

LAMPIRAN

Lampiran 1. Triangulasi Resep

| Sate Gogos Pokea (Sulawesi Tenggara) | | Bumbu Dasar | | Bumbu Ciri Khas | | | Bahan Utama | | Caran | | Pelengkap | | | Teknik Masak | | | | | Sumber Buku | | |
|--------------------------------------|---|-------------|---------|-----------------|-----------|--------|--------------|------|---------------|-------|-----------|-------|-------|--------------|-------|-----------------------------|---|---|-------------|---|---|
| | | Merah | hwy pth | bas | cabai rwt | terasi | kerang kingi | Kayu | Sambal kacang | Gogos | Pelus | Tomis | Bakar | Simmer | Kukus | KUMPULAN RESEP GOVANG LIDAH | | | | | |
| 0 | ✓ | ✓ | 0 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 0 | 0 | 0 | ✓ | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | KUMPULAN RESEP GOVANG LIDAH |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 0 | ✓ | 0 | ✓ | 0 | ✓ | 0 | ✓ | ✓ | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | SEA FOOD Raca BINTANG LINA |
| 0 | ✓ | 0 | 0 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 0 | ✓ | ✓ | ✓ | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | Selarang Pandang Kuliner Indonesia |
| ✓ | ✓ | 0 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 0 | 0 | 0 | ✓ | 0 | 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 | % | |
| Bahan Utama: | | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Rebus kerang hingga cangkang kerang terbuka, angkat dan tiriskan kerang, pisahkan daging kerang dari cangkangnya. 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. 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. 4. Haluskan bumbu ciri khas dan bumbu pelengkap secara bersamaan hingga tercampur rata dan menjadi sambal kacang. 5. Siapkan piring saji dan sauce dish, letakkan dan tata rapi sate pokea pada piring saji dan letakkan sambal kacang pada sauce dish. |
| Kerang air tawar | 120 | 100 | |
| Minyak goreng | 10 | 8,3 | |
| Air mineral | 1500 | 1250 | |
| Bumbu dihaluskan: | | | |
| Bawang putih | 55 | 45,8 | |
| Lengkuas | 7 | 5,8 | |
| Ketumbar | 3 | 2,5 | |
| Cabai rawit | 3 | 2,5 | |
| Bumbu Ciri Khas: | | | |
| Terasi | 5 | 4,1 | |
| Kacang tanah | 50 | 41 | |
| Gula merah | 15 | 12,5 | |
| Bumbu Pelengkap: | | | |
| 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 | |
| Pelengkap: | | | |
| 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

■■■■■□

