

**STANDARDISASI SATE BUNTEL DARI PROVINSI
JAWA TENGAH**



**BIMO DARMA PUTRA
1508518024**

**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 BUNTEL DARI PROVINSI JAWA TENGAH

BIMO DARMA PUTRA
Pembimbing : Dra. Mariani, M.Si

ABSTRAK

Tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula standar terbaik sate buntel. Sate buntel adalah hidangan yang berasal dari Solo atau Surakarta, Jawa Tengah. Sate buntel merupakan salah satu jenis hidangan sate yang terbuat dari daging kambing yang dicincang halus kemudian dibumbui dan dibuntel (dibungkus) dengan lemak tipis kambing sehingga dinamakan sate buntel. Standardisasi resep digunakan untuk menentukan kualitas produk yang baik dan sesuai. Pada standardisasi resep buntel dilakukan dengan cara mencari sumber resep sebanyak 5 buah sumber. Kemudian dilakukan pemilihan resep berdasarkan hasil triangulasi. Proses uji coba dilakukan sampai sate buntel memiliki aspek sesuai yang diinginkan. Setelah menemukan resep dan cara pembuatan yang benar kemudian dilakukan uji panelis ahli untuk dilakukannya validasi produk. Uji validasi produk meliputi aspek penilaian warna, aroma bumbu, aroma daging, rasa gurih, rasa manis, kelembutan tekstur daging, dan aspek komposisi daging kambing dan bumbu. Hasil uji kualitas 2 panelis ahli menunjukkan rata-rata aspek warna (5) atau pada kategori warna coklat tua, aspek aroma bumbu (3) atau berada di kategori agak beraroma rempah, aspek aroma daging kambing (3) atau pada kategori beraroma prengus, aspek rasa gurih (4,5) yaitu pada kategori gurih dan agak gurih, aspek rasa manis (5) atau berada di kategori agak manis, aspek kelembutan tekstur sate (5) atau berada pada kategori agak lembut, aspek komposisi daging kambing dan bumbu (4,5) atau berada di kategori seimbang dan agak seimbang. Hasil rata-rata dari seluruh aspek penilaian adalah 4,28. Masukkan dan saran dari panelis ahli diperbaiki ke dalam formula standardisasi. Setelah itu dilakukan analisis biaya meliputi perhitungan harga bahan hingga, biaya produksi hingga menentukan harga jual per porsi sate buntel. Harga jual sate buntel per porsi yang terdiri dari 4 tusuk sate buntel senilai Rp 55.500,- dengan keuntungan laba bersih mencapai Rp 17.500,- per porsi.

Kata kunci : Hidangan Jawa Tengah, Sate Buntel, Standardisasi resep

STANDARDISASI SATE BUNTEL DARI PROVINSI JAWA TENGAH

BIMO DARMA PUTRA
Pembimbing : Dra. Mariani, M.Si

ABSTRACT

The final project that aims to get the best standard formula for buntel satay. Buntel satay is a type of satay dish made from finely chopped goat meat then seasoned and wrapped with thin fat of goat so it is called satay buntel. Recipe standardization is used to determine of good and appropriate product quality. The standardization of buntel satay recipes is done by finding 5 recipe sources. Then the recipe is selected based on the results of triangulation. The trials process is carried out until the buntel satay has the desired aspect. After finding the correct recipe and manufacturing method, an expert panelist test was then conducted to validate the product. The product validation test includes aspects of color assessment, flavour of seasoning, flavour of goat meat, savory taste, sweet taste, meat texture tenderness, and aspects of goat meat and seasoning composition. The quality test results of 2 expert panelists showed the average color aspect (5) or in the dark brown color category, the spice aroma aspect (3) or was in the slightly spice-scented category, the goat meat aroma aspect (3) or in the smell category, the the savory taste (4.5) is in the savory and slightly savory category, the sweet taste aspect (5) or is in the slightly sweet category, the tenderness aspect of the satay texture (5) or is in the slightly soft category, the aspect of the composition of goat meat and seasoning (4,5) or are in the balanced and moderately balanced category. The average result of all aspects of the assessment is 4.28. Input and suggestions from expert panelists were improved into the standardization formula. After that, a cost analysis is carried out including calculating the price of ingredients, production costs to determining the selling price per portion of buntel satay. The selling price of buntel satay per portion consisting of 4 skewers of buntel satay is IDR 55,500,- with a net profit of IDR 17,500 per portion.

