

**STANDARDISASI BRENGKES TEMPOYAK DARI PROVINSI  
SUMATERA SELATAN**



**INDAH LESTARI  
1508518003**

**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 BRENGKES TEMPOYAK DARI PROVINSI SUMATERA SELATAN**

**INDAH LESTARI**  
**Pembimbing : Dra. Sachriani, M. Kes**

## **ABSTRAK**

Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula standar terbaik Brengkes Tempoyak. Metode yang digunakan dalam proses standardisasi ini adalah metode eksperimen. Uji coba resep dilakukan sebanyak tiga kali, sehingga mendapatkan formula standar resep Brengkes Tempoyak terbaik. Pada saat melakukan uji coba tersebut melibatkan dosen pembimbing dan dua dosen validator atau panelis ahli. Uji coba dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan, Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Terdapat 6 aspek kualitas penilaian pada produk Brengkes Tempoyak ini yang meliputi, aspek cita rasa terdiri dari: rasa, umami/gurih dan aroma, aspek warna, aspek tekstur ikan, dan aspek komposisi bumbu dan bahan utama. Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan oleh dua panelis ahli maka hasil validasi kualitas Brengkes Tempoyak adalah aspek rasa pedas mendapat nilai rata-rata 3 dengan kategori tidak pedas dan aspek rasa asam mendapat nilai rata-rata 3 dengan kategori tidak asam. Aspek umami/gurih menunjukkan rata-rata 4 dengan kategori agak gurih. Aspek aroma cabai menunjukkan rata-rata 4 dengan kategori agak beraroma cabai dan aspek aroma tempoyak menunjukkan rata-rata 4 dengan kategori agak beraroma tempoyak. Aspek warna menunjukkan rata-rata 4,5 dengan kategori antara oranye tua dan oranye kemerahan. Aspek tekstur ikan menunjukkan rata-rata 3,5 dengan kategori antara daging ikan lembut dan daging ikan agak lembut. Aspek komposisi bumbu dan bahan utama menunjukkan rata-rata 3,5 dengan kategori antara 1:1 dan 1:2. Harga jual Brengkes Tempoyak dengan kenaikan 50% sebesar Rp. 57.000/porsi.

**Kata kunci :** Standardisasi Resep, Brengkes Tempoyak, Provinsi Sumatera Selatan

# **STANDARDIZATION BRENGKES TEMPOYAK FROM THE PROVINCE SOUTH SUMATRA**

**INDAH LESTARI**  
**Pembimbing : Dra. Sachriani, M. Kes**

## **ABSTRACT**

The purpose of writing this final project is to obtain the best standard formula for Brengkes Tempoyak. The method used in this standardization process is the experimental method. The recipe trials was conducted three times, so that the standard formula for the best Brengkes Tempoyak recipe was obtained. At the time of the trial, it involved a supervisor and two validator lecturers or expert panelists. The trial was conducted at the Food Laboratory, D3 Culinary Art, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. There are 6 aspects of quality assessment on this Brengkes Tempoyak product which include, taste aspects consisting of: taste, umami/savory and flavor, color aspects, fish texture aspects, and aspects of the composition of spices and main ingredients. Based on the organoleptic test carried out by two expert panelists, the results of the quality validation of Brengkes Tempoyak is that the spicy taste aspect got an average score of 3 in the not spicy category and the sour taste aspect got an average score of 3 in the not sour category. The umami/savory aspect shows an average of 4 with a slightly savory category. The chili aroma aspect shows an average of 4 with a slightly chili scented category and the tempoyak aroma aspect shows an average of 4 with a slightly tempoyak scented category. The color aspect shows an average of 4.5 with a category between dark orange and reddish orange. The fish texture aspect shows an average of 3.5 with the category between soft fish meat and slightly soft fish meat. Aspects of the composition of seasonings and main ingredients showed an average of 3.5 with the category between 1:1 and 1:2. The selling price Brengkes Tempoyak with a 50% increase of Rp. 57.000/portion.

