

**STANDARDISASI PAIS LAUK EMAS
DARI PROVINSI JAWA BARAT**



**ALFANY ALKAUTSARIAH
1508518032**

**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 PAIS LAUK EMAS DARI PROVINSI JAWA BARAT

ALFANY ALKAUTSARIAH

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

ABSTRAK

Uji coba dilakukan untuk mendapatkan standardisasi pais lauk emas dari Provinsi Jawa Barat. Pelaksanaan uji coba berlangsung di laboratorium pengolahan makanan Program Studi Tata Boga. Uji coba dilaksanakan pada bulan April hingga Juli 2021. Uji coba dinilai pada aspek warna, aroma ikan, aroma bumbu, rasa gurih, rasa pedas, tekstur daging ikan, dan tekstur tulang ikan. Hasil uji coba menunjukkan bahwa standardisasi pais lauk emas dari Provinsi Jawa Barat dibuat dengan bahan utama 250gr ikan mas, dicampur dengan bumbu dasar (bawang merah, bawang putih, cabai merah besar, jahe, kemiri) bumbu ciri khas (kunyit, serai dan kemangi) dan bahan tambahan (daun bawang, tomat, cabai rawit, daun salam dan air jeruk nipis) yang dibungkus dengan daun pisang, dan diolah dengan cara dikukus selama 7 jam. Hasil penilaian validasi dari dua dosen ahli diperoleh bahwa pais lauk emas dari Provinsi Jawa Barat yang dihasilkan menunjukkan bahwa pada aspek warna mendekati kuning kecoklatan (4,5), aspek aroma bumbu mendekati beraroma bumbu (3,5), aspek aroma mendekati sangat tidak beraroma lumpur (4,5), aspek rasa berada pada rasa gurih (4), aspek rasa pedas berada pada tidak memiliki rasa pedas (4), aspek tekstur daging ikan dinilai sangat lembut(5), dan aspek tulang ikan mendekati sangat lunak (4,5). Satu resep menghasilkan 2 porsi pais lauk emas dari Provinsi Jawa Barat, berdasarkan perhitungan harga jual dengan cara konvensional maka harga jual per porsi adalah Rp. 34.000

Kata kunci: Standardisasi, Pais Lauk Emas, Jawa Barat

STANDARDIZATION OF PAIS LAUK EMAS FROM WEST JAVA PROVINCE

ALFANY ALKAUTSARIAH

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

ABSTRACT

The trial was carried out to obtain standardization of pais lauk emas from West Java Province. Trial implementation in food processing laboratory of the Culinary Art Study Program, trial was carried out from April to July 2021. The trial was assessed on aspects of color, fish aroma, spice aroma, savory taste, spicy taste, fish meat texture, and fishbone texture. Results of trial show that standard recipe for pais lauk emas from West Java is using 250gr of common carp as main ingredient, mixed with basic spices (onion, garlic, large red chili, ginger and candlenut), special spices (turmeric, lemongrass and basil) and additional ingredients (leaves onions, tomatoes, cayenne pepper, bay leaves and lime juice) wrapped in banana leaves, processed by then steaming for 7 hours. Results of validation assessment from two expert lecturers show that pais lauk emas from West Java Province the color aspect was close to brownish-yellow (4.5), flavor aspect was close to spice-flavored aspect (3.5), aspect of scent was close to very unscented mud (4.5), aspect of taste is on the savory taste (4), aspect of spicy taste is on not having a spicy taste (4), aspect of the texture of fish meat is considered very soft (5), and aspect of the fish bones is close to very soft (4.5). One recipe produces 2 servings of gold plate pie from West Java Province, based on calculation of the selling price conventionally, selling price per serving is Rp. 34.000

Keywords: Standardization, Pais Lauk Emas, West Java

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Standardisasi Pais Lauk Emas dari Provinsi Jawa Barat
Penyusun : Alfany Alkautsariah
NIM : 1508518032

