

**STANDARDISASI PALLUMARA HIDANGAN KHAS  
PROVINSI SULAWESI SELATAN**



**AMELIA SUBEHI**

**1508518021**

**Tugas akhir ini ditulis sebagai salah satu syarat untuk  
memperoleh gelar ahli madya (A.Md) pada program studi D3  
Tata Boga**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2021**

# **STANDARDISASI PALLUMARA HIDANGAN KHAS PROVINSI SULAWESI SELATAN**

**AMELIA SUBEHI**

**Pembimbing : Dra, Mutiara Dahlia, M.Kes**

## **ABSTRAK**

Tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula standar dari hidangan pallumara yang berasal dari Provinsi Sulawesi Selatan. Metode yang digunakan adalah dengan melakukan triangulasi resep dari beberapa referensi dan dipilih satu resep yang menggunakan bahan cukup lengkap. Kemudian dilakukan ujicoba sebanyak tiga kali dengan melibatkan dosen pembimbing dan panelis ahli sebagai penilai dari tes organoleptik dengan aspek kualitas yang meliputi: aspek rasa, aspek warna, aspek aroma, dan aspek konsistensi. Berdasarkan hasil uji validasi yang didapatkan dari hidangan Pallumara adalah : pada aspek rasa asin dua panelis ahli menyatakan cukup asin, pada aspek rasa asam dua panelis ahli menyatakan asam dan cukup asam, pada aspek rasa pedas dua panelis ahli menyatakan cukup pedas, pada aspek warna dua panelis ahli menyatakan oranye kekuningan dan oranye kemerahan, pada aspek aroma dua panelis ahli menyatakan tidak amis dan agak amis, pada aspek konsistensi dua panelis ahli menyatakan cair dan sangat cair. Hasil rata-rata rekapitulasi nilai keseluruhan aspek validasi pada hidangan pallumara yang telah distandarisasi ini adalah 4,5. Berdasarkan hasil perhitungan analisis biaya menggunakan metode konvensional dengan kenaikan sebesar 75% diperoleh harga jual Rp74.000,00/porsi pallumara, dengan berat bahan utama 800 gr.

**Kata kunci:** Pallumara, Standardisasi, Sulawesi Selatan, Tes Organoleptik

# **STANDARDISASI PALLUMARA HIDANGAN KHAS PROVINSI SULAWESI SELATAN**

**AMELIA SUBEHI**

**Pembimbing : Dra, Mutiara Dahlia, M.Kes**

## **ABSTRACT**

This final project aims to obtain a standard formula for the pallumara dish originating from South Sulawesi Province. The method used is to triangulate recipes from several references and choose one recipe that uses fairly complete ingredients. Then, three trials were carried out involving supervisors and expert panelists as assessors of the organoleptic test with quality aspects including: taste aspects, color aspects, aroma aspects, and consistency aspects. Based on the validation test results obtained from the Pallumara dish, the two expert panelists stated that it was quite salty in the aspect of salty taste, on the sour taste aspect, two expert panelists stated that it was sour and quite sour, on the spicy taste aspect, two expert panelists stated that it was quite spicy, on the color aspect, two expert panelists stated that it was quite spicy. expert panelists stated that it was yellowish orange and reddish orange, on the aspect of aroma two expert panelists stated that it was not fishy and slightly fishy, on the aspect of consistency the two expert panelists stated that it was liquid and very liquid. The average result of the recapitulation of the overall value of the validation aspect on this standardized pallumara dish is 4.5. Based on the results of the calculation of the cost analysis using the conventional method with an increase of 75%, the selling price is Rp. 74,000.00/portion of pallumara, with a weight of 800 gr.

