



**PENGEMBANGAN PRODUK *CORNDON BLEU*
DENGAN SUBSTITUSI NASI JAGUNG**

PROYEK AKHIR

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya**



**Disusun oleh:
AYU SRI HANDINI
NIM 16512134012**

**PROGRAM STUDI TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2019**

PENGEMBANGAN PRODUK *CORNDON BLEU*
DENGAN SUBSTITUSI NASI JAGUNG

Oleh :

AYU SRI HANDINI

NIM. 16512134012

ABSTRAK

Proyek akhir ini bertujuan untuk: (1) menemukan resep yang tepat untuk produk *Corndon Bleu*, (2) mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk *Corndon Bleu*, (3) mengetahui kandungan nilai gizi dalam produk *Corndon Bleu*.

Jenis penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk ini yaitu, R&D (*Reaserch and Development*) dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Develope, Disseminate*). *Define* adalah tahap menentukan resep acuan, *Design* adalah tahap perancangan produk, *Develope* adalah tahap validasi produk, *Disseminate* adalah tahap mengimplementasikan produk yang telah melalui tahap validasi dan dipamerkan pada saat pameran. Tempat dan waktu penelitian yaitu Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas teknik Universitas Negeri Yogyakarta, dilaksanakan dari bulan Januari 2019 – April 2019. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk acuan dan pengembangan, sedangkan alat penguji borang percobaan, borang validasi I dan II, borang uji sensoris panelis, dan borang uji kesukaan saat pameran dengan teknik analisis data diskriptif kualitatif.

Hasil yang didapat dari penelitian ini adalah: (1) resep yang tepat untuk produk *Corndon Bleu* adalah dengan substitusi nasi jagung sebanyak 75% dengan teknik memasak *steaming* kemudian diselesaikan dengan *deep frying* (2) daya terima masyarakat terhadap produk *Corndon Bleu* dari 80 panelis berdasarkan rerata yang dihasilkan menyatakan bahwa produk sangat disukai, dari data tersebut menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat (3) dalam 100 gram *Corndon Bleu* mengandung energi total sebanyak 187 Kal dengan jumlah energi dari lemak sebesar 80 Kal. Lemak total 9 gram, protein 9 gram, dan karbohidrat total 18 gram.

Kata kunci : *Corndon Bleu*, nasi jagung

DEVELOPMENT OF *CORNDON BLEU* PRODUCTS WITH THE SUBSTITUTION OF CORN RICE

By:

AYU SRI HANDINI

NIM. 16512134012

ABSTRACT

This final project aims to: (1) find the right recipe for Corndon Bleu products, (2) find out public acceptance of Corndon Bleu products, (3) determine the nutritional value of Corndon Bleu products.

The type of research used in making this product is, R & D (Research and Development) with the 4D development model (Define, Design, Develop, Disseminate). Define is the stage of determining the reference recipe, Design is the product design stage, Develop is the product validation stage, Disseminate is the stage of implementing the product that has gone through the validation stage and exhibited at the exhibition. The place and time of the study are the Food Laboratory Department of Food and Clothing Engineering Education, Faculty of Engineering, Yogyakarta State University, carried out from January 2019 - April 2019. The test material is a sample of each reference and development product, while testing instruments are experimental forms, validation forms I and II, panelist sensory test forms, and preferred test forms at the exhibition with qualitative descriptive data analysis techniques.

The results obtained from this study are: (1) the right recipe for Corndon Bleu products is by substituting corn rice as much as 75% with steaming cooking techniques then solved by deep frying (2) community acceptance of Corndon Bleu products from 80 panelists based on average. The result shows that the product is highly preferred, from the data showing that the product can be accepted by the community (3) in 100 grams of Corndon Bleu containing a total energy of 187 Kal with an amount of energy from fat of 80 Kal. Total fat is 9 grams, 9 grams of protein, and total carbohydrates are 18 grams.

Keywords: Corndon Bleu, corn rice

LEMBAR PERSETUJUAN

Proyek Akhir dengan Judul :

PENGEMBANGAN PRODUK *CORNDON BLEU*

DENGAN SUBSTITUSI NASI JAGUNG

Disusun oleh:

Ayu Sri Handini

NIM. 16512134012

telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan
Ujian Tugas Akhir oleh yang bersangkutan.

