

**STANDARDISASI PINDANG IKAN PATIN DARI PROVINSI
SUMATERA SELATAN**



**MUTIARA AGRISON
1508518039**

**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 PINDANG IKAN PATIN DARI PROVINSI SUMATERA SELATAN

Pembimbing : Dra. Sachriani, M.Kes

ABSTRAK

Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula terbaik pindang ikan patin. Beredarnya resep pindang ikan patin di masyarakat menyebabkan tidak adanya resep baku yang biasa digunakan untuk mengolah hidangan pindang ikan patin tersebut. Berdasarkan permasalahan yang ada, maka diperlukan proses standardisasi resep pindang ikan patin. Metode yang digunakan dalam proses standardisasi ini adalah metode eksperimen. Uji coba resep yang dilakukan empat kali sampai menemukan formula terbaik. Pada saat melakukan uji coba tersebut melibatkan dosen pembimbing dan dua 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. Terdapat tujuh aspek pada produk pindang ikan patin yang meliputi, aspek warna, aspek aroma bumbu, aspek aroma nanas, aspek aroma kemangi, aspek rasa, aspek tekstur dan aspek konsistensi kuah. Karakteristik yang diharapkan pada standardisasi pindang ikan patin sebagai berikut, warna yang diharapkan oranye kemerahan, konsistensi kuah sangat cair, rasa asam dan pedas, tekstur daging ikan lembut tetapi tidak hancur dan aroma segar dari nanas dan kemangi. Berdasarkan skala uji organoleptik yang dilakukan oleh dua panelis ahli maka hasil validasi kualitas pindang ikan patin yaitu dua panelis menyatakan aspek warna nilai rerata yang dihasilkan sebesar 4 dengan kategori oranye. Pada aspek aroma bumbu nilai rerata yang dihasilkan sebesar 4,5 dengan kategori sangat beraroma mendekati beraroma. Pada aspek aroma nanas nilai rerata yang dihasilkan sebesar 3,5 dengan kategori beraroma mendekati agak beraroma. Pada aroma kemangi nilai rerata yang dihasilkan sebesar 3 dengan kategori agak beraroma. Pada aspek rasa nilai rerata yang dihasilkan sebesar 3,5 dengan kategori gurih, pedas dan asam mendekati agak gurih, pedas dan asam. Pada aspek tekstur nilai rerata yang dihasilkan sebesar 5 dengan kategori daging ikan lembut. Pada aspek konsistensi kuah nilai rerata yang dihasilkan sebesar 5 dengan kategori berkuah. Maka dari nilai rerata yang didapat dari tujuh aspek dihasilkan jumlah nilai rata-rata sebesar 28,5 dengan rerata keseluruhan sebesar 4,05. Berdasarkan hasil perhitungan harga jual produk menggunakan metode konvensional dengan kenaikan 50% diperoleh harga jual pindang ikan patin sebesar Rp. 70.000 per porsi

Kata kunci : Standardisasi, Pindang, Ikan Patin, Provinsi Sumatera Selatan

STANDARDISASI PINDANG IKAN PATIN DARI PROVINSI SUMATERA SELATAN

Pembimbing : Dra. Sachriani, M.Kes

ABSTRACT

The purpose of writing this final project is to get the best formula for pindang catfish. The circulation of the catfish pindang recipe in the community has resulted in the absence of a standard recipe commonly used to process the catfish pindang dish. Based on the existing problems, it is necessary to standardize the catfish pindang recipe. The method used in this standardization process is the experimental method. Tried the recipe four times to find the best formula. At the time of conducting the trial, it involved a supervisor and two validators 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. There are seven aspects of the catfish pindang product which include, the color aspect, the spice aroma aspect, the pineapple aroma aspect, the basil aroma aspect, the taste aspect, the texture aspect and the gravy consistency aspect. The characteristics expected in the standardization of catfish pindang are as follows, the expected color is reddish orange, the consistency of the sauce is very liquid, the taste is sour and spicy, the texture of the fish meat is soft but not crushed and the fresh aroma of pineapple and basil. Based on the organoleptic test scale carried out by two expert panelists, the results of the validation of the quality of catfish pindang, namely two panelists stated that the color aspect of the average value produced was 4 with the orange category. In the aspect of the aroma of spices, the average value produced is 4.5 with a very flavorful category close to flavorful. In the aspect of pineapple aroma, the average value produced is 3.5 with the scented category approaching slightly aromatic. In the basil aroma, the average value produced is 3 with a slightly flavored category. In terms of taste, the average value produced is 3.5 with the categories of savory, spicy and sour approaching slightly savory, spicy and sour. In the aspect of texture, the average value produced is 5 with the category of soft fish meat. In the aspect of sauce consistency, the average value produced is 5 with the gravy category. So from the average value obtained from the seven aspects, the total average value is 28.5 with an overall average of 4.05. Based on the calculation of the selling price of the product using the conventional method with an increase of 50%, the selling price of pindang catfish is IDR. 70,000 per serving

Keywords: Standardization, Pindang, Catfish, South Sumatra Province

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Standardisasi Pindang Ikan Patin dari Provinsi Sumatera Selatan
Penyusun : Mutiara Agrison
NIM : 1508518039

