

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**FORMULASI *PATTY* BELUT INOVASI SEBAGAI UPAYA**  
**PENGEMBANGAN MAKANAN POPULER BERBAHAN**  
**KOMODITAS LOKAL**

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



**Disusun oleh :**  
**AJENG CARANI PANGESTU**  
**NIM 21710002**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF**

**JAKARTA**

**2024**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

### LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi Patty Belut Inovasi Sebagai Upaya  
Pengembangan Makanan Populer Berbahan  
Komoditas Lokal  
Penulis : Ajeng Carani Pangestu  
NIM : 21710002  
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 Senin, 8 Juli 2024.

Disahkan oleh :  
Ketua Penguji,



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

Anggota 1



Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj,  
S.Pd., M.Pd

NIP. 199408082022032020

Anggota 2




Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd

NIP. 197305192024211001

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



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

NIP.19810305200812200

# LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi Patty Belut Inovasi Sebagai Upaya Pengembangan Makanan Populer Berbahan Komoditas Lokal  
Penulis : Ajeng Carani Pangestu  
NIM : 21710002  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

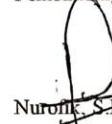
Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.  
Ditandatangani di Jakarta, ... 24 Juni 2024 .....

Pembimbing 1



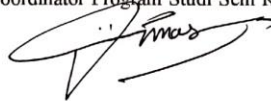
Akhmad Guntawan, S.S.,M.Pd  
NIP.197305192024211001

Pembimbing 2



Nuroni S.Pd  
NIDN.0944060004

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

## PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

### PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ajeng Carani Pangestu  
NIM : 21710002  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Formulasi Patty Belut Inovasi Sebagai Upaya Pengembangan Makanan Populer Berbahan Komoditas 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, 24 Juni 2024

Yang menyatakan,



METERAL  
TEMPEL  
34FF5ALX237019583

Ajeng Carani Pangestu

NIM. 21710002

# PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Ajeng Carani Pangestu  
NIM : 21710002  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2023/2024

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif. **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Nonexclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul :

Formulasi Patty Belut Inovasi Sebagai Upaya Makanan Populer Berbahan Komoditas Lokal.

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, 24 Juni 2024

Yang menyatakan,



Ajeng Carani Pangestu

NIM.21710002

## ABSTRACT

*Burgers have a very high level of popularity in Indonesia. Rice eel is a local commodity freshwater fish that has not yet been optimally utilized but has considerable potential to be cultivated in the future. This research aims to increase the use of eels by making eel burger patty formulations. The method used for this research is experimental. The first stage carried out in this research was selecting the best reference recipe, and then developing the reference recipe with 2 treatments, namely 100% and 75%. The results of this research showed that formulations treated with 100% eel meat showed higher accuracy. The 100% eel meat treatment formulation has the characteristic savory taste, and aroma of eel meat but is not fishy, grayish brown, and has a soft, dense, and chewy texture. Recommendations: Further research is needed to find out more about the effect of different concentration levels to find better and more attractive formulations.*

**Keywords:** *Patty Burger, Eel, Formulation*

## ABSTRAK

*Burger memiliki tingkat kepopuleran yang sangat tinggi di Indonesia. Ikan belut sawah adalah ikan air tawar komoditas lokal yang belum dilakukan secara optimal pemanfaatannya namun memiliki potensi yang cukup besar untuk dibudidayakan dimasa mendatang. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan belut melalui pembuatan formulasi *burger patty* belut. Metode yang digunakan untuk penelitian ini yaitu eksperimen. Langkah pertama yang dilaksanakan dalam penelitian ini yaitu memilih resep acuan terbaik, kemudian melakukan pengembangan terhadap resep acuan tersebut dengan 2 perlakuan yaitu 100% dan 75%. Hasil penelitian ini didapatkan formulasi dengan perlakuan 100% daging belut menunjukkan ketepatan yang lebih tinggi. Formulasi perlakuan 100% daging belut memiliki karakteristik rasa gurih, beraroma daging belut namun tidak amis, berwarna coklat keabu-abuan dan bertekstur lembut, padat dan kenyal. Rekomendasi penelitian lebih lanjut dibutuhkan untuk mengetahui lebih dalam mengenai pengaruh tingkat konsentrasi yang berbeda agar menemukan formulasi yang lebih baik dan agar lebih menarik.*

**Kata Kunci :** *Patty Burger, Belut, Formulasi*

## PRAKATA

Puji Syukur Kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kekuatan, kemampuan dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik. Laporan tugas akhir ini merupakan persyaratan guna menyelesaikan pendidikan Diploma-3 Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis akan melakukan substitusi terhadap pembuatan *patty burger* menggunakan daging belut. Berdasarkan hal tersebut penulis menyusun laporan TA dengan judul **“Formulasi *Patty* Belut Inovasi Sebagai Upaya Pengembangan Makanan Populer Berbahan Komoditas Lokal”**.