Yogyakarta, 23 Mei 2019

Mengetahui,

Disetujui,

Ketua Program Studi Teknik Boga

Dosen Pembimbing



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP. 19750428 199903 200 2



Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd

NIP. 19630111 198812 200 1

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir

PENGEMBANGAN PRODUK *CORNDON BLEU* DENGAN SUBSTITUSI NASI JAGUNG

Disusun Oleh :

Ayu Sri Handini

NIM. 16512134012

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Proyek Akhir

Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Pada Tanggal 23 Mei 2019

TIM PENGUJI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd		04 Juli 2019
Ketua Penguji/Pembimbing		05 Juli 2019
Wika Rinawati, S.Pd., M.Pd		05 Juli 2019
Sekretaris Penguji		
Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd		
Penguji		

Yogyakarta, 06 Juli 2019

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



Dr. Ir. Widarto, M.Pd

NIP. 19631230 198812 1 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ayu Sri Handini

NIM : 16512134012

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Program Studi : Teknik Boga

Fakultas : Teknik

Judul Proyek Akhir : Pengembangan Produk *Corndon Bleu* dengan
Substitusi Nasi Jagung

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Proyek Akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya atau gelar lainnya di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak ada pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, Mei 2019

Yang menyatakan,



Ayu Sri Handini

NIM. 16512134012

MOTTO

“KHOIRUNNAS ANFA’UHUM LINNAS ~

Sebaik-baik manusia adalah yang paling bermanfaat bagi orang lain”

“BIRRUL WALIDAIN”

“Bukan bahagia yang membuat kita selalu bersyukur, tetapi dengan bersyukur
maka akan membuat kita selalu bahagia”

“Barangsiapa yang harinya sekarang lebih baik daripada kemarin maka dia
termasuk orang yang beruntung. Barangsiapa yang harinya sama dengan kemarin
maka dia adalah orang yang merugi. Barangsiapa yang harinya sekarang lebih
jelek daripada harinya kemarin maka dia terlaknat.”

HALAMAN PERSEMBAHAN

Laporan Proyek Akhir ini saya persembahkan kepada:

1. Bapak dan Ibu tercinta yang telah memberikan dukungan moral dan materil, semangat serta do'a yang tiada henti.
2. Untuk teman – teman kelas D3 Teknik Boga angkatan 2016.
3. Almamater tercinta Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr Wb

Alhamdulillah Robbil 'Alamin, puji syukur kehadiran Allah SWT Tuhan Semesta Alam. Atas segala nikmat dan karunia-Nya sehingga Laporan Proyek Akhir yang berjudul “Pengembangan Produk *Corndon Bleu* dengan Substitusi Nasi Jagung” ini dapat diselesaikan dengan sebaik-baiknya. Sholawat serta salam semoga selalu tercurah kepada Nabi besar Muhammad SAW.

Laporan ini disusun sebagai bagian dari persyaratan yang harus ditempuh Tugas Akhir Boga untuk memperoleh gelar Ahli Madya, serta sebagai syarat kelulusan bagi mahasiswa D3 Teknik Boga, Program Studi Teknik Boga, Universitas Negeri Yogyakarta 2019. Dalam kesempatan ini tak lupa penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan penyusunan laporan ini :

1. Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Proyek Akhir ini.
2. Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd selaku Penguji Tugas Akhir Proyek Akhir.
4. Wika Rinawati, M.Pd selaku Sekretaris Penguji Tugas Akhir Proyek Akhir.

5. Dr. Ir. Widarto, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
6. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Proyek Akhir ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan oleh semua pihak di atas dapat menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan referensi atau bacaan sebagai bahan untuk menambah pengetahuan di bidang kuliner. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk perbaikan di masa yang akan datang.

Yogyakarta, 23 Mei 2019



Ayu Sri Handini

NIM. 16512134012

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
ABSTRAK.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
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.....	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian.....	5
F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan.....	6
G. Manfaat Pengembangan Produk.....	6
BAB II KAJIAN TEORI.....	8
A. Kajian Produk <i>Chicken Gordon Bleu</i>	8
B. Kajian Bahan.....	9
1. Bahan utama.....	9
2. Bahan tambahan.....	17
C. Kajian Teknik Pengolahan.....	19
D. Kajian Teknik Penyajian.....	21
E. Kajian Informasi Nilai Gizi.....	22
F. Uji Kesukaan.....	25
G. Kerangka Berfikir.....	26

