

**STANDARDISASI GANGAN REBUNG DARI PROVINSI
KALIMANTAN SELATAN**



**SARAH MUTHMAINNAH
1508518012**

**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 GANGAN REBUNG DARI PROVINSI KALIMANTAN SELATAN

SARAH MUTHMAINNAH

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

ABSTRAK

Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan untuk mendapatkan standardisasi formula resep pembuatan hidangan Gangan Rebung khas Provinsi Kalimantan Selatan. Menggunakan metode eksperimen, pada tahapan awal dilakukan triangulasi resep dari beberapa sumber literatur sehingga didapatkan 1 resep yang dipilih. Ujicoba dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta. Formula ujicoba terbaik divalidasi oleh 2 dosen penguji ahli dengan nilai yang ditulis berdasarkan aspek warna adalah rata-rata 5 dengan skala penilaian 2 panelis menyatakan hidangan memiliki warna kuning kemerahan, aspek aroma bumbu adalah rata-rata 4,5 dengan skala penilaian hidangan 1 panelis menyatakan beraroma rempah-rempah dan 1 panelis menyatakan agak beraroma rempah-rempah, aspek aroma daging adalah rata-rata 3 dengan skala penilaian 2 panelis menyatakan hidangan agak beraroma daging, aspek gurih adalah rata-rata 4,5 dengan skala penilaian 1 panelis mengatakan hidangan terasa gurih dan 1 panelis mengatakan agak gurih, aspek tekstur daging iga sapi adalah rata-rata 4,5 dengan skala penilaian 1 panelis mengatakan tekstur daging empuk dan 1 panelis mengatakan tekstur daging agak empuk, aspek tekstur rebung adalah rata-rata 3 dengan skala penilaian 1 panelis mengatakan bahwa tekstur rebung empuk ketika digigit dan 1 panelis mengatakan tekstur rebung renyak ketika digigit, dan aspek pada konsistensi kuah atau cairan adalah rata-rata 4,5 dengan skala penilaian 1 orang panelis mengatakan hidangan berkuah banyak dan 1 panelis mengatakan hidangan agak berkuah banyak. Berdasarkan total perhitungan 7 aspek tersebut, di dapati hasil rekapitulasi nilai validasi berjumlah rata-rata keseluruhan 4,2 dengan hasil perhitungan harga jual produk menggunakan metode kenaikan sebesar 40% adalah Rp. 49.600 untuk satu porsi.

Kata kunci : Standarisasi, Gangan Rebung, Kalimantan Selatan

STANDARDISASI GANGAN REBUNG DARI PROVINSI KALIMANTAN SELATAN

SARAH MUTHMAINNAH

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

ABSTRACT

This final project was carried out to obtain standardization of recipe formulas for making Gangan Rebung dishes typical of South Kalimantan Province. Using the experimental method, at the first stage, recipes were triangulated from several literature sources so that 1 recipe was selected. The trial was conducted at the Food Processing Laboratory of the Culinary Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The best trial formula was validated by 2 expert examiners with the value written based on the color aspect an average of 5 with a rating scale of 2 panelists stating the dish had a reddish yellow color, the spice aroma aspect was an average of 4.5 with a dish rating scale 1 panelist stating flavored with spices and 1 panelist said it was slightly spiced, the aspect of the aroma of the meat was an average of 3 with a rating scale of 2 panelists said the dish was slightly flavorful of meat, the savory aspect was an average of 4,5 with a rating scale of 1 panelist said the dish tasted savory and 1 panelist said it was a bit savory, the texture aspect of beef ribs was an average of 4,5 with a rating scale 1 panelist said the meat texture was tender and 1 panelist said the meat texture was slightly tender, the bamboo shoots texture aspect was an average of 3 with a rating scale of 1 panelist said that the texture of the bamboo shoots was soft when bitten and 1 panelist said the texture of the bamboo shoots was crunchy when bitten, and as the pack on the consistency of gravy or liquid is an average of 4,5 with a rating scale of 1 panelist says the dish has a lot of sauce and 1 panelist says the dish has a lot of sauce. Based on the total calculation of these 7 aspects, it was found that the recapitulation of the validation value totaled an overall average of 4,2 with the results of calculating the selling price of the product using the 40% increase method, which was Rp. 49,600 for one serving.

Key Word : Gangan Bamboo Shoots, South Kalimantan

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Standardisasi Gangan Rebung dari Provinsi Kalimantan Selatan
Penyusun : Sarah Muthmainnah
NIM : 1508518012

Disetujui Oleh:

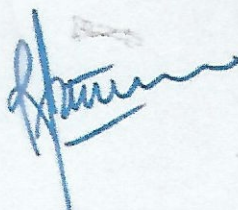
Dosen Pembimbing,



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

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,



Dr. Ari Fadiati, M.Si

Anggota Penguji,



Dra. Mariani, M.Si

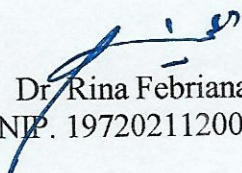
Anggota Penguji,



Nur Riska, S.Pd, 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 : Sarah Muthmainnah

NIM : 1508518012

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: "Standardisasi Gangan Rebung Dari Provinsi Kalimantan Selatan" 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, 4 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan,



Sarah Muthmainnah
(1508518012)



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 : Sarah Muthmainnah
NIM : 1508518012
Fakultas/Prodi : Teknik/D3 Tata Boga
Alamat email : smuthmainnah4@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 GANGAN REBUNG DARI PROVINSI KALIMANTAN SELATAN

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, 27 Agustus 2021

Penulis

(Sarah Muthmainnah)

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 Gangan Rebung Dari Provinsi Kalimantan Selatan**”. 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. M.M selaku Dosen Pembimbing Akademik
3. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc 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 dan Laboran Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Terima kasih tak terhingga saya ucapkan untuk ibu saya tercinta, Siti Mashito Nurzanah, serta keluarga dan teman-teman seperjuangan atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Teman-teman Program Studi D3Tata 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, 04 Agustus 2021



Sarah Muthmainnah
1508518012

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penulisan	4
1.5 Kegunaan Penulisan	4
BAB II KAJIAN TEORI	5
2.1 Gangan Rebung	5
2.1.1 Sejarah Gangan Rebung	5
2.1.2 Filosofi Gangan Rebung	16
2.1.3 Bahan Pembuatan Gangan Rebung	18
2.1.4 Alat Pembuatan Gangan Rebung	30
2.1.5 Proses Pembuatan Gangan Rebung	33
2.1.6 Penyajian Gangan Rebung	36
2.2 Kualitas Gangan Rebung	37
2.2.1 Konsep Kualitas	37
2.2.2 Aspek-aspek Kualitas Gangan Rebung	37
2.3 Instrumen Gangan Rebung	39
BAB III PEMBAHASAN	41
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba	41
3.2 Prosedur Uji Coba	41
3.2.1 Tahapan Triangulasi Resep	41
3.2.2 Ujicoba 1	44
3.2.3 Ujicoba 2	46
3.2.4 Ujicoba 3	48
3.3 Hasil Uji Validasi Kualitas Gangan Rebung	50
3.4 Penyajian Hasil Standardisasi Gangan Rebung	54
3.5 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual	55
3.6 Kelemahan Uji Coba	60
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	62
4.1 Kesimpulan	62

4.2 Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	69

