

**STANDARDISASI SEMUR DAGING BETAWI DARI
PROVINSI DKI JAKARTA**



**FIRA MULIANISA
1508518008**

**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 SEMUR DAGING BETAWI DARI PROVINSI DKI JAKARTA

FIRA MULIANISA

Pembimbing: Rina Febriana

ABSTRAK

Tujuan penulisan tugas akhir ini yaitu untuk mendapatkan resep standar semur daging Betawi. Metode yang digunakan yaitu metode eksperimen dengan melakukan uji coba resep. Untuk mendapatkan resep standar semur daging Betawi penulis melakukan triangulasi resep dari 5 sumber yang berbeda kemudian melakukan tahapan uji coba hingga mendapatkan hasil yang terbaik. Hasil uji validasi menunjukkan pada aspek warna skor (3) pada kategori coklat pekat yang berarti belum mencapai standar warna hitam pekat, aspek rasa skor (4) pada kategori agak manis dan gurih yang berarti belum mencapai standar rasa manis dan gurih, aspek aroma bumbu dan rempah skor (5) yang berarti sudah mencapai standar beraroma rempah-rempah, aspek aroma daging skor (1,5) yang berarti belum mencapai standar beraroma daging, aspek tekstur daging skor (5) yang berarti sudah mencapai standar tekstur yang empuk, dan aspek konsistensi skor (3) pada kategori berkuah sedikit yang berarti belum mencapai standar konsistensi berkuah sedang. Hasil uji validasi meraih skor rata-rata (3,58). Berdasarkan hasil perhitungan harga jual dengan metode konvensional dengan kenaikan sebesar 50% maka harga jual 1 porsi semur daging Betawi yaitu seharga Rp 19.000.

Kata kunci : resep standar semur daging Betawi

STANDARDIZATION OF SEMUR DAGING BETAWI FROM DKI JAKARTA PROVINCE

FIRA MULIANISA

Pembimbing : Rina Febriana

ABSTRACT

The purpose of writing this final project is to get a standard recipe for Betawi beef stews. The method used is the experimental method by testing recipes. To get a standard recipe for Betawi beef stew, the author triangulated recipes from 5 different sources and then carried out a trial phase to get the best results. The results of the validation test show that the color aspect scores (3) in the dark chocolate category which means that it has not reached the dark black color standard, the taste aspect scores (4) in the slightly sweet and savory category which means it has not reached the sweet and savory taste standards, aspects of the aroma of spices and flavors. spice score (5) which means it has reached the standard for flavoring spices, the meat aroma aspect scores (1.5) which means it has not yet reached the standard for flavorful meat, the meat texture aspect scores (5) which means it has reached the standard for a soft texture, and score consistency (3) in the category of low sauce, which means that it has not reached the standard of medium sauce consistency. The results of the validation test achieved an average score (3.58). Based on the calculation of the selling price using the conventional method with an increase of 50%, the selling price of 1 portion of Betawi beef stew is Rp. 19,000.

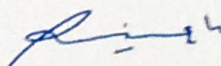
Key Word : *standard recipe for semur daging Betawi*

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Standardisasi Semur Daging Betawi dari Provinsi DKI Jakarta
Penyusun : Fira Mulianisa
NIM : 1508518008

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing,



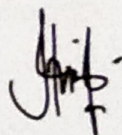
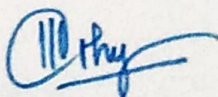
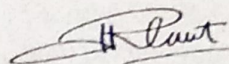
Dr. Rina Febriana, M.Pd

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,

Anggota Penguji,

Anggota Penguji,



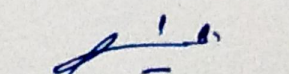
Dr. Rusilanti, M.Si

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

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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd

NIP. 19720212005012001

**LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING**

Nama : Fira Mulianisa

NIM : 1508518008

Judul Tugas Akhir : **Standardisasi Semur Daging Betawi Dari Provinsi DKI
Jakarta**

Nama/Jabatan

Tanda Tangan

Tanggal

Dosen pembimbing,



06 Agustus 2021

Dr. Rina Febriana, M.Pd

NIP. 19720212005012001

Nama/Jabatan

Tanda Tangan

Tanggal

Koordinator Program Studi

D3 Tata Boga



06 Agustus 2021

Dr. Rina Febriana, M.Pd

NIP. 19720212005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fira Mulianisa

NIM : 1508518008

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: “Standarisasi Semur Daging Betawi dari Provinsi DKI Jakarta” 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, 6 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan



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 Semur Daging Betawi dari Provinsi DKI Jakarta”**. 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, M.Pd selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, dan Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
2. Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM selaku Pembimbing Akademik.
3. Seluruh dosen Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
4. 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, Sugeng Priyadi dan Alawiyah, 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 memberi masukan dalam mengerjakan Tugas Akhir.