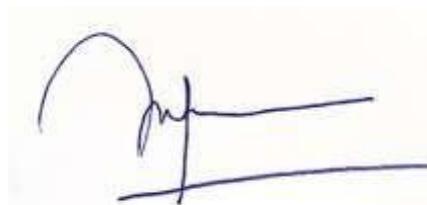
**Key Word :** Recipe Standardization, Brengkes Tempoyak, South Sumatera Province

**LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR**  
**PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING**

Nama : Indah Lestari  
NIM : 1508518003  
Judul Tugas Akhir : **Standardisasi Brengkes Tempoyak Dari Provinsi Sumatera Selatan**

**Dosen Pembimbing**

<b>Nama/Jabatan</b>	<b>Tanda Tangan</b>	<b>Tanggal</b>
---------------------	---------------------	----------------



5 Agustus 2021

Dra. Sachriani, M. Kes .....  
NIP. 196402041988032001 .....

Mengetahui

**Koordinator Program Studi D3 Tata Boga**

<b>Nama/Jabatan</b>	<b>Tanda Tangan</b>	<b>Tanggal</b>
---------------------	---------------------	----------------



6 Agustus 2021

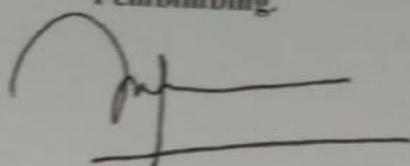
Dr. Rina Febriana, M. Pd .....  
NIP. 197202112005012001 .....

## HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Standardisasi Brengkes Tempoyak Dari Provinsi Sumatera Selatan  
Penyusun : Indah Lestari  
NIM : 1508518003

Disetujui oleh

Pembimbing,



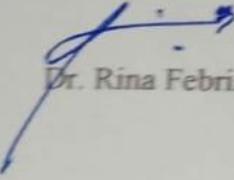
Dra. Sachriani, M. Kes

### Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir

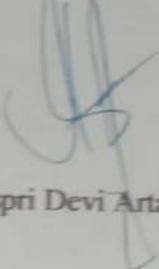
Ketua Penguji

Anggota Penguji

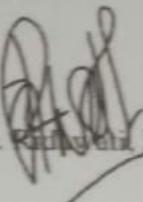
Anggota Penguji



Dr. Rina Febriana, M. Pd



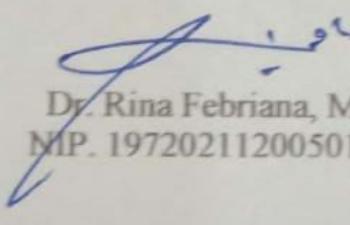
Dr. Guspri Devi Artanti, M. Si



Dr. Ir. Riduwan, M. Si

Mengetahui

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M. Pd  
NIP. 197202112005012001

## LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Indah Lestari

NIM : 1508518003

Saya menyatakan dengan sebenar–benarnya Tugas Akhir dengan judul: **“Standardisasi Brengkes Tempoyak 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, 5 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan



## 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 Brengkes Tempoyak 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. Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM selaku Dosen Pembimbing Akademik
3. Dra. Sachriani, M. Kes selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir
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 Laboratorium Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Orang tua Rusmini dan Dalimin, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Heni, Novia, Surya, Nurul Khoirunnisa, Lulu, Mutiara, Bintang dan Risya, 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



Indah Lestari  
NIM. 1508518003

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN .....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penulisan .....	4
1.5 Kegunaan Penulisan.....	4
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>5</b>
2.1 Standardisasi Resep .....	5
2.2 Brengkes Tempoyak .....	5
2.2.1 Sejarah dan Filosofi Brengkes Tempoyak .....	5
2.2.2 Bahan Pembuatan Brengkes Tempoyak.....	12
2.2.3 Alat Pembuatan Brengkes Tempoyak.....	21
2.2.4 Prinsip Pembuatan Brengkes Tempoyak .....	24
2.2.5 Teknik Pembuatan Brengkes Tempoyak .....	25
2.2.6 Penyajian Brengkes Tempoyak.....	26
2.3 Kualitas Brengkes Tempoyak.....	27
2.3.1 Konsep Kualitas .....	27
2.3.2 Aspek-aspek Kualitas Brengkes Tempoyak.....	28
2.4 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual .....	30
<b>BAB III PEMBAHASAN .....</b>	<b>34</b>
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba .....	34
3.2 Prosedur Uji Coba.....	34