BAB III METODE PENELITIAN.....	28
A. Jenis Penelitian.....	28
B. Waktu Dan Tempat Penelitian.....	30
1. Waktu Penelitian.....	30
2. Tempat Penelitian.....	30
C. Bahan Dan Alat Penelitian.....	31
1. Bahan dan Alat Pembuatan Produk.....	31
2. Bahan dan Alat Pengujian Produk.....	33
D. Prosedur Pengembangan.....	34
E. Sumber Data / Subjek Penelitian.....	37
F. Metode Analisis Data.....	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan.....	39
B. Hasil Penelitian.....	40
1. Tahap <i>Define</i>	40
2. Tahap <i>Design</i>	42
3. Tahap <i>Develop</i>	45
4. Tahap <i>Disseminate</i>	52
C. Pembahasan.....	57
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	60
A. Simpulan.....	60
B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA.....	62
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Chicken Gordon Bleu.....	8
Gambar 2. Nasi Jagung.....	9
Gambar 3. Kerangka berpikir.....	25
Gambar 4. <i>Corndon Bleu</i>	37
Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan <i>Chicken Gordon Bleu</i>	40
Gambar 6. Diagram alir proses pembuatan nasi jagung.....	42
Gambar 7. Diagram alir proses pembuatan <i>Corndon Bleu</i>	43
Gambar 8. Kemasan Produk <i>Corndon Bleu</i>	47
Gambar 9. Grafik Penerimaan Panelis Semi Terlatih terhadap Produk Acunan dan Produk Pengembangan.....	52
Gambar 10. Produk Corndon Bleu.....	53
Gambar 11. Grafik Tingkat Penerimaan Produk Corndon Bleu.....	54

DAFTAR TABE

Tabel 1. Data kandungan gizi ayam.....	10
Tabel 2. Data kandungan gizi nasi jagung.....	11
Tabel 3. Spesifikasi dan Karakteristik Bahan <i>Corndon Bleu</i>	31
Tabel 4. Spesifikasi dan Karakteristik Bahan <i>Sauce</i>	32
Tabel 5. Spesifikasi dan Karakteristik Bahan <i>Side Dish</i>	32
Tabel 6. Daftar Alat Pembuatan Produk <i>Corndon Bleu</i>	32
Tabel 7. Bahan pengujian produk.....	33
Tabel 8. Alat pengujian produk.....	33
Tabel 9. Resep produk standar <i>Chicken Gorndon Bleu</i>	36
Tabel 10. Sumber data/subyek pengujian produk.....	37
Tabel 11. Komposisi bahan <i>Chicken Gordon Bleu</i>	40
Tabel 12. Resep Kontrol <i>Chicken Gordon Bleu</i>	41
Tabel 13. Perbandingan Formula Kontrol.....	43
Tabel 14. Hasil penilaian Validasi I.....	46
Tabel 15. Hasil penilaian Validasi II.....	47
Tabel 16. Perhitung harga jual produk <i>Corndon Bleu</i>	50
Tabel 17. Hasil Uji Proksimat.....	51
Tabel 18. Informasi Nilai Gizi produk <i>Corndon Bleu</i>	52
Tabel 19. Uji Kesukaan oleh Panelis Semi Terlatih (Produk Acuan).....	53
Tabel 20. Uji Kesukaan oleh Panelis Semi Terlatih (Produk <i>Corndon Bleu</i>).....	53
Tabel 21. Hasil Deskripsi Tingkat Kesukaan Produk <i>Corndon Bleu</i>	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Logbook Bimbingan Tugas Akhir.....	64
Lampiran 2. Borang Uji Sensoris Tahap Design.....	65
Lampiran 3. Borang Uji Sensoris Tahap Development (Validasi I).....	66
Lampiran 4. Borang Uji Sensoris Tahap Development (Validasi II).....	69
Lampiran 5. Borang Uji Sensoris Proyek Akhir Tahap Disseminate	71
Lampiran 6. Data Penilaian Uji Panelis Semi Terlatih.....	73
Lampiran 7. Borang Uji Kesukaan Skala Luas (Pameran Proyek Akhir).....	75
Lampiran 8. Data Penilaian Uji Kesukaan Skala Luas (Pameran).....	76
Lampiran 9. Resep Produk <i>Corndon Bleu</i>	79
Lampiran 10. Hasil Uji Organoleptik.....	81
Lampiran 11. Hitungan Label Informasi Nilai Gizi.....	82
Lampiran 12. Dokumentasi.....	83