

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**FORMULASI *ONIGIRI* SUBSTITUSI BERAS KETAN PUTIH
DENGAN ISIAN OPOR AYAM DAN PELENGKAP
SERUNDENG**



*Meucerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

Oleh :

MARINA NATALIA BANUREA

1508520063

**Skripsi Ini Dibuat Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Terapan (S.Tr.)**

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN**

FAKULTAS TEKNIK

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

FORMULASI *ONIGIRI* SUBSTITUSI BERAS KETAN PUTIH DENGAN ISIAN OPOR AYAM DAN PELENGKAP SERUNDENG

MARINA NATALIA BANUREA

1508520063

Pembimbing: Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan formula terbaik *onigiri* substitusi beras ketan putih dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng yang berkualitas meliputi aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan bentuk. *Onigiri* atau nasi kepal Jepang adalah nasi yang dibentuk menjadi segitiga atau lingkaran yang menggunakan bahan utama yaitu nasi Jepang. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengelolaan Makanan Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode eksperimen dengan melakukan uji coba pembuatan *onigiri* substitusi dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng untuk mendapatkan formula terbaik. Penelitian ini melakukan uji validasi produk pada 10 orang panelis ahli meliputi 5 orang dosen ahli dan 5 orang industri dan UMKM. Kesimpulan bahwa data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan spider chart dan analisis deskriptif menunjukkan nilai tertinggi adalah *onigiri* substitusi beras ketan 10% pada aspek tekstur nasi menyatakan lembut, hasil dari aspek aroma nasi menyatakan agak beraroma ketan, hasil dari aspek warna nasi menyatakan warna putih, hasil dari aspek rasa keseluruhan menyatakan rasa gurih, hasil dari aspek bentuk keseluruhan menyatakan simetris, hasil dari aspek rasa isian opor ayam menyatakan gurih, hasil dari aspek tekstur isian opor ayam menyatakan sangat padat, hasil dari aspek aroma isian opor ayam menyatakan agak beraroma opor, dan untuk aspek warna isian opor ayam menyatakan putih cream.

Kata kunci: Kualitas, Beras Ketan Putih, *Onigiri*, Opor Ayam, Serundeng.

**FORMULATION *ONIGIRI* SUBSTITUTION WHITE STICKY RICE
WITH CHICKEN BRAISED IN COCONUT MILK
AND COMPLETE SERUNDENG**

MARINA NATALIA BANUREA

1508520063

Thesis Advisor: Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes.

ABSTRACT

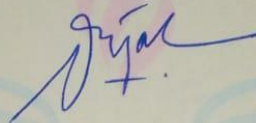
This research aims to get the best formula for white sticky rice substitution onigiri with chicken opor filling and serundeng complementary quality including aspects of color, aroma, taste, texture, and shape. Onigiri or Japanese rice balls are rice formed into triangles or circles using the main ingredient, Japanese rice. This research was conducted at the Food Processing Laboratory of the Applied Bachelor of Culinary Arts and Food Service Processing Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The research method used was the experimental method by testing the making of substitute onigiri with chicken opor filling and serundeng complementary to get the best formula. This study conducted a product validation test on 10 expert panelists including 5 expert lecturers and 5 industry and UMKM. The conclusion that the data obtained is analyzed using a spider chart and descriptive analysis shows the highest value is onigiri white sticky rice substitution 10% in the aspect of rice texture states soft, the results of the aspect of rice aroma states somewhat glutinous aroma, the results of the aspect of rice color states white color, the results of the overall taste aspect stated savory taste, the results of the overall shape aspect stated symmetrical, the results of the taste aspect of the chicken opor filling stated savory, the results of the texture aspect of the chicken opor filling stated very dense, the results of the aroma aspect of the chicken opor filling stated somewhat flavorful opor, and for the color aspect of the chicken opor filling stated white cream.

Keywords: Quality, White Sticky Rice, *Onigiri*, Opor Ayam, Serundeng.

