

**STANDARDISASI MANGUT KEPALA IKAN MANYUNG  
ASAP DARI PROVINSI JAWA TENGAH**



**GHINA IKHDA TIARA  
1508518013**

**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 MANGUT KEPALA IKAN MANYUNG ASAP DARI PROVINSI JAWA TENGAH**

**GHINA IKHDA TIARA**  
**Pembimbing : Dr. Rina Febriana, M.Pd**

## **ABSTRAK**

Tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan standardisasi atau formula standar terbaik serta menganalisis biaya harga jual dalam satu porsi mangut kepala ikan manyung asap dari Provinsi Jawa Tengah. Beredarnya resep mangut kepala ikan manyung asap di masyarakat Provinsi Jawa Tengah menyebabkan tidak adanya resep baku yang bisa digunakan untuk mengolah hidangan tersebut. Berdasarkan permasalahan yang ada, maka diperlukannya proses standardisasi resep mangut kepala ikan manyung asap. Metode yang digunakan dalam proses standardisasi ini adalah eksperimen dengan teknik melakukan uji coba resep yang dilakukan beberapa kali sampai menemukan formula resep terbaik. Uji coba resep dilakukan sebanyak tiga kali dibeberapa lokasi karena situasi pandemi dan kebijakan pemerintah terkait PPKM. Untuk ujicoba akhir agar mendapatkan formula standar, dilakukan di ruang Laboratorium Pengolahan, Lantai 2 Gedung H, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Terdapat 5 perlakuan pada produk ini yang meliputi : aspek warna, aspek aroma, aspek rasa, aspek tekstur ikan, dan konsistensi kuah. Pada uji coba pertama aspek warna oranye kekuningan, aspek aroma beraroma ikan asap dan bumbu, aspek rasa gurih dan sedikit pedas, aspek tekstur ikan lembut, aspek konsistensi kuah sedikit kental. Pada uji coba kedua aspek warna oranye kekuningan, aspek aroma beraroma ikan asap dan bumbu, aspek rasa gurih, pedas dan sedikit terasa pahit, aspek tekstur ikan lembut, aspek konsistensi kuah sedikit kental. Pada uji coba ketiga aspek warna oranye kekuningan, aspek aroma sangat beraroma ikan asap dan bumbu, aspek rasa sangat gurih dan pedas, aspek tekstur ikan lembut, aspek konsistensi kuah sedikit kental atau sedang. Sementara berdasarkan skala uji organoleptik yang dilakukan oleh dua panelis ahli maka hasil validasi kualitas mangut kepala ikan manyung asap adalah : dua panelis ahli pada aspek warna menyatakan hasil warna hidangan 100% oranye kekuningan, dua panelis ahli pada aspek aroma menyatakan aroma hidangan 100% sangat beraroma ikan asap dan bumbu, dua panelis ahli pada aspek rasa menyatakan hasil rasa hidangan 100% sangat gurih dan pedas, dua panelis ahli pada aspek tekstur daging ikan menyatakan tekstur daging ikan 100% lembut, dua panelis ahli pada aspek konsistensi kuah menyatakan kuah 100% agak kental atau sedang. Sehingga dapat disimpulkan bahwa hidangan mangut kepala ikan manyung asap berwarna oranye kekuningan, sangat beraroma ikan asap, berasa sangat gurih dan pedas, tekstur ikannya lembut, dan berkonsistensi sedikit kental atau sedang. Dengan demikian bahwa proses standardisasi formula terbaik mangut kepala ikan manyung asap didapatkan setelah melakukan tiga kali uji coba. Mangut kepala ikan manyung asap dapat dijadikan sebagai peluang usaha dengan harga Rp 72.000/porsi.

