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The best trial formula was validated by 2 expert lecturers who stated that the product had met the characteristics of the mozzarella rendang meatball with the results showing that the color of the rendang seasoning had a score of 3, which was in the dark brown range to close to black, the meatball color had a score of 3.5, which was in the range of 3.5. the brown range is close to light brown, the aroma of rendang seasoning has a score of 3, which is in the range of less spice-scented to slightly spicy-flavored, the aroma of meatballs has a score of 3.5, which is in the slightly meat-scented range close to meat-scented, the taste of rendang seasoning has a score of 4, which is in the spicy and savory range, close to very spicy and savory, the meatball taste has a score of 4, which is in the savory range and the meat tastes close to savory and very meaty, the mozzarella cheese taste has a score of 3.5, which is in the slightly tasted range. mozzarella cheese is close to mozzarella cheese, the overall taste has a score of 4, which is in the range of combinations of ba spices The balanced kso approaches the combination of the taste of the meatballs with very balanced rendang, the texture of the meatballs has a score of 3.5, which is in the range of slightly chewy to close to chewy, and the consistency of the seasoning has a score of 4, which is in the range of slightly dry to close to dry. Based on the calculation of the selling price of the product using the conventional method with an increase of 50%, the selling price of Rp. 21.000/portion.

Keywords: Modification, meatballs rendang, *mozzarella*

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Modifikasi Rendang Bakso *Mozzarella*
Penyusun : Muhammad Nazim Al Thoriq
NIM : 1508519014

Disetujui oleh:
Pembimbing,



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc
NIP. 195805081982032001

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,

Anggota Penguji 1,

Anggota Penguji 2,



Dr. Rina Febriana M.Pd
NIP. 197202112005012001

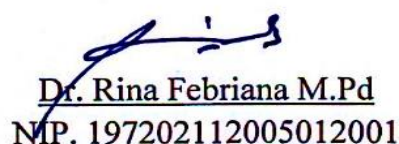


Dra. Sachrini, M.Kes
NIP. 196492041988032001



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022030007

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga,



Dr. Rina Febriana M.Pd
NIP. 197202112005012001



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 : Muhammad Nazim Al Thoriq

NIM : 1508519014

Fakultas/Prodi : Teknik/D3 Tata Boga

Alamat email : Mnazimalthoriq@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 Rendang Bakso Mozzarella

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, 2 September 2022

Penulis

(Muhammad Nazim Al Thoriq)

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Nazim Al Thoriq

NIM : 1508519014

Saya menyatakan dengan sebenar–benarnya Tugas Akhir dengan judul: “**Modifikasi Rendang Bakso Mozzarella**” 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, 12 Agustus 2022
Yang membuat pernyataan

Muhammad Nazim Al Thoriq



1508519014

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 “**Modifikasi Rendang Bakso *Mozzarella***”. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi pada Program Studi D3 Tata Boga FT UNJ untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md).

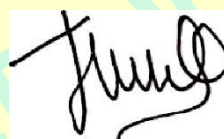
Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah banyak membantu, mendukung, dan membimbing penulis baik secara langsung maupun tidak langsung hingga penyusunan Tugas Akhir ini berjalan dengan lancar. Berikut ini penulis sampaikan rasa terima kasih kepada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

1. Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta sekaligus Penasihat Akademik Mahasiswa D3 Angkatan 2019.
2. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku Dosen 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.

Terima kasih kepada mama Erna dan bapak Nasril Piliang, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Kepada sahabat penulis legowo family, dan teman-teman botosa seperjuangan yang saling memotivasi selama masa perkuliahan dan penyusunan tugas akhir. Teman-teman Program Studi D3 Tata Boga 2019 yang telah membantu memberi masukan dalam mengerjakan Tugas Akhir.

Akhirnya semoga tulisan ini bermanfaat dan memberikan kontribusi yang nyata terhadap perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 27 Juli 2022



Muhammad Nazim Al Thoriq
1508519014

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penulisan	3
1.5 Kegunaan Penulisan	3
BAB II KAJIAN TEORI	
2.1 Bakso	4
2.1.1 Pengertian Bakso	4
2.1.2 Kandungan Gizi Bakso	5
2.1.3 <i>Mozzarella</i>	6
2.2 Rendang	7
2.2.1 Bahan Yang Digunakan	7
2.2.2 Alat Yang Digunakan	16
2.2.3 Tahapan Pembuatan Rendang Asli	17
2.3 Modifikasi Rendang Menjadi Rendang Bakso <i>Mozzarella</i>	18
2.3.1 Prinsip Pembuatan Modifikasi Rendang Bakso <i>Mozzarella</i>	18
2.3.2 Tahapan Pembuatan Modifikasi Bakso <i>Mozzarella</i> dan Bumbu Rendang	20
2.3.3. Aspek-aspek kualitas Modifikasi Rendang Bakso <i>Mozzarella</i>	21
2.4 Kemasan dan Label Produk Produk Modifikasi	22
2.4.1 Kemasan	22
2.4.2 Label	22
2.5 Analisa Biaya Produk Dan Harga Jual	23
2.5.1 Menentukan Total Harga Bahan Baku	23
2.5.2 Biaya Produksi Selama Proses Hingga Siap Disajikan	24
2.5.3 Menentukan Presentase Food Cost	24
2.5.4 Menentukan Harga Jual	24
BAB III PEMBAHASAN	
3.1 Tempat dan Waktu	25

