

**STANDARDISASI KEPITING LADA HITAM DARI PROVINSI
KALIMANTAN TIMUR**



**NURUL KHOYRUNNISA
1508518011**

**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 KEPITING LADA HITAM DARI PROVINSI KALIMANTAN TIMUR

Nurul Khoyrunnisa
Pembimbing : Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

ABSTRAK

Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula terbaik hasil standardisasi hidangan kepiting lada hitam dari provinsi Kalimantan timur yang berkualitas dan dapat diterima oleh masyarakat. Metode yang digunakan dalam uji coba ini adalah metode eksperimen. Untuk mendapatkan formula terbaik dilakukan uji coba sebanyak 3 kali, dimana saat melakukan uji coba tersebut melibatkan dosen pembimbing dan 2 panelis ahli untuk melakukan uji validasi. Uji validasi dilakukan di rumah panelis ahli. Dalam uji validasi standardisasi kepiting lada hitam ini ada beberapa aspek yang dinilai yaitu aspek warna, aroma, rasa, tekstur dan juga komposisi bumbu dan bahan utama. Pada proses standardisasi resep kepiting lada hitam diharapkan memiliki hasil kualitas yang baik yaitu : pada aspek warna diharapkan saus berwarna hitam. Pada aspek aroma diharapkan aroma bumbu yang matang dan wangi serta aroma lada hitam sangat kuat dan aroma kepiting yang sangat tidak berbau amis. Pada aspek rasa diharapkan rasa gurih dan pedas. Pada aspek tekstur memiliki tekstur daging kepiting ketika dimakan sangat lembut. Pada aspek komposisi bumbu dan bahan utama diharapkan yaitu seimbang. Berdasarkan hasil uji organoleptik yang dilakukan 2 panelis ahli menyatakan : hasil uji validasi aspek warna saus mendapatkan nilai rata-rata 4,5 yaitu mendekati hitam. Aspek aroma bumbu mendapatkan nilai rata-rata 5 yaitu bumbu beraroma matang dan wangi. Aspek aroma lada hitam mendapatkan nilai rata-rata 5 yaitu aroma lada hitam kuat. Aspek aroma kepiting mendapatkan nilai rata-rata 4,5 yaitu mendekati aroma kepiting sangat tidak beraroma amis. Aspek rasa mendapatkan nilai rata-rata 5 yaitu gurih dan pedas. Aspek tekstur kepiting mendapatkan nilai rata-rata 4,5 yaitu mendekati daging kepiting ketika dimakan sangat lembut. Aspek komposisi bumbu dan kepiting mendapatkan nilai rata-rata 3,5 yaitu mendekati agak seimbang. Hasil keseluruhan nilai rata-rata uji validasi sebesar 4,6. Berdasarkan hasil perhitungan harga jual produk menggunakan metode konvensional dengan kenaikan 50% diperoleh harga jual sebesar Rp. 177.000/500 gr kepiting lada hitam.

