

**STANDARDISASI HIDANGAN IKAN PATIN BAKAR DARI  
PROVINSI KALIMANTAN SELATAN**



**ROSITA  
1508518037**

**Tugas Akhir Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Dalam Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md)**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2021**

# STANDARDISASI HIDANGAN IKAN PATIN BAKAR DARI PROVINSI KALIMANTAN SELATAN

ROSITA

Pembimbing : Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc

## ABSTRAK

Tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan standardisasi formula ikan patin bakar hidangan dari Provinsi Kalimantan Selatan. Metode yang digunakan dalam uji coba ini adalah metode eksperimen. Tahapan awal dilakukan triangulasi resep dari beberapa sumber pustaka hingga ditetapkan 1 resep yang dipilih. Uji coba dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Formulasi ujicoba terbaik divalidasi oleh 2 orang Dosen Ahli dengan nilai rata-rata: (1) aspek warna sebesar 3,5, (2) aspek aroma bumbu sebesar 4,5, (3) aspek aroma ikan patin sebesar 4,5, (4) aspek rasa sebesar 5, (5) aspek kelembutan testur ikan sebesar 4, (6) aspek kekenyalan tekstur ikan sebesar 4, dan (7) aspek komposisi bumbu dan ikan sebesar 4,5, sehingga diperoleh nilai akhir rata-rata dari 7 aspek sebesar 4,2. Hasil standar kualitas ikan patin bakar menunjukkan warna hidangan merah kekuningan, aroma bumbu matang dan wangi, aroma ikan patin tidak amis dan tidak berbau lumpur, rasa gurih dan pedas, tekstur ikan lembut dan ketika ditekan lunak, komposisi bumbu dan besaran ikan seimbang. Berdasarkan hasil perhitungan harga jual produk menggunakan metode konvensional dengan kenaikan 40% diperoleh harga jual sebesar Rp 115.000/ekor ikan bakar.

**Kata kunci :** Ikan Patin Bakar, Kalimantan Selatan

# STANDARDIZATION OF PANGASIOUS CATFISH GRILL DISH FROM SOUTH KALIMANTAN PROVINCE

ROSITA

Pembimbing : Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc

## ABSTRACT

This final project is aims to get the standardize of the formula for grilled catfish dishes from South Kalimantan Province. The experimental method was used in this trial. The initial stage is triangulation of recipes from several references until one recipe is selected. The trial was conducted at the D3 Tata Boga Program, State University of Jakarta. The best trial formulation was validated by 2 expert lecturers with an average score: (1) the color aspect is 3,5, (2) the spices aroma aspect is 4,5, (3) the catfish aroma aspect is 4,5, (4) the taste aspect is 5, (5) the softness of fish texture aspect is 4, (6) the elasticity of fish texture aspect is 4, and (7) the composition between the seasoning and the size of fish aspect is 4,5, as of the final average from 7 aspects is 4.2. The results of the standard quality of grilled catfish showed the color of the dish was yellowish red, the aroma of cooked spices and fragrant, the aroma of the catfish was not fishy and did not smell of mud, the taste was savory and spicy, the texture of the fish was soft and when pressed it was tender, the seasoning composition and the size of the fish were balanced. Based on the results of the selling price product using the conventional method with an increase about 40% is Rp. 115.000/fish.

**Key Word : Pangasius Catfish Grill, South Kalimantan**

**LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR  
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING**

Nama : Rosita  
NIM : 1508518037

Judul Tugas Akhir : **Standardisasi Hidangan Ikan Patin Bakar dari Provinsi Kalimantan Selatan**

<b>Nama/Jabatan</b>	<b>Tanda Tangan</b>	<b>Tanggal</b>
---------------------	---------------------	----------------

Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc  
NIP. 197409142001121001



.....

