

**STANDARDISASI KONRO BAKAR KAREBOSI
DARI PROVINSI SULAWESI SELATAN**



ANNISA ALFIAH SALSABILA

1508518020

**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 KONRO BAKAR KAREBOSI DARI PROVINSI SULAWESI SELATAN

ANNISA ALFIAH SALASABILA
Pembimbing : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

ABSTRAK

Penelitian ini di latar belakangi karena belum adanya formula standardisasi resep konro bakar karebosi. Uji coba untuk menemukan standardisasi formula resep konro bakar karebosi dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. Formula standar yang digunakan dalam pembuatan konro bakar karebosi dalam tugas akhir ini merupakan hasil trianggulasi dari 5 sumber yaitu buku resep dan narasumber. Bahan yang digunakan adalah Iga Sapi, bumbu dasar kuning yang ditambah dengan kluwek dan rempah khas. Metode pengolahan dalam pembuatan konro bakar karebosi yaitu dengan cara iga sapi di rebus dengan bumbu yang sudah di tumis selama 1 jam hingga daging pada iga menjadi empuk lalu dibakar selama 5 menit hingga iga sapi menjadi berwarna coklat kehitaman. Hasil uji validasi oleh 2 penelis ahli yang didapat pada hidangan konro bakar adalah : aspek warna pada iga 50% coklat kehitaman dan 50% cukup hitam, pada aspek rasa pada iga 100% agak gurih dan bumbu meresap, sedangkan pada aspek rasa bumbu kacang 100% pedas, pada aspek aroma 50% agak beraroma khas konro bakar dan 50% beraroma khas konro bakar, sedangkan pada aspek aroma bumbu kacang 50% aroma kacang sangat tidak langu dan 50% aroma kacang langu, pada aspek tekstur iga 100% agak empuk, pada aspek kandungan minyak pada sambal kacang 50% tidak berminyak dan 50% agak berminyak, pada aspek konsistensi sambal kacang 50% kental. Hasil rata-rata rekapitulasi nilai keseluruhan aspek validasi pada hidangan konro bakar yang sudah distandarisasi adalah 3,6. Sedangkan berdasarkan perhitungan menggunakan perhitungan Konvensional dapat disimpulkan bahwa, diperoleh harga *food cost* Rp 52.000, diharapkan kenaikan 55% sehingga menghasilkan harga jual Rp 96.000 per porsi/resep, dengan laba kotor sebanyak Rp 44.000 dan laba bersih Rp 26.400.

Kata kunci : Konro Bakar, Standarisasi, Iga Bakar, Karebosi, Sulawesi Selatan.

STANDARDIZATION OF "GRILLED CONRO KAREBOSI" FROM SOUTH SULAWESI PROVINCE

ANNISA ALFIAH SALSABILA
Preceptor : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

ABSTRACT

This study the background due to the absence of standardization Grilled Conro Karebosi recipe. The trial was conducted at the Food Processing Laboratory, Tata Boga Program Study, State University of Jakarta. The standard formula used in making grilled conro karebosi in this final project is the result of triangulation from 5 sources, namely recipe books and resource persons. The ingredients used are beef ribs, a yellow base seasoning added with kluwek and special spices. The processing method in making karebosi grilled konro is by boiling beef ribs with spices that have been stir-fried for 1 hour until the meat on the ribs becomes tender and then burned for 5 minutes until the beef ribs turn blackish brown. The results of the validation test by 2 expert researchers obtained on the grilled konro dish are: the color aspect of the ribs is 50% dark brown and 50% is quite black, the taste aspect of the 100% ribs is slightly savory and the seasoning permeates, while in the aspect of the peanut seasoning it is 100% spicy, in the aspect of the aroma 50% slightly smells typical of roasted konro and 50% has a distinctive aroma of roasted konro, while in the aspect of the aroma of peanut sauce 50% the aroma of peanuts is not very unpleasant and 50% the aroma of peanuts is unpleasant, in the aspect of the texture of the ribs 100% is a bit soft, Aspects of the oil content in the peanut sauce 50% is not oily and 50% is slightly oily, in the consistency aspect, the peanut sauce is 50% thick. The average result of the recapitulation of the overall value of the validation aspect on the standardized grilled konro dish is 3.6. Meanwhile, based on calculations using conventional calculations, it can be concluded that, obtained a food cost price of Rp 52,000, it is expected that a 55% increase will result in a selling price of Rp 96,000 per serving/recipe, with a gross profit of Rp 44,000 and a net profit of Rp 26,400.

