

**PEMBUATAN RICE CHICKEN ROLL**

**PROYEK AKHIR**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Program Studi  
Diploma Tiga (D3) Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang**



**RIDHO SETYO RAHARJO**

**NIM 1308011/2013**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**2017**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

*Pembuatan Rice Chicken Roll*

Judul : *Pembuatan Rice Chicken Roll*  
Nama : Ridho Setyo Raharjo  
NIM : 1308011  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2017

Disetujui Oleh Pembimbing



Dra. Lucy Fridayati, M.Kes  
NIP 19620518 198602 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd  
NIP 19590326 198503 2001

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si  
NIP 19760801 200501 2001



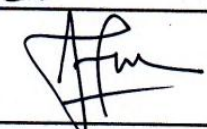
## PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Ridho Setyo Raharjo  
NIM : 1308011  
Judul : Pembuatan *Rice Chicken Roll*  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan Fakultas : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Dinyatakan lulus setelah dipertahankan di depan Tim Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan perhotelan  
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2017

### Tim Penguji

Nama		Tanda Tangan
Ketua	: Dra. Lucy Fridayati, M. Kes	1. 
Anggota	: Dra. Asmar Yulastri Ph. D	2. 
Anggota	: Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M. Si	3. 



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131  
Telp. (0751) 7051186  
e-mail : kkunp.info@gmail.com

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang tertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ridho Setyo Raharjo  
NIM : 1308011  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

**"Pembuatan *Rice Chicken Roll*"** adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Agustus 2017

Diketahui,  
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd  
NIP: 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan,

Ridho Setyo Raharjo  
NIM: 1308011

## ABSTRAK

**Ridho Setyo Raharjo, 2017.** “Pembuatan *Rice Chicken Roll*” Tugas Akhir. Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk 1) membuat *Rice Chicken Roll* sebagai suatu makanan yang unik dan menarik. 2) mendeskripsikan kualitas *Rice Chicken Roll* dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Jenis penelitian dalam Proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melakukan tiga kali pengulangan pada pembuatan *Rice Chicken Roll* yang dilaksanakan pada bulan Juli 2017, berlokasi di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 10 orang panelis yaitu mahasiswa program studi D3 dan S1 Tata Boga yang telah lulus mata kuliah pengolahan penyajian makanan kontinental dan gastronomi. Hasil uji organoleptik dengan tiga kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas *Rice Chicken Roll* adalah berbentuk silinder rapi dengan ketebalan 2cm. Memiliki warna yang bervariasi yaitu putih dari nasi, kuning keemasan dari lauk, hijau dan oren dari sayuran. Memiliki aroma khas ayam goreng dan wangi dari nasi, bertekstur lembut pada nasi dan sayuran serta empuk pada lauk. Memiliki cita rasa gurih yang berasal dari lauk, cukup manis dari nasi, dan manis dari sayuran.

**Kata Kunci:** *Rice Chicken Roll*, Makanan

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya yang memberikan kesempatan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul "**Pembuatan *Rice Chicken Roll***". Diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang saya miliki, mulai dari kemampuan waktu dan tenaga, namun berkat kesungguhan serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka proyek akhir ini dapat terselesaikan.

Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd dan Dr. Elida, MPd selaku Dekan dan Pembantu Dekan 1 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku Dosen Pembimbing.
4. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku dosen Penguji Proyek Akhir.
5. Ibu Dra. Asmar Yulastri, Ph.D selaku Dosen Pembimbing Akademik dan Dosen Penguji Proyek Akhir.

6. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Seluruh Staf Pengajar dan Tekhnisi serta Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil dan doa yang telah diberikan.
9. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 2013 Tata Boga dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Dalam penulisan Laporan Proyek Akhir ini penulis berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tentu tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis di masa yang akan datang

Akhir kata semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, Agustus 2017

