



**PEMANFAATAN TEPUNG JAGUNG SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN
SCOTCH EGG AYAM (SOGUAM)**

PROYEK AKHIR

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta untuk
Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya Teknik



Disusun Oleh :

SEPTIAN AYU SAPUTRI

NIM 16512134011

PROGRAM STUDI TEKNIK BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2019

PEMANFAATAN TEPUNG JAGUNG SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN SCOTCH EGG AYAM (SOGUAM)

Oleh:

Septian Ayu Saputri

NIM 16512134011

ABSTRAK

Tujuan proyek akhir ini adalah: (1) menemukan resep yang tepat pada produk soguam (2) mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk soguam, (3) mendapatkan informasi nilai gizi produk soguam.

Jenis penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk ini yaitu R&D (*Reaserch and Development*) dengan model pengembangan 4D (*define, design, develop, disseminate*). *Define* adalah tahap menentukan resep acuan, *Design* adalah tahap pengembangan produk, *Develop* adalah tahap validasi produk dengan panelis semi terlatih sebanyak 30 panelis, *Disseminate* adalah tahap mengimplementasikan produk yang telah melalui tahap validasi dan dipamerkan pada saat pameran dengan panelis tidak terlatih sebanyak 80 panelis. Tempat dan waktu penelitian yaitu Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta dan Auditorium Universitas Negeri Yogyakarta dilaksanakan dari bulan Januari-Mei 2019. Bahan pengujian berupa 80 produk soguam, alat penguji borang percobaan uji sensoris, borang validasi I dan II, borang uji sensoris panelis, selanjutnya data dianalisis dengan teknik analisis deskriptif dan uji t.

Hasil yang didapat dari penelitian produk ini adalah : 1) resep yang tepat untuk produk *Scotch Egg* yaitu dengan substitusi tepung jagung sebanyak 100% diolah dengan menggunakan teknik *Deep Frying*. 2) daya terima masyarakat terhadap produk *Scotch Egg* Tepung Jagung Ayam dari keseluruhan 80 panelis dengan nilai rerata keseluruhan 3,6 masuk dalam kategori “sangat disukai” . Dari data tersebut diketahui bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat. Dan untuk harga jual *Scotch Egg* Tepung Jagung Ayam sebesar Rp 8.500,00. 3) jumlah energi total persajian 333 Kal untuk 150 gram.

Kata Kunci : Tepung Jagung, *Scotch Egg*, Substitusi.

USE CORN FLOUR AS A MATERIAL FOR THE MANUFACTURE OF SCOTCH EGG AYAM (SOGUAM)

By:

Septian Ayu Saputri

NIM 16512134011

ABSTRACT

The objectives of this final project are: (1) Finding the right recipe on the product of a lawyer (2) Knowing the public acceptance of the product, (3) Obtaining nutritional value information for the product.

The type of research used in the manufacture of this product is R&D (Research and Development) with the development model 4D (define, design, develop, disseminate). Define is the stage of determining the reference recipe, Design is the development stage of the product, Develop is a product validation phase with a semi-trained panelist 30 panelist, Disseminate is the stage of implementing products that have been through the validation stage and exhibited at the time of exhibition with untrained panelists as many as 80 panelists. The place and time of research is the laboratory of Boga Engineering Education Department of Boga and Clothing, Faculty of Engineering Yogyakarta State University and Auditorium of Yogyakarta State University conducted from January-May 2019. Testing material in the form of 80 socio-product, sensory test form tester, Form I, and II validation, sensory panelist test form, subsequent data analyzed with descriptive analysis techniques and test T.

Results obtained from the research of this product are: 1) the right recipe for product Scotch Egg is with corn starch substitutions as much as 100% processed by using Deep Frying technique. 2) People's power of gratitude towards products of Scotch Egg corn chicken flour from a total of 80 panelists with an overall average value of 3.6 entered in the category "highly liked". From that data it is known that the product is acceptable to the public. And for the selling price of Scotch Egg corn chicken flour amounting to Rp 8,500.00. 3) Total energy amount of 333 Kal servings to 150 grams.

Keywords: cornstarch, Scotch Egg, substitutions.

