

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**EKSPERIMEN PEMBUATAN NASI SORGUM BAKAR AYAM  
RICA-RICA BERKEARIFAN LOKAL**

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



**Disusun oleh**

**Ricky Kurniadi**

**NIM : 20710059**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**JURUSAN PARIWISATA**

**POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF**

**JAKARTA**

**2023**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Nasi Sorgum Bakar Ayam  
Rica-rica Berkearifan Lokal  
Penulis : Ricky Kurniadi  
NIM : 20710059  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Selasa, tanggal 04 Juli 2023

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,



Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc.  
NIP. 198709082019031006

Anggota 1

Anggota 2



M. Ridwan, S.Ikom., M.M.  
NIP. 198603272019031013



Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si  
NIDN 0944060006

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E., M.M.  
NIP. 198103052008122001

## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Nasi Sorgum Bakar Ayam  
Rica – Rica Berkearifan Lokal  
Penulis : Ricky Kurniadi  
NIM : 20710059  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

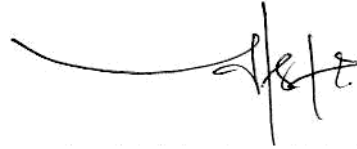
Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan. Ditandatangani di  
Jakarta, 28 Juni 2023

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si.  
NIDN. 0601068604

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi



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

## PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ricky Kurniadi  
NIM : 20071059  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : “Eksperimen Pembuatan Nasi Sorgum Bakar Berkearifan Lokal” 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, 28 Juni 2023

Yang menyatakan,



Ricky Kurniadi  
NIM : 20710059

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Ricky Kurniadi  
NIM : 20071059  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2020

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 : Eksperimen Pembuatan Nasi Sorgum Bakar Ayam Rica-Rica Berkearifan Lokal beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalih media/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, 28 Juni 2023

Yang menandatangani  
  
Ricky Kurniadi

NIM : 20710059

## ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Nasi Sorgum Bakar Ayam Rica-Rica Berkearifan Lokal.

Penulis : Ricky Kurniadi

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

Pembimbing II : Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si.

*Grilled rice made from rice and various fillings is now innovated into sorghum as a potential local food in Indonesia, with a filling of rica-rica chicken, because the very high demand for rice results in less fulfillment of rice needs. Sorghum is easily cultivated in all regions, so sorghum has enough potential as a food source to replace rice and is suitable to be combined with various side dishes such as chicken rica-rica. This study aims to determine the quality of sorghum in making roasted rice on the final characteristics of roasted rice using a 5-scale hedonic test on 25 semi-trained panelists to assess the product in terms of aroma, taste, texture, and color. By developing a suitable formulation with a ratio of rice: sorghum 100%: 0% (control) and 0%: 100% (experimental). The control product is superior in the aspects of taste and texture while the experiment is superior in the aspect of color, in the aspect of aroma the experimental and control products get equal scores. It can be concluded that the experimental product using sorghum is less acceptable to replace the control product using rice.*

**Keywords: Sorghum, Grilled Rice, Experiment , Rica-Rica Chicken**

Nasi bakar yang berbahan beras dan berbagai isian kini di inovasikan menjadi sorgum sebagai potensi pangan lokal yang ada di Indonesia, dengan isian ayam rica-rica, karena kebutuhan beras yang sangat tinggi mengakibatkan kurang terpenuhinya kebutuhan beras. Sorgum mudah dibudidayakan disemua daerah demikian sorgum cukup berpotensi sebagai sumber pangan pengganti beras dan cocok di padukan dengan berbagai lauk seperti ayam rica-rica. Penelitian ini bertujuan untuk untuk mengetahui kualitas sorgum pada pembuatan nasi bakar pada karakteristik akhir nasi bakar.dengan menggunakan uji hedonik skala 5 terhadap 25 panelis semi terlatih untuk menilai produk dari segi aroma, rasa, tekstur, dan warna. Dengan dilakukan pengembangan formulasi yang sesuai dengan perbandingan antara beras: sorgum 100%:0% (kontrol) dan 0%:100% (eksperimen). Produk kontrol lebih unggul pada aspek rasa dan tekstur sedangkan pada aspek aroma dan warna produk eksperimen dan kontrol mendapat nilai setara. Dapat disimpulkan produk eksperimen menggunakan sorgum kurang diterima untuk menggantikan produk kontrol yang menggunakan beras.

**Kata kunci: Sorgum, Nasi Bakar, Eksperimen , Ayam rica-rica**

## **PRAKATA**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas rahmat dan karunia-Nya telah memberikan kelancaran dan kemudahan dalam menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“EKSPERIMEN PEMBUATAN NASI SORGUM BAKAR AYAM RICA-RICA BERKEARIFAN LOKAL ”**.