**Kata kunci :** Mangut Kepala Ikan Manyung Asap dari Provinsi Jawa Tengah, Standardisasi Resep, Uji Organoleptik.

# **STANDARDISASI MANGUT KEPALA IKAN MANYUNG ASAP DARI PROVINSI JAWA TENGAH**

**GHINA IKHDA TIARA**  
**Pembimbing : Dr. Rina Febriana, M.Pd**

## **ABSTRACT**

This final project aims to obtain the best standardization or standard formula and analyze the cost of selling prices in one portion of mangut kepala ikan manyung asap from Central Java Province. The circulation of the mangut kepala ikan manyung asap recipe in the people of Central Java Province causes the absence of a standard recipe that can be used to process the dish. Based on the existing problems, it is necessary to standardize the recipe for mangut kepala ikan manyung asap. The method used in this standardization process is an experiment with the technique of conducting recipe trials which are carried out several times to find the best recipe formula. The recipe trials were conducted three times in several locations due to the pandemic situation and government policies related to PPKM. For the final test to get a standard formula, it was carried out in the Processing Laboratory Room, 2nd Floor, Building H, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. There are 5 treatments for this product which include: color aspect, aroma aspect, taste aspect, fish texture aspect, and gravy consistency. In the first trial, the yellowish-orange color aspect, the aroma aspect with smoked fish and spices, the savory and slightly spicy taste aspect, the soft fish texture aspect, the slightly thick sauce consistency aspect. In the second trial, the yellowish-orange color aspect, the aroma aspect with smoked fish and spices, the savory, spicy and slightly bitter taste, the soft fish texture aspect, and the slightly thick sauce consistency aspect. In the third trial, the color aspect was yellowish orange, the aroma aspect was very flavorful with smoked fish and spices, the taste aspect was very savory and spicy, the fish texture aspect was soft, the gravy consistency aspect was slightly thick or medium. Meanwhile, based on the organoleptic test scale carried out by two expert panelists, the results of the validation of the quality of mangut kepala ikan manyung asap are: two expert panelists on the color aspect stated that the color of the dish was 100% yellowish orange, two expert panelists on the aroma aspect stated that the aroma of the dish was 100% very fishy, smoked and seasoning, two expert panelists on the taste aspect stated that the taste of the dish was 100% very savory and spicy, two expert panelists on the fish meat texture aspect stated that the fish meat texture was 100% soft, two expert reviewers on the sauce consistency aspect said the 100% gravy was rather thick or moderate. So it can be concluded that the mangut kepala ikan manyung asap dish is yellowish orange in color, very flavorful with smoked fish, tastes very savory and spicy, the texture of the fish is soft, and the consistency is slightly thick or medium. Thus, the standardization process for the best formula for mangut kepala ikan manyung asap was obtained after three trials. The mangut kepala ikan manyung asap can be used as a business opportunity at a price of IDR 72,000/portion.

**Key Word :** Mangut Kepala Ikan Manyung Asap from Central Java Province, Recipe Standardization, Organoleptic Test.

## HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Standardisasi Gulai Kepala Kakap Dari Provinsi Sumatra Barat  
Penyusun : Megi Maharani  
NIM : 1508518023

### Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing,

Dr. Alsuhendra, M.Si

### Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,

Anggota Penguji,

Anggota Penguji,

Dr. Rina Febriana, M.Pd

Dr. Ari Fadiati, M.Si

Dra. Mariani, M.Si

Mengetahui,

Koordinator Program Studi DIII Tata Boga

Dr. Rina Febriana, M.Pd  
NIP. 197202112005012001

## **HALAMAN PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ghina Ikhda Tiara

NIM : 1508518013

Saya menyatakan dengan sebenar–benarnya Tugas Akhir dengan judul: “Standarisasi Mangut Kepala Ikan Asap Dari Provinsi Jawa Tengah” 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, 26 Juli 2021

Yang membuat pernyataan



Ghina Ikhda Tiara

(1508518013)



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN  
KEBUDAYAAN UNIVERSITAS NEGERI  
JAKARTA UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220

Telpon/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 : Ghina Ikhda Tiara  
NIM : 1508518013  
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/Prodi D3 Tata Boga  
Alamat email : ghina gt14@gmail.com

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

Skripsi     Tesis     Disertasi     Lain-lain (Tugas Akhir)

yang berjudul :

---

Standardisasi Mangut Kepala Ikan Manyung Asap dari Provinsi Jawa Tengah

---

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Ekslusif 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 ilmian saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 25 Agustus 2021

Penulis

(Ghina Ikhda Tiara)  
nama dan tanda tangan

## 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 Mangut Kepala Ikan Manyung Asap Dari Provinsi Jawa Tengah**". 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, M.Pd Selaku Koordinator Program Studi D III Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis hingga terselesaiannya Tugas Akhir ini
2. Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM selaku Pembimbing Akademik yang telah membimbing penulis hingga terselesaiannya 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.