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : FORMULASI *ONIGIRI* SUBSTITUSI BERAS KETAN
PUTIH DENGAN ISIAN OPOR AYAM DAN PELENGKAP
SERUNDENG
Penyusun : MARINA NATALIA BANUREA
NIM : 1508520063

Disetujui oleh:
Pembimbing



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes.
196402041998032001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

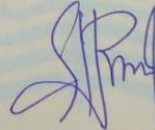
Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

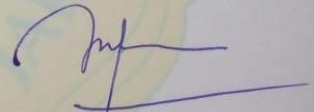
Anggota Penguji II,



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



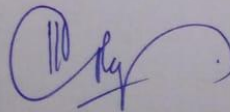
Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si.
NIP. 197904152005012004



Dra. Sachriani, M.Kes
NIP.196402041988032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan



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

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 16 Juli 2024

Yang membuat



Marina Natalia Banurea

No. Reg. 1508520063



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 : Marina Natalia Banurea
NIM : 1508520063
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : marinanatalia161@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 (.....)

yang berjudul : *Onigiri* Substitusi Beras Ketan Putih Dengan Isian Opor Ayam dan Pelengkap Serundeng

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, 26 Juli 2024

(Marina Natalia Banurea)

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur kehadiran Tuhan Yang Mahakuasa karena atas segala berkat dan karunia-Nya saya dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Formulasi *Onigiri* Substitusi Beras Ketan Putih Dengan Isian Opor Ayam Dan Pelengkap Serundeng”**. Penyusunan skripsi ini sebagai syarat menyelesaikan studi pada Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik di Universitas Negeri Jakarta untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan (S.Tr.).

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu, mendukung, dan membimbing penulis baik secara langsung dan tidak langsung sehingga penyusunan skripsi ini dapat berjalan dengan lancar. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas bantuan yang diberikan kepada penulis, diantaranya:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes. Selaku Dosen Pembimbing Skripsi dan sebagai Pembimbing Akademik
3. Seluruh Dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
4. Seluruh staf Tata Usaha dan laboran pada Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Selanjutnya kepada kedua Orang Tua penulis, Lisma Uli Manulang dan Kariyadi Banurea serta keluarga yang turut memberikan kasih sayang, perhatian, bantuan materi dan doa serta semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Terakhir kepada Sahabat dan Teman seperjuangan terkhusus kepada Zedala Murti dan Natalia Enjelika yang memberikan motivasi dan dorongan selama penyusunan Skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Akhir kata semoga skripsi ini dapat berguna bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca yang berminat pada umumnya.

Jakarta, 16 Juli 2024

Marina Natalia Banurea

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	i
HALAMAN PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Fokus Penelitian	2
1.3 Perumusan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kerangka Teoritik	4
2.1.1 <i>Onigiri</i>	4
2.1.2 Tipe-Tipe <i>Onigiri</i>	5
2.1.3 Mutu Sensori	6
2.2 Bahan Pembuatan Standar <i>Onigiri</i>	7
2.2.1 Bahan Utama	7
2.2.2 Bahan Pengisi Standar <i>Onigiri</i>	8
2.2.3 Bahan Pelengkap	10
2.2.4 Proses Pembuatan Standar <i>Onigiri</i>	11
2.3 Bahan Pembuatan <i>Onigiri</i> Substitusi	13
2.3.1 Bahan Utama <i>Onigiri</i> Substitusi	13
2.3.2 Bahan-Bahan Bumbu Opor Ayam Dan Serundeng	15
2.3.3 Bahan Pemberi rasa	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat, dan Waktu Penelitian	22
3.2 Metode Pengembangan Produk	22
3.3 Bahan Dan Peralatan Yang Digunakan	22
3.3.1 Bahan-Bahan <i>Onigiri</i> Substitusi Beras Ketan	22
3.3.2 Alat-alat	29
3.4 Rancangan Metode pengembangan	30
3.4.1 Analisis kebutuhan	31
3.4.2 Sasaran Produk	31
3.4.3 Rancangan Produk	31
3.5 Instrumen	50
3.5.1 Kisi-kisi Instrumen	51
3.5.2 Validasi Instrumen	51
3.6 Teknik Pengumpulan Data	52
3.7 Teknik Analisis Data	53

BAB IV HASIL PRODUK	
4.1 Hasil Pengembangan Produk	55
4.2 Kelayakan Produk	56
4.3 Pembahasan	56
4.3.1 Hasil Validasi Dosen Dan Industri Ahli	57
BAB V PENUTUP	
5.1 Kesimpulan	72
5.2 Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN	75
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	117