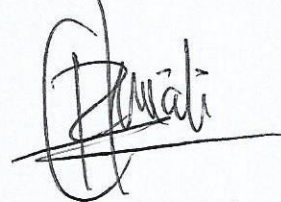
Laporan tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat akademis dalam menempuh ujian akhir pada Program Studi Diploma III Jurusan Pariwisata Program Studi Seni Kuliner Politeknik Negeri Media Kreatif. Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan baik moral maupun material dalam proses penyusunan laporan tugas akhir ini diantaranya :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, S.E., M.M. selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif
2. Nova Darmanto, S.Sos., M.Si selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E., M.M. selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata dan Pembimbing Akademis.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., Selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner
6. Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing I.
7. Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si. selaku Dosen Pembimbing II.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah mebantu mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan disini.
9. Seluruh anggota keluarga dan sahabat yang telah memberikan dukungan moral kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu.
10. Seluruh pihak yang berkontribusi dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
11. Instansi terkait

12. Kedua orang tua, kakak, dan adik penulis yang selalu mendoakan dan mendukung selama ini
13. Kepada teman-teman di Program Studi Seni Kuliner yang sudah mendukung dan memotivasi penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam pembuatan laporan tugas akhir tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk laporan tugas akhir ini.

Jakarta, 28 Juni 2023



Ricky Kurniadi  
NIM. 20710058



## DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR.....	i
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 TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah .....	4
D. Rumusan Masalah .....	4
E. Tujuan Penelitian .....	5
F. Manfaat Penelitian .....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Tinjauan Umum.....	7
B. Tinjauan Khusus .....	13
BAB III METODE PENELITIAN .....	21
A. Objek/ Data Penulisan .....	21
B. Teknik Pengumpulan data .....	22
C. Ruang Lingkup .....	27
D. Pengembangan Produk dan Langkah Kerja .....	28
E. Bahan Dan Alat.....	33
BAB IV PEMBAHASAN.....	35
A. Uji Pembuatan Produk.....	35
B. Uji Hedonik .....	40

C. Harga Pokok Penjualan.....	49
BAB V PENUTUP.....	53
A. Kesimpulan.....	53
B. Saran .....	55
DAFTAR PUSTAKA .....	57
LAMPIRAN.....	60
A. Biodata Mahasiswa.....	60
B. Dokumentasi .....	61

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi pada 100 gr Sorgum .....	16
Tabel 2. Kandungan Gizi 100 gr Ayam Broiler .....	18
Tabel 3. Skala Penilaian.....	23
Tabel 4. Kriteria Penilaian Panelis .....	25
Tabel 5. Variabel Nasi Bakar Sorgum.....	27
Tabel 6. Komposisi Nasi Bakar Sebanyak 2 Formula.....	27
Tabel 7. Komposisi Ayam Rica rica .....	28
Tabel 8. Bilangan Acak Formulasi .....	29
Tabel 9. <i>Layout</i> Percobaan.....	29
Tabel 10. Bahan Yang Digunakan Untuk Pembuatan Nasi Bakar Sorgum.....	31
Tabel 11. Alat Yang Digunakan Untuk Pembuatan Nasi Bakar Sorgum .....	32
Tabel 12. Proses Pembuatan Sorgum Bakar Ayam Rica-rica.....	33
Tabel 13. Hasil Uji Hedonik Indikator Aroma .....	38
Tabel 14. Hasil Uji Hedonik Indikator Rasa .....	39
Tabel 15. Hasil Uji Hedonik Indikator Tekstur.....	40
Tabel 16. Hasil Uji Hedonik Indikator Warna .....	42
Tabel 17. Hasil Uji Hedonik Formulasi Kontrol.....	43
Tabel 18. Hasil Uji Hedonik Formulasi Eksperimen .....	45
Tabel 19. Harga Pokok Penjualan Nasi Bakar Ayam Rica-rica.....	50
Tabel 20. Harga Pokok Penjualan Nasi Sorgum Bakar Ayam Rica-rica.....	51

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Beras Putih .....	6
Gambar 2. Beras Hitam.....	7
Gambar 3. Beras Merah .....	8
Gambar 4. Nasi Putih .....	9
Gambar 5. Nasi Bakar.....	11
Gambar 6. Sorgum .....	14
Gambar 7. Ayam Rica-rica .....	16
Gambar 8. Diagram Batang Hasil Uji Hedonik Indikator Aroma .....	38
Gambar 9. Diagram Batang Hasil Uji Hedonik Indikator Rasa.....	39
Gambar 10. Diagram Batang Hasil Uji Hedonik Indikator Tekstur .....	41
Gambar 11. Diagram Batang Hasil Uji Hedonik Indikator Warna.....	42
Gambar 12. Diagram Batang Hasil Uji Hedonik Formulasi Kontrol.....	44
Gambar 13. Diagram Batang Hasil Uji Hedonik Formulasi Eksperimen.....	45