

STANDARDISASI SERUIT DARI PROVINSI LAMPUNG

ANNISA HOLIFAH

Pembimbing : Yeni Yulianti, M.Pd

ABSTRAK

Tugas akhir ini bertujuan untuk melakukan standarisasi hidangan seruit dari Provinsi Lampung berupa formula standar terbaik serta analisis harga jual. Metode ini menggunakan metode eksperimen yang dilakukan dengan beberapa kali uji coba serta uji organoleptik kepada 2 panelis ahli dengan memberikan satu sampel hidangan lengkap yang terdiri dari ikan bakar, sambal terasi, tempoyak, acar mangga serta lalapan. Uji validasi yang terdapat 5 perlakuan pada produk ini yaitu meliputi: aspek warna, aspek aroma, aspek rasa, aspek tekstur, dan aspek konsistensi cairan. Berdasarkan uji organoleptik hasil atau karakteristik pada hidangan seruit mulai dari aspek warna yang dibagi menjadi 3 komponen yaitu, aspek warna luar ikan mendapatkan nilai rerata 3 yang berada pada kategori warna ikan kuning, aspek warna sambal terasi mendapatkan nilai rerata 5 yang berada pada kategori warna merah dan aspek warna tempoyak mendapatkan nilai rerata 5 dengan kategori warna putih kekuningan. Aspek aroma yang dibagi menjadi 3 komponen, yaitu aspek aroma ikan bakar mendapatkan nilai rerata 3,5 yang berada pada kategori mendekati beraroma ikan bakar dan bumbu, aspek aroma sambal terasi mendapatkan nilai rerata 5 yang berada pada kategori beraroma terasi dan aspek aroma tempoyak mendapatkan nilai rerata 5 dengan kategori beraroma durian fermentasi. Aspek rasa yang dibagi menjadi 3 komponen, yaitu aspek rasa ikan bakar mendapatkan nilai rerata 3 dengan kategori agak gurih dan agak terasa bumbu, aspek rasa sambal terasi mendapatkan nilai rerata 3,5 yang berada pada kategori mendekati rasa pedas dan terasa terasi, aspek rasa tempoyak mendapatkan nilai rerata 4,5 dengan kategori mendekati rasa agak asam dan agak asin. Aspek tekstur daging ikan dengan nilai rerata 5 berada pada kategori empuk. Aspek konsistensi yang dibagi menjadi 2 komponen yaitu, aspek konsistensi sambal terasi mendapatkan nilai rerata 3,5 dengan kategori konsistensi sambal terasi agak berair dan aspek konsistensi tempoyak mendapatkan nilai rerata 4,5 dengan kategori konsistensi tempoyak mendekati kental. Rekapitulasi nilai keseluruhan dari aspek hasil validasi dengan nilai rata-rata yaitu 4,2. Sedangkan berdasarkan perhitungan menggunakan metode Konvensional dapat disimpulkan bahwa, di peroleh harga *food cost* Rp. 46.300 diharapkan kenaikan sebesar 50% sehingga menghasilkan harga jual Rp. 103.000 per porsi/resep, dengan laba kotor sebanyak Rp. 56.700 dan laba bersih Rp. 34.000

Kata kunci : Seruit, Ikan Bakar, Sambal Terasi, Tempoyak, Provinsi Lampung, Standardisasi Resep

STANDARDIZATION OF SERUIT DISHES FROM LAMPUNG PROVINCE

ANNISA HOLIFAH

Pembimbing : Yeni Yulianti, M.Pd

ABSTRACT

This final project aims to standardize seruit dishes from Lampung province in the form of the best standard formula and analysis of selling prices. This method uses an experimental method carried out with several trials and organoleptic tests to 2 expert panelists by providing a sample of a complete dish consisting of grilled fish, chili paste, tempoyak, pickled mango and fresh vegetables. There are 5 validation tests on this product, which include: color aspect, aroma aspect, taste aspect, texture aspect, and liquid consistency aspect. The results of the organoleptic test of the seruit dish from the color aspect which is divided into 3 components, namely, the outer color aspect of the fish gets an average value of 3 which is in the yellow fish color category, the chili shrimp paste color aspect gets an average value of 5 which is in the red color category. and the tempoyak color aspect gets an average value of 5 with a yellowish white color category. The aroma aspect which is divided into 3 components, namely the grilled fish aroma aspect gets an average value of 3.5 which is in the category close to the flavored grilled fish and seasonings, the chili shrimp paste aroma aspect gets an average value of 5 which is in the shrimp paste flavored category and the tempoyak aroma aspect gets an average value of 5 with a fermented durian flavored category. The taste aspect which is divided into 3 components, namely the grilled fish taste aspect gets an average value of 3 with a slightly savory and slightly seasonings category, the chili shrimp paste aspect gets an average value of 3.5 which is in the category close to spicy and shrimp taste , and tempoyak flavor aspect get an average value of 4.5 with a category approaching a slightly sour and slightly salty taste. The texture aspect of fish meat with an average value of 5 is in the soft category. The consistency aspect is divided into 2 components, namely, the consistency aspect of the chili shrimp paste getting an average value of 3.5 with the consistency category of the shrimp paste being slightly watery and the tempoyak consistency aspect getting an average value of 4.5 with the tempoyak consistency category approaching thick. Recapitulation of the overall value from the aspect of the results validation with an average value of 4.2. The overall score recapitulation of the aspects of the validation results with an average value of 4.2. Based on calculations using conventional methods can be obtained that, the price of food cost Rp. 46.300 is expected to increase by 50% resulting in a selling price of Rp. 103,000 per serving/recipe, with a gross profit of Rp. 56.700 and a net profit of Rp. 34.000.

Key Word : Seruit, Chilli Shrimp Paste, Tempoyak, Lampung Province, Recipe Standardization