

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**MODIFIKASI ONDE-ONDE ISI AYAM BETUTU SEBAGAI  
APLIKASI KUDAPAN *FUSION FOOD SUB-REGIONAL***

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



**Disusun Oleh**

**DAFFA PUTRA ALTHIFIANO**

**NIM: 20710017**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**JURUSAN PARIWISATA**

**POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF**

**JAKARTA**

**2023**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Modifikasi Onde-Onde Isi Ayam Betutu Sebagai Aplikasi Kudapan *Fuion Food Sub-Regional*

Penulis : Daffa Putra Althifiano

Nim : 20710017

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 13 Juli 2023

Disahkan oleh:

Ketua Penguji,



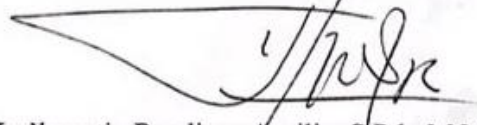
Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc.  
NIP. 198709082019031006

Penguji 1



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

Penguji 2



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par.,  
NIP.199104252022032012

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



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

NIP. 19810352008122001

## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Modifikasi Onde-Onde Ungu Isi Ayam Betutu Guna Menambah Daya Tarik Baru Pada Masyarakat

Penulis : Daffa Putra Althifiano

NIM : 20710017

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

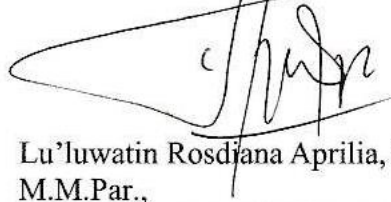
Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan, ditandatangani di Jakarta pada  
26 Juni 2023

Pembimbing I



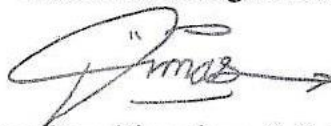
Akhmad Guntawan S.S., M.Pd.  
NIDN.0019057301

Pembimbing II



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd.,  
M.M.Par.,  
NIP. 199104252022032012

Mengetahui,  
Koordinator Progam Studi



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

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS  
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Daffa Putra Althifiano

NIM : 20710017

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : *Modifikasi Onde-Onde Isi Ayam Betutu Sebagai Aplikasi Kudapan Fusion Food Sub-Regional* adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme**. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

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

Jakarta, Kamis 13 Juli 2023

Yang menyatakan,



Daffa Putra Althifiano

NIM: 20710017

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Daffa Putra Althifiano

NIM : 20710017

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Parawisata

Tahun Akademik : 2020

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul: *Modifikasi Onde-Onde Isi Ayam Betutu Sebagai Aplikasi Kudapan Fusion Food Sub-Regional*.

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 sebernar-benarnya.

Jakarta, Kamis 13 Juli 2023

Yang menyatakan,



Daffa Putra Althifiano

NIM: 20710017

## ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Modifikasi Onde-Onde Isi Ayam Betutu Sebagai Aplikasi Kudapan *Fusion Food Sub-Regional*

Penulis : Daffa Putra Althifiano

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

Pembimbing II : Lu`luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par.

*Food modification is a way to change the shape and taste of food from less attractive to more attractive and display a better shape than the original. Onde-onde, for instance, is a possibility that some people have begun to forget about traditional communities because of the modern communities. In this modern era, entrepreneurs who sell traditional food products must be more creative in developing innovation in the marketplace, possibly by making product innovations with fusion food science. The purpose of this research is to know the formulations or recipes of onde-onde chicken containers, know the response power of acceptance of products, research using experimental methods in which two sample formulations are presented: control and experiment. The control formulation consisted of 100% onde-onde green peanuts and the experiment consists of 100% chicken beetles. This study will also conduct hedonic tests on a scale of level 1 (very unlikely), 2 (not liked), 3 (enough liking), 4 (liked), 5 (very liked) with aspects that will be tested: aroma, taste, texture, color.*

**Keywords:** *Modification, Onde-onde, Chicken betutu, Fusion food.*

Modifikasi makanan merupakan cara merubah bentuk dan rasa makanan dari yang kurang menarik menjadi lebih menarik dan menampilkan bentuk yang lebih bagus dari aslinya. Misalnya onde-onde, sebuah jajanan yang mungkin dari sebagian masyarakat sudah mulai melupakan jajanan tradisional dikarenakan mulai menjamurnya jajanan modern. Maka pada zaman yang serba modern ini para pelaku usaha umkm yang menjual produk jajanan tradisional harus lebih kreatif untuk mengembangkan inovasi pada jajanan pasar, mungkin bisa dengan cara melakukan inovasi produk dengan ilmu *fusion food*. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui formulasi atau resep dari onde-onde isi ayam betutu, mengetahui respon daya penerimaan produk inovasi onde-onde isi ayam betutu. Penelitian uji menggunakan metode eksperimen untuk menghadirkan dua formulasi sampel yaitu kontrol dan eksperimen. Formulasi kontrol terdiri dari 100% onde-onde kumbu kacang hijau dan eksperimen terdiri dari 100% ayam betutu. Penelitian ini juga akan melakukan uji hedonik dengan skala tingkat kesukaan 1 (sangat tidak suka), 2 (tidak suka), 3 (cukup suka), 4 (suka), 5 (sangat suka) dengan aspek yang akan di uji kan yaitu aroma, rasa, tekstur, warna. Setelah melakukan uji hedonik, maka penulis akan mendapatkan data penilaian hasil uji hedonik.

