

MODIFIKASI CIRENG *TOFU*



**AHMAD FADILAH
1508519034**

**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 CIRENG *TOFU*

AHMAD FADILAH

Pembimbing : Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM.

ABSTRAK

Tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula terbaik hidangan Cireng *Tofu*. Dengan dilakukannya modifikasi resep menggunakan resep serta takaran baku, sehingga menghasilkan suatu formula hidangan terbaik. Metode yang digunakan dalam proses modifikasi ini adalah dengan melakukan uji coba resep yang dilakukan beberapa kali sampai menemukan formula resep terbaik. Uji coba resep dilakukan sebanyak tiga kali, dimana pada saat melakukan uji coba tersebut melibatkan dosen pembimbing dan dua dosen validator atau panelis ahli. Penilaian pada produk ini meliputi 5 aspek, diantaranya : aspek warna, aspek aroma, aspek rasa, aspek tekstur , dan aspek bentuk. Berdasarkan hasil uji organoleptik yang dilakukan oleh dua panelis ahli maka hasil validasi kualitas Cireng *Tofu* adalah : Hasil uji validasi aspek warna menunjukkan nilai rata-rata aspek warna berada pada angka 5 yang berada pada kategori putih keabuan. Hasil uji validasi aspek aroma kulit menunjukkan nilai rata-rata 2,5 yang berada pada kategori sedikit beraroma singkong. Hasil uji validasi aspek rasa gurih menunjukkan nilai rata-rata 4 yang berada pada kategori cukup gurih. Hasil uji validasi aspek tekstur cireng menunjukkan nilai rata-rata 3 yang berada pada kategori sedikit renyah. Hasil uji validasi aspek bentuk cireng menunjukkan nilai rata-rata 2,5 yang berada pada kategori lonjong lipatan kurang rapi. Produk Cireng *Tofu* dapat dijual kepada masyarakat dengan harga yang sesuai yakni Rp 7.500 per porsi dengan isi 7 buah dilengkapi 1 *cup* saus asam manis dalam setiap kemasan.

Kata kunci : Cireng Tofu , Modifikasi.

MODIFIKASI CIRENG *TOFU*

AHMAD FADILAH

Pembimbing : Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM.

ABSTRACT

This final project aims to find the best formula for the *Cireng Tofu* dish. With the modification of the recipe using the recipe and the standard dose, so as to produce the best dish formula. The method used in this modification process is to test the recipe several times to find the best recipe formula. The recipe trial was carried out three times, where at the time of the trial it involved a supervisor and two validator lecturers or expert panelists. The assessment of this product includes 5 aspects, including: color aspect, aroma aspect, taste aspect, texture aspect, and shape aspect. Based on the results of organoleptic tests conducted by two expert panelists, the results of the quality validation of *Cireng Tofu* are: The results of the color aspect validation test show that the average value of the color aspect is at number 5 which is in the grayish white category. The results of the validation test on the skin aroma aspect showed an average value of 2.5 which was in the slightly cassava flavored category. The results of the savory taste aspect validation test showed an average value of 4 which was in the quite savory category. The results of the validation test for the *cireng* texture aspect showed an average value of 3 which was in the slightly crunchy category. The results of the validation test for the *cireng* form aspect show an average value of 2.5 which is in the category of oval folds that are less neat. *Cireng Tofu* products can be sold to the public at an appropriate price, namely Rp. 7.500 per serving with 7 pieces filled with 1 cup of sweet and sour sauce in each package.

Key Word : *Cireng Tofu* , Modification.

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Modifikasi Cireng *Tofu*
Nama : Ahmad Fadilah
NIM : 1508519034

Disetujui Oleh:
Dosen Pembimbing,



Dra. I Gusti Ayu Ngurah S., MM.
NIP. 196007231986022001

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir

Ketua Penguji

Anggota Penguji

Anggota Penguji



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.
(NIP.197409142001121001)



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
(NIP.197808022005022001)



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
(NIP.198411022014042002)

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ahmad Fadilah

NIM : 1508519034

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul : “Modifikasi Cireng *Tofu*” 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, 15 Juli 2022

Yang membuat pernyataan



Ahmad Fadilah

(1508519034)



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
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 : Ahmad Fadilah
NIM : 1508519034
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / D3 Tata Boga
Alamat email : ahmadfadilaha560@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 Cireng Tofu

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 izin 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 , 5 September 2022

Penulis

(Ahmad Fadilah)

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 Cireng *Tofu*”. 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 :

