

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENAMBAHAN SAMBAL BAJAK DALAM PEMBUATAN
ROTI *SOFT ROLL*

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar

Ahli Madya



DISUSUN OLEH

MUHAMMAD SYAHDAN AZRIEL

NIM: 20710042

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2023

SAMPUL DALAM
LAPORAN TUGAS AKHIR
PENAMBAHAN SAMBAL BAJAK DALAM PEMBUATAN
ROTI *SOFT ROLL*

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar

Ahli Madya



DISUSUN OLEH

MUHAMMAD SYAHDAN AZRIEL

NIM: 20710042

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2023

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penambahan Sambal Bajak Dalam Pembuatan *Roti Soft Roll*
Penulis : Muhammad Syahdan Azriel
NIM : 20710042
Program studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

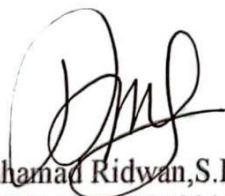
Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Jumat, tanggal 07 Juli 2023.

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



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

Anggota 1



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

Anggota 2



Meisi Riana, S.Kp.G., M.P.H.
NIP 199105192019032021

Mengetahui,

Ketua jurusan pariwisata

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



LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penambahan Sambal Bajak dalam Pembuatan Roti *Soft Roll*

Penulis : Muhammad Syahdan Azriel
NIM : 20710042
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 26 Juli 2023

Pembimbing 1



Meisi Riana S.Kp.G., M.P.H.
NIP 199105192019032001

Pembimbing 2



Eryanto

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Muhammad Syahdan Azriel
NIM	20710042
Program Studi	: Seni Kuliner
Jurusan	: Pariwisata
Tahun Akademik	2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Penambahan Sambal Bajak dalam Pembuatan Roti *Soft Roll* **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 Juni 2023

Yang menyatakan



Muhammad Syahdan Azriel

NIM. 20710042

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Muhammad Syahdan Azriel
NIM : 20710042
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2023

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: Penambahan Sambal Bajak Dalam Pembuatan Roti *Soft Roll* beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

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, 26 Juni 2023

Yang menyatakan

Muhammad Syahdan Azriel

NIM. 20710042

ABSTRAK

Bread is a practical source of carbohydrates for consumption. One type of bread that has a soft texture is soft roll bread. However, in its presentation, soft roll bread is less varied because it tastes plain. One of the soft roll variations developed is the addition of chili sauce. Sambal is a native Indonesian side dish that is in great demand. This study aims to provide a varied presentation on the manufacture of soft roll bread as an alternative to bread with local wisdom. The method used is the experimental method. The sample of this research is soft roll bread with the use of chili sauce 35%, 50% and 75%. The assessment was carried out by sensory test on 25 semi-trained panelists and the test was carried out by the Hedonic test on a scale of 5. Based on the results of the hedonic test on soft roll sambal plow bread, the results were different, the highest average result was obtained by P1 (0.898) or control with score 4.11 (Likes). Then from the 3 experimental formulations if the assessment is not compared to P1 (control) the highest average results are obtained in sample P3 (0.613) with a score of 3.71 (Like) seen from the overall results. Acceptability shows a real difference in the level of preference based on aroma assessment, taste, texture, and color. In conclusion, the researcher recommends a soft roll bread formula with the use of 50% chili sauce for further production.