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Proyek Akhir dengan Judul

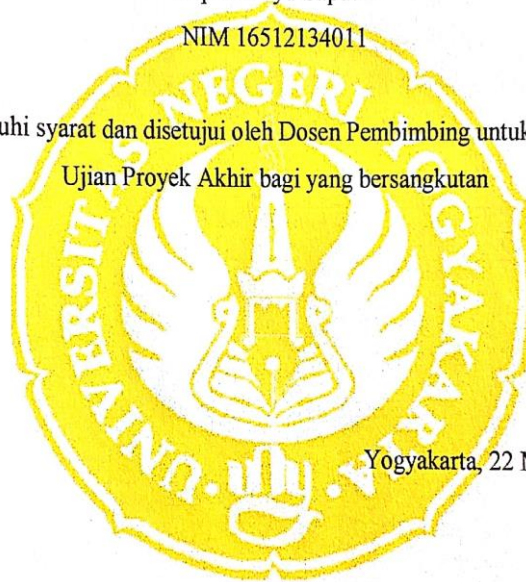
**PEMANFAATAN TEPUNG JAGUNG SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN
SCOTCH EGG AYAM (SOGUAM)**

Disusun Oleh:

Septian Ayu Saputri

NIM 16512134011

telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk melaksanakan
Ujian Proyek Akhir bagi yang bersangkutan



Yogyakarta, 22 Mei 2019

Mengetahui,
Ketua Program Teknik Boga

Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19750428 199903 2 002

Disetujui,
Dosen Pembimbing

Dr. Dra. Marwanti, M.Pd.
NIP. 19570313 198303 2 001

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir

**PEMANFAATAN TEPUNG JAGUNG SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN
SCOTCH EGG AYAM (SOGUAM)**

Disusun Oleh:

Septian Ayu Saputri

NIM 16512134011

Telah dipertahankan didepan Tim Penguji Proyek Akhir
Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Pada tanggal 22 Mei 2019

TIM PENGUJI


NAMA	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dr. Marwanti, M.Pd. Ketua Penguji/Pembimbing		2 Juli 2019
Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si. Penguji		2 Juli 2019
Dewi Eka Murniati, S.E., M.M. Sekretaris Penguji		8 Juli 2019

Yogyakarta, 8 Mei 2019

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,




Dr. Ir. Widarto, M.Pd.

NIP. 19631230 198812 1 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Septian Ayu Saputri
NIM : 16512134011
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Program Studi : Teknik Boga
Fakultas : Teknik
Judul PA : Pemanfaatan tepung jagung sebagai bahan pembuatan *scotch egg* ayam (soguam)

Dengan ini saya menyatakan bahwa Laporan Proyek Akhir ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 22 Mei 2019

Yang menyatakan,



Septian Ayu Saputri

NIM 16512134011

MOTTO

“Maka ingatlah kepada-Ku, Aku pun akan ingat kepadamu. Bersyukurlah kepada-Ku, dan janganlah kamu ingkar kepada- Ku ”(Q.S. Al-Baqarah Ayat:152)



“Orang yang pesimis selalu melihat kesulitan di setiap kesempatan, tapi orang yang optimis selalu melihat kesempatan dalam setiap kesulitan.”

(Ali bin Abi Thalib)



“Dan janganlah kamu berputus asa dari rahmat Allah. Sesungguhnya tiada berputus asa dari rahmat Allah melainkan orang-orang yang kufur (Terhadap Karunia Allah)”. (Q.S. Yusuf 87)



HALAMAN PERSEMBAHAN

Bismillahirrohmanirrohim

Dengan menyebut nama Allah yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang

Sembah sujud syukur kepada Allah SWT. Taburan cinta dan kasih sayang-Mu telah memberiku kekuatan dan membekaliku dengan ilmu. Atas karunia serta kemudahan yang Engkau berikan akhirnya tugas akhir yang sederhana ini dapat terselesaikan.

Tugas akhir ini kupersembahkan untuk kedua orang tua saya tercinta Bapak Munasiri dan Ibu Suharti sebagai tanda bakti, hormat dan rasa terima kasih yang tiada terhingga yang telah memberikan kasih sayang, segala dukungan dan cinta kasih yang tiada terhingga yang tiada mungkin dapat kubalas hanya dengan selembar kertas yang bertuliskan kata cinta dan persembahan.

