

# LAMPIRAN

Lampiran 1. Triangulasi Resep

Sate Gogos Pokea (Sulawesi Tenggara)		Bumbu Ciri Khas		Bahan Utama		Caran		Pelengkap		Teknik Masak					Sumber Buku
		Merah	Dasar	lapis	cabai rmt	terasi	Kerang/Kingi	Kayu	Sambal Kacang	Gogos	Pelus	Timis	Bakar	Simmer	
0	✓	✓	0	✓	✓	✓	✓	0	0	✓	✓	0	0	0	KUMPULAN RESEP GOVANG LINDAH
✓	✓	✓	✓	0	✓	0	✓	✓	0	✓	✓	✓	0	0	SEA FOOD Raca BINTANG LUNA
0	✓	0	0	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	0	✓	✓	Selangit Pandang Kuliner Indonesia
✓	✓	0	✓	✓	✓	0	0	0	0	✓	✓	0	0	0	KANIS RESEP
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	101 Pesona Sulawesi: Surga Wisata Alam, Selam & Kuliner
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	triangulasi

Alasan penulis memilih resep Sate Gogos Pokea dari buku 101 Pesona Sulawesi Surga Wisata Alam, Selam & Kuliner karena memiliki komponen paling lengkap daripada buku lainnya.

## Lampiran 2. Formula Standardisasi Sate Gogos Pokea

BAHAN	JUMLAH		CARA MEMBUAT
	Gram	%	
<b>Bahan Utama:</b>			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rebus kerang hingga cangkang kerang terbuka, angkat dan tiriskan kerang, pisahkan daging kerang dari cangkangnya.</li> <li>2. Tumis bumbu halus hingga matang, masukkan daging kerang dan aduk hingga rata. Tusukkan daging kerang dengan tusuk sate, kemudian panggang hingga sate kerang berwarna agak kecoklatan.</li> <li>3. Kukus beras ketan putih selama 20 menit, panaskan santan dan beri sedikit garam pada pan hingga mendidih. Campurkan beras ketan dengan santan mendidih dalam keadaan masih panas, aduk hingga rata. Kukus kembali beras yang telah dicampur santan hingga matang.</li> <li>4. Haluskan bumbu ciri khas dan bumbu pelengkap secara bersamaan hingga tercampur rata dan menjadi sambal kacang.</li> <li>5. Siapkan piring saji dan sauce dish, letakkan dan tata rapi sate pokea pada piring saji dan letakkan sambal kacang pada sauce dish.</li> </ol>
Kerang air tawar	120	100	
Minyak goreng	10	8,3	
Air mineral	1500	1250	
<b>Bumbu dihaluskan:</b>			
Bawang putih	55	45,8	
Lengkuas	7	5,8	
Ketumbar	3	2,5	
Cabai rawit	3	2,5	
<b>Bumbu Ciri Khas:</b>			
Terasi	5	4,1	
Kacang tanah	50	41	
Gula merah	15	12,5	
<b>Bumbu Pelengkap:</b>			
Bawang merah	40	33,3	
Cabai merah keriting	35	29,1	
Tomat merah	40	33,3	
Air jeruk limau	1	0,8	
Garam	10	8,3	
Lada putih	3	2,5	
<b>Pelengkap:</b>			
Beras ketan putih	250	208,3	
Santan	200	166,7	

### Lampiran 3. Instrumen Uji Validasi

#### LEMBAR UJI VALIDASI PANELIS AHLI

Nama Produk	: Sate Gogos Pokea (Sulawesi Tenggara)
Nama Panelis Ahli	: Dr. Ari Fadiati, M.Si
Tanggal Uji	: 9 Juli 2021

Saya memohon kepada Bapak/Ibu sebagai panelis ahli untuk dapat menilai kualitas Hidangan Sate Gogos Pokea dari Provinsi Sulawesi Tenggara sebagai produk Tugas Akhir. Hidangan ini sudah distandarisasi sesuai analisis dari beberapa sumber yang sudah ditriangulasi. Sate Gogos Pokea adalah hidangan yang terbuat dari bahan dasar kerang air tawar yang dimasak dengan bumbu dasar merah, yang diolah dengan teknik direbus, ditumis, lalu dibakar dengan penyajian dilengkapi dengan gogos bakar dan sambal kacang. Adapun instrument penilaiannya adalah sebagai berikut :