Kata kunci : Kepiting lada hitam, Kalimantan timur, uji organoleptik

STANDARDISASI KEPITING LADA HITAM DARI PROVINSI KALIMANTAN TIMUR

Nurul khoyrunnisa

Pembimbing : Dr.Ir. Mahdiyah,M.Kes

ABSTRACT

The writing of this final project aims to obtain the best formula for standardization of black pepper crab dishes from East Kalimantan province which is of good quality and can be accepted by the community. The method used in this trial is the experimental method. To get the best formula, 3 trials were conducted, where during the trial it involved a supervisor and 2 expert panelists to carry out validation tests. The validation test was carried out at the expert panelist's house. In this black pepper crab standardization validation test, there are several aspects that are assessed, namely aspects of color, aroma, taste, texture and also the composition of spices and main ingredients. In the standardization process of black pepper crab recipe, it is expected to have good quality results, namely: in the aspect of color, it is expected that the sauce is black. In the aspect of aroma, it is expected that the aroma of ripe and fragrant spices and the aroma of black pepper is very strong and the aroma of crab is very not fishy. In terms of taste, it is expected to be savory and spicy. In terms of texture, the texture of crab meat when eaten is very soft. In the aspect of the composition of the spices and the main ingredients, it is expected that they are balanced. Based on the results of organoleptic tests conducted by 2 expert panelists, they stated: the results of the validation test for the color aspect of the sauce obtained an average value of 4.5, which is close to black. Aspects of the aroma of spices get an average value of 5, namely ripe and fragrant spices. Aspects of black pepper aroma get an average value of 5 which is a strong black pepper aroma. The crab aroma aspect gets an average value of 4.5, which is close to the crab aroma, which is not very fishy. The taste aspect gets an average value of 5, namely savory and spicy. The texture aspect of crabs gets an average value of 4.5, which is close to crab meat when eaten very soft. Aspects of the composition of spices and crabs get an average value of 3.5, which is almost balanced. The overall result of the average value of the validation test is 4.6. Based on the results of the calculation of the selling price of the product using the conventional method with an increase of 50%, the selling price of Rp. 177,000/500 gr black pepper crab.

Key Word : Black pepper crab, East Kalimantan, organoleptic test

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Standardisasi Kepiting Lada Hitam Dari Provinsi Kalimantan timur
Penyusun : Nurul Khoyrunnisa
NIM : 1508518011

Disetujui Oleh :
Dosen Pembimbing



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,

Anggota Penguji,

Anggota Penguji,



Dr. Rusilanti, M.Si



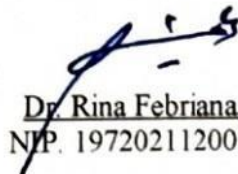
Dra. I Gusti Ayu Ngurah S.MM



Yeni Yulianti, M.Pd

Koordinator Program Studi

D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd.
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama Nurul Khoirunnisa

NIM 1508518011

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul "Standardisasi Kepiting Lada Hitam Dari Provinsi Kalimantan timur" 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, 2 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan



Nurul Khoirunnisa
1508518011

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 Kepiting Lada Hitam Dari Provinsi Kalimantan timur**". 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, MPd selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dra. I Gusti Ayu Ngurah, SMM selaku Pembimbing Akademik dan Validator Ahli
3. Dr. Mahdiyah, M Kes selaku Dosen Pembimbing
4. Yeni Yulianti, MPd selaku validator ahli
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 Laboran Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan

Orang tua Minah dan Misan, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis 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, 2 Agustus 2021



Nurul Khoirunnisa
(1508518011)

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
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 Kepiting Lada Hitam	5
2.1.1 Sejarah Kepiting Lada Hitam	5
2.1.2 Kondisi Geografis Provinsi Kalimantan timur	6
2.1.3 Potensi Alam Provinsi Kalimantan timur	7
2.1.4 Kebiasaan Makan Masyarakat Provinsi Kalimantan timur	10
2.1.5 Karakteristik Kepiting Lada Hitam	16
2.1.6 Bahan Pembuatan Kepiting Lada Hitam	17
2.1.7 Alat Pembuatan Kepiting Lada Hitam	24
2.1.8 Prinsip Pembuatan Kepiting Lada Hitam	28
2.1.10 Penyajian Kepiting Lada Hitam	31
2.1.11 Alat Saji Yang Digunakan	32
2.1.12 Makanan Pelengkap	32
2.2 Kualitas Kepiting Lada Hitam	32
2.2.1 Konsep Kualitas	32
2.2.2 Aspek-aspek Kualitas Kepiting Lada Hitam	33