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing,



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

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Pengaji,



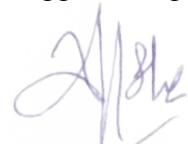
Dra. Mariani, M.Si

Anggota Pengaji,



Annis Kandriasari, M.Pd

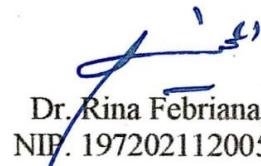
Anggota Pengaji,



Dr. Alsuhendra, M.Si

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Alfany Alkautsariah

NIM : 1508518032

Saya menyatakan dengan sebenar–benarnya Tugas Akhir dengan judul: **“Standardisasi Pais Lauk Emas 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 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, 8 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan





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 : Alfany Alkautsariah
NIM : 1508518032
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/ D3 Tata Boga
Alamat email : Alkautsariahalfany@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)

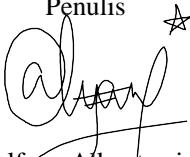
yang berjudul :
Standardisasi Pais Lauk Emas dari Provinsi Jawa Barat

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, 1 September 2021

Penulis 
(Alfany Alkautsariah)

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 Pais Lauk Emas Dari Provinsi Jawa Barat”** Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi Pada Program 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. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku Pembimbing Akademik yang telah membimbing penulis hingga terselesaiannya Tugas Akhir ini.
3. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd. M.Si 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 Laboran Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Orang tua Marlina Shofa dan Cecep Sudrajat, Adik Alfaridza, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Teman seperjuangan dan sahabat penulis yang saling memotivasi 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, 8 Agustus 2021



Alfany Alkautsariah
1508518032

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
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	
2.1 Sumber Daya Alam dan Kuliner Provinsi Jawa Barat	
2.1.1 Kondisi Alam Provinsi Jawa Barat.....	4
2.1.1.1 Kondisi Geografis Provinsi Jawa Barat.....	5
2.1.1.2 Potensi Alam Jawa Barat	6
2.1.2 Kebiasaan Makan Masyarakat Provinsi Jawa Barat	
2.1.2.1 Etnis Masyarakat Provinsi Jawa barat	8
2.1.2.2 Kebiasaan dan pola Makan Masyarakat Provinsi	
Jawa Barat.....	8
2.1.3 Lauk Pauk di Provinsi Jawa Barat	
2.1.3.1 Lauk Pauk Berkuah Banyak	10

2.1.3.2 Lauk Pauk Berkuan Sedikit	12
2.1.3.2 Lauk Pauk Kering	13
2.2 Pais Lauk Emas	
2.2.1 Sejarah Pais Lauk Emas	13
2.2.2 Pengertian Pais Lauk Emas	14
2.2.3 Karakteristik Pais Lauk Emas.....	14
2.2.4 Bahan Pembuatan Pais Lauk Emas	14
2.2.4.1 Bahan Utama	15
2.2.4.2 Bumbu	16
2.2.4.2.1 Bumbu Dasar	16
2.2.4.2.2 Bumbu Ciri Khas	17
2.2.4.2.3 Bumbu Tambahan.....	18
2.2.4.5 Pembungkus.....	18
2.4.5 Alat Pembuatan Pais Lauk Emas.....	19
2.4.6 Prinsip Pembuatan Pais Lauk Emas	21
2.4.7 Tahap Pembuatan Pais Lauk Emas.....	21
2.4.8 Penyajian Pais Lauk Emas.....	23
2.3 Kualitas Pais Lauk Emas Dari Provinsi Jawa Barat	
2.3.1 Konsep Kualitas.....	24
2.3.2 Aspek-aspek Kualitas Standardisasi Pais Lauk Emas dari Provinsi Jawa Barat	24
2.3.2.1 Aspek Warna	24
2.3.2.2 Aspek Aroma	24
2.3.2.3 Aspek Rasa	24
2.3.2.4 Aspek Tekstur	24
2.3.2.4 Aspek Konsistensi	24
2.4 Analisis Biaya Produk dan harga jual.....	25
2.4.1 Menentukan Total bahan Baku.....	25
2.4.2 Biaya Produksi Selama Proses Hingga Disajikan	25

