

**STANDARDISASI HIDANGAN BALAKUTAK HIDEUNG
DARI PROVINSI JAWA BARAT**



**MONIKA
1508518004**

**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 HIDANGAN BALAKUTAK HIDEUNG

DARI PROVINSI JAWA BARAT

Pembimbing : Yeni Yulianti, M.Pd

ABSTRAK

Tugas akhir ini bertujuan untuk melakukan standardisasi Balakutak Hideung dari Provinsi Jawa Barat berupa formula standar terbaik dan analisis harga jual. Metode yang digunakan dalam proses standardisasi ini adalah dengan melakukan eksperimen atau melakukan uji coba resep yang dilakukan beberapa kali sampai menemukan formula resep terbaik. Uji coba resep dilakukan sebanyak tiga kali, dimana pada saat melakukan uji coba tersebut melibatkan dosen pembimbing dan melakukan uji validasi dengan dua dosen validator atau panelis ahli. Uji validasi dilakukan di rumah panelis ahli. Terdapat 6 perlakuan pada produk ini yang meliputi : aspek warna, aspek aroma, aspek rasa, aspek tekstur, konsistensi kuah serta komposisi antara isi dan cairan. Berdasarkan hasil validasi kualitas Balakutak Hideung adalah : Dua panelis ahli pada aspek warna menyatakan hasil warna hidangan 100% hitam pekat, dua panelis ahli pada aspek aroma cumi menyatakan bahwa aroma cumi 50% sangat tidak amis dan 50% agak amis, dua panelis ahli pada aspek aroma bumbu menyatakan bahwa 50% bumbu beraroma matang dan wangi 50% bumbu beraroma tidak langu, dua panelis ahli pada aspek rasa menyatakan hasil rasa pada hidangan Balakutak Hideung 50% mempunyai rasa gurih dan pedas 50% mempunyai rasa gurih dan agak pedas, dua panelis ahli pada aspek tekstur cumi menyatakan tekstur cumi 50% empuk dan 50% agak empuk, dua panelis ahli pada aspek konsistensi kuah menyatakan bahwa 100% kuah tidak kental, dua panelis ahli pada aspek komposisi antara isi dan cairan menyatakan bahwa 50% kompisinya seimbang dan 50% agak seimbang. Berdasarkan uji organoleptik hasil atau karakteristik pada hidangan Balakutak Hideung mulai dari aspek warna dengan nilai rata-rata 5 yang berada pada kategori Hitam Pekat. Aspek aroma cumi dengan nilai rata-rata 4 yang berada pada kategori tidak amis. Aspek aroma bumbu dengan nilai rata-rata 4,5 yang berada pada kategori bumbu beraroma tidak langu dan bumbu beraroma matang dan wangi. Aspek rasa dengan nilai rata-rata 4,5 yang berada pada kategori antara gurih dan agak pedas menuju gurih dan pedas. Aspek tekstur dengan nilai rata-rata 3,5 yang berada pada kategori agak empuk dan empuk. Aspek konsistensi dengan nilai rata-rata 3 yang berada pada kategori tidak kental. Aspek komposisi dengan nilai rata-rata 3,5 yang berada pada kategori agak seimbang dan seimbang. Rekapitulasi nilai keseluruhan dari aspek hasil validasi dengan nilai rata-rata yaitu 4. Sedangkan berdasarkan perhitungan menggunakan metode Konvensional dapat disimpulkan bahwa, di peroleh harga *food cost* Rp. 22.200, diharapkan kenaikan sebesar 50% sehingga menghasilkan harga jual Rp. 53.000 per porsi/resep, dengan laba kotor sebanyak Rp. 28.500 dan laba bersih Rp. 17.000. Produk Balakutak Hideung dijual kepada masyarakat dengan harga yang sesuai yakni sebesar Rp. 55.000 per porsi dengan berat produk 400 gram per porsinya.

Kata kunci : Balakutak Hideung, Cumi Sotong, Hidangan Indonesia, Jawa Barat, Standardisasi Resep

STANDARDISASI HIDANGAN BALAKUTAK HIDEUNG

DARI PROVINSI JAWA BARAT

Pembimbing : Yeni Yulianti, M.Pd

ABSTRACT

This final project aims to standardize Balakutak Hideung from West Java Province in the form of the best standard formula and selling price analysis. The method used in this standardization process is to conduct experiments or try out recipes several times to find the best recipe formula. The recipe trial was carried out three times, where at the time of the trial it involved a supervisor and conducted a validation test with two validator lecturers or expert panelists. The validation test was carried out at the expert panelist's house. There are 6 treatments on this product which include: color aspect, aroma aspect, taste aspect, texture aspect, gravy consistency and composition between contents and liquid. Based on the results of quality validation of Balakutak Hideung, they were: Two expert panelists on the color aspect stated that the color of the dish was 100% solid black, two expert panelists on the squid aroma aspect stated that the 50% squid aroma was not very fishy and 50% was slightly fishy, two expert panelists on the squid aroma aspect, the aroma of spices stated that 50% of the seasonings had a ripe aroma and 50% of the spices were not unpleasant, two expert panelists on the taste aspect stated that the taste results in Balakutak Hideung's dish 50% had a savory and spicy taste, 50% had a savory and slightly spicy taste, two expert panelists on the aspect of squid texture stated that the texture of the squid was 50% soft and 50% rather soft, two expert panelists on the consistency aspect of the gravy stated that 100% of the gravy was not thick, two expert panelists on the aspect of the composition between the contents and the liquid stated that 50% of the composition was balanced and 50% somewhat balanced. Based on the organoleptic test, the results or characteristics of the Balakutak Hideung dish start from the color aspect with an average value of 5 which is in the Dark Black category. Aspects of squid aroma with an average value of 4 which is in the non-fishy category. Aspects of the aroma of spices with an average value of 4.5 which are in the category of seasonings with no unpleasant aroma and ripe and fragrant spices. The taste aspect with an average value of 4.5 which is in the category between savory and slightly spicy to savory and spicy. The texture aspect with an average value of 3.5 is in the slightly soft and tender category. Aspects of consistency with an average value of 3 which is in the not thick category. The composition aspect with an average value of 3.5 which is in the somewhat balanced and balanced category. Recapitulation of the overall value of the aspects of the validation results with an average value of 4. Meanwhile, based on calculations using the conventional method, it can be concluded that the food cost is Rp. 22,200, an increase of 50% is expected to produce a selling price of Rp. 53,000 per serving/recipe, with a gross profit of Rp. 28,500 and a net profit of Rp. 17,000. Balakutak Hideung products are sold to the public at an appropriate price of Rp. 55,000 per serving with a product weight 400 grams per serving.

