

**STANDARDISASI TENKLENG DARI PROVINSI JAWA
TENGAH**



**RENDRA KURNIA EL FADHSYAH
1508518044**

**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 TENGLENG DARI PROVINSI JAWA TENGAH

RENDRA KURNIA EL FADHSYAH
Pembimbing : Dr. Rusilanti, M.Si

ABSTRAK

Tugas akhir ini merupakan penulisan tugas akhir yang bertujuan untuk mendapatkan formula standar terbaik Tengkleng Solo dari provinsi Jawa Tengah. Beredarnya resep Tengkleng dari Provinsi Jawa Tengah dimasyarakat menyebabkan tidak adanya resep baku yang digunakan untuk mengolah hidangan tersebut. Berdasarkan permasalahan yang ada, maka diperlukannya proses standardisasi resep Tengkleng dari Provinsi Jawa Tengah. Metode yang digunakan dalam proses standardisasi ini adalah eksperimen dengan teknik melakukan uji coba resep yang dilakukan beberapa kali sampai menemukan formula terbaik. Uji coba resep dilakukan sebanyak dua kali, dimana pada saat melakukan uji coba tersebut melibatkan dosen pembimbing dan dua dosen validator atau panelis ahli. Uji coba dilakukan di rumah penulis. Terdapat 7 perlakuan pada produk ini yang meliputi : aspek warna, aspek aroma bumbu, aspek aroma rempah, aspek rasa, aspek kelembutan tekstur daging kambing, aspek konsistensi cairan Tengkleng, dan komposisi bumbu dan cairan. Berdasarkan skala uji organoleptic yang dilakukan dua panelis ahli maka hasil validasi kualitas Tengkleng dari Provinsi Jawa Tengah adalah : aspek warna mendapatkan rata-rata 3,5 dengan skala kuning, pada aspek aroma bumbu mendapatkan rata-rata 4 dengan skala beraroma tidak langu, pada aspek aroma rempah mendapatkan rata-rata 4 dengan skala beraroma rempah, pada aspek rasa mendapatkan rata-rata 4 dengan skala rasa gurih, pada aspek kelembutan tekstur daging kambing mendapatkan rata-rata 4 pada skala daging ketika dimakan lembut, pada aspek konsistensi cairan Tengkleng mendapatkana rata-rata 3 dengan skala cairan tidak kental. Harga jual Tengkleng dari Provinsi Jawa Tengah untuk 1 porsi menggunakan kenaikan 50% dengan harga Rp. 49.600.

Kata kunci : Tengkleng dari Provinsi Jawa Tengah

STANDARDIZATION OF TENKLENG FROM CENTRAL JAVA PROVINCE

RENDRA KURNIA EL FADHSYAH
Pembimbing : Dr. Rusilanti, M.Si

ABSTRACT

This final project is a final project that aims to get the best standardized formula for Tengkleng Solo from the province of Central Java. The circulation of the Tengkleng recipe from Central Java Province in the community causes the absence of a standard recipe used to process the dish. Based on the existing problems, it is necessary to standardize the Tengkleng recipe from Central Java Province. The method used in this standardization process is an experiment with the technique of conducting recipe trials which are carried out several times to find the best formula. The recipe trial was carried out twice, where at the time of the trial it involved a supervisor and two validator lecturers or expert panelists. The trial was carried out at the author's house. There are 7 treatments for this product which include: color aspect, spice aroma aspect, spice aroma aspect, taste aspect, mutton texture softness aspect, Tengkleng liquid consistency aspect, and seasoning and liquid composition. Based on the organoleptic test scale carried out by two expert panelists, the results of the validation of the quality of Tengkleng from Central Java Province are: the color aspect gets an average of 3.5 with a yellow scale, on the spice aroma aspect it gets an average of 4 with a scale that is not unpleasant, on the the aroma of spices gets an average of 4 with a spice-flavoured scale, on the taste aspect it gets an average of 4 with a savory taste scale, on the aspect of softness of the texture of mutton gets an average of 4 on the meat scale when eaten soft, on the aspect of consistency of liquid Tengkleng gets average -3 on a non-viscous liquid scale. The selling price of Tengkleng from Central Java Province for 1 serving uses a 50% increase at a price of Rp. 49.600.

