

**STANDARDISASI FORMULA RENDANG JENGKOL
SUMATERA BARAT**



**HENI NURSYAHFATRIANI
1508518006**

**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 FORMULA RENDANG JENKOL SUMATERA BARAT

HENI NURSYAHFATRIANI

Pembimbing : Dr. Ir. Ridawati, M.Si

ABSTRAK

Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula standardisasi dari hidangan rendang jengkol. Rendang jengkol merupakan variasi bahan utama hidangan rendang dari Sumatera Barat. Rendang jengkol menggunakan bahan utama jengkol tua, menggunakan bumbu dasar merah, memiliki bumbu dan bahan ciri khas yang biasa digunakan pada hidangan rendang. Bumbu dan bahan ciri khas yang digunakan, yaitu jahe, kemiri, ketumbar, jinten, lengkuas, kunyit, daun salam, daun jeruk, daun kunyit, sereh, minyak goreng untuk menumis, kaldu jamur bubuk, garam, dan santan. Teknik pengolahan yang digunakan adalah teknik *boiling*, *sautéing* dan *stewing*. Rendang jengkol biasa disajikan bersama daun singkong rebus dan *lado mudo*. Hasil uji validasi dari standardisasi formula rendang jengkol memiliki beberapa aspek penilaian, yaitu aspek warna rendang jengkol memiliki skor 3,5 yang berada di rentang cokelat muda mendekati agak cokelat tua, aroma bumbu memiliki skor 4,5 yang berada di rentang agak beraroma bumbu mendekati beraroma bumbu, aroma jengkol memiliki skor 4 yang berada di rentang agak beraroma jengkol, rasa bumbu memiliki skor 5 yang berada di rentang agak pedas, rasa jengkol memiliki skor 5 yang berada di rentang tidak terlalu pahit, tekstur bumbu memiliki skor 4 yang berada di rentang agak halus, tekstur jengkol memiliki skor 3,5 yang berada di rentang tidak terlalu pulen mendekati agak pulen, konsistensi bumbu memiliki skor 5 yang berada di rentang agak kering. Rendang jengkol dapat disajikan secara prasmanan maupun *ala carte*, dan dapat dikemas menggunakan plastik HDPE anti panas dan *paper bowl*. Rendang jengkol ini dapat dijual di Warung Makan seharga Rp. 23.000 per porsi.

Kata kunci : *Jengkol, Rendang, Standardisasi, Sumatera Barat*

STANDARDIZATION OF RENDANG JENGKOL FORMULA WEST SUMATRA

HENI NURSYAHFATRIANI

Supervisor : Dr. Ir. Ridawati, M.Si

ABSTRACT

The purpose of writing this final project is to obtain a standardized formula for the rendang jengkol dish. Rendang jengkol is a variation of the main ingredient in rendang dishes from West Sumatra. Rendang jengkol uses the main ingredient of old jengkol, uses red basic spices, has the characteristic spices and ingredients commonly used in rendang dishes. The typical spices and ingredients used are ginger, candlenut, coriander, cumin, galangal, turmeric, bay leaves, lime leaves, turmeric leaves, lemongrass, cooking oil for frying, powdered mushroom broth, salt, and coconut milk. The processing techniques used are boiling, sautéing and stewing techniques. Rendang jengkol is usually served with boiled cassava leaves and lado mudo. The results of the validation test from the standardization of the rendang jengkol formula have several aspects of assessment, namely the colour aspect of rendang jengkol has a score of 3,5 which is in the range of light brown to slightly dark brown, the aroma of spices has a score of 4.5 which is in the range of slightly flavored to flavorful with spices, the aroma of jengkol has a score of 4 which is in the slightly jengkol-scented range, the taste of the spice has a score of 5 which is in the slightly spicy range, the taste of jengkol has a score of 5 which is in the not too bitter range, the texture of the spice has a score of 4 which is in the range rather smooth, the texture of jengkol has a score of 3,5 which is in the range of not too fluffy to slightly fluffy, the consistency of the spices has a score of 5 which is in the slightly dry. Rendang jengkol can be served buffet or a la carte, and can be packaged using heat-resistant HDPE plastic and paper bowls. This rendang jengkol can be sold in Food Stalls for Rp. 23.000 per serving.