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	2
C. Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	
A. Makanan .....	4
Defenisi Makanan .....	4
B. <i>Rice Chicken Roll</i> .....	5
1. Defenisi <i>Rice Chicken Roll</i> .....	5
2. Bahan-bahan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Rice Chicken Roll</i> .....	5
3. Tekhnik Pengolahan <i>Rice Chicken Roll</i> .....	8
4. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Rice Chicken Roll</i> ...	10
C. Kandungan Gizi pada <i>Rice Chicken Roll</i> .....	14
D. Kualitas <i>Rice Chicken Roll</i> .....	17
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	20
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	20
C. Pemilihan Bahan .....	20
D. Alat yang Digunakan dalam pengolahan <i>Rice Chicken Roll</i> .....	22
E. Proses Pengolahan <i>Rice Chicken Roll</i> .....	24
F. Bagan Proses Pembuatan <i>Rice Chicken Roll</i> .....	27
G. Jenis Data dan Sumber Data .....	28
H. Uji Organoleptik .....	29
I. Analisis Data .....	33
<b>BAB IV TEMUAN</b>	
A. Deskripsi Data .....	34
B. Pembahasan .....	58



C. Analisis Harga .....	66
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	69
B. Saran .....	69
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	71
<b>LAMPIRAN</b> .....	72

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Deskripsi data uji organoleptik kualitas bentuk <i>Rice Chicken Roll</i> .....	35
2. Deskripsi data uji organoleptik kualitas kerapian <i>Rice Chicken Roll</i> .....	36
3. Deskripsi data uji organoleptik kualitas ketebalan <i>Rice Chicken Roll</i> .....	38
4. Deskripsi data uji organoleptik kualitas warna lauk pada <i>Rice Chicken Roll</i> .....	39
5. Deskripsi data uji organoleptik kualitas warna nasi pada <i>Rice Chicken Roll</i> .....	41
6. Deskripsi data uji organoleptik kualitas variasi warna <i>Rice Chicken Roll</i> .....	43
7. Deskripsi data uji organoleptik kualitas aroma lauk pada <i>Rice Chicken Roll</i> .....	44
8. Deskripsi data uji organoleptik kualitas aroma nasi pada <i>Rice Chicken Roll</i> .....	46
9. Deskripsi data uji organoleptik kualitas tekstur <i>Rice Chicken Roll</i> .....	48
10. Deskripsi data uji organoleptik kualitas tekstur nasi pada <i>Rice Chicken Roll</i> .....	49
11. Deskripsi data uji organoleptik kualitas tekstur lauk pada <i>Rice Chicken Roll</i> .....	51
12. Deskripsi data uji organoleptik kualitas tekstur sayuran pada <i>Rice Chicken Roll</i> .....	52
13. Deskripsi data uji organoleptik kualitas rasa lauk pada <i>Rice Chicken Roll</i> .....	54
14. Deskripsi data uji organoleptik kualitas rasa nasi pada <i>Rice Chicken Roll</i> .....	55
15. Deskripsi data uji organoleptik kualitas rasa sayuran pada <i>Rice Chicken Roll</i> .....	57
16. Daftar biaya pembuatan <i>Rice Chicken Roll</i> .....	67

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bagan proses pembuatan bekal makanan <i>Rice Chicken Roll</i> .....	27
2. Hasil uji organoleptik kualitas bentuk <i>Rice Chicken Roll</i> .....	36
3. Hasil uji organoleptik kualitas kerapian <i>Rice Chicken Roll</i> .....	37
4. Hasil uji organoleptik kualitas ketebalan <i>Rice Chicken Roll</i> .....	39
5. Hasil uji organoleptik kualitas warna lauk pada <i>Rice Chicken Roll</i> .....	41
6. Hasil uji organoleptik kualitas warna nasi pada <i>Rice Chicken Roll</i> .....	42
7. Hasil uji organoleptik kualitas variasi warna <i>Rice Chicken Roll</i> .....	44
8. Hasil uji organoleptik kualitas aroma lauk pada <i>Rice Chicken Roll</i> .....	46
9. Hasil uji organoleptik kualitas aroma nasi pada <i>Rice Chicken Roll</i> .....	47
10. Hasil uji organoleptik kualitas tekstur <i>Rice Chicken Roll</i> .....	49
11. Hasil uji organoleptik kualitas tekstur nasi pada <i>Rice Chicken Roll</i> .....	50
12. Hasil uji organoleptik kualitas tekstur lauk pada <i>Rice Chicken Roll</i> .....	52
13. Hasil uji organoleptik kualitas tekstur sayuran pada <i>Rice Chicken Roll</i> ...	53
14. Hasil uji organoleptik kualitas rasa lauk pada <i>Rice Chicken Roll</i> .....	55
15. Hasil uji organoleptik kualitas rasa nasi pada <i>Rice Chicken Roll</i> .....	56
16. Hasil uji organoleptik kualitas rasa sayuran pada <i>Rice Chicken Roll</i> .....	58
17. Hasil uji daya terima anak usia dini terhadap <i>Rice Chicken Roll</i> .....	66

## DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Tugas Pembimbing .....	72
2. Surat Tugas Seminar .....	73
3. Surat Izin Penelitian .....	74
4. Surat Izin Pemakaian Labor .....	75
5. Dokumentasi Penelitian .....	76
6. Kartu konsultasi .....	78
7. Olah data angket uji organoleptik dan uji daya terima terhadap <i>Rice Chicken Roll</i> .....	79

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makanan adalah segala sesuatu yang dapat dimakan dan setelah dicerna serta diserap tubuh akan berguna bagi kesehatan dan kelangsungan hidup. Makanan juga merupakan sumber energi bagi tubuh agar dapat melakukan berbagai aktivitas, jika tubuh kekurangan energi maka tubuh akan lemas dan mudah lelah.

Zat gizi dari makanan merupakan sumber utama untuk memenuhi kebutuhan agar tumbuh dapat berkembang dengan optimal. Pada makanan terdapat banyak sekali kandungan gizi yang berasal dari bahan-bahan yang akan diolah menjadi makanan, hal inilah yang membuat makanan menjadi sumber energi utama bagi tubuh manusia.

Bahan makanan dikelompokkan menjadi beberapa kelompok yaitu: bahan pokok, lauk pauk, dan sayuran. Ketiga bahan inilah yang akan diolah menjadi satu makanan yang bermanfaat dan bernilai gizi bagi kesehatan tubuh manusia karena pada tiap-tiap bahan mempunyai peranan masing-masing.

Indonesia merupakan negara yang memiliki keanekaragaman seni, budaya, agama, dan keanekaragaman tersebut menghasilkan berbagai macam bentuk, jenis, dan nama olahan makanan pada tiap-tiap daerah. Adapun nama dari makanan tersebut biasanya diambil dari teknik pengolahan, atau bahan yang digunakan dalam pembuatan makanan tersebut.

Keanekaragaman makanan di Indonesia tidak terlepas dari masyarakat yang selalu ingin mencoba hal-hal baru terhadap makanan yang akan mereka

olah atau mereka konsumsi, baik secara teknik, rasa, atau memadukan dua jenis makanan menjadi satu.

Pada saat sekarang ini masyarakat Indonesia mulai menyukai makanan yang memiliki bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa yang unik. Hal ini dapat kita lihat dari banyaknya *restaurant* yang berkembang pesat di Indonesia dengan menu-menu yang baru dan unik. Tidak sedikit juga *restaurant* yang menyajikan olahan daerah dengan presentasi moderen.

Kemenarikan bentuk makanan merupakan faktor utama untuk menarik minat masyarakat. Konsumen akan lebih memilih makanan yang diolah dengan bentuk yang menarik daripada makanan yang memiliki bentuk biasa saja walaupun dengan menggunakan bahan yang sama.

Berdasarkan uraian di atas maka peneliti tertarik untuk membuat suatu produk makanan yang memiliki kandungan gizi serta kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa yang menarik bagi konsumen. Dengan harapan peneliti dapat memberikan inovasi maupun variasi bagi masyarakat dalam “Pembuatan *Rice Chicken Roll*”

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan yang ingin dicapai penulis adalah:

1. Membuat *Rice Chicken Roll* sebagai suatu makanan yang unik dan menarik.
2. Mendeskripsikan kualitas *Rice Chicken Roll* dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

### **C. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah:

1. Dapat mengolah *Rice Chicken Roll* dengan bentuk yang unik dan menarik.
2. Menambah keanekaragaman olahan makanan yang unik dan menarik.
3. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotela, Universitas Negeri Padang.