No.	Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	
1	Warna Sate Kerang	Merah	5	
		Merah Kecoklatan	4	
		Coklat	3	✓
		Coklat kehitaman	2	
		Hitam	1	
2	Aroma Bumbu	Bumbu sangat beraroma lengkuas	5	
		Bumbu cukup beraroma lengkuas	4	✓
		Bumbu agak beraroma lengkuas	3	
		Bumbu kurang beraroma lengkuas	2	
		Bumbu tidak beraroma lengkuas	1	
3	Aroma Kerang Air Tawar	Kerang air tawar sangat tidak beraroma amis dan sangat tidak berbau lumpur	5	
		Kerang air tawar tidak beraroma amis dan tidak berbau lumpur	4	✓
		Kerang air tawar agak beraroma amis dan agak berbau lumpur	3	
		Kerang air tawar beraroma amis dan berbau lumpur	2	
		Kerang air tawar sangat beraroma amis dan sangat berbau lumpur	1	

4	Rasa Sate Kerang	Gurih, sedikit asin, pedas manis	5	
		Gurih, sedikit asin, agak pedas manis	4	
		Gurih, sedikit asin, agak pedas	3	
		Tidak gurih dan asin, agak pedas	2	✓
		Tidak gurih dan asin, sangat tidak pedas	1	
5	Kekenyalan Tekstur Kerang	Daging kerang ketika dimakan sangat kenyal	5	
		Daging kerang ketika dimakan kenyal	4	
		Daging kerang ketika dimakan agakkenyal	3	✓
		Daging kerang ketika dimakan tidak kenyal	2	
		Daging kerang ketika dimakan sangat tidak kenyal	1	
6	Komposisi Bumbu dan Kerang	Jumlah bumbu sangat seimbang dengan banyak kerang	5	
		Jumlah bumbu seimbang dengan banyak kerang	4	✓
		Jumlah bumbu sedikit seimbang dengan banyak kerang	3	
		Jumlah bumbu tidak seimbang dengan banyak kerang	2	
		Jumlah bumbu sangat tidak seimbang dengan banyak kerang	1	
7	Rasa Gogos	Gurih, agak asin	5	
		Gurih, asin	4	
		Agak gurih, agak asin	3	
		Tidak gurih, tidak asin	2	✓
		Sangat tidak gurih, sangat tidak asin	1	
8	Tekstur Gogos	Gogos ketika dimakan sangat lunak	5	
		Gogos ketika dimakan lunak	4	✓
		Gogos ketika dimakan agak lunak	3	
		Gogos ketika dimakan tidak lunak	2	
		Gogos ketika dimakan sangat tidak lunak	1	

**Saran:**

- Variabel pada instrumen lebih diperjelas lagi produk mana yang akan dinilai mengingat saudara memberikan tiga produk yaitu sate kerang, gogos bakar, dan bumbu kacang.
- Rasa Gogos Bakar tidak gurih, perhatikan perbandingan dan penggunaan santan. Dapat ditambahkan garam sedikit jika menginginkan rasa gurih yang lebih kuat.
- Tekstur gogos bakar sudah baik dan matang

Jakarta, 9 Juli 2021  
Panelis Ahli



(Dr. Ari Fadiati, M.Si)

**LEMBAR UJI VALIDASI PANELIS AHLI**

Nama Produk	: Sate Gogos Pokea (Sulawesi Tenggara)
Nama Panelis Ahli	: Dra. Mutiara Dahlia, M. Kes
Tanggal Uji	: 9 Juli 2021

Saya memohon kepada Bapak/Ibu sebagai panelis ahli untuk dapat menilai kualitas Hidangan Sate Gogos Pokea dari Provinsi Sulawesi Tenggara sebagai produk Tugas Akhir. Hidangan ini sudah distandarisasi sesuai analisis dari beberapa sumber yang sudah ditriangulasi. Sate Gogos Pokea adalah hidangan yang terbuat dari bahan dasar kerang hijau air tawar yang dimasak dengan bumbu dasar merah, yang diolah dengan teknik direbus, ditumis, lalu dibakar dengan penyajian dilengkapi dengan gogos bakar dan sambal kacang. Adapun instrument penilaiannya adalah sebagai berikut ini :