2.4.3 Menentukan Presentasi <i>Food Cost</i>	26
2.4.4 Menentukan Harga Jual	26

BAB III PEMBAHASAN

3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba	27
3.2 Prosedur Uji Coba	27
3.2.1 Ujicoba 1.....	27
3.2.2 Ujicoba 2.....	29
3.2.3 Ujicoba 3.....	31
3.2.4 Uji coba 4.....	33
3.3 Hasil Uji Validasi	35
3.4 Penyajian Hasil Standardisasi Pais Lauk Emas dari Provinsi Jawa Barat.....	41
3.5 Analisis Biaya.....	42
3.6 Kelemahan Uji Coba	45
3.7 Kemasan	45

BAB IV PENUTUP

4.1 Kesimpulan.....	47
4.2 Saran	47

DAFTAR PUSTAKA	48
-----------------------------	----

LAMPIRAN	50
-----------------------	----

DAFTAR TABEL

2.1 Tabel Alat Persiapan Pais Lauk Emas	20
2.2 Tabel Alat Pengolahan Pais Lauk Emas	21
2.3 Tabel Alat Penyajian Pais Lauk Emas	23
3.1 Tabel Komposisi Formula Ujicoba 1 Standardisasi Pais Lauk Emas dari Provinsi Jawa Barat.....	28
3.2 Tabel Komposisi Formula Ujicoba 2 Standardisasi Pais Lauk Emas dari Provinsi Jawa Barat.....	30
3.3 Tabel Komposisi Formula Ujicoba 3 Standardisasi Pais Lauk Emas dari Provinsi Jawa Barat.....	32
3.4 Tabel Komposisi Formula Ujicoba 4 Standardisasi Pais Lauk Emas dari Provinsi Jawa Barat.....	34
3.5 Tabel Hasil Uji Validasi Aspek Warna	36
3.6 Tabel Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Bumbu.....	37
3.7 Tabel Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Ikan Emas	37
3.8 Tabel Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Gurih	38
3.9 Tabel Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Pedas	39
3.10 Tabel Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Daging Ikan Emas	49
3.11 Tabel Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Tulang Ikan Emas	40
3.12 Tabel Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	41
3.13 Tabel Perhitungan Harga Bahan	43
3.14 Tabel <i>Food Cost</i>	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Empal gentong.....	11
Gambar 2.2 Soto Kuning Bogor	11
Gambar 2.3 Pindang Gobyang	12
Gambar 2.4 Pesmol Ikan	12
Gambar 2.5 Balakutak Hideung.....	13
Gambar 2.6 Sate maranggi.....	13
Gambar 2.7 Hayam Bakakak	14
Gambar 2.8 Gepuk	14
Gambar 2.9 Ikan Mas Majalaya	16
Gambar 3.1 Hasil Uji Coba 1	29
Gambar 3.2 Hasil Uji Coba 2	31
Gambar 3.3 Hasil Uji Coba3	33
Gambar 3.4 Hasil Uji Coba 4	35
Gambar 3.5 Hasil Standardisasi Pais Lauk Emas dari Provinsi Jawa Barat	41
Gambar 3.6 Kemasan Produk	46
Gambar 3.7 Label Produk	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Formula Standardisasi Pais Lauk Emas.....	50
Lampiran 2 Instrumen Uji Validasi.....	51
Lampiran 3 Hasil Uji Validasi	52
Lampiran 4 Gambaran Produk	56
Lampiran 5 Gambaran Triangulasi Resep.....	57
Lampiran 6 Alur Proses Uji Coba Pais Lauk Emas	58
Lampiran 7 Tahap Pembungkusan Pais Lauk Emas	59



