

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TAKOYAKI CUMI DENGAN PENGGUNAAN MOCAF DAN SAUS ASAM MANIS



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**MUHAMMAD FARREL FADJRIN
1508519016**

**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
2023**

PEMBUATAN TAKOYAKI CUMI DENGAN PENGGUNAAN MOCAF DAN SAUS ASAM MANIS

MUHAMMAD FARREL FADJRIN

Dosen Pembimbing : Dr. Rina Febriana, M.Pd

ABSTRAK

Tugas akhir ini dibuat dengan tujuan membuat takoyaki cumi dengan penggunaan Mocaf dan saus asam manis dan mendapatkan formula terbaiknya. Uji coba ini dilakukan di rumah penulis dan di laboratorium dapur Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang dimulai pada bulan April hingga Juli 2023. Uji validasi dilakukan oleh 2 panelis ahli yang terdiri dari 2 dosen Program Studi Tata Boga. Berdasarkan hasil validasi kualitas produk ini yang dilakukan oleh 2 dosen ahli meliputi aspek warna kulit bagian luar dengan rerata nilai 5 pada kategori coklat tua, aspek kulit bagian dalam dengan rerata nilai 5 pada kategori putih kekuningan, pada aspek warna saus asam manis dengan rerata nilai rerata 5, aspek aroma kulit secara keseluruhan dengan rerata nilai 4 pada kategori tidak beraroma Mocaf, aspek aroma daun bawang dengan rerata nilai 5 pada kategori beraroma daun bawang, aspek rasa kulit secara keseluruhan dengan rerata nilai 4,5 pada kategori gurih dan agak gurih, aspek rasa saus asam manis dengan rerata nilai 4,5 pada kategori sangat terasa asam manis dan terasa asam manis, aspek rasa keseluruhan dengan rerata nilai 4,5 pada kategori kulit, isi dan saus sangat sesuai menghasilkan rasa yang enak dan kulit isi dan saus sesuai menghasilkan rasa yang enak. aspek tekstur bagian luar dengan rerata nilai 4 pada kategori lembut, aspek tesktur bagian dalam dengan nilai rerata 4 pada kategori lembut, aspek tekstur cumi-cumi dengan rerata nilai 5 pada kategori kenyal, aspek tekstur kekenyalan kulit scara keseluruhan (luar dan dalam)dengan rerata nilai 4,5 pada kategori kenyal dan agak kenyal, aspek konsistensi saus asam manis dengan rerata nilai 4,5 pada kategori kental dan agak kental, dan aspek bentuk takoyaki dengan rerata nilai 4 pada kategori bulat. Takoyaki cumi saus asam manis dijual dengan per porsi seharga Rp. 16.000 dengan harga kenaikan 50%.

Kata kunci : Takoyaki, Mocaf, Cumi, saus asam manis

MAKING SQUID TAKOYAKI USING MOCAF AND SWEET SOUR

MUHAMMAD FARREL FADJRIN

Supervisor : Dr. Rina Febriana, M.Pd

ABSTRACT

This final project was made with the aim of making squid takoyaki using Mocaf and sweet and sour sauce and getting the best formula. This trial was carried out at the author's house and in the kitchen laboratory of the Culinary Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University which started from April to July 2023. The validation test was carried out by 2 expert panelists consisting of 2 lecturers from the Culinary Study Program. Based on the results of the product quality validation carried out by 2 expert lecturers covering the outer skin color aspect with an average value of 5 in the dark brown category, the inner skin aspect with an average value of 5 in the yellowish-white category, the sweet and sour sauce color aspect with an average value 5, aspect of skin aroma as a whole with an average value of 4 in the category that does not smell of Mocaf, aspect of the smell of leeks with an average value of 5 in the category of flavored with leeks, aspect of skin taste as a whole with an average value of 4.5 in the savory and slightly savory categories, aspect the taste of sweet and sour sauce with an average value of 4.5 in the very sweet and sour category, the overall taste aspect with an average value of 4.5 in the skin category, the filling and sauce are very suitable for producing a good taste and the skin and filling are suitable for producing good taste. outer texture aspect with an average value of 4 in the soft category, inner texture aspect with an average value of 4 in the soft category, squid texture aspect with an average value of 5 in the springy category, overall skin texture aspect (outside and inside) with an average a score of 4.5 in the chewy and slightly chewy category, the consistency aspect of sweet and sour sauce with an average value of 4.5 in the thick and slightly thick category, and the takoyaki shape aspect with an average value of 4 in the round category. Takoyaki squid with sweet and sour sauce is sold per portion for Rp. 16,000 with a price increase of 50%.

