

**STANDARDISASI GABUS PUCUNG DARI
PROVINSI DKI JAKARTA**



**LULU NADIA AUGUSTIA
1508518015**

**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 GABUS PUCUNG DARI PROVINSI DKI JAKARTA

LULU NADIA AUGUSTIA

Pembimbing : Dra. Sachriani, M.Kes

ABSTRAK

Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula standar terbaik gabus pucung. Beredarnya resep gabus pucung di masyarakat menyebabkan tidak adanya resep baku yang bisa digunakan untuk mengolah hidangan gabus pucung tersebut. Berdasarkan permasalahan yang ada, maka diperlukannya proses standardisasi resep gabus pucung. Metode yang digunakan dalam proses standardisasi ini adalah metode eksperimen. Uji coba resep dilakukan sebanyak tiga kali, sehingga mendapatkan formula standar resep gabus pucung terbaik. Pada saat melakukan uji coba tersebut melibatkan dosen pembimbing dan dua dosen validator atau panelis ahli. Uji coba dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan, Lantai 2 Gedung H, Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Berdasarkan skala uji organoleptik yang dilakukan oleh dua panelis ahli maka hasil validasi kualitas gabus pucung adalah : dua panelis menyatakan aspek warna hidangan 100% hitam kecoklatan dengan hasil validasi memiliki rata-rata 5, aspek aroma bumbu 50% agak beraroma kunyit dan kluwak 50% sangat beraroma kunyit dan kluwak dengan hasil validasi memiliki rata-rata 4, aspek rasa 50% tidak asin dan 50% asin dengan hasil validasi memiliki rata-rata 4,5, aspek tekstur ikan gabus 50% daging ikan lembut dan 50% daging ikan sangat lembut dengan hasil validasi memiliki rata-rata 4, aspek konsistensi 50% tidak kental dan 50% kental dengan hasil validasi memiliki rata-rata 3,5, aspek perbandingan isi dengan cairan 100% dengan perbandingan 1:2 dengan hasil validasi memiliki rata-rata 5. Hasil keseluruhan menunjukkan bahwa kualitas gabus pucung yang dinilai dengan 6 aspek penilaian mendapatkan nilai rerata 4,1. Perhitungan harga jual gabus pucung yang dihitung dengan metode konvensional diperoleh harga jual sebesar Rp. 68.000,-/porsi.

Kata kunci : Organoleptik, Standardisasi, Resep, Gabus Pucung, DKI Jakarta

STANDARDIZATION OF CORK PUCUNG FROM DKI JAKARTA PROVINCE

LULU NADIA AUGUSTIA

Mentor : Dra. Sachriani, M.Kes

ABSTRACT

The purpose of writing this final project is to obtain the best standard formula for cork pucung. The circulation of the cork pucung recipe in the community causes the absence of a standard recipe that can be used to process the cork pucung dish. Based on the existing problems, it is necessary to standardize the cork pucung recipe. The method used in this standardization process is the experimental method. The recipe trials were carried out three times, so that the standard formula for the best cork pucung recipe was obtained. At the time of conducting the trial, it involved a supervisor and two validator lecturers or expert panelists. The trial was conducted at the Food Processing Laboratory, 2nd Floor, Building H, D3 Catering Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. Based on the organoleptic test scale carried out by two expert panelists, the results of the validation of the quality of cork pucung are: two panelists stated that the color aspect of the dish was 100% brownish black with the validation results having an average of 5, the aspect of the seasoning aroma of 50% slightly saffron-scented and kluwak 50% very flavored with turmeric and kluwak with the validation results having an average of 4, the taste aspect of 50% not salty and 50% salty with the validation results having an average of 4,5, the texture aspect of snakehead fish 50% soft fish meat and 50% very soft fish meat with the validation results having an average of 4, the consistency aspect of 50% not viscous and 50% viscous with the validation results having an average of 3.5, the aspect of the ratio of content to liquid being 100% with a ratio of 1:2 with the validation results having an average of 5. The overall results show that the quality of the cork pucung which is assessed by 6 aspects of the assessment gets an average value of 4.1. Calculation of the selling price of cork pucung calculated by the conventional method obtained a selling price of Rp. 68.000,-/portion.

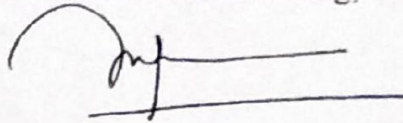
Keywords: Organoleptic, Standardization, Recipe, Cork Pucung, DKI Jakarta

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Standardisasi Gabus Pucung dari Provinsi DKI Jakarta
Pernyataan : Lulu Nadia Augustia
Nim : 1508518015

Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing,



Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001

Pengesahan Panitia Tugas Akhir,

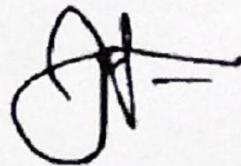
Ketua Penguji

Anggota Penguji

Anggota Penguji



Annis Kandriasari, M.Pd



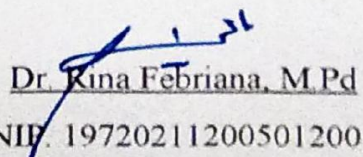
Dra. Yati Setiati M, MM



Nur Riska, S.Pd, M.Si

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Kina 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

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Lulu Nadia Augustis
NIM : 1508518015
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/Prodi D3 Tata Boga
Alamat email : lulunadiaaa17@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 Gabus Pucung dari Provinsi DKI Jakarta

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, 25 Agustus 2021

Penulis

(Lulu Nadia Augustia)
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 “Standarisasi Gabus Pucung dari Provinsi DKI Jakarta”. 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 sehingga penyusunan Tugas Akhir ini berjalan dengan lancar. Berikut ini penulis sampaikan rasa terima kasih kepada orang-rang yang telah membantu penulis, diantaranya :

1. Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd selaku Koordinator Prograam Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. I Gusti Ayu Ngurah, MM selaku Pembimbing Akademik.
3. Dra. Sachriani, M.Kes selaku 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.

Orang tua Rudi Effendi dan Nimah, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Indah Lestari dan Irwan Aditya serta 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, 5 Agustus 2021



Lulu Nadia Augustia

1508518015

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	x
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	3
BAB II LANDASAN TEORI	4
2.1 Gabus Pucung	4
2.1.1 Sejarah dan Filosofi Gabus Pucung	4
2.1.2 Bahan Pembuatan Gabus Pucung.....	10
2.1.3 Alat Pembuatan Gabus Pucung	18
2.1.4 Prinsip Pembuatan Gabus Pucung.....	19
2.1.5 Teknik Pembuatan Gabus Pucung.....	25
2.1.6 Penyajian Gabus Pucung	26
2.2 Kualitas Gabus Pucung.....	26
2.2.1 Konsep Kualitas	27
2.2.2 Aspek-aspek Kualitas Gabus Pucung.....	27
2.3 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual	29

BAB III PEMBAHASAN	32
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba	32
3.2 Prosedur Uji Coba	32
3.2.1 Uji Coba 1 Gabus Pucung	33
3.2.2 Uji Coba 2 Gabus Pucung	34
3.2.3 Uji Coba 3 Gabus Pucung	37
3.2.4 Uji Validasi	39
3.2.5 Ujian Praktikum	41
3.3 Hasil Uji Validasi	43
3.4 Penyajian Hasil Standardisasi Gabus Pucung	47
3.6 Analisis Biaya.....	48
BAB IV PENUTUP	51
4.1 Kesimpulan.....	51
4.2 Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN.....	55