



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: 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 : Wahyu Dian Wicaksono
NIM : 1508518002
Fakultas/Prodi : Teknik/D3 Tata Boga 2018
Alamat email : wahyudianwicaksono@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 Sate Gogos Pokea dari Provinsi Sulawesi Tenggara

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

Penulis

(Wahyu Dian Wicaksono)
nama dan tanda tangan

**STANDARISASI SATE GOGOS POKEA
DARI PROVINSI SULAWESI TENGGARA**



**WAHYU DIAN WICAKSONO
1508518002**

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 SATE GOGOS POKEA DARI PROVINSI SULAWESI TENGGARA

WAHYU DIAN WICAKSONO

Pembimbing : Dra. I Gusti Ayu Ngurah S. MM

ABSTRAK

Penulisan tugas akhir ini dilatarbelakangi oleh hidangan khas Nusantara yang belum memiliki formula resep standar yang baku. Tujuan dari penulisan ini adalah untuk mendapatkan formula resep standar hidangan Sate Gogos Pokea yang berasal dari Sulawesi Tenggara. Kerang kijing yang merupakan bahan utama dari Sate Gogos Pokea termasuk dalam golongan biota perairan tawar yang hidupnya bersifat menetap walaupun kualitas perairan selalu mengalami fluktuasi, sehingga memungkinkan kerang kijing untuk merekam kualitas lingkungan di sekitarnya. Penggunaan kerang kijing sebagai bahan utama Sate Gogos Pokea juga merupakan bentuk pemanfaatan sumber daya alam di Sungai Pohara, Kabupaten Konawe, Sulawesi Tenggara. Metode yang dilakukan untuk mendapatkan formula resep standar dari hidangan Sate Gogos Pokea adalah dengan melakukan uji coba yang dilaksanakan pada bulan Mei 2021 sampai dengan bulan Juli 2021 di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Hasil akhir uji coba kemudian dinilai berdasarkan 8 aspek yaitu pada aspek warna sate kerang mendapatkan skor rata-rata 3,5 yang berada pada kategori antara coklat dan merah kecoklatan. Pada aspek aroma bumbu mendapatkan skor rata-rata 4 yang berada pada kategori bumbu beraroma hampir matang. Pada aspek aroma kerang mendapatkan skor rata-rata 4,5 yang berada pada kategori tidak beraroma amis dan tidak berbau lumpur dan sangat tidak beraroma amis dan sangat tidak berbau lumpur. Pada aspek rasa sate kerang mendapatkan skor rata-rata 3,5 yang berada pada kategori antara gurih, sedikit asin, agak pedas dan gurih, sedikit asin, agak pedas manis. Pada aspek tekstur sate kerang mendapatkan skor rata-rata 3,5 yang berada pada kategori agak kenyal dan kenyal. Pada aspek komposisi bumbu dan kerang mendapatkan skor rata-rata 4,5 yang berada pada kategori antara seimbang dan sangat seimbang. Pada aspek rasa gogos mendapatkan skor rata-rata 3 yang berada pada kategori agak gurih. Pada tekstur gogos mendapatkan skor rata-rata 4,5 yang berada pada kategori lunak dan sangat lunak. Keseluruhan aspek-aspek yang diuji, didapatkan skor rata-rata 3,875 (skor tertinggi 5). Kemudian, dilakukan analisis biaya meliputi perhitungan harga bahan, biaya produksi sampai penentuan harga jual per porsi sate gogos pokea yaitu Rp 25.000 per porsi.

