

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**ALTERNATIF BERAS LOKAL DENGAN CAMPURAN BERAS**  
**KETAN SEBAGAI SUBSTITUSI BERAS JEPANG DALAM**  
**PEMBUATAN SUSHI URAMAKI**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli**  
**Madya**



Disusun oleh :

**Hodijah Walidiyah Ahmad**

**19071025**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKTIK NEGERI KREATIF JAKARTA**  
**JAKARTA**  
**2022**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Alternatif beras lokal dengan campuran beras ketan sebagai substitusi beras Jepang dalam pembuatan sushi Uramaki

Penulis : Hodijah Walidiyah Ahmad

NIM : 19071025

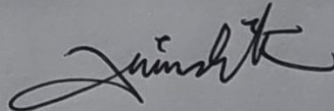
Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan tim penguji

Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari rabu, tanggal 13 Juli 2022

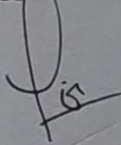
Disahkan oleh : **Ketua Penguji,**



**Anindita Budi Astuti, S.E,MM**

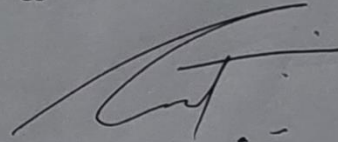
**NIP. 198103052008122001**

**Anggota I**



**Nurofik S.Pd**

**Anggota II**

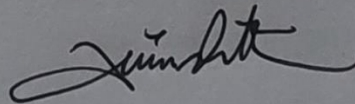


**Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par**

**NIP. 198804112020121008**

**Mengetahui,**

**Ketua Jurusan Pariwisata**



**Anindita Budi Astuti, S.E,MM**

**NIP. 198103052008122001**

## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Alternatif beras lokal dengan campuran beras ketan sebagai substitusi beras Jepang dalam pembuatan sushi Uramaki

Penulis : Hodijah Walidiyah Ahmad

NIM : 19071025

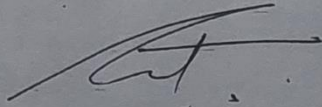
Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

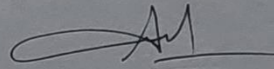
Ditandatangani di Jakarta, 13 Juli 2022

Pembimbing I



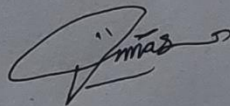
Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par  
NIP. 198804112020121008

Pembimbing II



Akhmad Guntawan S.S., M.Pd  
NIDN. 0019057301

**Mengetahui,  
Kordinator Program Studi**



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc  
NIP. 198402032019031005

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS  
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Hodijah Walidiyah Ahmad  
NIM : 19071025  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata Tahun  
Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Alternatif beras lokal dengan campuran beras ketan sebagai substitusi beras Jepang dalam pembuatan sushi Uramaki adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme**. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar- benarnya.

Jakarta, 26 Juli 2022

Yang menyatakan



Hodijah Walidiyah Ahmad  
NIM : 19071025



## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Hodijah Walidiyah Ahmad

NIM : 19071025

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Alternatif beras lokal dengan campuran beras ketan sebagai substitusi beras Jepang dalam pembuatan sushi Uramaki.

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, Jakarta,

Jakarta, 26 Juli 2022

Yang menyatakan,



Hodijah Walidiyah Ahmad  
NIM : 19071025

## ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Alternatif beras lokal dengan campuran beras ketan sebagai substitusi beras Jepang dalam pembuatan sushi Uramaki

Penulis : Hodijah Walidiyah Ahmad

Pembimbing I : Swastono Putro Pirastyo, S. Par., M. Par

Pembimbing II : Akhmad Guntawan S.S.,M.Pd

*Alternative use of local rice by using Pandan Wangi rice, Rojolele rice, and Ramos rice as a substitute for Japanese rice in making Uramaki sushi because the price of Japanese rice is relatively more expensive than local rice, and looking for a local rice recipe with a mixture of 20% glutinous rice that is suitable as a substitute Japanese rice with a relatively cheaper price, if there are people or SMEs who want to open or try a sushi product business, then this recipe can be used as an alternative in making these products. Because the level of acceptance of one of the local rice with the average rating on the hedonic test that has been done is not much different from Japanese rice in terms of color, aroma, taste, and texture.*

*Key words : Rice, Alternative, recipe*

**Alternatif penggunaan beras lokal dengan menggunakan beras Pandan Wangi, beras Rojolele, dan beras Ramos sebagai pengganti beras Jepang dalam pembuatan sushi Uramaki dikarenakan harga beras Jepang relative lebih mahal dibanding beras lokal, dan mencari resep beras lokal dengan campuran 20% beras ketan yang cocok sebagai pengganti beras Jepang dengan harga yang relative lebih murah, jika ada masyarakat atau UMKM yang ingin membuka atau mencoba usaha produk sushi, maka resep ini bisa dijadikan alternatif dalam pembuatan produk tersebut. Karena tingkat penerimaan salah satu beras lokal dengan rata-rata penilaian pada uji hedonik yang sudah dilakukan tidak berbeda jauh dengan beras Jepang dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur.**

**Kata Kunci : Beras, Alternatif, resep**

## **PRAKATA**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat, hidayah, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Tugas Akhir yang berjudul “**ALTERNATIF BERAS LOKAL DENGAN CAMPURAN BERAS KETAN SEBAGAI SUBSTITUSI BERAS JEPANG DALAM PEMBUATAN SUSHI URAMAKI**”.

Tujuan dengan adanya Proposal Tugas Akhir ini untuk memenuhi salah satu syarat bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma-3/Sarjana Terapan Program Studi Seni Kuliner di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif.

