STANDARDISASI RAJUNGAN KENARI DARI PROVINSI MALUKU UTARA

RISYA RAMADHEENA FATIN
1508518050

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 GATANG KENARI DARI PROVINSI MALUKU UTARA

RISYA RAMADHEENA FATIN
Pembimbing : Yeni Yulianti, M.Pd

ABSTRAK

Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk membuat resep standar terbaik dari Rajungan Kenari yang merupakan makanan Indonesia tepatnya dari Provinsi Maluku Utara. Metode yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah metode eksperimen, yaitu dengan melakukan uji coba sebanyak 5 kali sampai menghasilkan resep terbaik. Resep-resep tersebut dikumpulkan dari berbagai sumber kemudian ditriangulasi dan dipilih berdasarkan analisis. Proses uji coba dilakukan pada tanggal 2 Juni 2021 – 24 Juni 2021 yang bertempat di Jln. Kimia Farma kavling P&K V, Ciledug, Tangerang dan Laboratorium Pengolahan Program Studi Tata Boga, Lantai 2 Gedung H, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penilaian uji kualitas Rajungan Kenari dilakukan oleh dua panelis ahli dengan 9 aspek diantaranya aspek warna, kegurihan bumbu, kepedasan bumbu, rasa daging rajungan, aroma bumbu, tekstur daging rajungan, konsistensi bumbu dan cairan, serta komposisi rajungan dan bumbu. Hasil rata-rata jumlah dari uji kualitas oleh dua panelis ahli tersebut yaitu: Aspek warna (3,5), kegurihan bumbu (4), kepedasan bumbu (4), rasa daging rajungan (4,5), aroma bumbu (5), aroma rajungan (4,5), tekstur daging rajungan (5), konsistensi bumbu dan cairan (4), dan komposisi rajungan dan bumbu (4,5). Berdasarkan hasil uji validasi, dapat disimpulkan bahwa resep belum terstandardisasi karena penilaian pada beberapa aspek belum sempurna. Harga jual untuk satu porsi rajungan kenari adalah Rp91.500.

Kata Kunci : Rajungan Kenari, Provinsi Maluku Utara, Standardisasi Resep

STANDARDISASI GATANG KENARI DARI PROVINSI MALUKU UTARA

RISYA RAMADHEENA FATIN
Pembimbing : Yeni Yulianti, M.Pd

ABSTRACT

The final writing project aims to make the best-standard recipe of Rajungan Kenari which kind of Indonesian Food, precisely from North Maluku Province. The final writing project used an experimental method, specifically by doing 5 trials to get the best recipe. The recipes collected from various sources, then those recipes being triangulated and chosen by analyzed. The trials began on 2 June 2021 – 21 June 2021 at Kimia Farma St. Kavling P&K V, Ciledug and Laboratorium of Culinary Art Department, H Building, Faculty of Engineering, Jakarta State Univeristy. The quality assessment test was carried out by 2 expert panelists with 9 aspects, including: the dish color, the savory taste, the spicy taste, the crab's meat taste, the spices smell, the crab's smell, the crab's texture, the consistency between spices and liquid, and the composition between crab and spices. The total average of the quality assessment test by two expert panelists are: Color aspect (3,5), savory taste (4), spicy taste (4), The crabmeat taste (4,5), The smell of the spices (5), the smell of the crab (4,5), the crab texture (5), the consistency between spices and liquid (4), the composition between crab and spices (4,5). Based on quality assessment test, it can be concluded that the recipe is unstandardized because the score of few aspects aren't perfect. The price of the Rajungan Kenari for one portion is 91.5000IDR

Key Word : *Rajungan Kenari, North Maluku Province, Recipe Standardization*

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul	: Standardisasi Rajungan Kenari dari Provinsi Maluku Utara
Penyusun	: Risya Ramadheena Fatin
NIM	: 1508518050

Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing

Yeni Yulianti, M.Pd.