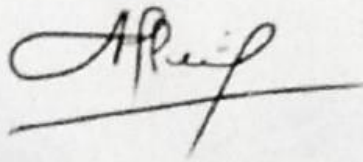
**Keywords:** Pallumara, Standardization, South Sulawesi, Organoleptic Test

## HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama : Amelia Subehi  
NIM : 1508518021

Judul Tugas Akhir : **Standardisasi Pallumara Hidangan Khas Provinsi Sulawesi Selatan**

Disetujui Oleh:  
Dosen Pembimbing



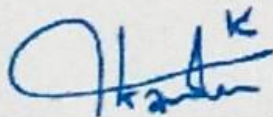
Dra. Mutiara Dahlia, M. Kes  
NIP. 196301141991032001

### Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir

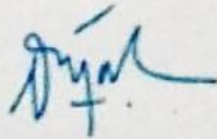
Ketua Penguji

Anggota Penguji

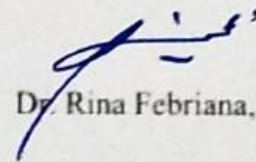
Anggota Penguji



Annis Kandriasari, M.Pd

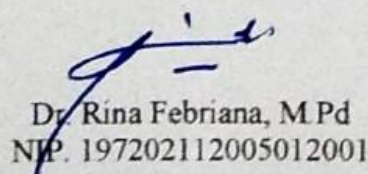


Dr. Mahdiyah, M.Kes



Dr. Rina Febriana, M.Pd

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd  
NIP. 197202112005012001

## HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Amelia Subehi

NIM : 1508518021

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: **“Standardisasi Pallumara Hidangan Khas Provinsi Sulawesi 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, 05 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan



Amelia Subehi  
(1508518021)



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
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 : Amelia Subehi  
NIM : 1508518020  
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Tata Boga  
Alamat email : ameliasb100@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 Pallumara Hidangan Khas 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

(Amelia Subehi)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “**Standardisasi Pallumara Hidangan Khas Provinsi Sulawesi 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 menyampaikan terima kasih kepada setulus-tulusnya 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, S.MM selaku Pembimbing Akademik D3 Tata Boga 2018.
3. Dra. Mutiara Dahlia, M, Kes selaku Dosen Pembimbing.
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.
6. Orang tua Ibu Tusriah dan keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis.
7. Tiara Aswandri, Nurul Afifah, dan Ani Pricilla teman dekat yang selalu membantu dan mendukung penulis selama masa perkuliahan.

Terima kasih kepada penulis, diri saya sendiri atas usaha dan keyakinan karena telah menyelesaikan Tugas Akhir ini. BTS dan ATEEZ yang musiknya menemani penulis dan memberikan semangat dalam penulisan Tugas Akhir. Teman-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, 05 Agustus 2021



Amelia Subehi  
1508518021

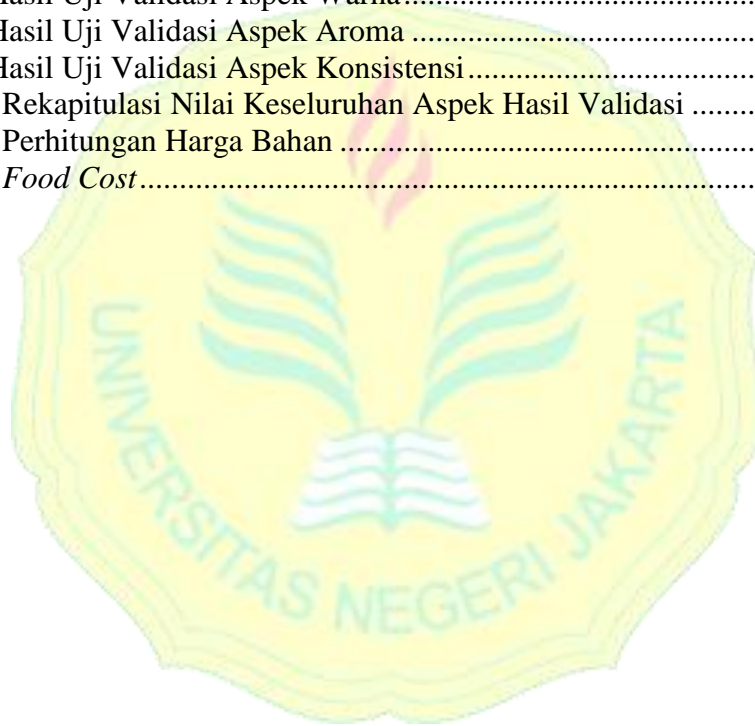
## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	i
<i>ABSTRACT</i> .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	3
1.3 Pembatasan Masalah .....	3
1.4 Tujuan Penulisan .....	4
1.5 Kegunaan Penulisan .....	4
BAB II LANDASAN TEORI .....	5
2.1 Pallumara .....	5
2.1.1 Sejarah dan Filosofi Pallumara .....	6
2.1.2 Bahan Pembuatan Pallumara .....	13
2.1.3 Alat Pembuatan Pallumara .....	23
2.1.4 Prinsip Pembuatan Pallumara .....	25
2.1.5 Teknik Pembuatan Pallumara .....	25
2.1.6 Penyajian Pallumara .....	27
2.2 Kualitas Pallumara .....	28
2.2.1 Konsep Kualitas .....	29
2.2.2 Aspek-aspek Kualitas Pallumara .....	29
2.3 Analisis Biaya Produk dan harga jual .....	31
BAB III PEMBAHASAN .....	34
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba .....	34
3.2 Prosedur Uji Coba .....	34
3.2.1 Ujicoba 1 Pallumara .....	35
3.2.2 Ujicoba 2 Pallumara .....	36
3.2.3 Ujicoba 3 Pallumara .....	37
3.3 Hasil Uji Validasi Kualitas Pallumara .....	38
3.4 Penyajian Hasil Standardisasi Pallumara .....	41
3.5 Analisis Biaya .....	42
3.6 Kelemahan Uji Coba .....	45
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....	46
4.1 Kesimpulan .....	46
4.2 Saran .....	47
DAFTAR PUSTAKA .....	48
LAMPIRAN .....	51