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing,



Dra. Sachriani, M.Kes

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,



Nur Riska, S.Pd, M.Si

Anggota Penguji,



Dr. Alsuhendra, M.Si


Anggota Penguji,



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Mutiara Agrison

NIM : 1508518039

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: “Standardisasi Pindang Ikan Patin dari Provinsi Sumatera 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, 20 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan



Mutiara Agrison
(1508518039)



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 : Mutiara Agrison
NIM : 1508518039
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / D3 Tata Boga
Alamat email : mutiaraagrison65@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 Pindang Ikan Patin dari Provinsi Sumatera 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, 31 Agustus 2021
Penulis

(*Mutiara Agrison*)

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 Pindang Ikan Patin dari Provinsi Sumatera 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. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc 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
5. Seluruh Staf Tata Usaha dan Staff Laboran Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Orang tua Ade Juhaeriah dan Agus Agrison, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Nurul khoyyrunisa, Indah Lestari, Lubna G, Yani s, Rendra Kurnia, Putri Latifa, dan 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, 20 Agustus 2021



Mutiara Agrison
1508518039

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
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. Pindang Ikan Patin	5
2.1.1. Penyebaran Pindang Ikan Patin	5
2.1.2. Karakteristik Pindang Ikan Patin	12
2.1.3. Bahan Pembuatan Pindang Ikan Patin	13
2.1.4. Alat Pembuatan Pindang Ikan Patin	24
2.1.5. Prinsip Pembuatan Pindang Ikan Patin	26
2.1.6. Teknik Pembuatan Pindang Ikan Patin	28
2.1.7. Penyajian Pindang Ikan Patin	29
2.2. Kualitas Pindang Ikan Patin	30
2.2.1. Konsep Kualitas	30
2.2.2. Aspek-aspek Kualitas Pindang Ikan Patin	30
2.3. Analisis Biaya Produk dan Harga Jual	31
BAB III PEMBAHASAN	34
3.1. Tempat dan Waktu Ujicoba	34
3.2. Prosedur Ujicoba	34
3.2.1. Ujicoba 1 Pindang Ikan Patin	34

3.2.2.	Ujicoba 2 Pindang Ikan patin	36
3.2.3.	Ujicoba 3 Pindang Ikan patin	39
3.2.4.	Ujicoba 4 Pindang Ikan patin	41
3.3.	Hasil Uji Validasi Kualitas Pindang Ikan Patin	43
3.4.	Penyajian Hasil Standardisasi Pindang Ikan Patin	48
3.5.	Analisis Biaya	49
3.6.	Kelemahan Uji coba	51
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN		52
4.1.	Kesimpulan	52
4.2.	Saran	52
DAFTAR PUSTAKA		53
LAMPIRAN		57



DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Alat Persiapan	24
Tabel 2. 2 Alat Pengolahan dan Penyajian	25
Tabel 3. 1 Komposisi Formula Ujicoba 1 Pindang Ikan Patin	34
Tabel 3. 2 Komposisi Formula ujicoba 2 Pindang Ikan Patin	36
Tabel 3. 3 Komposisi Formula ujicoba 3 Pindang Ikan Patin	39
Tabel 3. 4 Komposisi Formula ujicoba 4 Pindang Ikan Patin	41
Tabel 3. 5 Hasil Uji Validasi Aspek Warna	44
Tabel 3. 6 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Bumbu	44
Tabel 3. 7 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Nanas	45
Tabel 3. 8 Hasil Uji Coba Aspek Aroma Kemangi	46
Tabel 3. 9 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa	46
Tabel 3. 10 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur	47
Tabel 3. 11 Hasil Uji Validasi Aspek Konsistensi Kuah	47
Tabel 3. 12 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	48
Tabel 3. 13 Perhitungan Harga Bahan	49
Tabel 3. 14 <i>Food cost</i>	50



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Pindang Ikan Patin	10
Gambar 2. 2 Pindang Tulang Iga Sapi	10
Gambar 2. 3 Malbi	11
Gambar 2. 4 Opor Ayam Palembang	11
Gambar 2. 5 Brengkes Tempoyak	12
Gambar 2. 6 Pepes Ikan Belida	12
Gambar 2. 7 Ikan Patin	13
Gambar 2. 8 Morfologi Ikan Patin	15
Gambar 2. 9 Bagan Alur Pengolahan Pindang Ikan Patin	28
Gambar 2. 10 Alat Penyajian	29
Gambar 2. 11 Kemasan	29
Gambar 3. 1 Hasil Ujicoba 1	36
Gambar 3. 2 Hasil Ujicoba 2	38
Gambar 3. 3 Hasil Ujicoba 3	40
Gambar 3. 4 Hasil Ujicoba 4	42
Gambar 3. 5 Penyajian Pindang Ikan Patin	49



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formula Standardisasi Pindang Ikan Patin	58
Lampiran 2. Instrumen Uji Validasi	59
Lampiran 3. Hasil Uji Validasi	65
Lampiran 4. Foto Produk	70