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir :

Ketua Penguji	Anggota Penguji	Anggota Penguji
Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc	Dr. Ari Fadiati, M.Si	Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga

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

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :
Nama : Risya Ramadheena Fatin
NIM : 1508518050

Saya menyatakan dengan sebenar–benarnya Tugas Akhir dengan judul: "Standardisasi Rajungan Kenari dari Provinsi Maluku Utara" 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, 02 Agustus 2021
Yang membuat pernyataan

Risya Ramadheena Fatin
(1508518050)

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 : Risya Ramadheena Fatin
NIM : 1508518050
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/D3 Tata Boga
Alamat email : risya.rf@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 Rajungan Kenari dari Provinsi Maluku Utara

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, 01 September 2021

Penulis

(Risya Ramadheena Fatin)

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 Rajungan Kenari dari Provinsi Maluku Utara"**. 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. Yeni Yulianti, 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 Laboraturium Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Orang tua, Syahrudin dan Luluk harini, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Novia Nur Adillah dan Indah Lestari, 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, 02 Agustus 2021

Risya Ramadheena Fatin
1508518050

DAFTAR ISI

ABSTRAK ..... **i**

ABSTRACT ..... **ii**

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR ..... **iii**

HALAMAN PERNYATAAN ..... **iv**

KATA PENGANTAR ..... **v**

DAFTAR ISI ..... **vi**

DAFTAR TABEL ..... **ix**

DAFTAR GAMBAR ..... **x**

DAFTAR LAMPIRAN ..... **xii**

BAB I LATAR BELAKANG **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 KAJIAN TEORI **4**

2.1 Standardisasi 4

2.2 Rajungan Kenari 4

2.3 Penjelasan Umum 5

2.4 Bahan Pembuatan Rajungan Kenari 12

2.5 Alat Pembuatan Rajungan Kenari 22

2.6 Prinsip Pembuatan Rajungan Kenari 24

2.7 Teknik Pembuatan Rajungan Kenari 27

2.8 Penyajian Rajungan Kenari 28

2.8.1 Alat Saji yang Digunakan 28
2.8.2 Makanan Pelengkap 28
2.9 Kualitas Rajungan Kenari 28
2.9.1 Konsep Kualitas 28
2.9.2 Aspek Kualitas Rajungan Kenari 29
2.9.3 Instrumen Kualitas 31
BAB III PEMBAHASAN 35
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba 35
3.2 Prosedur Uji Coba 35
3.2.1 Uji Coba 1 Rajungan Kenari 35
3.2.2 Uji Coba 2 Rajungan Kenari 37
3.2.3 Uji Coba 3 Rajungan Kenari 38
3.2.4 Uji Coba 4 Rajungan Kenari 40
3.2.5 Uji Coba 5 Rajungan Kenari 41
3.3 Hasil Uji Validasi Kualitas Gatang Kenari 42
3.3.1 Aspek Warna 42
3.3.2 Aspek Rasa Bumbu (Tingkat Kegurihan) 43
3.3.3 Aspek Rasa Bumbu (Tingkat Kepedasan) 43
3.3.4 Aspek Rasa Daging Rajungan 44
3.3.5 Aspek Aroma Bumbu 45
3.3.6 Aspek Aroma Rajungan 45
3.3.7 Aspek Tekstur Daging Rajungan 46
3.3.8 Aspek Konsistensi Bumbu dan Cairan 46
3.3.9 Aspek Komposisi Rajungan dan Bumbu 47
3.3.10 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Validasi 48

3.4 Formula Akhir 50
3.5 Penyajian Hasil Standarisasi Rajungan Kenari 51
3.6 Analisis Biaya 51
3.6.1 Menentukan Total Harga Bahan Baku 51
3.6.2 Menentukan Persentase *Food Cost* 53
3.6.3 Menentukan Harga Jual 53
3.6.4 Perhitungan Harga Bahan 54
3.6.5 *Food Cost* 55
3.6.6 Harga Jual 56
3.7 Kelemahan Uji Coba 57
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN 58
4.1 Kesimpulan 58
4.2 Saran 58
DAFTAR PUSTAKA 59
LAMPIRAN 63