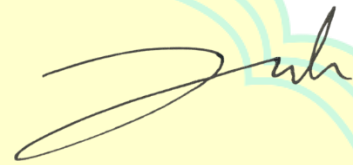
1. Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd selaku Koordinator Program Studi D3 Bisnis Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Mariani, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Akademik Program Studi D3 Bisnis Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Dra. I Gusti Ayu Ngurah S., MM. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
4. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si. dan Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Validator Tugas Akhir yang telah memberikan masukan dalam perbaikan produk Tugas Akhir ini.
5. Seluruh dosen Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
6. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboraturium Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Orang tua Ibu Oom Saomah dan Bapak Muslim, kakak Siti Nur Hidayati, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Kekasih penulis Alika Tiray Maharani dan, teman seperjuangan dan sahabat penulis yang saling memotivasi selama masa perkuliahan

dan penyusunan tugas akhir. Teman-teman Program Studi D3 Bisnis Jasa Makanan 2019 yang telah membantu memberi masukan dalam mengerjakan Tugas Akhir.

Semoga tulisan ini bermanfaat dan memberikan kontribusi yang nyata terhadap perkembangan ilmu pengetahuan. Penulis menerima kritik dan saran yang membangun untuk penyempurnaan tugas akhir ini.

Jakarta, 28 Juli 2022



Ahmad Fadilah
1508519034



DAFTAR ISI

| | HALAMAN |
|---|------------|
| ABSTRAK | i |
| ABSTRACT | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR | iii |
| HALAMAN PERNYATAAN | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR TABEL | x |
| DAFTAR GAMBAR | xi |
| DAFTAR LAMPIRAN | xii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang Masalah | 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 Cireng | 4 |
| 2.1.1 Pengertian Cireng | 4 |
| 2.2 Tepung Tapioka..... | 5 |
| 2.2.1 Karakteristik Tepung Tapioka | 5 |
| 2.2.2 Jenis dan Kandungan Gizi Tepung Tapioka | 7 |
| 2.3 Bahan Pembuatan Cireng..... | 8 |
| 2.4 Tahapan Pembuatan Cireng Formula Standar | 11 |
| 2.5 Modifikasi Cireng <i>Tofu</i> | 13 |
| 2.5.1 Tahu..... | 13 |
| 2.5.1.1 Pengertian Tahu | 13 |
| 2.5.1.2 Jenis dan Kandungan Gizi Tahu | 14 |
| 2.5.2 Prinsip Pembuatan Modifikasi Cireng <i>Tofu</i> | 16 |
| 2.5.3 Teknik Pembuatan Modifikasi Cireng <i>Tofu</i> | 17 |

| | | |
|----------------|--|-----------|
| 2.5.4 | Aspek Modifikasi Cireng <i>Tofu</i> | 17 |
| 2.5.6 | Bahan Modifikasi Cireng <i>Tofu</i> | 17 |
| 2.5.7 | Tahapan Pembuatan Inovasi Cireng <i>Tofu</i> | 27 |
| 2.5.8 | Alat Pembuatan Modifikasi Cireng <i>Tofu</i> | 31 |
| 2.5.9 | Kualitas Modifikasi Cireng <i>Tofu</i> | 33 |
| 2.5.9.1 | Aspek Rasa | 33 |
| 2.5.9.2 | Aspek Warna | 33 |
| 2.5.9.3 | Aspek Aroma | 33 |
| 2.5.9.4 | Aspek Tekstur | 34 |
| 2.5.9.5 | Aspek Bentuk | 34 |
| 2.6 | Kemasan dan Label | 34 |
| 2.6.1 | Kemasan | 34 |
| 2.6.1.1 | Jenis Kemasan | 35 |
| 2.6.1.2 | Desain Kemasan | 35 |
| 2.6.2 | Label | 36 |
| BAB III | PEMBAHASAN | 38 |
| 3.1 | Tempat dan Waktu | 38 |
| 3.2 | Prosedur Uji Coba | 38 |
| 3.3 | Formula Standar | 38 |
| 3.3.1 | Uji Coba Formula Standar | 40 |
| 3.3.2 | Prosedur Uji Coba Cireng <i>Tofu</i> | 41 |
| 3.3.3 | Uji Coba Formula Modifikasi | 41 |
| 3.3.3.1 | Uji Coba Formula Pertama | 42 |
| 3.3.3.2 | Uji Coba Formula Kedua | 44 |
| 3.3.3.3 | Uji Coba Formula Ketiga | 46 |
| 3.3.3.4 | Uji Coba Formula Terbaik | 48 |
| 3.3.4 | Hasil Uji Deskripsi Cireng <i>Tofu</i> | 49 |
| 3.3.4.1 | Aspek Warna | 49 |
| 3.3.4.2 | Aspek Rasa | 50 |
| 3.3.4.3 | Aspek Aroma | 50 |
| 3.3.4.4 | Aspek Bentuk | 51 |
| 3.3.4.5 | Aspek Tekstur | 52 |

| | |
|---|-----------|
| 3.3.5 Analisis Biaya | 52 |
| 3.3.6 Kelemahan Uji Coba..... | 57 |
| BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN..... | 58 |
| 4.1 Kesimpulan..... | 58 |
| 4.2 Saran..... | 59 |
| DAFTAR PUSTAKA | 60 |



DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 2.1 Komposisi Gizi Tepung Tapioka per 100 gram | 8 |
| Tabel 2.2 Komposisi zat Gizi Tahu per 100 gram | 16 |
| Tabel 2.3 Alat Persiapan Pembuatan Cireng <i>Tofu</i> | 31 |
| Tabel 2.4 Alat Pengolahan Cireng | 32 |
| Tabel 3.1 Formula Standar Cireng | 39 |
| Tabel 3.2 Uji Coba Formula Standar | 40 |
| Tabel 3.3 Formula Isian Tofu | 41 |
| Tabel 3.4 Uji Coba Formula Pertama | 42 |
| Tabel 3.5 Uji Coba Formula Kedua | 44 |
| Tabel 3.6 Uji Coba Formula Ketiga | 46 |
| Tabel 3.7 Formula Terbaik | 48 |
| Tabel 3.8 Penilaian Aspek Warna oleh Panelis Ahli | 50 |
| Tabel 3.9 Penilaian Aspek Rasa oleh Panelis Ahli | 50 |
| Tabel 3.10 Penilaian Aspek Aroma oleh Panelis Ahli | 51 |
| Tabel 3.11 Penilaian Aspek Bentuk oleh Panelis Ahli | 51 |
| Tabel 3.12 Penilaian Aspek Tekstur oleh Panelis Ahli | 52 |
| Tabel 3.13 Biaya Kebutuhan Bahan Cireng <i>Tofu</i> | 53 |
| Tabel 3.14 Biaya Kebutuhan Bahan Saus Asam Manis | 54 |

DAFTAR GAMBAR

| | | |
|-------------|--|----|
| Gambar 2.1 | Cireng | 4 |
| Gambar 2.2 | Tepung Tapiok | 6 |
| Gambar 2.3 | Proses Pembuatan Cireng Formula Standar | 12 |
| Gambar 2.4 | Tahu Kuning | 14 |
| Gambar 2.5 | Tahu Putih | 15 |
| Gambar 2.6 | Tahu Sutra (<i>Tofu</i>) | 15 |
| Gambar 2.7 | <i>Tofu</i> (dihaluskan) | 20 |
| Gambar 2.8 | Kol | 21 |
| Gambar 2.9 | Wortel | 22 |
| Gambar 2.10 | Daun Bawang | 23 |
| Gambar 2.11 | Bawang Putih | 23 |
| Gambar 2.12 | Proses Pembuatan Modifikasi Cireng <i>Tofu</i> | 30 |
| Gambar 2.13 | Kemasan Karton Dus | 36 |
| Gambar 2.14 | <i>Sauce Cup</i> | 36 |
| Gambar 2.15 | Label Kemasan Cireng <i>Tofu</i> | 37 |
| Gambar 3.1 | Cireng Formula Standar | 40 |
| Gambar 3.2 | Uji Coba I | 42 |
| Gambar 3.3 | Uji Coba II | 44 |
| Gambar 3.4 | Uji Coba III | 47 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1 Formula Terbaik Cireng <i>Tofu</i> | 63 |
| Lampiran 2 Format Validasi 2 Panelis | 64 |
| Lampiran 3 Hasil Penilaian Uji Validasi | 67 |
| Lampiran 4 Bahan yang digunakan untuk Inovasi Cireng <i>Tofu</i> | 73 |
| Lampiran 5 Proses Pembuatan Inovasi Cireng <i>Tofu</i> | 76 |
| Lampiran 6 Festival Pameran Produk Tugas Akhir | 79 |



DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1 Formula Terbaik Cireng <i>Tofu</i> | 63 |
| Lampiran 2 Format Validasi 2 Panelis | 64 |
| Lampiran 3 Hasil Penilaian Uji Validasi | 67 |
| Lampiran 4 Bahan yang digunakan untuk Inovasi Cireng <i>Tofu</i> | 73 |
| Lampiran 5 Proses Pembuatan Inovasi Cireng <i>Tofu</i> | 76 |
| Lampiran 6 Festival Pameran Produk Tugas Akhir | 79 |