Penulis ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberi dukungan baik moral maupun material dan membantu selama proses perencanaan Proposal Tugas Akhir berlangsung, diantaranya, yaitu :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, S.E., M.M. selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Dr Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E., M.M., selaku Kepala Jurusan Pariwisata.
4. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner
5. Bapak Swastono Putro Pirastyo, S. Par., M. Par., selaku pembimbing I
6. Bapak Akhmad Guntawan S.S., M. Pd., selaku pembimbing II

7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan disini.
8. Segenap Keluarga atas dukungan moril maupun materil
9. Seluruh pihak yang berkontribusi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis berharap proposal ini dapat berguna dalam rangka menambah wawasan serta pengetahuan. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa di dalam proposal ini terdapat kekurangan. Untuk itu, penulis berharap adanya kritik, saran, dan usulan demi perbaikan di masa yang akan datang, mengingat tidak ada sesuatu yang sempurna tanpa saran yang membangun.

Semoga proposal ini dapat dipahami bagi siapapun yang membacanya. Dengan adanya proposal ini diharapkan dapat berguna baik bagi penulis pribadi maupun orang yang membacanya. Kritik dan saran pun dapat penulis terima agar adanya perkembangan dalam penulisan.

Jakarta, 01 Juni 2022

Penulis,



Hodijah Walidiyah Ahmad

NIM 19071025



## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR .....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME .....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH .....	v
ABSTRAK .....	vi
PRAKATA .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xii
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	3
C. Batasan Masalah .....	3
D. Rumusan Masalah .....	3
E. Tujuan Penelitian .....	4
F. Manfaat Penelitian .....	4
BAB II .....	6
TINJAUAN PUSTAKA .....	6
<b>A. Sushi</b> .....	6
<b>B. Karakteristik</b> .....	7
<b>C. Beras</b> .....	10
<b>Beras Rojolele</b> .....	11
<b>Beras Ramos</b> .....	12
<b>Beras Ketan Putih</b> .....	12
BAB III .....	14
METODE PENELITIAN .....	14
A. Data/Objek Penulisan .....	14
B. Teknik Pengumpulan Data .....	14
C. Ruang Lingkup .....	18

D. Rencana Kerja .....	19
BAB 4 .....	24
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	24
A. Tahap Percobaan final .....	24
BAB V .....	38
Kesimpulan .....	38
A. Kesimpulan .....	38
B. Saran .....	38
DAFTAR PUSTAKA .....	38
Biodata Mahasiswa .....	40

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Menimbang Bahan Beras .....	24
Gambar 4.2 Mencuci Bahan.....	24
Gambar 4.3 Pemindahan Bahan.....	24
Gambar 4.4 Proses Memasak .....	25
Gambar 4.5 Menimbang Bahan <i>Sauce</i> .....	25
Gambar 4.6 Saute Beef Patties.....	25
Gambar 4.7 Memotong Bahan .....	25
Gambar 4.8 Nasi Matang .....	25
Gambar 4.9 Proses Penggulungan.....	25
Gambar 4.10 Nasi Jepang 30% .....	26
Gambar 4.11 Nasi Pandan Wangi 30% .....	26
Gambar 4.12 Nasi Rojolele 30%.....	26
Gambar 4.13 Nasi Ramos 30% .....	26
Gambar 4.14 Nasi Jepang 20% .....	27
Gambar 4.15 Nasi Pandan Wangi 20% .....	27
Gambar 4.16 Nasi Rojolele 20%.....	27
Gambar 4.17 Nasi Ramos 20% .....	27
Gambar 4.18 Sushi Beras Jepang dan Beras Pandan Wangi .....	27
Gambar 4.19 Sushi Beras Rojolele dan Beras Ramos .....	27
Gambar 4.20 Dokumentasi 1 Uji Sensori.....	28
Gambar 4.21 Dokumentasi 2 Uji Sensori .....	28
Gambar 4.22 Dokumentasi 3 Uji Sensori .....	29
Gambar 4.23 Dokumentasi 4 Uji Sensori .....	29
Gambar 4.24 Dokumentasi 5 Uji Sensori .....	29
Gambar 4.25 Foto Penulis .....	40

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Bobot Nilai Kuesioner .....	17
Tabel 3.2 Kriteria Penilaian Panelis .....	17
Tabel 3.3 Resep Sushi Beras Jepang .....	19
Tabel 3.4 Bahan <i>Sauce</i> Sushi .....	19
Tabel 3.5 Resep Beras Jepang Di Uji Coba .....	19
Tabel 3.6 Percobaan Formulasi 1 .....	20
Tabel 3.7 Percobaan Formulasi 2 .....	20
Tabel 3.8 Bahan-bahan .....	22
Tabel 3.4 Alat .....	22
Tabel 3.5 Pembuatan Sushi Norimaki .....	23
Tabel 3.1 Tahap <i>Finishing</i> .....	23
Tabel 4.1 Proses Produksi .....	24
Tabel 4.2 Hasil Percobaan 30% campuran Beras Ketan .....	26
Tabel 4.3 Hasil Percobaan 20% Campuran Beras Ketan .....	27
Tabel 4.4 Sushi Norimaki Percobaan 20% Beras Ketan .....	27
Tabel 4.5 Aspek Warna .....	29
Tabel 4.6 Aspek Aroma .....	30
Tabel 4.7 Aspek Tekstur .....	32
Tabel 4.8 Aspek Rasa.....	33
Tabel 4.9 <i>Food Cost</i> Beras Jepang .....	35
Tabel 4.10 <i>Food Cost</i> Beras Pandan Wangi .....	35
Tabel 4.11 <i>Food Cost</i> Beras Rojolele .....	36
Tabel 4.12 <i>Food Cost</i> Beras Ramos .....	36