

**STANDARDISASI DENDENG BATOKOK DARI
PROVINSI JAMBI**



STANDARDISASI DENDENG BATOKOK DARI PROVINSI JAMBI

TIARA ANISA
Pembimbing : Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd. M. Si.

ABSTRAK

Tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan standarisasi dari Dendeng Batokok. Uji coba mendapatkan formulasi standar yang dikumpulkan dari berbagai sumber, kemudian ditrianggulasi ditentukan formula yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir. Uji coba dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga dengan menggunakan metode perebusan dan pembakaran. rasa, tekstur, rasa sambal, aspek aroma sambal, dan aspek konsistensi sambal. Berdasarkan nilai rata-rata yang diperoleh dari hasil validasi dosen ahli diperoleh hasil penilaian sebagai berikut : aspek warna adalah coklat kehitaman (5), aspek aroma daging berada pada kategori beraroma khas dendeng (4), pada aspek rasa dinilai gurih dan bumbu meresap (4), aspek tekstur berada pada kategori nilai empuk (4), pada aspek rasa sambal mendapat nilai tidak pedas (3), aspek aroma sambal berada pada kategori tidak lalu (4), dan pada aspek konsistensi sambal pada kategori berminyak (4). Hasil perhitungan harga jual menggunakan metode konvesional dengan kenaikan sebesar 50%, diperoleh harga jual 1 porsi dendeng batokok sebesar Rp.22.000.

Kata kunci : Standardisasi, Dendeng Batokok, Provinsi Jambi



**STANDARDIZATION OF DENDENG BATOKOK
DARI PROVINSI JAMBI**

TIARA ANISA
Supervisor: Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd. M. Si.

ABSTRACT

This final project aims to get the standardization of Dendeng Batokok. The trial got a standard formulation that was collected from various sources, then triangulated to determine the formula used in writing the Final Project. The trial was carried out at the Food Processing Laboratory of D3 Tata Boga Study Program using the boiling and burning method. taste, texture, chili taste, chili aroma aspect, and chili consistency aspect. Based on the average value obtained from the validation results of expert lecturers, the results of the assessment are as follows: the color aspect is blackish brown (5), the meat aroma aspect is in the typical beef jerky flavored category (4), the taste aspect is considered savory and the seasoning is pervasive (4) , the texture aspect is in the category of soft value (4), the taste aspect of the chili is not spicy (3), the aroma aspect of the chili is in the not unpleasant category (4), and the consistency aspect of the chili sauce is in the oily category (4). The results of the calculation of the selling price using the conventional method with an increase of 50%, the selling price of 1 portion of beef jerky is Rp.22,000.

Key words : Formulation, Dendeng Batokok, Jambi

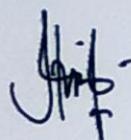


HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama : Tiara Anisa
NIM 1508518030

Judul Tugas Akhir : Standardisasi Dendeng Batokok Dari Provinsi Jambi

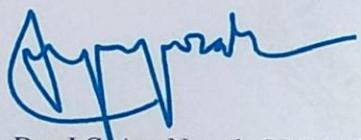
**Disetujui Oleh:
Dosen Pembimbing**



Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd. M.Si

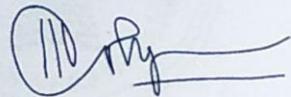
Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir

Ketua Pengudi



Dra. I G. Ayu Ngurah, S.MM

Anggota Pengudi



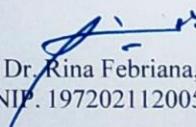
Dr. Cucu Cahyana, S.Pd.M.Sc

Anggota Pengudi



Annis Kandriasi, M.Pd

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


Dr. Rina Febriana, M. Pd
NIP. 197202112005012011

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Tiara Anisa

NIM : 1508518030

Saya menyatakan dengan sebenar–benarnya Tugas Akhir dengan judul:

“Standardisasi Dendeng Batokok Dari Provinsi Jambi” 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 ketidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang telah ditetapkan oleh Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 09 Agustus 2021
Yang membuat pernyataan



Tiara Anisa
(1508518030)



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 : Tiara Anisa
NIM : 1508518030
Fakultas/Prodi : Teknik/ D3 Tata Boga
Alamat email : tiaraanisa2000@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 Dendeng Batokok Dari Provinsi Jambi

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, 30 Agustus 2021

Penulis



Tiara Anisa



Dipindai dengan CamScanner

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 Dendeng Batokok Dari Provinsi Jambi**”. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan perkuliahan Pada Program D3 Tata Boga untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md).

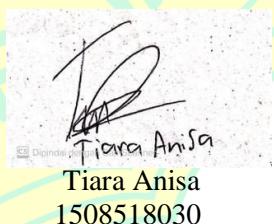
Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah banyak membantu, mendukung, dan membimbing penulis baik secara langsung maupun tidak langsung hingga penyusunan Tugas Akhir ini berjalan dengan lancar. Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada :

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 Singamurni, M.M, selaku Pembimbing Akademik
3. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd. M.Si, 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 memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan
5. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboran Program Studi Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses Administrasi selama masa perkuliahan.