2.3	Analisis Biaya Produk dan Harga Jual	34
2.3.1	Menentukan Total Harga Bahan Baku	34
2.3.2	Biaya Produksi Selama Proses Hingga Siap Disajikan	35
BAB III PEMBAHASAN		38
3.1	Tempat dan Waktu Ujicoba	38
3.2	Prosedur Ujicoba	38
3.2.1	Ujicoba 1 Kepiting Lada Hitam	38
3.2.2	Ujicoba 2 Kepiting Lada Hitam	40
3.2.3	Ujicoba 3 Kepiting Lada Hitam	42
3.3	Hasil Uji Validasi Kualitas Kepiting Lada Hitam	45
3.4	Penyajian Hasil Standardisasi Kepiting Lada Hitam	51
3.5	Analisis Biaya	51
3.6	Kelemahan Ujicoba	54
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN		55
4.1	Kesimpulan	55
4.2	Saran	55
DAFTAR PUSTAKA		56
LAMPIRAN		59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 logo provinsi Kalimantan timur.	6
Gambar 2. 2 peta provinsi Kalimantan timur.	6
Gambar 2. 3 sayur asam kutai	12
Gambar 2. 4 gangan manok	12
Gambar 2. 5 soto mahakam	12
Gambar 2. 6 gangan rojak cabe	13
Gambar 2. 7 gance ruan	13
Gambar 2. 8 rabo ruan	14
Gambar 2. 9 sate payau	14
Gambar 2. 10 ayam cicane	14
Gambar 2. 11 daging masak bumbu hangus.	15
Gambar 2. 12 pepes kepiting.	15
Gambar 2. 13 kepiting lada hitam	16
Gambar 2. 14 kepiting bakau.	18
Gambar 2. 15 jenis-jenis kepiting bakau	19
Gambar 2. 16 Morfologi Kepiting Bakau Spesies <i>Scylla serrat</i>	19
Gambar 2. 17 Morfologi Kepiting Bakau Spesies <i>Scylla paramamosain</i>	19
Gambar 2. 18 Morfologi Kepiting Bakau Spesies <i>Scylla tranquebarica</i>	20
Gambar 2. 19 Morfologi Kepiting Bakau Spesies <i>Scylla olivacea</i>	20
Gambar 2. 20 bagan alir proses pembuatan kepiting lada hitam	28
Gambar 2. 21 penyajian kepiting lada hitam.	31
Gambar 2. 22 kemasan <i>thinwall</i> 750ml	32
Gambar 2. 23 alat saji kepiting lada hitam	32
Gambar 3. 1 Penyajian kepiting lada hitam	51

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 klasifikasi kepiting bakau	18
Tabel 2. 2 perbedaan jenis kepiting bakau	19
Tabel 2. 3 alat persiapan pengolahan kepiting lada hitam.	24
Tabel 2. 4 alat pengolahan kepiting lada hitam.	26
Tabel 2. 5 alat penyajian kepiting lada hitam.	27
Tabel 3. 1 Formula uji coba 1 kepiting lada hitam.	38
Tabel 3. 2 formula uji coba 2 kepiting lada hitam	40
Tabel 3. 3 Formula uji coba 3 kepiting lada hitam.	43
Tabel 3. 4 Hasil uji validasi aspek warna saus	45
Tabel 3. 5 Hasil uji validasi aspek aroma bumbu	46
Tabel 3. 6 Hasil uji validasi aspek aroma lada hitam	46
Tabel 3. 7 Hasil uji validasi aspek aroma kepiting	47
Tabel 3. 8 Hasil uji validasi aspek rasa	48
Tabel 3. 9 Hasil uji validasi aspek tekstur kepiting	48
Tabel 3. 10 Hasil uji validasi aspek komposisi dan bahan utama	49
Tabel 3. 11 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	50
Tabel 3. 12 Perhitungan Harga Bahan	51
Tabel 3. 13 <i>Food cost</i>	52



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formula Standarisasi Kepiting lada hitam.	60
Lampiran 2. Instrumen uji validasi.	61
Lampiran 3. Hasil uji validasi panelis 1	63
Lampiran 4. Hasil uji validasi panelis 2.	65
Lampiran 5. Gambar produk.	67
Lampiran 6. Kemasan Produk.	68





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 : Nurul Khoirunnisa
NIM : 1508518011
Fakultas/Prodi : Teknik/D3 Tata Boga
Alamat email : khoirunnisa@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 Kepiting Lada Hitam Dari Provinsi Kalimantan Timur

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 1 september 2021

Penulis

(Nurul Khoirunnisa)