3.2.1	Uji Coba 1 .....	35
3.2.2	Uji Coba 2 .....	37
3.2.3	Uji Coba 3 .....	39
3.2.4	Uji Validasi .....	41
3.2.5	Ujian Praktik .....	43
3.3	Hasil Uji Validasi .....	44
3.4	Penyajian Hasil Standarisasi Brengkes Tempoyak.....	50
3.5	Analisis Biaya.....	51
3.6	Kelemahan Uji Coba.....	53
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>54</b>
4.1	Kesimpulan.....	54
4.2	Saran .....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>55</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>58</b>

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Ikan Patin per 100 gram .....	14
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Tempoyak per 100 gram .....	19
Tabel 2. 3 Alat Pembuatan Brengkes Tempoyak .....	22
Tabel 3. 1 Komposisi Formula Uji Coba 1 Brengkes Tempoyak .....	35
Tabel 3. 2 Komposisi Formula Uji Coba 2 Brengkes Tempoyak .....	37
Tabel 3. 3 Komposisi Formula Uji Coba 3 Brengkes Tempoyak .....	39
Tabel 3. 4 Komposisi Formula Uji Validasi Brengkes Tempoyak .....	41
Tabel 3. 5 Komposisi Formula Ujian Praktik Brengkes Tempoyak .....	43
Tabel 3. 6 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Pedas .....	45
Tabel 3. 7 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Asam .....	45
Tabel 3. 8 Hasil Uji Validasi Aspek Gurah .....	45
Tabel 3. 9 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Cabai .....	46
Tabel 3. 10 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Tempoyak .....	46
Tabel 3. 11 Hasil Uji Validasi Aspek Warna .....	47
Tabel 3. 12 Hasil Uji Validasi Tekstur Ikan .....	47
Tabel 3. 13 Hasil Uji Validasi Aspek Komposisi Bumbu dan Bahan Utama .....	48
Tabel 3. 14 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi .....	48
Tabel 3. 15 Perhitungan Harga Bahan .....	51
Tabel 3. 16 Food Cost .....	52

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2. 1 Pindang Iga .....	9
Gambar 2. 2 Pindang Patin .....	9
Gambar 2. 3 Brengkes Tempoyak .....	10
Gambar 2. 4 Ayam Sapit .....	10
Gambar 2. 5 Malbi .....	10
Gambar 2. 6 Ayam Bumbu Anam .....	11
Gambar 2. 7 Ikan Patin .....	12
Gambar 2. 8 Tempoyak .....	18
Gambar 2. 9 Bagan Alur Pembuatan Brengkes Tempoyak .....	25
Gambar 2. 10 Platter .....	27
Gambar 2. 11 Box Kemasan dan Label .....	27
Gambar 3. 1 Foto Penyajian Brengkes Tempoyak .....	50

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Formula Standar Brengkes Tempoyak .....	59
Lampiran 2. Instrumen Uji Validasi .....	60
Lampiran 3. Hasil Uji Validasi .....	63
Lampiran 4. Foto Produk .....	69
Lampiran 5. Hasil Triangulasi Resep .....	70



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
**UPT PERPUSTAKAAN**

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/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 : Indah Lestari  
NIM : 1508518003  
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/D3 Tata Boga  
Alamat email : lesrtariin05@gmail.com

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

Skripsi     Tesis     Disertasi     Lain-lain ( Tugas Akhir )

yang berjudul :

Standardisasi Brengkes Tempoyak Dari Provinsi Sumatera Selatan

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 ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 31 Agustus 2021

Penulis

(Indah Lestari)