Keywords : Grilled Conro, Standardization, Grilled Ribs, Karebosi, South Sulawesi.

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Penyusun : Annisa Alfiah Salsabila

NIM : 1508518020

Judul : **Standardisasi Konro Bakar Karebosi Provinsi Sulawesi Selatan**

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

Anggota Penguji,



Dr. Rina Febriana, M.Pd

Anggota Penguji



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc

**Mengetahui,
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga**



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

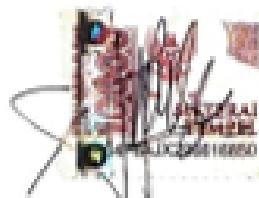
Nama : Annisa Alfiah Salsabila
NIM : 1508518020

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: "STANDARDISASI KONRO BAKAR KAREBOSI DARI PROVINSI SULAWESI SELATAN" adalah hasil karya saya sendiri dengan arahan Dosen Pembimbing Tugas Akhir, dan belum di ajukan dalam bentuk apapun pada Penguruan 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 penyimpanganserta ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang telah ditetapkan oleh Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 7 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan



Annisa Alfiah Salsabila

(1508518020)



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 : Annisa Alfiah Salsabila
NIM : 1508518020
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Tata Boga
Alamat email : annisaalfiah.salsabila@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 Konro Bakar Karebosi Dari Provinsi Sulawesi 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, 25 Agustus 2021

Penulis

(Annisa Alfiah Salsabila)

KATA PENGANTAR

Puji dan 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 Konro Bakar Karebosi Dari Provinsi Sulawesi Selatan** ”. Penyusun membuat 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 dan Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, M.M selaku Pembimbing Akademik yang telah membimbing penulis hingga terselesaiannya Tugas Akhir ini.
3. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis hingga terselesaiannya Tugas Akhir ini.
4. Seluruh dosen Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberika 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 Hamidah dan M. Alwi Muhiddin, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. 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, 7 Agustus 2021



Annisa Alfiah Salsabila
1508518020

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Tujuan Penulisan	5
1.5 Kegunaan Penulisan	5
BAB II KAJIAN TEORI	7
2.1 Konro Bakar Karebosi	7
2.1.2 Sejarah Konro Bakar Karebosi	8
2.1.3 Kondisi Geografis Provinsi Sulawesi Selatan	9
2.1.4 Potensi Alam Provinsi Sulawesi Selatan	11
2.1.5 Kebiasaan Makan Masyarakat Sulawesi Selatan	12
2.1.6 Bahan dan Fungsi Bahan Pembuatan Konro Bakar Karebosi	15
2.1.7 Alat dan Fungsi Alat dalam Pembuatan Konro Bakar Karebosi	22
2.1.8 Prinsip Pembuatan Konro Bakar Karebosi	24
2.1.9 Proses Pembuatan Konro Bakar Karebosi	25
2.1.10 Penyajian Konro Bakar Karebosi	27
2.2 Kualitas Konro Bakar Karebosi	28
2.2.1 Konsep Kualitas	28
2.2.2 Aspek-aspek Kualitas Konro Bakar Karebosi	28
2.3 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual	29
2.3.1 Menetukan Total Harga Bahan Baku	29
2.3.2 Biaya Produksi Selama Proses Hingga Siap Disajikan	31
2.3.3 Menentukan Presentase <i>Food Cost</i>	31
2.3.4 Menentukan Harga Jual	31
BAB III PEMBAHASAN	34
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba	34