Keywords: *experiment, Bread Soft Roll, chili sauce*

Roti adalah sumber karbohidrat yang praktis untuk dikonsumsi. Salah satu jenis roti yang memiliki tekstur lembut adalah roti *soft roll*. Akan tetapi dalam penyajiannya, roti *soft roll* kurang bervariasi karena rasanya yang *plain*. Salah satu variasi *soft roll* yang dikembangkan ialah dengan penambahan sambal. Sambal merupakan makanan pendamping asli Indonesia yang sangat diminati. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan penyajian yang variatif pada pembuatan roti *soft roll* sebagai alternatif Roti dengan kearifan lokal. metode yang digunakan adalah metode eksperimen. Sample penelitian ini adalah roti soft roll dengan penggunaan sambal bajak 35% ,50% dan 75%. Penilaian dilakukan dengan uji sensori pada 25 panelis semi terlatih dan pengujian dilakukan dengan uji Hedonik skala 5. Berdasarkan dari hasil uji hedonik roti *soft roll* sambal bajak mendapat hasil yang berbeda-beda, rata-rata hasil tertinggi didapatkan oleh P1 (0,898) atau kontrol dengan skor 4,11 (Suka). Kemudian dari 3 formulasi eksperimen jika penilaian tidak dibandingkan dengan P1 (kontrol) hasil rata-rata tertinggi didapatkan pada sampel P3 (0,613) dengan skor 3,71(Suka) dilihat dari hasil overall Acceptability menunjukkan perbedaan yang nyata dalam tingkat kesukaan berdasarkan penilaian aroma, rasa, tekstur, dan warna. Kesimpulan, peneliti merekomendasikan formula roti soft roll dengan penggunaan sambal bajak sebesar 50 % untuk diproduksi lebih lanjut.

Kata Kunci: *eksperimen, Roti Soft Roll, sambal*

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberi kekuatan, kemampuan dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma-3 Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

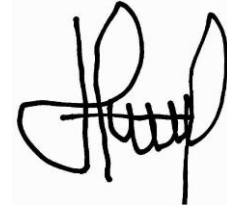
Dalam tugas akhir ini, penulis menyusun laporan TA berjudul **“PENAMBAHAN SAMBAL BAJAK DALAM PEMBUATAN ROTI *SOFT ROLL*”**

Laporan TA ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, S.E.,M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Bapak Nova, M.M, selaku Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E.,M.M., Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Ibu Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd.,M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si.,M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Bapak Swastono Putro Prastyo, S.Par,M.Par., selaku Koordinator Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
7. Ibu Meisi Riana, S.Kp.G., M.P.H. Selaku Dosen Pembimbing I
8. Chef Eryato Selaku Dosen Pembimbing II
9. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan disini.
10. Keluarga yang selalu memberi dukungan moril maupun materil.
11. Teman-teman Program Studi Seni Kuliner yang selalu mendukung dan memotivasi sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir Penulis

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

Jakarta, 07 Juli 2023

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Muhammad Syahdan Azriel', enclosed in a light gray rectangular box.