30 Juli 2021

Jakarta, 31 Juli 2021  
Mengetahui:  
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



**Dr. Rina Febriana, M.Pd**  
**NIP. 197202112005012001**

## HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Standardisasi Hidangan Ikan Patin Bakar dari Provinsi  
Kalimantan Selatan  
Penyusun : Rosita  
NIM : 1508518037

### Disetujui Oleh:

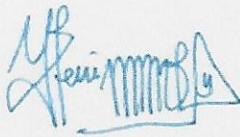
Dosen Pembimbing,



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd. M.Sc


### Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,



Yeni Yulianti, M.Pd

Anggota Penguji,



Dr. Rusilanti, M.Si


Anggota Penguji,



Dr. Rina Febriana, M.Pd

Mengetahui,

**Koordinator Program Studi DIII Tata Boga**



Dr. Rina Febriana, M.Pd  
NIP. 197202112005012001

## HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rosita

NIM : 1508518037

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: "Standardisasi Hidangan Ikan Patin Bakar dari Provinsi Kalimantan Selatan" adalah hasil karya saya sendiri dengan arahan Dosen Pembimbing Tugas Akhir, dan belum diajukan dalam bentuk apapun pada Perguruan Tinggi manapun. Sumber informasi berasal dari berbagai Jurnal, *Website*, dan Buku yang dicantumkan dalam Daftar Pustaka dibagian akhir Tugas Akhir ini.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan serta ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang telah ditetapkan oleh Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 31 Juli 2021

Yang membuat pernyataan



Rosita  
(NIM 1508518037)





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN  
KEBUDAYAAN UNIVERSITAS NEGERI  
JAKARTA UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: [lib.unj.ac.id](http://lib.unj.ac.id)

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Rosita  
NIM : 1508518037  
Fakultas/Prodi : Teknik/D3 tata Boga  
Alamat email : rositast1104@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi     Tesis     Disertasi     Lain-lain (Tugas Akhir)

yang berjudul :

Standardisasi Hidangan Ikan Patin Bakar dari Provinsi Kalimantan Selatan

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 23 Agustus 2021

Penulis

( Rosita )

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat, karunia, serta berkah-Nya yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Standardisasi Hidangan Ikan Patin Bakar dari Provinsi Kalimantan Selatan”**. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi D III Tata Boga untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md).

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah banyak membantu, mendukung, dan membimbing penulis baik secara langsung maupun tidak langsung hingga penyusunan Tugas Akhir ini berjalan dengan lancar. Berikut ini penulis sampaikan rasa terima kasih kepada orang-orang yang telah membantu penulis, diantaranya :

1. Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd selaku Koordinator Program Studi D III Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku Pembimbing Akademik dan Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
3. Seluruh dosen Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan
4. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboratorium Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Terima kasih tidak terhingga saya ucapkan untuk orang tua tercinta, Zakiyah dan Moch. Amin, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Teman seperjuangan dan sahabat penulis yang saling memotivasi selama masa perkuliahan dan penyusunan tugas akhir. Teman-teman Program Studi D III Tata Boga 2018 yang telah membantu memberi masukan dalam mengerjakan Tugas Akhir.

Akhirnya semoga tulisan ini bermanfaat dan memberikan kontribusi yang nyata terhadap perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 30 Juli 2021

Rosita  
NIM 1508518037



## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I        PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penulisan	3
1.5 Kegunaan Penulisan	4
<b>BAB II        KAJIAN TEORI</b>	<b>5</b>
2.1 Ikan Patin Bakar	5
2.1.1 Sejarah Ikan Patin Bakar	5
2.1.2 Filosofi Ikan Patin Bakar	18
2.1.3 Bahan Pembuatan Ikan Patin Bakar	22
2.1.4 Alat Pembuatan Ikan Patin Bakar	34
2.1.5 Prinsip Pembuatan Ikan Patin Bakar	36
2.1.6 Teknik Pembuatan Ikan Patin Bakar	40
2.1.7 Penyajian Ikan Patin Bakar	41
2.2 Kualitas Ikan Patin Bakar	45
2.2.1 Konsep Kualitas	45
2.2.2 Aspek-Aspek Kualitas Ikan Patin Bakar	46
2.3 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual	48
<b>BAB III       PEMBAHASAN</b>	<b>52</b>
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba	52
3.2 Prosedur Uji Coba	52
3.2.1 Tahapan Triangulasi Resep	52
3.2.2 Tahapan Uji Coba	54
3.3 Hasil Uji Validasi Kualitas Ikan Patin Bakar	61
3.4 Penyajian Hasil Standardisasi Ikan Patin Bakar	68
3.5 Analisis Biaya	69
3.6 Kelemahan Uji Coba	72