Key Word : *Jengkol, Rendang, Standardization, West Sumatra*

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Standardisasi Formula Rendang Jengkol Sumatera Barat
Penyusun : Heni Nursyahfatriani
NIM : 1508518006

Disetujui Oleh:
Dosen Pembimbing


Dr. H. Nidawati, M.Si

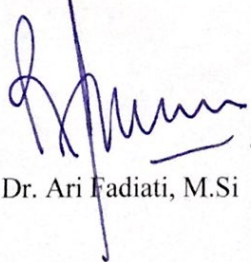
Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,



Nur Riska, S.Pd, M.Si

Anggota Penguji,



Dr. Ari Fadiati, M.Si

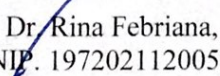
Anggota Penguji,



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 : Heni Nursyahfatriani

NIM : 1508518006

Saya menyatakan dengan sebenar–benarnya Tugas Akhir dengan judul: “Standardisasi Formula Rendang Jengkol Sumatera 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, 03 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan



Heni Nursyahfatriani
(1508518006)

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 Formula Rendang Jengkol Sumatera Barat”. 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. Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM selaku Pembimbing Akademik penulis.
3. Dr. Ir. Ridawati, M.Si 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 Laboran Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Terima kasih kepada Mama Len dan Ayah Jon, serta seluruh keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Kepada Indah, Novia, dan Surya selaku teman seperjuangan yang sudah memotivasi selama masa perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini. 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, 03 Agustus 2021

Heni Nursyahfatriani
1508518006

DAFTAR ISI

ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
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	4
2.1 Rendang Jengkol	4
2.1.1 Kondisi Geografis Provinsi Sumatera Barat	6
2.1.2 Potensi Alam Provinsi Sumatera Barat	7
2.1.3 Kebiasaan Makan Masyarakat Provinsi Sumatera Barat	8
2.1.4 Lauk Pauk di Provinsi Sumatera Barat	10
2.1.5 Karakteristik Rendang Jengkol	12
2.1.6 Triangulasi Resep	13
2.1.7 Bahan Pembuatan Rendang Jengkol	14
2.1.8 Alat Pembuatan Rendang Jengkol	29
2.1.9 Prinsip Pembuatan Rendang Jengkol	32
2.1.10 Teknik Pembuatan Rendang Jengkol	33
2.1.11 Penyajian Rendang Jengkol	34
2.2 Kualitas Rendang Jengkol	37
2.2.1 Konsep Kualitas	37
2.2.2 Aspek-aspek Kualitas Rendang Jengkol	37
BAB III PEMBAHASAN	40
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba.....	40
3.2 Prosedur Uji Coba	40
3.2.1 Uji Coba 1 Rendang Jengkol	40
3.2.2 Uji Coba 2 Rendang Jengkol	42
3.2.3 Uji Coba 3 Validasi Rendang Jengkol	43
3.3 Hasil Uji Validasi Kualitas Rendang Jengkol	45
3.3.1 Aspek Warna.....	46
3.3.2 Aspek Aroma Bumbu.....	46
3.3.3 Aspek Aroma Jengkol.....	47
3.3.4 Aspek Rasa Bumbu	48
3.3.5 Aspek Rasa Jengkol	48
3.3.6 Aspek Tekstur Bumbu	49

3.3.7	Aspek Tekstur Jengkol.....	49
3.3.8	Aspek Konsistensi Bumbu.....	50
3.3.9	Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi.....	50
3.4	Uji Coba 4 Rendang Jengkol.....	51
3.5	Ujian Praktik.....	52
3.6	Penyajian Hasil Standardisasi Rendang Jengkol.....	53
3.7	Analisis Biaya dan Perhitungan Harga Jual.....	54
3.7.1	Menentukan Total Harga Bahan Baku.....	54
3.7.2	Biaya Produksi Selama Proses Hingga Siap Disajikan.....	55
3.7.3	Menentukan Persentase <i>Food Cost</i>	55
3.7.4	Menentukan Harga Jual.....	56
3.8	Kelemahan Uji Coba.....	58
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN		56
4.1	Kesimpulan.....	56
4.2	Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA		58
LAMPIRAN		62



