

**STANDARDISASI RABEG DARI PROVINSI BANTEN**



**ADILLA ALLIA PUTRI  
1508518019**

**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 RABEG DARI PROVINSI BANTEN

ADILLA ALLIA PUTRI

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

## ABSTRAK

Tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan standardisasi formula hidangan rabeg dari Provinsi Banten. Metode yang digunakan dalam ujicoba ini adalah metode eksperimen. Tahapan awal dilakukan triangulasi resep dari beberapa sumber pustaka hingga ditetapkan 1 resep yang dipilih. Ujicoba dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Hasil akhir dari tugas akhir ini mendapatkan standar formula hidangan rabeg dari Provinsi Banten dengan komposisi daging kambing 24,2%, hati kambing 9,7%, kecap manis 0,5%, cuka 0,2, air kaldu 48,4%, minyak goreng 1%, garam 0,1%, bumbu dasar merah 4,8%, jahe 0,2%, serai 1%, daun jeruk 0,1%, cengkeh 1%, kayu manis 0,2 gram, pala bubuk 0,2%, lada bubuk 0,1%, bunga pekak 0,1%, tomat 4,8% dan daun bawang 2,4%. Dengan teknik pengolahan penumisan bumbu selama 10 menit dan teknik semur (braising) selama 20 menit. Hasil validasi menunjukkan bahwa pada aspek warna mendapatkan rerata 3,5 yang berada pada kategori antara coklat hingga coklat pekat. Aspek aroma bumbu Rabeg mendapatkan rerata 4 yang berada pada kategori beraroma rempah-rempah. Aspek aroma daging kambing mendapatkan nilai rerata 3,5 yang berada pada kategori antara agak beraroma hingga beraroma daging kambing. Rasa mendapatkan nilai rerata 4 yang berada pada kategori gurih. Pada aspek rasa manis mendapatkan nilai rerata 4,5 yang berada pada kategori antara agak manis dan manis. Tekstur daging kambing mendapatkan nilai rata-rata 5 yang berada pada kategori Empuk dan aspek konsistensi kuah mendapatkan nilai rata-rata 4,5 yang berada pada kategori agak berkuah dengan berkuah banyak. Berdasarkan hasil perhitungan harga jual produk menggunakan metode konvensional dengan kenaikan 50% diperoleh harga jual sebesar Rp 42.000/ porsi @200 gram.

**Kata kunci :** Standarisasi, Rabeg, Provinsi Banten

**ADILLA ALLIA PUTRI**  
**Supervisor : Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc**

**ABSTRACT**

The objective of this final project was to standardize the formula for rabeg dishes from Banten Province. The method used in this trial is the experimental method. The initial stage is triangulation of recipes from several library sources until one recipe is selected. The trial was conducted at the Food Processing Laboratory, D3 Tata Boga Program, Faculty of Technology, State University of Jakarta. The final result of this final project is to obtain a standard formula for the Rabeg dish from Banten Province with the composition of mutton 24.2%, goat liver 9.7%, sweet soy sauce 0.5%, vinegar 0.2, broth 48.4%, oil fried 1%, salt 0.1%, red base seasoning 4.8%, ginger 0.2%, lemongrass 1%, lime leaves 0.1%, cloves 1%, cinnamon 0.2 grams, nutmeg powder 0, 2%, pepper powder 0.1%, deafflower 0.1%, tomato 4.8% and leek 2.4%. With the processing technique of sauteing the spices for 10 minutes and the braising technique for 20 minutes. The validation results show that the color aspect gets an average of 3.5 which is in the category between brown to dark brown. The aroma aspect of Rabeg's seasoning gets an average of 4 which is in the spice-scented category. The aroma aspect of mutton gets an average value of 3.5 which is in the category between slightly flavored to mutton-flavored. Taste gets an average value of 4 which is in the savory category. In the aspect of sweetness, the average value is 4.5 which is in the category between slightly sweet and sweet. The texture of mutton gets an average value of 5 which is in the Tender category and the consistency aspect of the gravy gets an average value of 4.5 which is in the slightly gravy category with a lot of gravy. Based on the results of the calculation of the selling price of the product using the conventional method with an increase of 50%, the selling price is Rp. 42.000 / portion @ 200 grams.

**Keywords:** Standardization, Rabeg, Banten Province

## HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Standardisasi Hidangan Rabeg dari Provinsi Banten  
Penyusun : Adilla Allia Putri  
NIM : 1508518019

**Disetujui Oleh:**

Dosen Pembimbing,



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

### Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,



Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si

Anggota Penguji,



Dr. Ir. R. M. S. M. Si

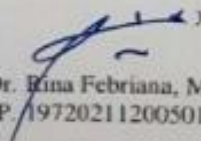
Anggota Penguji,



Yeni Yulianti, M.Pd

Mengetahui,

**Koordinator Program Studi DIII Tata Boga**



Dr. Eina Febriana, M.Pd  
NIP. 197202112005012001



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 : ADILLA ALLIA PUTRI  
NIM : 1508518019  
Fakultas/Prodi : Teknik / 03 Tata Boga  
Alamat email : adillaalliafitri14@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 (... )

yang berjudul :

