

## 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*.