

**STANDARDISASI PENDAP DARI PROVINSI BENGKULU**



**AJENG FATIMAH  
1508518051**

**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 PENDAP DARI PROVINSI BENGKULU**

AJENG FATIMAH

Pembimbing: Annis Kandriasari, M.Pd

### **ABSTRAK**

Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk mendapatkan standarisasi resep melalui triangulasi 5 resep yang didapatkan dari beberapa sumber resep dari buku, youtube, dan hasil wawancara. Uji coba resep dilakukan sebanyak 3 kali dilakukan di rumah penulis dan di laboratorium pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Terdapat 7 aspek penilaian meliputi: aspek warnabumbu, aspek aroma, aspek rasa bumbu, aspek rasa daun talas, aspek rasa ikan, aspek tekstur ikan, dan aspek tekstur daun talas. Berdasarkan hasil organoleptik dari 2 panelis ahli didapatkan hasil warna dengan nilai rata-rata 4 pada kategori warna kuning, pada aspek aroma mendapatkan nilai rata-rata 4 yaitu pada kategori beraroma bumbu, pada aspek rasa bumbu mendapatkan nilai rata-rata 3,5 yaitu pada kategori tidak pedas mendekati agak pedas, pada aspek rasa daun talas mendapatkan nilai rata-rata 3,5 yaitu pada kategori agak gatal mendekati tidak gatal, pada aspek rasa ikan mendapatkan nilai rata-rata 5 yaitu pada kategori tidak amis, pada aspek tekstur ikan mendapatkan nilai rata-rata 3,5 yaitu pada kategori aga empuk mendekati empuk, pada aspek tekstur daun talas mendapatkan nilai rata-rata 3,5 yaitu pada kategori antara agak gatal sampai tidak gatal. Dapat di simpulkan hasil uji standarisasi resep Pendap dengan rerata keseluruhan 4 yang dapat diartikan mendekati sempurna. Hidangan Pendap dapat dijadikan sebagai peluang usaha dengan harga Rp. 30.000.

Kata kunci : Pendap dari Provinsi Bengkulu, Standardisasi resep

## **STANDARDISASI PENDAP DARI PROVINSI BENGKULU**

AJENG FATIMAH

Mentor: Annis Kandriasari, M.Pd

### **ABSTRACT**

Writing this final project aims to standardize recipes through triangulation of 5 recipes obtained from several recipe sources from books, youtube, and interviews. The recipe trials were carried out 3 times at the author's house and in the Food Processing Laboratory of the Culinary Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. There are 7 aspects of the assessment including: aspects of the color of the spices, aspects of aroma, aspects of the taste of spices, aspects of the taste of the leaves of the base, the aspects of the taste of fish, the aspects of the texture of the fish, and the aspects of the texture of the leaves of the base. Based on the organoleptic results from 2 expert panelists, the color results with an average value of 4 in the yellow color category, in the aroma aspect an average value of 4, namely in the spice-scented category, in the spice taste aspect, an average value of 3.5, namely in the the non-spicy category is close to slightly spicy, the taste aspect of taro leaves gets an average value of 3.5, namely in the slightly itchy category close to not itchy, in the fish taste aspect it gets an average value of 5, namely in the non-fishy category, in the fish texture aspect it gets the average value of 3.5 is in the soft to near soft category, in the aspect of taro leaf texture an average value of 3.5 is in the category between slightly itchy to not itchy. It can be concluded that the results of the standardization test of Pendap recipes with an overall average of 4 which can be interpreted as close to perfect. Pendap dish can be used as a business opportunity at a price of Rp. 30,000.

Keyword : Pendap from Bengkulu Province, Standardization of recipes

**HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR**

Judul : **Standardisasi Pendap Dari Provinsi Bengkulu**

Penyusun : Ajeng Fatimah

NIM : 1508518051

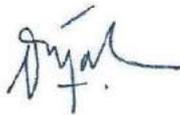
**Disetujui Oleh:**

Dosen Pembimbing,



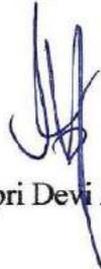
Annis Kandriasari, S.Pd, M.Si

Ketua Penguji,



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

Anggota Penguji,



Dr. Guspri Dewi Artanti, M.Si

Anggota Penguji,



Dr. Ir. Alshendra, M.Si

**Mengetahui,**

**Koordinator Program Studi D3Tata Boga**



Dr. Rina Febriana, M.Pd

NIP. 197202112005012001

## HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ajeng Fatimah

NIM : 1508518051

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: “Standarisasi Pendap Dari Provinsi Bengkulu” 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 2020