**Kata kunci:** *Modifikasi, Onde-onde, Ayam betutu, Fusion food.*

## **PRAKATA**

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir semester dengan judul “**MODIFIKASI ONDE-ONDE ISI AYAM BETUTU SEBAGAI APLIKASI KUDAPAN *FUSION FOOD SUB-REGIONAL***”.

Tujuan penulisan tugas akhir ini untuk memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam penulisan Tugas Kahir ini, peneliti tidak lepas dari pimbingan dan dorongan dari berbagai pihak yang terkait baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, peneliti ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membantu dalam pembuatan tugas akhir ini kepada:

1. Dr. Tripri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
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. Mariah Ulfah Catur Afriasiah, S. Pd., M.M, selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata.
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. Lu`luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par., selaku Dosen Pembimbing II.
8. Para dosen dan para tenaga kerja kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membantu mahasiswa/I selama menempuh pendidikan.
9. Segenap keluarga yang telah mendukung baik secara moril dan materi.
10. Seluruh teman-teman Seni Kuliner terlebih khususnya angkatan 2020 yang telah memberi semangat dalam penyusunan laporan ini.
11. Seluruh pihak yang berkontribusi dalam penyusunan tugas akhir ini.

Peneliti menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan proposal tugas akhir ini. Oleh karena itu, peneliti mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk penyusunan proposal tugas akhir ini.

Jakarta, 13 Juli 2023

Peneliti,



Daffa Putra Althifiano

NIM 20710017



## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME.....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vi</b>
<b>PRAKATA.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah .....	4
D. Rumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Masalah.....	4
F. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II .....</b>	<b>6</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
A. Modifikasi .....	6
B. Tepung Ketan Putih .....	7
C. Onde-onde.....	8
D. Ayam Betutu .....	9
E. Fusion Food .....	11
<b>BAB III.....</b>	<b>13</b>
<b>METODE PELAKSANAAN .....</b>	<b>13</b>

A. Data/Objek Penulisan .....	13
B. Teknik Pengumpulan Data .....	14
C. Ruang Lingkup .....	19
D. Pengembangan Produk dan langkah kerja .....	19
E. Bahan dan Alat .....	
<b>BAB IV .....</b>	<b>26</b>
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>26</b>
A. Uji Pembuatan Produk .....	26
B. Uji Kesukaan Produk .....	31
C. Penilaian Uji Hedonik Produk Kontrol dengan Tabulasi Skala Likert .....	31
D. Penilaian Uji Hedonik Produk Eksperimen dengan Tabulasi Skala Likert ...	33
E. Hasil Tingkat Penerimaan Produk Per Indikator .....	35
F. Estimasi Harga Pokok Produksi.....	40
<b>BAB V .....</b>	<b>45</b>
<b>PENUTUP .....</b>	<b>45</b>
A. Kesimpulan .....	45
B. Saran .....	46
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>48</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>50</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi tepung ketan putih .....	8
Tabel 2. Skala penilaian .....	17
Tabel 3. Kriteria Penilaian Panelis.....	18
Tabel 4. Variable Onde-onde isi ayam betutu.....	20
Tabel 5. Komposisi Kulit Onde-onde .....	20
Tabel 6. Komposisi Kumbu Kacang Hijau .....	20
Tabel 7. Komposisi Ayam Betutu.....	21
Tabel 8. Bilangan Acak Formulasi .....	22
Tabel 9. Bahan Yang Digunakan Untuk Pembuatan Onde-onde Isi Ayam Betutu ...	24
Tabel 10. Alat Yang Digunakan Untuk Pembuatan Onde-onde Isi Ayam Betutu .....	25
Tabel 11. Proses Pembuatan Onde-onde Isi Ayam Betutu .....	26
Tabel 12. Hasil Data Uji Hedonik Formulasi Kontrol 100% Isi Kacang Hijau .....	32
Tabel 13. Hasil Data Uji Hedonik Formulasi Sampel 100% Isi Ayam Betutu.....	33
Tabel 14. Hasil Uji Hedonik Indikator Aroma .....	35
Tabel 15. Hasil Uji Hedonik Indikator Rasa.....	37
Tabel 16. Hasil Uji Hedonik Indikator Tekstur .....	38
Tabel 17. Hasil Uji Hedonik Indikator Warna.....	39
Tabel 18. Food Costing Formulasi Kontrol .....	41
Tabel 19. Food Costing Formulasi Eksperimen .....	42
Tabel 20. Perbandingan Harga Jual .....	42

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tepung Ketan Putih .....	7
Gambar 2. Onde-onde .....	8
Gambar. 3 Ayam Betutu .....	9
Gambar 4. Diagram Batang Hasil Uji Hedonik Indikator Aroma .....	36
Gambar 5. Diagram Batang Hasil Uji Hedonik Indikator Rasa.....	37
Gambar 6. Diagram Batang Hasil Uji Hedonik Indikator Tekstur .....	38
Gambar 7. Diagram Batang Hasil Uji Hedonik Indikator Warna.....	39