Muhammad Syahdan Azriel
NIM. 20710042

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM.....	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
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR DIAGRAM.....	xii
DAFTAR BAGAN	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	2
C. Batasan Masalah.....	2
D. Rumusan Masalah	3
E. Tujuan Masalah.....	3
F. Manfaat Penulis.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Roti <i>Soft Roll</i>	5
B. Jenis-Jenis Roti <i>Soft Roll</i>	6
C. Bahan Pembuatan Roti <i>Soft Roll</i>	7
D. Uji Hedonik	15
E. Macam- macam Panelis	17
F. Penelitian yang Relevan	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
A. Metode Penelitian.....	23
B. Pengukuran dan Analisa.....	23
C. Data atau Objek Penelitian.....	26
D. Teknik pengumpulan data	27
E. Ruang Lingkup.....	29
F. Langkah Kerja.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	39
A. Tahapan Pembuatan Produk.....	39
B. Deskripsi Hasil Pengembangan Produk	41
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
A. Kesimpulan	55
B. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Bobot Nilai Kuesioner	24
Tabel 2 Interval Penilaian Panelis	25
Tabel 3 Form Uji Hedonik	25
Tabel 4 Alat dan Kegunaan.....	30
Tabel 5 Resep Roti <i>Soft Roll</i> Asli	33
Tabel 6 Penentuan Bilangan Acak	34
Tabel 7 Tata Letak Perobaan.....	34
Tabel 8 Resep Roti <i>Soft Roll</i> Sambal Bajak	35
Tabel 9 Percobaan Formulasi Penambahan Sambal Bajak Khas Jawa Timur Pada Pembuat Roti <i>Soft Roll</i>	36
Tabel 10 Komposisi Sambal Bajak Khas Jawa Timur Sebanyak 4 Formula.....	37
Tabel 11 Tahapan Percobaan	39
Tabel 12 Karakteristik <i>Roti Soft Roll</i> Penambahan Sambal Bajak	41
Tabel 13 Hasil Rerata Aspek Aroma.....	43
Tabel 14 Hasil Rerata Aspek Rasa.....	46
Tabel 15 Hasil Rerata Aspek Tekstur	49
Tabel 16 Hasil Rerata Signifikansi Aspek Warna.....	51
Tabel 17 <i>Overall Acceptability</i>	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 <i>Dinner Roll</i>	6
Gambar 2 <i>Parker Horse</i>	6
Gambar 3 <i>Pande Ciosa</i>	7
Gambar 4 Tepung Terigu.....	8
Gambar 5 Ragi.....	9
Gambar 6 Air.....	10
Gambar 7 Gula.....	11
Gambar 8 Susu.....	12
Gambar 9 Telur.....	12
Gambar 10 <i>Bread Improver</i>	13
Gambar 11 Sambal.....	13
Gambar 12 <i>Bowl Stainless</i>	30
Gambar 13 Timbangan Digital.....	30
Gambar 14 <i>Dough Mixer</i>	30
Gambar 15 <i>Scraper</i>	30
Gambar 16 <i>Baking Tray</i>	30
Gambar 17 Gunting.....	31
Gambar 18 Pisau.....	31
Gambar 19 <i>Baking Paper</i>	31
Gambar 20 Oven.....	31
Gambar 21 <i>Sauce Pan</i>	31
Gambar 22 <i>Wooden Spatula</i>	31
Gambar 23 <i>Rubber Spatula</i>	32
Gambar 24 <i>Chopper</i>	32
Gambar 25 <i>Tissue</i>	32
Gambar 26 <i>Bowl Cuccing</i>	32
Gambar 27 Tepung Terigu.....	35
Gambar 28 <i>Yeast Ragi</i>	35
Gambar 29 <i>Bread improver</i>	35
Gambar 30 Garam.....	35
Gambar 31 Sambal Bajak.....	36
Gambar 32 Gula.....	36
Gambar 33 <i>Butter</i>	36
Gambar 34 Susu.....	36
Gambar 35 Telur.....	36
Gambar 36 Bahan Sambal Bajak.....	39
Gambar 37 Proses membuat sambal bajak.....	39
Gambar 38 Penumisan sambal bajak.....	39
Gambar 39 Bahan Roti <i>Soft Roll</i>	40
Gambar 40 Mixer Adonan <i>Soft Roll</i>	40
Gambar 41 Menimbang Adonan.....	40
Gambar 42 <i>proffing</i> adonan.....	40
Gambar 43 Roti <i>Soft Roll</i>	40

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 1 Hasil Rerata Aspek Aroma.....	44
Diagram 2 Hasil Rerata Aspek Rasa.....	46
Diagram 3 Hasil Rerata Aspek Tekstur	49
Diagram 4 Hasil Rerata Aspek Warna	51
Diagram 5 <i>Overall Acceptability</i>	53

DAFTAR BAGAN

Bagan 1 Bagan Pembuatan Roti <i>Soft Roll</i> Sambal Bajak.....	38
---	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Form TA-1 Biodata Mahasiswa	59
Lampiran 2 Surat Pernyataan Panelis.....	60
Lampiran 3 Lembar Kuisisioner	61
Lampiran 4 Rekap Penilaian Kuisisioner	63
Lampiran 5 Dokumentasi Laporan Tugas Akhir	67
Lampiran 6 Kartu Bimbingan Tugas Akhir	69
Lampiran 7 Dokumentasi Uji Laporan Tugas Akhir	71
Lampiran 8 Dokumentasi Uji Laporan Tugas Akhir	71
Lampiran 9 Sertifikat Magang Industri.....	72