3.2 Triagulasi Resep	34
3.3 Prosedur Uji Coba	35
3.3.1 Uji Coba 1 Konro Bakar Karebosi	35
3.3.1 Uji Coba 2 Konro Bakar Karebosi	36
3.3.2 Uji Coba 3 Konro Bakar Karebosi	38
3.4 Hasil Uji Validasi Kualitas Konro Bakar Karebosi	40
3.4.1 Aspek Warna	40
3.4.2 Aspek Aroma	40
3.4.3 Aspek Rasa	41
3.4.4 Aspek Tekstur	42
3.4.5 Kandungan Minyak Sambal Kacang	43
3.4.6 Aspek Konsistensi	43
3.4.7 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	44
3.5 Penyajian Hasil Standardisasi Konro Bakar Karebosi	45
3.6 Analisis Biaya	46
3.7 Kelemahan Uji Coba	48
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	49
4.1 Kesimpulan	49
4.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	53

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1Informasi Gizi	15
Tabel 2. 2 Alat Persiapan	22
Tabel 2. 3 Alat Pengolahan	23
Tabel 2. 4 Proses Pembuatan Iga Bakar	26
Tabel 2. 5 Proses pembuatan Saus Kacang	27
Tabel 2. 6 <i>cost factor</i> per kilogram	30
Tabel 2. 7 <i>cost factor</i> per porsi	31
Tabel 2. 8 Rumus Menentukan Harga Jual	33
Tabel 3. 1 Komposisi Formula Uji Coba 1 Konro Bakar Karebosi	35
Tabel 3. 2 Komposisi Formula Uji Coba 2 Konro Bakar Karebosi	36
Tabel 3. 3 Komposisi Formula Uji Coba 3 Konro Bakar Karebosi	38
Tabel 3. 4 Hasil Uji Validasi Aspek Warna Daging	40
Tabel 3. 5 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Konro Bakar	41
Tabel 3. 6 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Sambal Kacang	41
Tabel 3. 7 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Konro Bakar Karebosi	42
Tabel 3. 8 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Sambal Kacang	42
Tabel 3. 9 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur	42
Tabel 3. 10 Hasil Uji Validasi K andungan Minyak Sambal Kacang	43
Tabel 3. 11 Hasil Uji Validasi Aspek Konsistensi Sambal Kacang	43
Tabel 3. 12 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	44
Tabel 3. 13 Perhitungan Harga Bahan	46
Tabel 3. 14 <i>Food Cost</i>	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Konro Bakar Karebosi	9
Gambar 2. 2 Jumlah Penduduk 2020-2022	10
Gambar 2. 3 Populasi Sapi Potong Dan Sapi Perah.	11
Gambar 2. 4 Bawang merah	16
Gambar 2. 5 Bawang Putih	16
Gambar 2. 6 Ketumbar	17
Gambar 2. 7 Jahe	17
Gambar 2. 8 Cabai Merah Besar	17
Gambar 2. 9 Kunyit	18
Gambar 2. 10 Garam	18
Gambar 2. 11 Sereh	18
Gambar 2. 12 Kayu Manis	19
Gambar 2. 13 Daun Jeruk	19
Gambar 2. 14 Daun Salam	19
Gambar 2. 15 Kluwek	20
Gambar 2. 16 Kecap Manis	20
Gambar 2. 17 Kacang Tanah Goreng	21
Gambar 2. 18 Cabai Rawit	21
Gambar 2. 19 Kecap Manis	21
Gambar 2. 20 Timbangan	22
Gambar 2. 21 Talenan	22
Gambar 2. 22 Pisau	22
Gambar 2. 23 Gelas Ukur	22
Gambar 2. 24 Kompor Gas	23
Gambar 2. 25 Blender	23
Gambar 2. 26 Wajan Teflon	23
Gambar 2. 27 Panci	23
Gambar 2. 28 Pemanggang Kompor	24
Gambar 2. 29 Spatula Kayu	24
Gambar 2. 30 Penjepit Makanan	24
Gambar 2. 31 Penyajian Konro Bakar Karebosi	28
Gambar 3. 1 Triagulasi Resep Konro Bakar	34
Gambar 3. 2 Hasil Uji Coba Konro Bakar	36
Gambar 3. 3 Hasil Uji Coba 2 Konro Bakar	38
Gambar 3. 4 Hasil Uji Coba 2 Konro Bakar	39
Gambar 3. 5 Penyajian Hasil Standarisasi Konro Bakar Karebosi	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Formula Standarisasi	54
Lampiran 2 Hasil Uji Validasi	55
Lampiran 3 Gambar Produk	59

