

**STANDARDISASI GULAI IKAN SALAIS DAUN PUCUK UBI
KHAS KEPULAUAN RIAU**



TIARA ASWANDRI

1508518005

**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

TIARA ASWANDRI

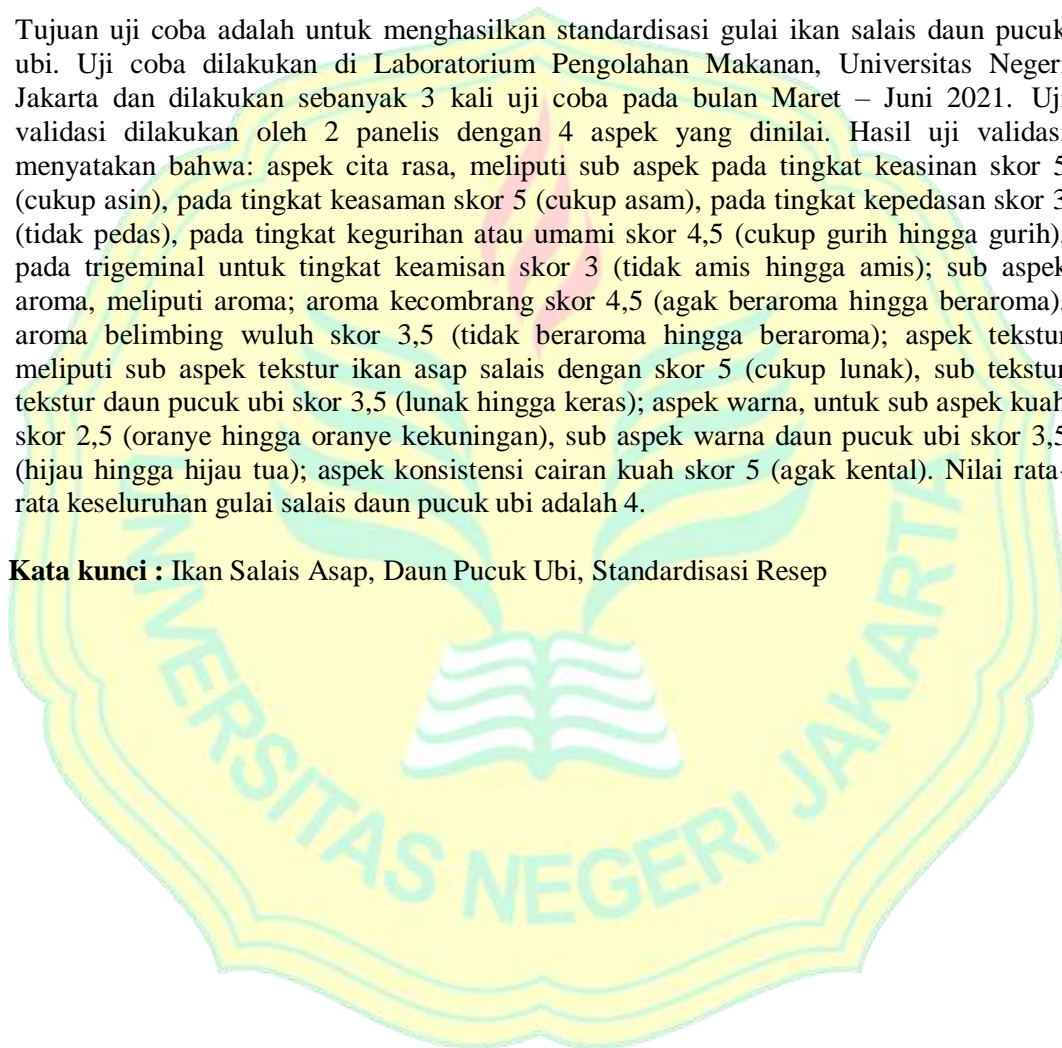
**STANDARDISASI GULAI IKAN SALAIS DAUN PUCUK UBI
KHAS KEPULAUAN RIAU**

Pembimbing : Dr. Ari Fadiati, M.Si

ABSTRAK

Tujuan uji coba adalah untuk menghasilkan standardisasi gulai ikan salais daun pucuk ubi. Uji coba dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan, Universitas Negeri Jakarta dan dilakukan sebanyak 3 kali uji coba pada bulan Maret – Juni 2021. Uji validasi dilakukan oleh 2 panelis dengan 4 aspek yang dinilai. Hasil uji validasi menyatakan bahwa: aspek cita rasa, meliputi sub aspek pada tingkat keasinan skor 5 (cukup asin), pada tingkat keasaman skor 5 (cukup asam), pada tingkat kepedasan skor 3 (tidak pedas), pada tingkat kegurihan atau umami skor 4,5 (cukup gurih hingga gurih), pada trigeminal untuk tingkat keamisan skor 3 (tidak amis hingga amis); sub aspek aroma, meliputi aroma; aroma kecombrang skor 4,5 (agak beraroma hingga beraroma), aroma belimbing wuluh skor 3,5 (tidak beraroma hingga beraroma); aspek tekstur meliputi sub aspek tekstur ikan asap salais dengan skor 5 (cukup lunak), sub tekstur tekstur daun pucuk ubi skor 3,5 (lunak hingga keras); aspek warna, untuk sub aspek kuah skor 2,5 (oranye hingga oranye kekuningan), sub aspek warna daun pucuk ubi skor 3,5 (hijau hingga hijau tua); aspek konsistensi cairan kuah skor 5 (agak kental). Nilai rata-rata keseluruhan gulai salais daun pucuk ubi adalah 4.