Key Word : Takoyaki, Mocaf, Squid, Sweet and sour sauce

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Pembuatan Takoyaki Cumi dengan Penggunaan Mocaf dan Saus Asam Manis
Penyusun : Muhammad Farrel Fadjrin
NIM : 1508519016

Disetujui Oleh :
Dosen Pembimbing,


Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir :

Ketua Penguji,



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

Anggota Penguji,



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

Anggota Penguji,



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga


Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Farrel Fadjrin

NIM : 1508519016

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul **“Pembuatan Takoyaki Cumi dengan penggunaan MOCAP dan saus asam manis”** adalah hasil 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 *online* yang dicantumkan dalam daftar Pustaka di bagian 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.

Bekasi, 25 Juni 2023



Muhammad Farrel Fadjrin

NIM 1508519016



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 Farrel Fadjrin
NIM : 1508519016
Fakultas/Prodi : Teknik/D3 TATA BOGA
Alamat email : farrel.fadjrin@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 :

“Pembuatan Takoyaki Cumi dengan penggunaan Mocaf dan Saus Asam Manis”

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, 24 Agustus 2023

Penulis,

(Muhammad Farrel Fadjrin)

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kepada Allah SWT atas rahmat karunia, serta berkahnya yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “**Pembuatan Takoyaki Cumi dengan Penggunaan MOCAF dan saus asam manis**”. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi pada Program Studi D3 Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta 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 selaku dosen pembimbing serta penasihat akademik mahasiswa D3 Angkatan 2019.
2. Seluruh dosen Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
3. Seluruh staf tata usaha dan Laboratorium Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Tidak lupa juga, kepada kedua orang tua yang amat penulis cintai, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Serta teman-teman seperjuangan yang saling memotivasi dan memberi semangat kepada penulis selama perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini. Semoga penulisan ini dapat memberikan manfaat dan memberikan kontribusi yang nyata dalam bidang kuliner dan perkembangan ilmu pengetahuan. Penulis sangat menerima kritik dan masukan untuk penulisan ini. Penulis sadar bahwa penulisan ini masih jauh dari kata sempurna.

Bekasi, 25 Juni 2023



Muhammad Farrel Fadjrin
150851916

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Pembatasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan penulisan Tugas Akhir.....	3
1.5 Kegunaan penulisan.....	4
BAB II KAJIAN TEORI	5
2.1 Takoyaki.....	5
2.1.1 Pengertian Takoyaki.....	5
2.1.2 Kandungan gizi takoyaki.....	6
2.1.3 Karakteristik Takoyaki.....	6
2.1.4 Bahan Takoyaki.....	7
2.1.5 Pembuatan Takoyaki.....	12
2.2 Ubi Kayu.....	15
2.2.1 Pengertian Ubi Kayu (Singkong).....	15
2.2.2 MOCAF (<i>modified cassava flour</i>).....	16
2.3 Takoyaki Tepung Mocaf dengan Saus Asam Manis.....	17
2.3.1 Aspek modifikasi.....	17
2.3.2 Bahan Substitusi Produk Modifikasi.....	18
2.3.3 Takoyaki Tepung Mocaf dengan Saus Asam Manis.....	22
2.3.4 Kualitas Produk Modifikasi.....	28
2.3.4.1 Warna.....	28
2.3.4.2 Warna saus asam manis.....	28
2.3.4.3 Aroma.....	29
2.3.4.4 Rasa.....	29
2.3.4.5 Tekstur.....	29
2.3.4.6 Konsistensi saus.....	29
2.3.4.7 Bentuk.....	29
2.4 Kemasan dan Label.....	29
2.4.1 Pengertian kemasan.....	29
2.4.1.1 Jenis Kemasan.....	31
2.4.1.2 Kemasan Takoyaki Modifikasi.....	32
2.4.2 Pengertian label.....	32

BAB III	PEMBAHASAN.....	34
	3.1 Tempat dan Waktu uji coba.....	34
	3.2 Prosedur uji coba/formula standar	34
	3.2.1 Formula Standar.....	35
	3.2.2 Uji Coba Formula Standar	36
	3.3 Prosedur Uji Coba Produk Modifikasi.....	37
	3.3.1 Komposisi dan Formula produk modifikasi	37
	3.3.1.1 Uji Coba Formula Modifikasi	37
	3.3.2 Hasil Uji Validasi Produk Modifikasi.....	42
	3.3.2.1 Aspek Warna	42
	3.3.2.1 Aspek Aroma.....	44
	3.3.2.2 Aspek Rasa.....	45
	3.3.2.3 Aspek Tekstur.....	46
	3.3.2.4 Aspek Konsistensi Saus	48
	3.3.2.5 Aspek Bentuk	49
	3.3.3 Analisis Biaya	49
	3.4 Kelemahan uji coba	52
BAB IV	KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
	4.1 Kesimpulan.....	53
	4.2 Saran	54
	DAFTAR PUSTAKA.....	54
	LAMPIRAN.....	59