Orang tua Istikomah dan Supriono, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Rosita dan Megi Maharani, 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, 26 Juli 2021



Ghina Ikhda Tiara  
1508518013

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b>	i
<b>ABSTRACT</b>	ii
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR</b>	iii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	iv
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	v
<b>KATA PENGANTAR</b>	vi
<b>DAFTAR ISI</b>	vii
<b>DAFTAR TABEL</b>	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	xi
<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	4
1.5 Kegunaan Penulisan	4
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	<b>5</b>
2.1 Mangut Kepala Ikan Manyung Asap	5
2.1.1 Sejarah Mangut Kepala Ikan Manyung Asap	5
2.1.2 Bahan Pembuatan Mangut Kepala Ikan Manyung Asap	12
2.1.3 Alat Pembuatan Mangut Kepala Ikan Manyung Asap	26
2.1.4 Prinsip Pembuatan Mangut Kepala Ikan Manyung Asap	31
2.1.5 Teknik Pembuatan Mangut Kepala Ikan Manyung Asap	32
2.1.6 Penyajian Mangut Kepala Ikan Manyung Asap	32
2.2 Kualitas Mangut Kepala Ikan Manyung Asap	35
2.2.1 Konsep Kualitas	35
2.2.2 Aspek-Aspek Kualitas Mangut Kepala Ikan Manyung Asap	35
2.3 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual	37
<b>BAB III PEMBAHASAN</b>	<b>44</b>
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba	44
3.2 Prosedur Uji Coba	44
3.2.1 Ujicoba 1 Mangut Kepala Ikan Manyung Asap	45
3.2.2 Ujicoba 2 Mangut Kepala Ikan Manyung Asap	47
3.2.2 Ujicoba 3 Mangut Kepala Ikan Manyung Asap	49
3.3 Hasil Uji Validasi Kualitas Mangut Kepala Ikan Manyung Asap	51

3.4 Penyajian Hasil Standardisasi Mangut Kepala Ikan Manyung Asap	56
3.5 Analisis Biaya	57
3.6 Kelemahan Uji Coba	60
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>61</b>
4.1 Kesimpulan	61
4.2 Saran	62
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>63</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>65</b>



## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 2.1 Klasifikasi Ikan Manyung	14
Tabel 2.2 Alat persiapan, Pengolahan dan Penyajian Mangut Kepala Ikan Manyung Asap	26
Tabel 3.1 Komposisi Formula Uji Coba 1 Mangut Kepala Ikan Manyung Asap	45
Tabel 3.2 Komposisi Formula Uji Coba 2 Mangut Kepala Ikan Manyung Asap	47
Tabel 3.3 Komposisi Formula Uji Coba 3 Mangut Kepala Ikan Manyung Asap	49
Tabel 3.4 Hasil Uji Validasi Aspek Warna	52
Tabel 3.5 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma	53
Tabel 3.6 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa	54
Tabel 3.7 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur	54
Tabel 3.8 Hasil Uji Validasi Aspek Konsistensi Kuah	55
Tabel 3.9 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	56
Tabel 3.10 Perhitungan Harga Bahan	58
Tabel 3.11 <i>Food Cost</i>	59

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Ikan Manyung Segar	13
Gambar 2.2 Kepala Ikan Manyung Asap	16
Gambar 2.3 Penyajian Mangut Kepala Ikan Manyung Asap	33
Gambar 2.4 Jenis Kemasan yang Digunakan	33
Gambar 2.5 Label Kemasan Mangut Kepala Ikan Manyung Asap	34
Gambar 2.6 Alat Saji Mangut Kepala Ikan Manyung Asap	34
Gambar 3.1 Hasil Ujicoba 2	48
Gambar 3.2 Hasil Ujicoba 3	50
Gambar 3.3 Penyajian Hasil Propduk Mangut Kepala Ikan Manyung Asap	57

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1	Formula Standardisasi Mangut Kepala Ikan Manyung Asap
Lampiran 2	Instrumen Uji Validasi
Lampiran 3	Hasil Uji Validasi
Lampiran 4	Gambar Produk
Lampiran 5	Gambar Tempat Produksi Pengasapan Ikan Manyung
Lampiran 6	Label Kemasan Mangut Kepala Ikan Manyung Asap
Lampiran 7	Ilustrasi Proses Pembuatan Mangut Kepala Ikan Manyung Asap