Orang Tua, Syahrial Gunawan dan Lidya Martini, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. 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 memberikan masukan dalam mengerjakan Tugas Akhir.

Akhirnya semoga tulisan ini bermanfaat dan memberikan kontribusi yang nyata terhadap perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta,09 Agustus 2021



DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR...	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	iv
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 Dendeng Batokok	4
2.1.1 Sejarah Dendeng Batokok dan Filosofi	4
2.1.1.1 Bahan Pembuatan Dendeng Batokok dari Provinsi Jamb.....	5
2.1.1.2 Alat Persiapan.....	9
2.1.2 Karakteristik Dendeng Batokok Provinsi Jambi	12
2.1.2.1 Prinsip Pembuatan Dendeng Batokok	13
2.1.2.2 Teknik Pembuatan Dendeng Batokok	14
2.1.3 Penyajian Dendeng Batokok	14
2.1.3.1 Alat Saji Yang Digunakan	14
2.1.3.2 Makanan Pelengkap	14
2.2 Kondisi Geografis Provinsi Jambi.....	15
2.2.1 Sumber Daya Alam di Provinsi Jambi	15
2.2.2 Potensi Alam Provinsi Jambi	17
2.2.3 Kebiasaan Makan Masyarakat Provinsi Jambi.....	18
2.2.4 Etnis di Provinsi Jambi	18
2.2.5 Kebiasaan dan Pola Makan Masyarakat di Provinsi Jambi	20
2.2.6 Lauk Pauk di Provinsi Jambi.....	21
2.3 Kualitas Dendeng Batokok	23

2.3.1 Konsep Kualitas	24
2.3.2 Aspek-aspek Kualitas Dendeng Batokok.....	24
2.4 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual.....	25
2.4.1 Menentukan Total Harga Bahan Baku	25
2.4.2 Biaya Produksi Selama Proses Hingga Siap Disajikan.....	26
2.4.3 Menentukan Persentase <i>Food Cost</i>	26
2.4.4 Menentukan Harga Jual	26
BAB III PEMBAHASAN	28
3.1 Tempat dan Waktu Uji coba	28
3.2 Prosedur Uji coba	28
3.2.1 Uji Coba 1	28
3.2.2 Uji Coba 2	30
3.2.3 Uji Coba 3	31
3.3 Hasil Uji Validasi Kualitas Dendeng Batokok	32
3.3.1 Aspek Warna	33
3.3.2 Aspek Aroma.....	33
3.3.3 Aspek Rasa.....	34
3.3.5 Aspek Rasa Sambal Hijau.....	35
3.3.6 Aspek Aroma Sambal Hijau.....	35
3.3.7 Aspek Konsistensi Sambal Hijau	36
3.3.6 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	36
3.4 Penyajian Hasil Standarisasi Dendeng Batokok	37
3.5 Analisis Biaya	37
3.6 Kelemahan Ujjicoba	40
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	40
4.1 Kesimpulan	40
4.2 Saran	40
LAMPIRAN	43

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Alat Persiapan yang digunakan.....	10
Tabel 2.2 Alat Pengolahan yang digunakan.....	11
Tabel 2.3 Alat Penyajian yang digunakan.....	12
Tabel 3.1 Komposisi Formua Ujicoba 1 Dendeng Batokok	28
Tabel 3.2 Komposisi Formua Ujicoba 2 Dendeng Batokok	30
Tabel 3.3 Komposisi Formula Ujicoba 3 Dendeng Batokok.....	31
Tabel 3.4 Hasil Uji Validasi Aspek Warna.....	33
Tabel 3.5 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma.....	33
Tabel 3.6 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa.....	34
Tabel 3.7 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur.....	34
Tabel 3.8 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Sambal Hijau.....	35
Tabel 3.9 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Sambal Hijau	35
Tabel 3.10 Hasil Uji Validasi Aspek Konsistensi Sambal Hijau	36
Tabel 3.12 Perhitungan Harga Bahan.....	38
Tabel 3.13 <i>Food Cost</i>	38

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Daging Sapi Has Dalam.....	6
Gambar 2.2 Bagan Alir Pembuatan Dendeng Batokok	13
Gambar 2.3 Penyajian Dendeng Batokok	14
Gambar 2.4 Produksi Daging di Jambi	16
Gambar 2.5 Populasi Ternak Unggas.....	16
Gambar 2.6 Sup Tulang.....	22
Gambar 2.7 Gulai Asin.....	22
Gambar 2.8 Gulai Ikan Semah.....	22
Gambar 2.9 Dendeng Batokok.....	23
Gambar 2.10 Ikan Mas Kerutup	23
Gambar 3.1 Penyajian Dendeng Batokok	27



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil triangulasi Resep Dendeng Batokok	43
Lampiran 2 Formula Standarisasi Dendeng Batokok dari Provinsi Jambi.....	43
Lampiran 3. Hasil Uji Validasi.....	44
Lampiran 4. Tahapan Uji Coba	48
Lampiran 5. Gambar Label	51