Akhir kata, semoga tulisan ini bermanfaat dan memberikan kontribusi yang nyata terhadap perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 6 Agustus 2020



Fira Mulianisa
1508518008

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penulisan.....	5
1.5 Kegunaan Penulisan.....	5
BAB II KAJIAN TEORI	6
2.1 Semur Daging Betawi.....	6
2.1.2 Pengertian Semur Daging Betawi.....	13
2.1.3 Bahan dan Fungsi Bahan Pembuatan Semur Daging Betawi	13
2.1.4 Alat dan Fungsi Alat Pembuatan Semur Daging Betawi	24
2.1.5 Proses Pembuatan Semur Daging Betawi.....	27
2.1.6 Penyajian Semur Daging Betawi	28
2.2 Kualitas Semur Daging Betawi.....	31
2.2.1 Konsep Kualitas	31
2.2.2 Aspek-aspek Kualitas Semur Daging Betawi	31
2.3 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual.....	33
2.3.1 Menentukan Total Harga Bahan Baku.....	33
2.3.2 Biaya Produksi Selama Proses Hingga Siap Disajikan.....	34
2.3.3 Menentukan Persentase Food Cost	34
2.3.4 Menentukan Harga Jual	34
BAB III PEMBAHASAN.....	37
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba	37
3.2 Prosedur Uji Coba.....	37
3.2.1 Uji Coba 1 Semur Daging Betawi.....	38
3.2.2 Uji Coba 2 Semur Daging Betawi.....	39
3.3 Hasil Uji Validasi Kualitas Semur Daging Betawi.....	41

3.3.1 Aspek Warna.....	41
3.3.2 Aspek Aroma Bumbu & Rempah	42
3.3.3 Aspek Aroma Daging Sapi	43
3.3.4 Aspek Rasa.....	43
3.3.5 Aspek Tekstur Daging Sapi	44
3.3.6 Aspek Konsistensi.....	44
3.3.7 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi.....	45
3.4 Penyajian dan Kemasan Hasil Standardisasi Semur Daging Betawi.....	46
3.5 Analisis Biaya.....	48
3.6 Kelemahan Uji Coba.....	50
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	51
4.1 Kesimpulan	51
4.2 Saran	51
DAFTAR PUSTAKA.....	53
LAMPIRAN.....	55



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Pembagian Wilayah DKI Jakarta.....	7
Tabel 2.2 Alat dan Fungsi Alat Pembuatan Semur Daging	24
Tabel 2.3 Alat Saji yang Digunakan	29
Tabel 3.1 Komposisi Formula Ujicoba 1 Semur Daging Betawi	38
Tabel 3.2 Komposisi Formula Ujicoba 2	39
Tabel 3.3 Hasil Uji Validasi Aspek Warna.....	41
Tabel 3.4 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Bumbu dan Rempah.....	42
Tabel 3.5 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Daging Sapi.....	43
Tabel 3.6 Tabel 3.5 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa.....	43
Tabel 3.7 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Daging Sapi	44
Tabel 3.8 Hasil Uji Validasi Aspek Konsistensi	45
Tabel 3.9 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	45
Tabel 3.10 Perhitungan Harga Bahan	48
Tabel 3.11 <i>Food Cost</i>	49



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Sayur Gabus Pucung	10
Gambar 2. 2 Soto Betawi	11
Gambar 2. 3 Soto Tangkar	11
Gambar 2. 4 Semur Daging Betawi	12
Gambar 2. 5 Ayam Sampyok	12
Gambar 2. 6 Penggolongan Daging Sapi	14
Gambar 2. 7 Bawang Merah	18
Gambar 2. 8 Bawang Putih	18
Gambar 2. 9 Kemiri	19
Gambar 2. 10 Ketumbar	19
Gambar 2. 11 Garam	20
Gambar 2. 12 Biji Pala	20
Gambar 2. 13 Jintan	21
Gambar 2. 14 Jahe	21
Gambar 2. 15 Cengkih	21
Gambar 2. 16 Kayu Manis	22
Gambar 2. 17 Kecap Manis	22
Gambar 2. 18 Daun Salam	23
Gambar 2. 19 Kentang	23
Gambar 2. 20 Tomat	24
Gambar 2. 21 Ulekan dan Cobek	24
Gambar 2. 22 Talenan	25
Gambar 2. 23 Pisau	25
Gambar 2. 24 Timbangan	25
Gambar 2. 25 Gelas Ukur	25
Gambar 2. 26 Wajan	26
Gambar 2. 27 Tutup Wajan	26
Gambar 2. 28 Spatula Plastik	26
Gambar 2. 29 Bagan Alir	27
Gambar 2. 30 Penyajian 1 Resep Semur Daging Betawi	28
Gambar 2. 31 Penyajian 1 Porsi Semur Daging Betawi	29
Gambar 2.32 Piring Bulat	29
Gambar 2. 33 Piring Bulat Datar	29
Gambar 2. 34 Sendok Sayur	30
Gambar 2. 35 Sendok Makan	30
Gambar 2. 36 Garpu Makan	30
Gambar 2. 37 Kemasan	30
Gambar 3. 1 Triangulasi Resep Semur Daging Betawi	37
Gambar 3. 2 Hasil Uji Coba 1 Semur Daging Betawi	39
Gambar 3. 3 Hasil Ujicoba 2 Semur Daging Betawi	41
Gambar 3. 4 Penyajian 1 Resep Semur Daging Betawi	46
Gambar 3. 5 Penyajian 1 Porsi Semur Daging Betawi	47
Gambar 3. 6 Kemasan	47



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 : Fira Mulianisa
NIM : 1508518008
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / D3 Tata Boga
Alamat email : firamulians@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 Tugas Akhir

yang berjudul :

Standardisasi Semur Daging Betawi dari Provinsi DKI Jakarta

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,

Penulis

(Fira Mulianisa)