No.	Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	
1	Warna Sate Kerang	Merah	5	
		Merah Kecoklatan	4	✓
		Coklat	3	
		Coklat kehitaman	2	
		Hitam	1	
2	Aroma Bumbu	Bumbu sangat beraroma lengkuas	5	
		Bumbu cukup beraroma lengkuas	4	✓
		Bumbu agak beraroma lengkuas	3	
		Bumbu kurang beraroma lengkuas	2	
		Bumbu tidak beraroma lengkuas	1	
3	Aroma Kerang Air Tawar	Kerang sangat tidak beraroma amis dan sangat tidak berbau lumpur	5	✓
		Kerang tidak beraroma amis dan tidak berbau lumpur	4	
		Kerang agak beraroma amis dan agak berbau lumpur	3	
		Kerang beraroma amis dan berbau lumpur	2	
		Kerang sangat beraroma amis dan sangat berbau lumpur	1	
4	Rasa Sate Kerang	Gurih, sedikit asin, pedas manis	5	✓
		Gurih, sedikit asin, agak pedas manis	4	
		Gurih, sedikit asin, agak pedas	3	
		Tidak gurih dan asin, agak pedas	2	
		Tidak gurih dan asin, sangat tidak pedas	1	

No.	Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	
5	Kekenyalan Tekstur Kerang	Daging kerang ketika dimakan sangat kenyal	5	
		Daging kerang ketika dimakan kenyal	4	✓
		Daging kerang ketika dimakan agak kenyal	3	
		Daging kerang ketika dimakan tidak kenyal	2	
		Daging kerang ketika dimakan sangat tidak kenyal	1	
6	Komposisi Bumbu dan Kerang	Jumlah bumbu sangat seimbang dengan banyak kerang	5	✓
		Jumlah bumbu seimbang dengan banyak kerang	4	
		Jumlah bumbu sedikit seimbang dengan banyak kerang	3	
		Jumlah bumbu tidak seimbang dengan banyak kerang	2	
		Jumlah bumbu sangat tidak seimbang dengan banyak kerang	1	
7	Rasa Gogos	Gurih, agak asin	5	
		Gurih, asin	4	✓
		Agak gurih, agak asin	3	
		Tidak gurih, tidak asin	2	
		Sangat tidak gurih, sangat tidak asin	1	
8	Tekstur Gogos	Gogos ketika dimakan sangat lunak	5	
		Gogos ketika dimakan lunak	4	✓
		Gogos ketika dimakan agak lunak	3	
		Gogos ketika dimakan tidak lunak	2	
		Gogos ketika dimakan sangat tidak lunak	1	

Saran: Kurangi rasa asinnya.

Jakarta, 14 Juli 2021

Panelis Ahli

(Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes)

**Lampiran 4. Hasil Produk**

**Lampiran 5. Gambar *Packaging* dan Label Produk Sate Gogos Pokea*****Packaging* Produk Sate Gogos Pokea****Label Produk Sate Gogos Pokea**



# CURRICULUM VITAE

WAHYU DIAN WICAKSONO

## DATA PRIBADI

---

Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta, 22 September 2000  
Jenis Kelamin : Laki-Laki  
Agama : Islam  
Alamat : Jl. Pejambon 3 No. 13, Gambir, Jakarta Pusat  
Telepon : 082115447044  
Email : wahyudianwicaksono@gmail.com

## Pengalaman Kerja

---

### **APREZ Catering ▪ Jakarta Pusat ▪ Indonesia**

**Food and beverage trainee**

*01/2017 – 07/2017*

### **Hotel Yello Manggarai ▪ Jakarta Selatan ▪ Indonesia**

**Food and beverage trainee**

*01/2017 – 07/2017*

### **Cafe Mak Rempong ▪ Jakarta Timur ▪ Indonesia**

**Food and beverage trainee**

*03/2021 – 05/2021*

## Riwayat Pendidikan

---

**Universitas Negeri Jakarta ▪ Jakarta Timur ▪ Indonesia**

**Tata Boga**

09/2018 – 09/2021

**SMK Negeri 27 Jakarta ▪ Jakarta Pusat ▪ Indonesia**

**Tata Boga**

07/2015 – 05/2018

**Keahlian**

---

**Food Handling**

Food

Preparation

■■■■□ Food

Processing

■■■■□ Food

Serving

■■■■□

**Keahlian Komputer**

MS Word

■■■■□

Ms PowerPoint

■■■■□

