

LAPORAN TUGAS AKHIR
EKSPERIMEN PEMBUATAN SUSHI AYAM WOKU SEBAGAI
ALTERNATIF SAJIAN *REGIONAL FUSION FOOD*

Diajukan sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar ahli madya



Disusun Oleh

AULIA SEPTIANI

NIM : 19071011

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA

2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Sushi Ayam Woku Sebagai Alternatif Sajian *Regional Fusion Food*
Penulis : Aulia Septiani
NIM : 19071011
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

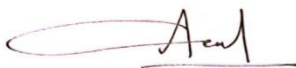
Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Jumat, 15 Juli 2022.

Disahkan oleh :
Ketua Penguji,



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M.
NIP. 198605092019032011

Anggota 1



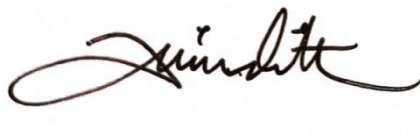
Akhmad Guntawan
NIDN. 0019057301

Anggota 2



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astusi, SE., MM
NIP. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Sushi Ayam Woku Sebagai Alternatif Sajian *Regional Fusion Food*

Penulis : Aulia Septiani

NIM : 19071011

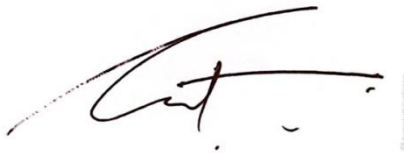
Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

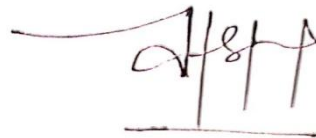
Ditandatangani di Jakarta, 12 Juli 2022

Pembimbing I



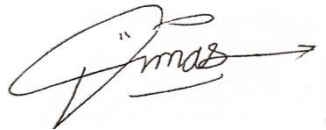
Swastono Putro Pirastyo, S. Par., M. Par.
NIP. 198804112020121008

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 dibawah ini :

Nama : Aulia Septiani
NIM : 19071011
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Eksperimen pembuatan sushi ayam woku sebagai alternatif sajian *regional fusion food*, **belum pernah dibuat oleh pihak lain dan bebas dari plagiarisme**. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian pada pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 12 Juli 2022

Yang menyatakan,



Aulia Septiani

NIM.19071011

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academia Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta, Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Aulia Septiani

NIM : 19071011

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Eksperimen pembuatan sushi ayam woku sebagai alternatif sajian *regional fusion food* beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif 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, 12 Juli 2022

Yang menyatakan,



Aulia Septiani

NIM. 19071011

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Sushi Ayam Woku Sebagai Alternatif Sajian Fusion Food

Penulis : Aulia Septiani

Pembimbing I : Swastono Putro Pirastyo

Pembimbing II : Ratih Titik Haryati

Chicken sushi woku, which was innovated as an alternative to this regional fusion food, has developed the formulation in up to two trials. By comparison using original sushi as control of the sensory test of the two formulations for the woku chicken sushi formulation, the assessment results were more positive in terms of color and texture assessment, but in terms of aroma and taste assessment for both formulations with code A122 for original sushi as a control. and code B177 for woku chicken sushi get the same or equivalent results.

Keywords : sushi, chicken woku, fusion food.

Sushi ayam woku yang di inovasi untuk alternatif sajian regional fusion food ini, sudah dilakukan adanya pengembangan formulasi sampai dua kali percobaan. Dengan perbandingan menggunakan sushi original sebagai kontrol uji sensori dari kedua formulasi tersebut untuk formulasi sushi ayam woku mendapatkan hasil penilaian yang lebih positif dalam aspek penilaian warna dan tekstur, namun dalam aspek penilaian aroma dan rasa untuk kedua formulasi tersebut dengan kode A122 untuk sushi original sebagai kontrol dan kode B177 untuk sushi ayam woku mendapatkan hasil yang sama atau setara.

Kata kunci : sushi, ayam woku, regional fusion food.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas Rahmat dan Hidayah-nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “**Eksperimen Pembuatan Sushi Ayam Woku Sebagai Alternatif Sajian *Regional Fusion Food***”

Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat akademis dalam menempuh ujian akhir pada Program Studi Diploma III Jurusan Pariwisata, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis tidak lepas dari bimbingan, dorongan dan bantuan moril serta materil dari berbagai pihak yang terkait baik secara langsung maupun tidak langsung, Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini dengan segala kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E., M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par., selaku Pembimbing I.
7. Ratih titik Haryati, S.Pd., M.Si., selaku Pembimbing II.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Segenap keluarga, atas dukungan moril maupun materil.
10. Seluruh pihak yang berkontribusi dalam penyusunan laporan ini.

Akhir kata melalui penulisan tugas akhir ini, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca, khususnya para mahasiswa Politeknik Negeri Media Kreatif.

Jakarta, 12 Juli 2022



Aulia Septiani

Nim. 19071011

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR	ii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iii
ABSTRAK.....	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penelitian	4
F. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Fusion Food.....	6
B. Sushi	7
C. Ayam Woku.....	9
BAB III METODE PENELITIAN	10
A. Data/ Objek Penelitian	10
B. Teknik Pengumpulan Data	10
C. Ruang Lingkup	15
D. Langkah Kerja	15
E. Bahan dan Alat	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
A. Tahap Percobaan Final	19
B. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan	22
C. Kendala Yang Dihadapi	25
D. Uji Sensori Terhadap Sushi Ayam Woku	25

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	34
A. Kesimpulan.....	34
B. Saran	34
DAFTAR PUSTAKA.....	36
LAMPIRAN	38

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Bobot Nilai Kuisisioner	13
Tabel 2 Kriteria Penilaian Panelis	13
Tabel 3 Bahan-bahan Sushi	16
Tabel 4 Bahan-bahan Ayam Woku.....	17
Tabel 5 Alat-alat	17
Tabel 6 Persiapan Produksi	19
Tabel 7 Produksi.....	21
Tabel 8 Formulasi Eksperimen Pertama	23
Tabel 9 Formulasi Eksperimen Kedua.....	24
Tabel 10 Tabel Hasil perhitungan Warna	27
Tabel 11 Tabel Hasil Perhitungan Aroma.....	28
Tabel 12 Tabel Hasil Perhitungan Tekstur.....	30
Tabel 13 Tabel Hasil Perhitungan Rasa	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Ayam Woku	9
Gambar 2 Proses Pemasakan Beras Jepang	19
Gambar 3 Proses Pencucian Bahan Ayam	19
Gambar 4 Proses Persiapan Bahan Bumbu Halus	20
Gambar 5 Proses Penghalusan Bahan.....	20
Gambar 6 Proses Pemasakan.....	20
Gambar 7 Proses Penggulungan Sushi	20
Gambar 8 Pemasukan Bahan.....	21
Gambar 9 Proses Merebus Ayam	21
Gambar 10 Proses Menumis.....	21
Gambar 11 Hasil Dari Proses	22
Gambar 12 Hasil Formulasi Percobaan Satu.....	23
Gambar 13 Hasil Formulasi Percobaan Kedua	25
Gambar 14 Layout Ruangan Uji Sensori	26
Gambar 15 Uji Kesukaan	26
Gambar 16 Bersama Panelis.....	32
Gambar 17 Bersama Panelis.....	33
Gambar 1 Panelis	39
Gambar 2 Panelis	39
Gambar 3 Panelis	39
Gambar 4 Panelis	40
Gambar 5 Panelis	40