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada disekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si., M.Si. 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.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd. selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner.
7. Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd selaku dosen pembimbing I.
8. Nurofik, S.Pd., selaku dosen pembimbing II.
9. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani penulis selama penulis menempuh pendidikan disini.
10. Kedua orang tua penulis yang telah mendidik, selalu mendoakan tiada henti dan memberi dukungan moral maupun material selama ini.
11. Teman – teman anggota kelompok yaitu Mustika Daffanti, Resvi Shevia Andini, Iqlima Dewi Azzahrah dan Desiyanti Dwi Siwi yang telah bekerjasama dalam penulisan tugas akhir ini.
12. Teman – teman Program Studi Seni Kuliner serta sahabat dan teman terdekat penulis yang sudah mendukung dan memotivasi penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.
13. Kepada diri saya sendiri, Ajeng Carani Pangestu. Terimakasih sudah bertahan sejauh ini. Terimakasih tetap memilih berusaha dan merayakan diri sendiri sampai dititik ini, walau sering kali merasa putus asa atas apa yang diusahakan dan belum berhasil, namun terimakasih tetap menjadi manusia

yang selalu mau berusaha dan tidak lelah mencoba, terimakasih karena tidak menyerah.

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

Jakarta, 15 Juni 2024



Ajeng Carani Pangestu

NIM 21710002



## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR</b> .....	ii
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR</b> .....	ii
<b>PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME</b> .....	iv
<b>PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH</b> .....	v
<b>ABSTRAK</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	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
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	7
A. <i>Burger</i> .....	7
B. <i>Patty</i> .....	8
C. Belut .....	9
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN</b> .....	11
A. Data/Objek Penulisan .....	11
B. Teknik Pengumpulan Data .....	11
C. Ruang Lingkup .....	14
D. Langkah Kerja .....	15
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	25
A. Uji Formulasi Produk .....	25
B. Deskripsi Hasil Pengembangan Produk .....	29
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	38
A. Kesimpulan .....	38
B. Saran .....	39
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	40
<b>LAMPIRAN</b> .....	43

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Burger.....	7
Gambar 2 <i>Patty Burger</i> .....	8
Gambar 3 Belut Sawah .....	9
Gambar 4 Timbangan.....	18
Gambar 5 Pisau.....	18
Gambar 6 Chopper.....	18
Gambar 7 Cutting Board.....	18
Gambar 8 Plastic Bowl .....	19
Gambar 9 Pan.....	19
Gambar 10 Rubber Spatula.....	19
Gambar 11 Food Tong.....	19
Gambar 12 Kompor .....	19
Gambar 13 Freezer.....	19
Gambar 14 Ikan Tuna.....	20
Gambar 15 Ikan Patin .....	20
Gambar 16 Bawang Putih .....	20
Gambar 17 Bawang Bombai.....	20
Gambar 18 Tepung Tapioka .....	20
Gambar 19 Roti Tawar.....	21
Gambar 20 Susu.....	21
Gambar 21 Garam.....	21
Gambar 22 Lada.....	21
Gambar 23 Telur .....	21
Gambar 24 Tepung Roti.....	21
Gambar 25 Mayones.....	22
Gambar 26 Bawang Bombai.....	22
Gambar 27 <i>Lemon</i> .....	22
Gambar 28 <i>Parsley</i> .....	22
Gambar 29 Roti <i>Burger</i> .....	23
Gambar 30 Selada .....	23
Gambar 31 Saus Tar - tar .....	23
Gambar 32 Bagan Alir Pembuatan Patty Belut.....	24
Gambar 33 Pembersihan dan pemotongan.....	27
Gambar 34 Proses Penggilingan .....	27
Gambar 35 Proses pencampuran bahan .....	27
Gambar 36 Proses pembentukan adonan .....	27
Gambar 37 Proses pembersihan adonan dengan tepung terigu.....	28
Gambar 38 Proses pelapisan adonan dengan telur.....	28
Gambar 39 Proses Pelapisan Adonan Dengan <i>Bubble Crumbs</i> .....	28
Gambar 40 Proses penggorengan.....	28

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Perbandingan Tiga Resep Acuan.....	15
Tabel 2 Komposisi Pengembangan Resep .....	17
Tabel 3 Peralatan Eksperimen .....	18
Tabel 4 Bahan Eksperimen.....	20
Tabel 5 Resep Saus Tar - Tar .....	22
Tabel 6 Bahan - Bahan Pelengkap <i>Burger</i> .....	23
Tabel 7 Pengembangan Resep <i>Patty</i> Belut.....	25
Tabel 8 Hasil Perbandingan Proses Pengolahan .....	30
Tabel 9 Hasil Perbandingan Formulasi Dalam Bentuk Adonan.....	32
Tabel 10 Hasil Perbandingan Karakteristik Formulasi .....	33
Tabel 11 Penilaian Ketepatan Formulasi Oleh <i>Expert judgement</i> .....	36

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Penulis .....	43
Lampiran 2 Lembar Pembimbingan Tugas Akhir .....	44
Lampiran 3 Expert Judgement Penilaian Resep Acuan .....	46
Lampiran 4 Rata – Rata Penilaian Resep Acuan.....	48
Lampiran 5 Penilaian Karakteristik Formulasi Oleh Expert Judgement .....	49
Lampiran 6 Penilaian Ketepatan Formulasi Oleh Expert Judgement .....	53
Lampiran 7 Dokumentasi Pembuatan Patty Burger Belut .....	55