



PRODUKSI HIDANGAN MODIFIKASI GYOZA TAHU UNTUK VEGETARIAN

SABRINA MEIDIYANTI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir berjudul “Produksi Hidangan Modifikasi Gyoza Tahu untuk *Vegetarian*” adalah benar karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2021



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Sabrina Meidiyanti
NIM. J3F117119

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

SABRINA MEIDIYANTI. Produksi Hidangan Modifikasi Gyoza Tahu untuk *Vegetarian*. *Production of Modified Tofu Gyoza Dishes for Vegetarian*. Dibimbing oleh ROSYDA DIANA.

Tujuan penulisan tugas akhir ini yaitu untuk melakukan pengembangan produk gyoza tahu untuk vegetarian. Tujuan khususnya adalah; (1) Mempelajari pengertian *vegetarian*, (2) Mengidentifikasi deskripsi produk meliputi karakteristik dan bahan-bahan pengolahan gyoza tahu, (3) Mengkaji tahapan produksi produk dimulai dari persiapan, pengolahan, dan pemorsian, (4) Menghitung kandungan gizi dari gyoza tahu, (5) Menganalisis biaya bahan dan harga jual gyoza tahu, (6) Mengevaluasi hasil uji organoleptik gyoza tahu (penampilan, warna, rasa, tekstur). Proses produksi gyoza tahu dan uji organoleptik produk oleh 20 orang panelis dilakukan bersamaan pada tanggal 21 Mei 2021. Jenis data yang digunakan terdiri atas data primer dan data sekunder.

Vegetarian adalah orang yang mengonsumsi produk nabati, dengan atau tanpa telur, juga menghindari konsumsi daging, unggas dan hewan laut. Gyoza tahu merupakan salah satu alternatif hidangan lauk nabati dan *snack* untuk *vegetarian* yang memiliki tekstur lunak pada bagian kulit dan isi. Bahan utama produk ini adalah tahu. Rasa dari gyoza tahu adalah gurih dengan aroma khas wijen. Proses produksi dimulai dari persiapan alat dan bahan sesuai dengan kebutuhan dan fungsinya. Tahap selanjutnya adalah pengolahan terdiri dari pengolahan kulit gyoza, pembuatan isi, dan pengolahan gyoza tahu menggunakan teknik *pan frying*. Proses terakhir adalah pemorsian, kemudian dilakukan penyajian.

Kandungan gizi satu resep hidangan (16 buah) gyoza tahu sebesar energi 959 Kal, protein 28,5 g, lemak 41,2 g, dan karbohidrat 123,1 g. Satu resep menghasilkan empat porsi sehingga satu porsi gyoza tahu mengandung energi sebesar 239 Kal, protein 7,1 g, lemak 10,3 g dan karbohidrat 30,7 g. Biaya bahan baku untuk setiap kali produksi adalah Rp. 25.515, biaya tenaga kerja untuk setiap kali produksi sebesar Rp. 16.216,00 dan biaya *overhead* sebesar Rp. 2.453,00 sehingga harga pokok produksi sebesar Rp. 44.185,00. Harga jual perkemasan sebesar Rp. 10.000,00. Presentase keuntungan sebesar 63,2%.

Uji organoleptik produk gyoza tahu dilakukan panelis dengan rentang umur 14–56 tahun dengan 85% (17 perempuan) dan 17% (3 laki-laki). Penilaian uji organoleptik berdasarkan rasa mendapat hasil 75% panelis sangat suka dan 25% menyatakan suka. Hasil organoleptik tekstur diketahui 35% panelis sangat suka dan 65% suka, sedangkan untuk warna 60% panelis menyatakan sangat suka dan 40% suka. Hasil uji organoleptik penampilan gyoza tahu memperoleh hasil 70% sangat suka, 20% suka dan 10% tidak suka.

Saran untuk gyoza tahu adalah sebaiknya dalam proses pembuatan kulit gyoza, harus lebih tipis agar tekstur kulit setelah dimasak tidak akan keras dan tidak mudah robek saat dibentuk. Pada bagian isi diisi lebih banyak agar lebih padat sehingga penampilan hidangan gyoza tahu lebih menarik.

Kata kunci: Gyoza, Modifikasi, Produksi, Tahu, *Vegetarian*.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta Milik IPB, Tahun 2021
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



PRODUKSI HIDANGAN MODIFIKASI GYOZA TAHU UNTUK VEGETARIAN

SABRINA MEIDIYANTI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Penguji pada Laporan Akhir: Dr. Ir. R.A. Hangesti Emi Widayari, M.Si

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengurniikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan : Produksi Hidangan Modifikasi Gyoza Tahu untuk
Vegetarian
Nama : Sabrina Meidiyanti
NIM : J3F117119

Disetujui oleh

Pembimbing :
Rosyda Dianah, SKM, MKM

Diketahui oleh



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi :
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si
NIP. 196903282009102002

Dekan Sekolah Vokasi :
Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 196106181986091001

Tanggal Ujian : (12 Juli 2021)

Tanggal Lulus :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.