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Taksonomi Ikan Bandeng .....	14
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Ikan Bandeng .....	14
Tabel 2.3 Alat Persiapan .....	23
Tabel 2.4 Alat Pengolahan .....	24
Tabel 2.5 Alat Penyajian .....	24
Tabel 3.1 Komposisi Formula Ujicoba 1 Pallumara.....	35
Tabel 3.2 Komposisi Formula Ujicoba 2 Pallumara.....	36
Tabel 3.3 Komposisi Formula Ujicoba 2 Pallumara.....	37
Tabel 3.4 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Asin .....	39
Tabel 3.5 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Asam .....	39
Tabel 3.6 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Pedas .....	39
Tabel 3.7 Hasil Uji Validasi Aspek Warna.....	40
Tabel 3.8 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma .....	40
Tabel 3.9 Hasil Uji Validasi Aspek Konsistensi.....	40
Tabel 3.10 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi .....	40
Tabel 3.11 Perhitungan Harga Bahan .....	42
Tabel 3.12 <i>Food Cost</i> .....	43



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Logo Provinsi Sulawesi Selatan.....	7
Gambar 2.2 Sup Kepala ikan .....	10
Gambar 2.3 Sup konro .....	10
Gambar 2.4 Sup saudara .....	11
Gambar 2.5 pallu basa.....	11
Gambar 2.6 coto makasa .....	12
Gambar 2.7 Cuwiwi .....	12
Gambar 2.8 Langga Roko .....	13
Gambar 2.9 Ikan Bandeng.....	13
Gambar 2.10 Kunyit.....	16
Gambar 2.11 Bawang Merah .....	16
Gambar 2.12 Bawang Putih .....	17
Gambar 2.13 Jahe.....	17
Gambar 2.14 Cabai Merah .....	18
Gambar 2.15 Cabai Merah Keriting.....	18
Gambar 2.16 Serai.....	19
Gambar 2.17 Lengkuas .....	19
Gambar 2.18 Daun Salam .....	20
Gambar 2.19 Gula Merah.....	20
Gambar 2.20 Asam Jawa.....	21
Gambar 2.21 Tomat .....	22
Gambar 2.22 Prinsip Pembuatan Pallumara .....	25
Gambar 2.23 <i>Soup Bowl</i> .....	27
Gambar 2.24 Kotak Kemasan .....	28
Gambar 2.25 Tas Kain .....	28
Gambar 2.26 Logo Merek.....	28
Gambar 2.27 Stiker Kemasan .....	28
Gambar 3.1 Triangulasi Resep.....	34
Gambar 3.1 Penyajian Pallumara.....	42

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formula Standardisasi Pallumara .....	51
Lampiran 2. Instrumen Uji Validasi.....	52
Lampiran 3. Hasil Produk Ujicoba .....	57