Standardisasi Hidangan Rabeq dari Provinsi Banten

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, 01 September 2021

Penulis

Adilla Allia Putri

( Adilla Allia Putri )

## HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Adilla Allia Putri

NIM : 1508518019

Saya menyatakan dengan sebenar–benarnya Tugas Akhir dengan judul: “Standarisasi Hidangan Rabeg dari Provinsi Banten” 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, 8 Agustus 2020  
Yang membuat pernyataan



Adilla Allia Putri  
(1508518019)

## 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 Rabeg dari Provinsi Banten”** Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi D3 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 D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dra. I Gusti Ayu Ngurah S., MM selaku Penasihat Akademik D3 Tata Boga Angkatan 2018
3. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc selaku Pembimbing Akademik dan Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
4. Seluruh dosen Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan
5. Seluruh Staf Tata Usaha Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Orang tua Ani Partini dan Joko Kundaryo, 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, 8 Agustus 2021



Adilla Allia Putri  
1508518019



## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b>	<b>1</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>2</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	<b>3</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>4</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>5</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>6</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>7</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>8</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>9</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>12</b>
1.1 Latar Belakang	12
1.2 Identifikasi Masalah	15
1.3 Pembatasan Masalah	15
1.4 Tujuan Penulisan	15
1.5 Kegunaan Penulisan	15
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	<b>16</b>
2.1 Rabeg	16
2.1.1 Sejarah Rabeg dan Filosofi Rabeg	17
2.1.2 Kondisi Geografis Provinsi Banten	19
2.1.3 Potensi Alam Provinsi Banten	20
2.1.4 Kebiasaan Makan Masyarakat	21
2.1.5 Lauk Pauk di Provinsi Barat	21
2.1.6 Karakteristik Rabeg	27
2.1.7 Bahan Pembuatan Hidangan Rabeg	27
2.1.8 Alat Digunakan Dalam Pembuatan Rabeg	36
<b>BAB III PEMBAHASAN</b>	<b>45</b>
3.1 Tempat dan Waktu Ujicoba	45
3.2 Prosedur Ujicoba	45
3.2.1 Tahapan Triangulasi	45
3.3.2 Tahapan Ujicoba	47
3.3 Hasil Uji Validasi Kualitas Rabeg	50
3.3.1 Aspek Warna	50
3.3.2 Aspek Aroma Bumbu	51
3.3.3 Aspek Aroma Daging Kambing	51
3.3.4 Aspek Rasa Gurih	52
3.3.5 Aspek Rasa Manis	52
3.3.6 Aspek Tekstur Daging Kambing	53
3.3.7 Aspek Konsistensi Kuah	53
3.3.8 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	54



3.4 Penyajian Rabeg	54
3.5 Analisis Biaya	55
3.6 Kelemahan Ujicoba	57

#### **BAB IV PENUTUP**

- 4.1 Kesimpulan
- 4.2 Saran

#### **DAFTAR PUSTAKA LAMPIRAN**



## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>	
Tabel 2.1.8	Alat yang digunakan dalam pembuatan Rabeg	40
Tabel 3.1	Hasil Triangulasi Resep Rabeg	49
Tabel 3.2	Komposisi Formula Ujicoba I Rabeg	50
Tabel 3.3	Komposisi Formula Ujicoba II Rabeg	52
Tabel 3.4	Komposisi Formula Ujicoba III Rabeg	54
Tabel 3.4	Hasil Uji Validasi Aspek Warna	55
Tabel 3.5	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Bumbu	56
Tabel 3.6	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Daging Kambing	56
Tabel 3.7	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Gurih	57
Tabel 3.8	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Manis	57
Tabel 3.9	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Daging Kambing	58
Tabel 3.10	Hasil Uji Validasi Aspek Konsistensi Kuah	58
Tabel 3.10	Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Rata	59
Tabel 3.11	Perhitungan Harga Bahan	60
Table 3.8	Food Cost	60

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Hidangan Rabeg	16
Gambar 2.6	Peta Provinsi Banten	22
Gambar 2.7	Angeleun Lada	25
Gambar 2.8	Gerem Asem	25
Gambar 2.9	Rabeg	26
Gambar 2.10	Pecak Bandeng	27
Gambar 2.11	Sate Bebek	28
Gambar 2.12	Sate Bandeng	28
Gambar 2.13	Iga Kambing	30
Gambar 2.14	Pundak	30
Gambar 2.15	Leg	31
Gambar 2.16	Loin	31
Gambar 2.17	Hati Kambing	33
Gambar 2.18	Penyajian Rabeg	43

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1 Formula Standardisasi Rabeg	66
Lampiran 2 Instrumen Uji Validasi	67
Lampiran 3 Hasil Uji Validasi	69
Lampiran 4 Kemasan dan Label Rabeg	73