3.2	Prosedur Uji Coba Produk Standar	25
3.2.1	Uji Coba 1 Formula Standar Rendang	25
3.2.2	Uji Coba 2 Formula Standar Rendang	27
3.2.3	Uji Coba 1 Modifikasi Rendang Bakso <i>Mozzarella</i>	28
3.2.4	Uji Coba 2 Validasi Rendang Bakso <i>Mozzarella</i>	30
3.3	Hasil Uji Validasi Kualitas Rendang <i>Mozzarella</i>	32
3.3.1	Aspek Warna Bumbu	32
3.3.2	Aspek Warna Bakso	33
3.3.3	Aspek Aroma Bumbu	33
3.3.4	Aspek Aroma Bakso	34
3.3.5	Aspek Rasa Bumbu	34
3.3.6	Aspek Rasa Bakso	35
3.3.7	Aspek Rasa Keju <i>Mozzarella</i>	35
3.3.8	Aspek Rasa Keseluruhan	35
3.3.9	Aspek Tekstur Bakso	36
3.3.10	Aspek Konsistensi	36
3.4	Penyajian Hasil Inovasi Rendang Bakso <i>Mozzarella</i>	37
3.5	Analisis Biaya	38
3.6	Kelemahan uji Coba	40

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

4.1	Kesimpulan	41
4.2	Saran	41

**DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN**

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan Zat Gizi Bakso Daging Sapi setiap 100 Gram	6
Tabel 2.2 Alat Pembuat rendang	16
Tabel 3.1 Formula Standar Uji Coba 1	25
Tabel 3.2 Formula Standar Uji Coba 2	27
Tabel 3.3 Formula Uji Coba 1 Modifikasi Rendang Bakso <i>Mozzarella</i>	28
Tabel 3.4 Formula Uji Coba 2 Modifikasi Rendang Bakso <i>Mozzarella</i>	30
Tabel 3.5 Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bumbu	33
Tabel 3.6 Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bakso	33
Tabel 3.7 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Bumbu	34
Tabel 3.8 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Bakso	34
Tabel 3.9 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Bumbu	34
Tabel 3.10 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Bakso	35
Tabel 3.11 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Keju <i>Mozzarella</i>	35
Tabel 3.12 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Keseluruhan	36
Tabel 3.13 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Bakso	36
Tabel 3.14 Hasil Uji Validasi Aspek Konsistensi Bumbu	37
Tabel 3.15 Perhitungan Harga Bahan	38
Tabel 3.16 Tabel Food Cost	39

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 2.1 Rendang	7
Gambar 2.2 Daging	7
Gambar 2.3 Bawang Merah	8
Gambar 2.4 Bawang Putih	9
Gambar 2.5 Cabai Merah Keriting	9
Gambar 2.6 Jahe	10
Gambar 2.7 Lengkuas	11
Gambar 2.8 Ketumbar	11
Gambar 2.9 Cengkeh	11
Gambar 2.10 Kayu Manis	12
Gambar 2.11 Pala	12
Gambar 2.12 Daun Salam	13
Gambar 2.13 Daun Jeruk	13
Gambar 2.14 Daun Kunyit	14
Gambar 2.15 Sereh	14
Gambar 2.16 Minyak	15
Gambar 2.17 Garam	15
Gambar 2.18 Santan	15
Gambar 2.18 Kompor	16
Gambar 2.19 Wajan Besi	16
Gambar 2.20 Spatula	16
Gambar 2.21 Pisau	16
Gambar 2.22 Cutting Board	16
Gambar 2.23 Blender	16
Gambar 2.24 Diagram alir proses pembuatan rendang	17
Gambar 2.25 Diagram Alir proses pembuatan rendang bakso <i>Mozzarella</i>	20
Gambar 2.26 Paper Bowl	22
Gambar 2.27 Label	23
Gambar 3.1 Hasil Uji Coba 1	26
Gambar 3.2 Hasil Uji Coba 2	28
Gambar 3.3 Hasil Uji Coba Modifikasi 1	30
Gambar 3.4 Hasil Uji Coba Modifikasi 2	32
Gambar 3.5 Rendang Bakso <i>Mozzarella</i>	37

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Formula Rendang Bakso <i>Mozzarella</i>	47
Lampiran 2. Instrumen Uji Validasi	48
Lampiran 3. Hasil Uji Coba Validasi	51
Lampiran 4. Gambar Produk	58