Kata kunci : Kualitas, Sate Gogos Pokea

STANDARDISASI SATE GOGOS POKEA DARI PROVINSI SULAWESI TENGGARA

WAHYU DIAN WICAKSONO

Pembimbing : Dra. I Gusti Ayu Ngurah S. MM

ABSTRACT

The writing of this final project is motivated by typical Indonesian dishes that do not yet have a standard standard recipe formula. The purpose of this paper is to obtain a standard recipe formula for the Sate Gogos Pokea dish originating from Southeast Sulawesi. The mussel shell which is the main ingredient of Sate Gogos Pokea is included in the group of freshwater biota whose life is sedentary even though the water quality is always fluctuating, thus enabling the mussel shell to record the quality of the surrounding environment. The use of mussel shells as the main ingredient for Sate Gogos Pokea is also a form of utilizing natural resources in the Pohara River, Konawe Regency, Southeast Sulawesi. The method used to obtain a standard recipe formula for the Sate Gogos Pokea dish is to conduct a trial run from May 2021 to July 2021 at the Food Processing Laboratory of the Catering Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The final results of the trial were then assessed based on 8 aspects, namely the color aspect of the scallop satay getting an average score of 3.5 which was in the category between brown and brownish red. In the aspect of the aroma of spices, the average score of 4 is in the category of almost ripe flavored spices. In the aspect of the smell of shellfish, the average score of 4.5 is in the category of not having a fishy smell and not smelling of mud and not having a very fishy smell and not smelling like mud. In terms of taste, the shellfish satay gets an average score of 3.5 which is in the category between savory, slightly salty, slightly spicy and savory, slightly salty, slightly spicy sweet. In terms of texture, the scallop satay gets an average score of 3.5 which is in the slightly chewy and chewy category. In the aspect of the composition of spices and shellfish, an average score of 4.5 is in the category between balanced and very balanced. In the aspect of gogos taste, it gets an average score of 3 which is in the slightly savory category. The gogos texture gets an average score of 4.5 which is in the soft and very soft categories. All aspects tested, obtained an average score of 3.875 (highest score 5). Then, a cost analysis was carried out including calculating the price of ingredients, production costs to determining the selling price per serving of Sate Gogos Pokea, which is Rp. 25,000 per serving.

Key Word : Quality, Sate Gogos Pokea

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Standardisasi Sate Gogos Pokea dari Provinsi Sulawesi Tenggara
Penyusun : Wahyu Dian Wicaksono
NIM : 1508518002

Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing,



Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir :

Ketua Penguji,

Anggota Penguji,

Anggota Penguji,



Annis Kandriasari, M.Pd



Dr. Ari Fadiati, M.Si



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D III Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Wahyu Dian Wicaksono

NIM : 1508518002

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: "STANDARDISASI SATE GOGOS POKEA DARI PROVINSI SULAWESI TENGGARA" 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, Agustus 2021

Yang membuat pernyataan



Wahyu Dian Wicaksono
(NIM 1508518002)

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 SATE GOGOS POKEA DARI PROVINSI SULAWESI TENGGARA”. 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. Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM 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 Laboran Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Kedua orang tua Wiludjeng Lestari dan Yuli Purwoko, 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 D3 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, Agustus 2021



Wahyu Dian Wicaksono
1508518002



DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	1
1.3 Pembatasan Masalah	2
1.4 Tujuan Penulisan	2
1.5 Kegunaan Penulisan	2
BAB II LANDASAN TEORI	3
2.1 Sate Gogos Pokea	3
2.1.1 Sejarah Sate Gogos Pokea	5
2.1.2 Filosofi Sate Gogos Pokea	14
2.1.3 Bahan Pembuatan Sate Gogos Pokea	16
2.1.4 Alat Pembuatan Sate Gogos Pokea	23
2.1.5 Prinsip Pembuatan Sate Gogos Pokea	27
2.1.6 Teknik Pembuatan Sate Gogos Pokea	28
2.1.7 Penyajian Sate Gogos Pokea	30
2.2 Kualitas Sate Gogos Pokea	32
2.2.1 Konsep Kualitas	32
2.2.2 Aspek-Aspek Kualitas Sate Gogos Pokea	32
2.3 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual	33
2.3.1 Menentukan Total Harga Bahan Baku	33

2.3.2	Biaya Produksi Proses Hingga Siap Disajikan	34
2.3.3	Menentukan Presentase <i>Food Cost</i>	34
2.3.4	Menentukan Harga Jual	35
BAB III	PEMBAHASAN	37
3.1	Tempat dan Waktu Uji Coba	37
3.2	Prosedur Uji Coba	37
3.2.1	Uji Coba 1	37
3.2.2	Uji Coba 2	40
3.3	Hasil Uji Validasi	42
3.4	Penyajian Hasil Standardisasi Sate Gogos Pokea	48
3.5	Analisis Biaya	48
3.6	Kelemahan Uji Coba	51
BAB IV	KESIMPULAN DAN SARAN	52
4.1	Kesimpulan	52
4.2	Saran	53
	DAFTAR PUSTAKA	54
	LAMPIRAN	56