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Triangulasi Resep.....	13
Tabel 2.2 Informasi Nilai Gizi Jengkol.....	15
Tabel 2.3 Alat Persiapan Pembuatan Rendang Jengkol.....	29
Tabel 2.4 Alat Pengolahan Pembuatan Rendang Jengkol.....	30
Tabel 2.5 Alat Penyajian Rendang Jengkol	32
Tabel 3.1 Komposisi Formula Uji Coba 1 Rendang Jengkol.....	40
Tabel 3.2 Komposisi Formula Uji Coba 2 Rendang Jengkol.....	42
Tabel 3.3 Komposisi Formula Uji Coba 3 Validasi Rendang Jengkol	44
Tabel 3.4 Hasil Uji Validasi Aspek Warna.....	46
Tabel 3.5 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Bumbu.....	47
Tabel 3.6 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Jengkol.....	47
Tabel 3.7 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Bumbu	48
Tabel 3.8 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Jengkol	48
Tabel 3.9 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Bumbu	49
Tabel 3.10 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Jengkol.....	49
Tabel 3.11 Hasil Uji Validasi Aspek Konsistensi Bumbu	50
Tabel 3.12 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	50
Tabel 3.13 Komposisi Formula Uji Coba 4 Rendang Jengkol	51
Tabel 3.14 Komposisi Formula Ujian Praktik	52
Tabel 3.15 Perhitungan Harga Bahan	57
Tabel 3.16 <i>Food Cost</i>	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Jengkol	18
Gambar 2.2 Bawang Merah	19
Gambar 2.3 Bawang Putih	19
Gambar 2.4 Cabai Merah Keriting	20
Gambar 2.5 Cabai Rawit Merah	20
Gambar 2.6 Jahe	21
Gambar 2.7 Lengkuas	22
Gambar 2.8 Kemiri	22
Gambar 2.9 Ketumbar	23
Gambar 2.10 Jinten	23
Gambar 2.11 Daun Salam	24
Gambar 2.12 Daun Jeruk	24
Gambar 2.13 Daun Kunyit	25
Gambar 2.14 Sereh	25
Gambar 2.15 Kunyit	26
Gambar 2.16 Minyak Goreng	26
Gambar 2.17 Garam	27
Gambar 2.18 Kaldu Jamur Bubuk	27
Gambar 2.19 Santan	28
Gambar 2.20 Timbangan	29
Gambar 2.21 Blender	29
Gambar 2.22 <i>Pipisan</i> dan <i>Gandik</i>	29
Gambar 2.23 Pisau	29
Gambar 2.24 Talenan	30
Gambar 2.25 Spatula Plastik	30
Gambar 2.26 Piring	30
Gambar 2.27 Gelas Ukur	30
Gambar 2.28 Panci	30
Gambar 2.29 Wajan	31
Gambar 2.30 Spatula Nylon	31
Gambar 2.31 <i>Food Tongs</i>	31
Gambar 2.32 <i>Strainer</i>	31
Gambar 2.33 <i>Bowl</i>	31
Gambar 2.34 <i>Platter</i>	32
Gambar 2.35 <i>Small Dish</i>	32
Gambar 2.36 Daun Singkong Rebus	34
Gambar 2.37 <i>Lado Mudo</i>	35
Gambar 2.38 <i>Paper Bowl</i>	36
Gambar 2.39 Plastik HDPE Anti Panas	36
Gambar 2.40 Label Rendang Jengkol	36
Gambar 3.1 Hasil Uji Coba 1	42
Gambar 3.2 Hasil Uji Coba 2	43
Gambar 3.3 Diagram Alir Proses Pembuatan Rendang Jengkol	45

Gambar 3.4 Hasil Uji Coba 3 Validasi	45
Gambar 3.5 Hasil Ujian Praktik	53
Gambar 3.6 Penyajian Hasil Standardisasi Rendang Jengkol.....	53



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formula Standardisasi Rendang Jengkol.....	62
Lampiran 2. Instrumen Uji Validasi.....	63
Lampiran 3. Hasil Uji Validasi	65
Lampiran 4. Dokumentasi Ujian Praktik	70
Lampiran 5. Gambar Produk.....	71





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 : Heni Nursyahfatriani
NIM : 1508518006
Fakultas/Prodi : Teknik/D3 Tata Boga
Alamat email : heniinf@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 Formula Rendang Jengkol Sumatera Barat

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

(Heni Nursyahfatriani)