Untuk kakakku, Cahyo Agustina Danu Saputro dan Umi Septiana terima kasih atas do'a dan semangat selama ini. Tiada yang paling mengharukan saat berjumpa denganmu.

Untuk orang terkasih dan sahabat-sahabatku, terima kasih atas kasih sayang, perhatian, bantuan, do'a, hiburan, nasihat dan kesabaran yang telah memberikanku semangat dan inspirasi dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Untuk Ibu Dr. Dra. Marwanti, M.Pd selaku dosen pembimbing Tugas Akhir saya, terima kasih sudah membantu, menasehati, dan mengajari saya selama ini.

Untuk seluruh dosen pengajar dan semua staf akademik di Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta terima kasih atas semua ilmu, didikan, pengalaman yang sangat berarti dan bantuan kepada saya.

Untuk teman seangkatan terima kasih atas bantuan dan kerja sama selama ini. Serta semua pihak yang sudah membantu selama penyelesaian Tugas Akhir ini.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Proyek Akhir yang berjudul “**PEMANFAATAN TEPUNG JAGUNG SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN SCOTCH EGG AYAM (SOGUAM)**” secara baik dan tepat waktu. Laporan Proyek Akhir ini disusun guna memperoleh gelar Ahli Madya. Pembuatan laporan ini dapat berjalan dengan baik dan mampu selesai tepat waktu karena bantuan yang telah di berikan oleh *banyak* pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr.Dra Marwanti., M.Pd. selaku pembimbing Proyek Akhir yang telah banyak memberikan bimbingan dan motivasi selama penyusunan Laporan Proyek Akhir ini.
2. Andian Ari Anggraeni, S.T., M.Sc selaku Validator instrumen penelitian Tugas Akhir Proyek Akhir dapat terlaksana dengan tujuan.
3. Dewi Eka Murniati, S.E., M.M. selaku Sekretaris Penguji yang sudah memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir Proyek Akhir ini.
4. Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, dan Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd selaku Ketua Program Studi Teknik Boga, beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Proyek Akhir ini.
5. Dr. Ir. Widarto, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Proyek Akhir ini.
6. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Proyek Akhir ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Proyek Akhir ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, 22 Mei 2019

Penulis,



Septian Ayu Saputri

NIM 16512134011

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
SURAT PERNYATAAN	vi
MOTTO	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Batasan Masalah	7
D. Rumusan Masalah	7
E. Tujuan Penelitian	7
F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan	8
G. Manfaat Pengembangan Produk	8
BAB II. KAJIAN PRODUK	10
A. Kajian Produk	10
B. Kajian Bahan	11
C. Kajian Teknik Pengolahan	29
D. Kajian Teknik Penyajian	30
E. Kajian Informasi Nilai Gizi	33
F. Uji Kesukaan	37
G. Kerangka Berfikir	38
BAB III. METODE PENELITIAN	41
A. Jenis Penelitian	41
B. Tempat dan Waktu Penelitian	43
C. Bahan dan Alat Penelitian	43
D. Prosedur Pengembangan	48
E. Sumber Data / Subjek Pengujian Produk	50
F. Metode Analisis Data	50
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	52
A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan	52
B. Hasil dan Pembahasan	54

C. Penerimaan Masyarakat Terhadap Produk Mie Mama Jagung	76
D. Pembahasan	78
BAB V. SIMPULAN DAN SARAN	80
A. Simpulan	80
B. Saran	81
DAFTAR PUSTAKA	82
LAMPIRAN	85