<b>BAB IV</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>74</b>
	4.1 Kesimpulan	74
	4.2 Saran	74
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>		<b>75</b>
<b>LAMPIRAN</b>		<b>80</b>



## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>	
Tabel 2.1	Pengecekan Kesegaran Ikan	23
Tabel 2.2	Peralatan Memasak Hidangan Ikan Patin Bakar	34
Tabel 3.1	Hasil Triangulasi Resep Ikan Patin Bakar khas Kalimantan Selatan	53
Tabel 3.2	Komposisi Formula Uji Coba 1 Ikan Patin Bakar	54
Tabel 3.3	Komposisi Formula Uji Coba 2 Ikan Patin Bakar	56
Tabel 3.4	Komposisi Formula Uji Coba 3 Ikan Patin Bakar	58
Tabel 3.5	Komposisi Formula Uji Coba 4 Ikan Patin Bakar	60
Tabel 3.6	Hasil Uji Validasi Aspek Warna	62
Tabel 3.7	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Bumbu	62
Tabel 3.8	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Ikan Patin	63
Tabel 3.9	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa	64
Tabel 3.10	Hasil Uji Validasi Aspek Kelembutan Ikan Patin	64
Tabel 3.11	Hasil Uji Validasi Aspek Kekenyalan Ikan Patin	65
Tabel 3.12	Hasil Uji Validasi Aspek Komposisi Bumbu dan Ikan	66
Tabel 3.13	Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	66
Tabel 3.14	Perhitungan Harga Bahan	70
Tabel 3.15	<i>Food Cost</i>	71
Tabel 3.16	Biaya Kemasan	71

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Soto Banjar	13
Gambar 2.2 Sayur Katuyung	14
Gambar 2.3 Gangan Paliat	14
Gambar 2.4 Itik Masak Habang	15
Gambar 2.5 Tumis Kacang Banjar	15
Gambar 2.6 Gulai Lemak Telur Itik	15
Gambar 2.7 Ayam Cincane	16
Gambar 2.8 Wadi	16
Gambar 2.9 Patin Bakar	16
Gambar 2.10 Pepes Patin	17
Gambar 2.11 Udang Bakar	17
Gambar 2.12 Ikan Papuyu Bakar	17
Gambar 2.13 Sambal Goreng Pakasam	18
Gambar 2.14 Iwak Rebuk Haruan	18
Gambar 2.15 Ikan Patin	24
Gambar 2.16 Sambal Mangga	33
Gambar 2.17 Bagan Alir Pembuatan Ikan Patin Bakar	37
Gambar 2.18 <i>Oval Platter</i>	42
Gambar 2.19 Desain dan Label Kemasan Ikan Patin Bakar	43
Gambar 2.20 Kemasan Ikan Patin Bakar	44
Gambar 3.1 Hasil Uji Coba 1	55
Gambar 3.2 Hasil Uji Coba 2	57

Gambar 3.3	Hasil Uji Coba 3	59
Gambar 3.4	Hasil Uji Coba 4	61
Gambar 3.5	Penyajian Ikan Patin Bakar	69





## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1 Formula Standardisasi Ikan Patin Bakar	81
Lampiran 2 Instrumen Uji Validasi	84
Lampiran 3 Hasil Uji Validasi	87
Lampiran 4 Gambar Produk	93