Key Word : Central Java dish, buntel satay, recipe standardization

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Standardisasi Sate Buntel dari Provinsi Jawa Tengah
Penyusun : Bimo Darma Putra
NIM : 1508518024

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing,



Dra. Mariani, M.Si

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,



Dr. Ir. Ridawati, M.Si

Anggota Penguji,



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

Anggota Penguji,



Dr. Rusilanti, M.Si

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Bimo Darma Putra

NIM : 1508518024

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: "Standardisasi Sate Buntel 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, 5 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan



Bimo Darma Putra
(1508518024)



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
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 : Bimo Darma Putra
NIM : 1508518024
Fakultas/Prosdid : Teknik/D3 Tata Boga
Alamat email : bimodarmaputra@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 BUNTEL DARI PROVINSI JAWA TENGAH

Dengan Hal 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 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, 27 Agustus 2021

Penulis

(Bimo Darma Putra)

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 Buntel dari Provinsi Jawa Tengah”**. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat pada Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta 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, di antaranya :

1. Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dra. I G Ayu Ngurah S.MM selaku Pembimbing Akademik Mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga 2018, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
3. Dra. Mariani, M.Si selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
4. Seluruh dosen Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan
5. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboran Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Terima kasih kepada Ibu Surahmi dan Bapak Djunanto, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Ajeng Fatimah dan Nenden Khoirunisa sebagai 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, 4 Agustus 2021



Bimo Darma Putra
1508518024

DAFTAR ISI

ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	6
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penulisan	3
1.5 Kegunaan Penulisan	4
BAB II KAJIAN TEORI	5
2.1 Kondisi Geografis Provinsi Jawa Tengah	5
2.1.1 Potensi Alam Provinsi Jawa Tengah	6
2.1.2 Kebiasaan Makan Masyarakat Provinsi Jawa Tengah	6
2.1.3 Lauk Pauk di Provinsi Jawa Tengah	8
2.2 Sate Buntel	11
2.2.1 Sejarah dan Filosofi Sate Buntel	11
2.2.2 Karakteristik Sate Buntel	12
2.2.3 Bahan Pembuatan Sate Buntel	12
2.2.4 Alat Pembuatan Sate Buntel	25
2.2.5 Prinsip dan Teknik Pembuatan Sate Buntel	30
2.2.6 Tahapan Pembuatan Sate Buntel	30
2.2.7 Penyajian Sate Buntel	32
2.3 Kualitas Sate Buntel	33
2.3.1 Konsep Kualitas	33
2.3.2 Aspek-aspek Kualitas Sate Buntel	33
2.4 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual	34

BAB III PEMBAHASAN	40
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba	40
3.2 Prosedur Uji Coba	40
3.2.1 Uji Coba 1 Sate Buntel	40
3.2.2 Uji Coba 2 Sate Buntel	42
3.2.3 Uji Coba 3 Sate Buntel	45
3.3 Hasil Uji Validasi Kualitas Sate Buntel	47
3.4 Penyajian Hasil Standardisasi Sate Buntel	52
3.5 Analisis Biaya Sate Buntel	53
3.6 Kemasan sate buntel	55
3.7 Kelemahan Uji coba	57
BAB IV PENUTUP	58
4.1 Kesimpulan	58
4.2 Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	61



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Alat Persiapan Yang Digunakan	27
Tabel 2.2	Alat Pengolahan Yang Digunakan	28
Tabel 2.3	Alat Penyajian Yang Digunakan	29
Tabel 3.1	Komposisi Formula Uji Coba 1 Sate Buntel	41
Tabel 3.2	Komposisi Formula Uji Coba 2 Sate Buntel	43
Tabel 3.3	Komposisi Formula Uji Coba 3 Sate Buntel	45
Tabel 3.4	Hasil Uji Validasi Aspek Warna	47
Tabel 3.5	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Bumbu	48
Tabel 3.6	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Daging	48
Tabel 3.7	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Gurih	49
Tabel 3.8	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Manis	49
Tabel 3.9	Hasil Uji Validasi Aspek Kelembutan Tekstur Daging Sate	50
Tabel 3.10	Hasil Uji Validasi Aspek Komposisi Daging kambing dan Bumbu	51
Tabel 3.11	Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	51
Tabel 3.12	Perhitungan Harga Bahan	53
Tabel 3.13	<i>Food Cost</i>	54



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Daging Kambing	13
Gambar 2.2	Karkas Daging Kambing	14
Gambar 2.3	Lemak Kambing	16
Gambar 2.4	Lemak Jala Kambing	16
Gambar 2.5	Bahan Marinasi	17
Gambar 2.6	Bumbu Dasar Putih	19
Gambar 2.7	Bumbu Ciri Khas	21
Gambar 2.8	Bumbu Pelengkap	22
Gambar 2.9	Bahan Olesan	23
Gambar 2.10	Bahan Saus	24
Gambar 2.11	Contoh Penyajian Sate Buntel	32
Gambar 3.1	Penyajian Hasil Standardisasi Sate Buntel	52
Gambar 3.2	Box Kemasan Sate Buntel	56
Gambar 3.3	Plastik Klip	56



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formula Standardisasi Sate Buntel	62
Lampiran 2. Instrumen Uji Validasi	64
Lampiran 3. Gambar Produk	68
Lampiran 4. Tabel Triangulasi Resep	69