Kata kunci : Ikan Salais Asap, Daun Pucuk Ubi, Standardisasi Resep



TIARA ASWANDRI

**STANDARDIZATION OF SALAIS FISH CURRY CASSAVA LEAVES
FROM KEPULAUAN RIAU**

Supervisor : Dr. Ari Fadiati, M.Si

ABSTRACT

The purpose of the trial was to standardize the sweet potato leaf fish salais curry. The trial was carried out on Food Processing Laboratory, Jakarta State University and carried out 3 trials in March – June 2021. The validation test was carried out by 2 panelists with 4 aspects assessed. The results of the validation test state that: the taste aspect, including sub-aspects at the level of saltiness a score of 5 (sufficiently salty), at the level of acidity a score of 5 (sour enough), at the level of spiciness a score of 3 (not spicy), at the level of savory or umami a score of 4,5 (quite savory to savory), on the trigeminal for the level of fishiness, a score of 3 (not fishy to fishy); aroma sub-aspects, including aroma; the aroma of kecombrang scores 4.5 (slightly scented to flavorful), the aroma of star fruit wuluh scores 3.5 (unscented to flavorful); the texture aspect includes the sub-texture of salais smoked fish with a score of 5 (fairly soft), the sub-texture of sweet potato leaf texture with a score of 3.5 (soft to hard); color aspect, for the gravy sub-aspect a score of 2.5 (orange to yellowish-orange), the sub-aspect of sweet potato leaf color scored 3.5 (green to dark green); Aspects of the consistency of the liquid gravy score 5 (a bit thick). The overall average value of the sweet potato leaf salais curry is 4.

Key Word : Smoked Fish Salais, Sweet Potato Leaf, Recipe Standardization



HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Standardisasi Hidangan Gulai Ikan Salais Daun Pucuk Ubi Khas Kepulauan Riau
Penyusun : Tiara Aswandri
NIM 1508518005

Disetujui Oleh
Dosen Pembimbing,



Dr. Ari Fadiati, M.Si

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir :

Ketua Penguji,

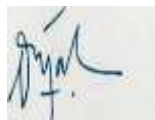
Anggota Penguji,

Anggota Penguji,

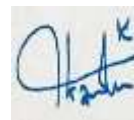


awa<

Dr. Ir. Ridawati,



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes



Annis Kandriasari, M.Pd

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Tata Boga



D Rina Febriana,

NIP. 197202112005012001



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 Aswandri
NIM : 1508518005
Fakultas/Prodi : Teknik/ D3 Tata Boga
Alamat email : tiaraswandri@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 Gulai Ikan Salais Daun Pucuk Ubi

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

(Tiara Aswandri)

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

Tiara Aswandri

NIM : 1508518005

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: "Gulai Salais Daun Pucuk Ubi" 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



Tiara Aswandri

(1508518005)

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 Gulai Ikan Salais Daun Pucuk Ubi**”. 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. Orangtua yang saya cintai Ibu Tini dan Bapak Aswandri
2. Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd Selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
3. Dra. I Gusti Ayu Ngurah, MM. Selaku Pembimbing Akademik
4. Dr. Ari Fadiati, M.Si Selaku pembimbing Tugas Akhir
5. Seluruh dosen Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan
6. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboraturium Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Saudara perempuan saya Oktaviani. Sahabat saya M. Redza Fahlevi, teman seperjuangan D3 Boga 2018 Lulu Nadia, Monika, Uyung, Amel dan Susan, Yuki, Yoshi dan Miwa yang membantu dan memberi semangat dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