Key Word : Balakutak Hideung, Cuttlefish, Indonesian Food, Recipe Standardization, West Java

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Standardisasi Hidangan Balakutak Hideung dari Provinsi Jawa Barat
Penyusun : Monika
NIM : 1508518004

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing,



Yeni Yulianti, M.Pd

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir :

Ketua Penguji,



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

Anggota Penguji,



Dr. Rina Febriana, M.Pd

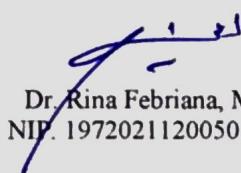
Anggota Penguji,



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi DIII Tata Boga


Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Monika

NIM : 1508518004

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul "Standardisasi Hidangan Balakutak Hideung dari Provinsi Jawa Barat" 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 pada bagian akhir Tugas Akhir ini.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan serta ketidakbenaran dalam pernyataan inni, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang telah ditetapkan oleh Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 25 Juli 2021

Yang membuat pernyataan



Monika

1508518008



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 : Monika
NIM : 1508518004
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Tata Boga
Alamat email : Nai.monika@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 Hidangan Balakutak Hideung dari Provinsi Jawa Barat

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, 25 Agustus 2021

Penulis

(Monika)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas nikmat dan karunia-Nya yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Standardisasi Hidangan Balakutak Hideung dari Provinsi Jawa Barat”. 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, MM dan Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku Dosen Pembimbing Akademik D3 Tata Boga 2018
3. Yeni Yulianti, M.Pd 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 Laboratorium Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Selain itu, kepada orang tua Rasta dan Tasri, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Teman-teman Program Studi D3 Tata Boga Angkatan 2018 yang merupakan teman seperjuangan yang saling memotivasi selama masa perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir serta telah membantu memberikan masukan dalam mengerjakan Tugas Akhir. Akhirnya semoga tulisan ini bermanfaat dan memberikan kontribusi yang nyata terhadap perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 25 Juli 2021



Monika

1508518004

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	i
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	i
HALAMAN PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
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
BAB II LANDASAN TEORI	5
2.1 Balakutak Hideung	5
2.1.1 Kondisi Geografis dan Topografi Provinsi Jawa Barat	5
2.1.2 Potensi Alam Provinsi Jawa Barat	8
2.1.3 Kebiasaan Makan Masyarakat Provinsi Jawa Barat	9
2.1.4 Karakteristik Balakutak Hideung	11
2.1.5 Bahan Pembuatan Balakutak Hideung	13
2.1.6 Alat yang digunakan dalam Proses Pembuatan Balakutak Hideung	23
2.1.7 Alat Penyajian dan Kemasan Balakutak Hideung	26
2.1.8 Prinsip Pembuatan Balakutak Hideung	27
2.1.9 Teknik Pembuatan Balakutak Hideung	29
2.1.10 Penyajian Balakutak Hideung	30
2.1.11 Lauk Pauk di Provinsi Jawa Barat	30
2.2 Kualitas Balakutak Hideung	32
2.2.1 Konsep Kualitas	32
2.2.2 Aspek-aspek Kualitas Balakutak Hideung	33
2.3 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual	34
2.3.1 Menentukan Total Harga Bahan Baku	35

2.3.2	Biaya Produksi Selama Proses hingga Siap Disajikan	36
BAB III PEMBAHASAN		39
3.1	Tempat dan Waktu Uji Coba	39
3.2	Prosedur Uji Coba	39
3.2.1	Triangulasi Resep Balakutak Hideung	39
3.2.2	Uji Coba Ke-1 Balakutak Hideung	40
3.2.3	Uji Coba Ke-2 Balakutak Hideung	43
3.2.4	Uji Coba Ke-3 Balakutak Hideung	45
3.2.5	Uji Validasi Produk Balakutak Hideung	48
3.2.6	Ujian Praktek Produk Balakutak Hideung	51
3.3	Hasil Uji Validasi Kualitas Balakutak Hideung	52
3.3.1	Aspek Warna	54
3.3.2	Aspek Aroma	54
3.3.3	Aspek Rasa	55
3.3.4	Aspek Tekstur	56
3.3.5	Aspek Konsistensi	56
3.3.6	Aspek Komposisi Isi dan Cairan	57
3.3.7	Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	58
3.4	Penyajian Hasil Standardisasi Balakutak Hideung	61
3.5	Analisis Biaya	61
3.6	Kelemahan Uji Coba	64
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN		66
4.1	Kesimpulan	66
4.2	Saran	67
DAFTAR PUSTAKA		68
LAMPIRAN		72