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. <i>Scotch egg</i>	11
Gambar 2. Jagung	12
Gambar 3. Tepung Jagung	15
Gambar 4. <i>Fillet</i> ayam	18
Gambar 5. Telur	19
Gambar 6. Minyak goreng	20
Gambar 7. Daun Bawang	21
Gambar 8. Wortel	21
Gambar 9. Buncis	22
Gambar 10. Garam	23
Gambar 11. Lada	23
Gambar 12. Pala	24
Gambar 13. Saus tomat	25
Gambar 14. Saus Cabai	25
Gambar 15. Jahe	26
Gambar 16. Bawang bombay	27
Gambar 17. Tepung roti	27
Gambar 18. Tepung terigu	28
Gambar 19. Bawang putih	29
Gambar 20. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>scotch egg</i>	30
Gambar 21. Kerangka berfikir	40
Gambar 22. Diagram prosedur pengembangan.....	48
Gambar 23. Produk Scotch Egg	53
Gambar 24. Diagram Alir Pembuatan <i>Scotch Egg</i>	58
Gambar 25. Diagram Alir pembuatan Saus Barbeque	59
Gambar 26. Produk acuan.....	60
Gambar 27. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Scotch Egg</i> Tepung Jagung Ayam	63
Gambar 28. Diagram Alir Proses Pembuatan Saus Barbeque	64
Gambar 29. Produk acuan	72
Gambar 30. Grafik Rata-rata Penilaian Produk Soguam.....	78

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Spesifikasi Bahan Pembuatan <i>scotch egg</i>	44
Tabel 2. Daftar Alat Pembuatan Produk.....	45
Tabel 3. Keterangan Sumber Data/Sujek Pengujian Produk	50
Tabel 4. Karakteristik <i>Scotch Egg</i> Tepung Jagung Ayam.....	53
Tabel 5. Komposisi-proporsi <i>Scotch Egg</i>	55
Tabel 6. Komposisi bahan saus barbeque	55
Tabel 7. Uji Sensoris Tahap <i>Define</i>	56
Tabel 8. Resep Acuan Produk <i>Scotch Egg</i>	57
Tabel 9. Perbandingan Fomula Kontrol dan Pengebangan	61
Tabel 10. Uji Sensoris Tahap <i>Design</i>	62
Tabel 11. Hasil Penilaian Validasi I	66
Tabel 12. Hasil Penilaian Validasi II	67
Tabel 13. Perhitungan Harga Jual Produk	68
Tabel 14. Uji Kesukaan oleh Panelis Semi Terlatih	70
Tabel 15. Uji Kesukaan oleh Panelis Semi Terlatih	71
Tabel 16. <i>Paired T-test</i>	72
Tabel 17. Informasi Nilai Gizi.....	73
Tabel 18. <i>Paired T-test</i> Hasil Deskripsi Tingkat Kesukaan Produk	74
Tabel 19. Hasil Diskripsi Tingkat Kesukaan Produk	77

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Logbook Bimbingan Tugas Akhir
- Lampiran 2. Borang Uji Sensoris Proyek Akhir Boga Tahap *Define*
- Lampiran 3. Borang Uji Sensoris Proyek Akhir Boga Tahap *Design*
- Lampiran 4. Borang Uji Sensoris Proyek Akhir Boga Tahap *Develop* (Validasi I)
- Lampiran 5. Borang Uji Sensoris Proyek Akhir Boga Tahap *Develop* (Validasi II)
- Lampiran 6. Borang Uji Sensoris PA Boga Tahap *Disseminate* Skala Terbatas
- Lampiran 7. Data Penilaian Uji Panelis Semi Terlatih
- Lampiran 8. Borang Uji Kesukaan Skala Luas (Pameran)
- Lampiran 9. Data Penilaian Uji Kesukaan Skala Luas (Pameran)
- Lampiran 10. Hasil Paired T-test
- Lampiran 11. Hasil Uji Proksimat *Scotch Egg* Tepung Jagung Ayam
- Lampiran 12. Hasil Perhitungan Informasi Gizi *Scotch Egg* Tepung Jagung Ayam
- Lampiran 13. Resep Produk
- Lampiran 14. Dokumentas
 - Dokumentasi 1. Uji Validasi I Acuan
 - Dokumentasi 2. Uji Validasi I Pengembangan
 - Dokumentasi 3. Uji Validasi II Pengembangan
 - Dokumentasi 4. Penjurian Produk
 - Dokumentasi 5. Produk Uji untuk Panelis Semi Terlatih
 - Dokumentasi 6. Produk Acuan dan Produk Pengembangan
 - Dokumentasi 7. Uji Panelis Semi Terlatih
 - Dokumentasi 8. Uji Panelis Semi Terlatih
 - Dokumentasi 9. Display Produk Pameran Proyek Akhir
 - Dokumentasi 10. Foto Bersama Dosen Pembimbing
 - Dokumentasi 11. Food Show Pameran Proyek Akhir