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

Jakarta, 5 Agustus 2021



Tiara Aswandri

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
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	3
BAB II LANDASAN TEORI	4
2.1 Gulai Ikan Salais Daun Pucuk Ubi	4
2.1.1 Kondisi Geografis Provinsi Kepulauan Riau	5
2.1.2 Pengertian Gulai Ikan Salais Daun Pucuk Ubi.....	15
2.1.3 Bahan Pembuatan Gulai Ikan Salais Daun Pucuk Ubi	16
2.1.4 Peralatan yang digunakan pada Persiapan, Pengolahan dan Penyajian	30
2.1.5 Proses dan Teknik Pembuatan Gulai Salais Daun Pucuk Ubi.....	31
2.1.6 Penyajian Gulai Ikan Salais Daun Pucuk Ubi	33
2.2 Kualitas Gulai Ikan Salais Daun Pucuk Ubi	33
2.2.1 Aspek-aspek Kualitas Gulai Ikan Salais Daun Pucuk Ubi.....	34
2.2.2 Penilaian Kualitas Standardisasi	37
BAB III PEMBAHASAN	39
3.1 Tempat dan Waktu Ujicoba	40
3.2 Prosedur Ujicoba	40
3.2.1 Ujicoba 1 Gulai Ikan Salais Daun Pucuk Ubi	40
3.2.2 Ujicoba 2 Gulai Ikan Salais Daun Pucuk Ubi	42
3.2.3 Ujicoba 3 Gulai Ikan Salais Daun Pucuk Ubi	44
3.3 Hasil Uji Validasi Kualitas Gulai Ikan Salais Daun Pucuk Ubi	45
3.3.1 Aspek Rasa	45
3.3.2 Aspek Aroma	48

3.3.3 Aspek Tekstur	49
3.3.4 Aspek Warna	50
3.3.5 Aspek Konsistensi	51
3.3.6 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	51
3.4 Hasil Gulai Ikan Salais Daun Pucuk Ubi Ujian Praktik	52
3.5 Analisis Biaya	53
3.6 Kelemahan Uji coba	55
BAB IV PENUTUP	56
4.1 Kesimpulan	56
4.2 Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	58



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Informasi Nilai Gizi Daun Pucuk Ubi	19
Tabel 2.2 Alat yang Digunakan Pada Persiapan, Pengolahan, Penyajian	30
Tabel 2.3 Instrumen Penilaian	37
Tabel 3.1 Triangulasi Resep	39
Tabel 3.2 Komposisi Formula Uji Coba ke 1	40
Tabel 3.3 Komposisi Formula Uji Coba ke 2	42
Tabel 3.4 Komposisi Formula Uji Coba ke 3	44
Tabel 3.5 Hasil Uji Coba Aspek Rasa Asin	46
Tabel 3.6 Hasil Uji Coba Aspek Rasa Asam	46
Tabel 3.7 Hasil Uji Coba Aspek Rasa Pedas	46
Tabel 3.8 Hasil Uji Coba Aspek Umami (Gurih)	47
Tabel 3.9 Hasil Uji Coba Aspek Trigeminal	47
Tabel 3.10 Hasil Uji Coba Aspek Aroma Kecombrang	48
Tabel 3.11 Hasil Uji Coba Aspek Aroma Belimbing Wuluh	48
Tabel 3.12 Hasil Uji Coba Aspek Tekstur Ikan Salais Asap	49
Tabel 3.13 Hasil Uji Coba Aspek Tekstur daun Pucuk Ubi	49
Tabel 3.14 Hasil Uji Coba Aspek Warna Kuah	50
Tabel 3.15 Hasil Uji Coba Aspek Warna Daun Pucuk Ubi	50
Tabel 3.16 Hasil Uji Coba Aspek Konsistensi Cairan (Kuah)	51
Tabel 3.17 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Validasi	51
Tabel 3.18 Perhitungan Harga Bahan	53
Tabel 3.19 <i>Food Cost</i>	54

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Gulai Ikan Salais Daun Pucuk Ubi	10
Gambar 2.2 Gulai Ikan Patin	10
Gambar 2.3 Asam pedas baung	11
Gambar 2.4 Sup Tunjang	12
Gambar 2.5 Sup Ikan Batam	12
Gambar 2.6 Gulai Belacan	13
Gambar 2.7 Gulai Siput	13
Gambar 2.8 Ikan Cuka	14
Gambar 2.9 Bacah Daging	14
Gambar 2.10 Sate Sanapelan	15
Gambar 2.13 Ikan Salais Segar	16
Gambar 2.14 Ikan Salais Asap	16
Gambar 2.15 Daun Pucuk Ubi	18
Gambar 2.16 Kecombrang	19
Gambar 2.17 Belimbing Wuluh	20
Gambar 2.18 Tomat	20
Gambar 2.19 Cabai Rawit Hijau	21
Gambar 2.20 Asam Gelugur	21
Gambar 2.21 Bawang Merah	22
Gambar 2.22 Bawang Putih	23
Gambar 2.23 Kemiri	24
Gambar 2.24 Ketumbar	24
Gambar 2.25 Cabai Merah Keriting	25
Gambar 2.26 Garam	25
Gambar 2.27 Jahe Putih	26
Gambar 2.28 Kunyit	27
Gambar 2.29 Lengkuas Putih	27
Gambar 2.30 Daun Salam	28
Gambar 2.31 Daun Kunyit	29
Gambar 2.32 Batu Pipisan	33
Gambar 2.33 Penyajian Gulai Ikan Salais Daun Pucuk Ubi	34
Gambar 3.1 Penyajian Gulai Ikan Salais Daun Pucuk Ubi	53

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Formula Standardisasi Resep	58
Lampiran 2 Hasil Uji Validasi	59
Lampiran 3 Gambar Produk	65