Yang membuat pernyataan



Ajeng Fatimah  
(1508528051)

## 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 Pendap dari Provinsi Bengkulu”**. 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, 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
3. Annis Kandriasari, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis hingga terselesaikannya 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 Staf Laboratorium Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Terimakasih juga kepada bapak Asep Abdul fatah, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Terimakasih juga untuk Ghina Ikhda Tiara, Bimo Darma Putra, 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, 9 Agustus 2020



Ajeng Fatimah  
1508518051

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b>		ii
<b>ABSTRACT</b>		iii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>		v
<b>DAFTAR ISI</b>		vii
<b>DAFTAR TABEL</b>		ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b>		x
<b>BAB I</b>	<b>PENDAHULUAN</b>	1
	1.1 Latar Belakang	1
	1.2 Indentifikasi Masalah	4
	1.3 Pembatasan Masalah	4
	1.4 Tujuan Penulisan	4
	1.5 Kegunaan penulisan	4
<b>BAB II</b>	<b>LANDASAN TEORI</b>	5
	2.1 Pendap Bengkulu	5
	2.1.2 Bahan Pembuatan Pendap	12
	2.1.3. Alat Pembuatan Pendap	18
	2.1.4. Prinsip Pembuatan Pendap	20
	2.1.3 Teknik Pembuatan Pendap	20
	2.1.4 Penyajian Pendap	21
	2.2 Kualitas Pendap	23
	2.2.1 Konsep Kualitas	23
	2.2.2 Aspek-aspek Kualitas Pendap	23
	2.3 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual	24
	2.4 Perhitungan Harga Jual Produk	26
<b>BAB III</b>	<b>PEMBAHASAN</b>	28
	3.1. Tempat dan Waktu Uji coba	28
	3.2. Prosedur Uji Coba	28
	3.3. Hasil Uji Validasi Kualitas Pendap	32
	3.4. Penyajian Hasil Standarisasi Pendap	39
	3.5. Analisis Biaya	39
	3.6. Perhitungan Harga Bahan	39
	3.7. Kelemahan Uji coba	41

<b>BAB IV</b>	<b>PENUTUP</b>	42
	4.1. Kesimpulan	42
	4.2. Saran	43
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>		44
<b>LAMPIRAN</b>		45



## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 komposisi formula uji coba 1 hidangan pendap	28
Tabel 3. 2 komposisi formula uji coba 2 hidangan pendap	30
Tabel 3. 3 Hasil Uji Validasi Aspek warna Bumbu	33
Tabel 3. 4 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma	33
Tabel 3. 5 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Ikan	34
Tabel 3. 6 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Daun Talas	35
Tabel 3. 7 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Daun Talas	36
Tabel 3. 8 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Bumbu	37
Tabel 3. 9 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Ikan	38
Tabel 3. 10 Rekapitulasi Hasil Nilai Validasi	38
Tabel 3. 11 Perhitungan Harga Bahan	39
Tabel 3. 12 Tabel <i>Food Cost</i>	40



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Bagar Hiu	8
Gambar 2. 2 Gulai Ikan Mungkus	8
Gambar 2. 3 Gulai Kemba'ang	8
Gambar 2. 4 Gulai Kijing	9
Gambar 2. 5 Cuk Manis	10
Gambar 2. 6 Pendap	11
Gambar 2. 7 Gulai Lelacap	11
Gambar 2. 8 Tumis Ketas Jeroan Ayam	11
Gambar 2. 9 ikan kembung	13
Gambar 2. 10 Daun Talas	14
Gambar 2. 11 Penyajian Pendap	22
Gambar 2. 12 Alat Saji yang Digunakan	22



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Instrumen Uji Validasi	45
Lampiran 2 Hasil Uji Validasi	47
Lampiran 3 gambar Produk	48
Lampiran 4 formula Standar Pendap	49
Lampiran 5 Label Packaging	50
Lampiran 6 Ilustrasi Packaging	50