Key Word : Tengkleng dari Provinsi Jawa Tengah

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

Nama : Rendra Kurnia El Fadhsyah

NIM : 1508518044

Judul Tugas Akhir : Standardisasi Tengkleng Dari Provinsi Jawa Tengah

Nama/Jabatan

Tanda Tangan

Tanggal

Dr. Rusilanti, M.Si
NIP. 196306251988112001



06 Agustus 2021

Nama/Jabatan

Tanda Tangan

Tanggal

Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001



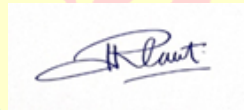
06 Agustus 2021

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Standardisasi Tengkleng Dari Provinsi Jawa Tengah
Penyusun : Rendra Kurnia El Fadhsyah
NIM : 1508518044

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing,



Dr. Rusilanti, M.Si

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,

Anggota Penguji,

Anggota Penguji,



Dr. Ir. Ridawati, M.Si



Dr. Yati Setiati, MM



Dr. Rina Febriana, M.Pd

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rendra Kurnia El Fadhsyah

NIM : 1508518044

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: “Standardisasi Tengkleng Dari Provinsi Jawa Tengah” 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 ketidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang telah ditetapkan oleh Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 31 Juli 2021

Yang membuat pernyataan



Rendra Kurnia El Fadhsyah
1508518044



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 : Rendra Kurnia El Fadhsyah
NIM : 1508518044
Fakultas/Prodi : Teknik/Tata Boga
Alamat email : rendrakef@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 Tengkleng Dari Provinsi Jawa Tengah

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, 1 September 2021
Penulis

(Rendra Kurnia El Fadhsyah)

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 Tengkleng Dari Provinsi Jawa Tengah”**. 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, 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 D3 Tata Boga 2018
3. Dr. Rusilanti, 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 Laboraturium Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Orang tua Sri Lestari Wijayanti dan Andi Kurniawan, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Argo Bhirowo, Amirul Faiz, 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. Semoga tulisan ini bermanfaat dan memberikan kontribusi yang nyata terhadap perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 31 Juli 2020



Rendra Kurnia El Fadhsyah
1508518044

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penulisan.....	4
1.5 Kegunaan Penulisan.....	4
BAB II LANDASAN TEORI	5
2.1 Tengkleng	5
2.1.1 Kondisi Geografis Provinsi Jawa Tengah.....	6
2.1.2 Potensi Alam Provinsi Jawa Tengah.....	7
2.1.3 Kebiasaan Makan Masyarakat Provinsi Jawa Tengah.....	9
2.1.4 Lauk Pauk di Provinsi Jawa Tengah.....	10
2.1.5 Karakteristik Tengkleng.....	12
2.1.6 Pemilihan Bahan Tengkleng	12
2.1.7 Bahan Pembuatan Tengkleng.....	13
2.1.8 Alat Pembuatan	19
2.1.9 Teknik Pembuatan Tengkleng	23
2.1.10 Prinsip Pembuatan Tengkleng	24
2.1.11 Penyajian Tengkleng.....	25
2.2 Kualitas Tengkleng	26
2.2.1 Konsep Kualitas Tengkleng	26

2.2.2 Aspek-aspek Kualitas Tengkleng.....	26
2.3 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual.....	28
2.3.1 Menentukan Total Harga Bahan Baku.....	28
2.3.2 Biaya Produksi Selama Proses Hingga Siap Saji.....	30
2.3.3 Menentukan Presentase <i>Food Cost</i>	30
2.3.4 Menentukan Harga Jual	30
BAB III PEMBAHASAN	32
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba	32
3.2 Prosedur Uji Coba.....	32
3.2.1 Proses Triangulasi	32
3.2.2 Uji Coba 1 Tengkleng	33
3.2.3 Uji Coba 2 Tengkleng	35
3.3 Hasil Uji Validasi Kualitas Tengkleng	37
3.3.1 Aspek Warna.....	37
3.3.2 Aspek Aroma Bumbu.....	37
3.3.3 Aspek Aroma Rempah.....	38
3.3.4 Aspek Rasa.....	38
3.3.5 Aspek Kelembutan Tekstur Daging Kambing	39
3.3.6 Aspek Konsistensi Cairan Tengkleng	39
3.3.7 Aspek Komposisi Bumbu dan Cairan.....	40
3.3.8 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi.....	40
3.4 Penyajian Hasil Standardisasi Tengkleng	42
3.5 Analisis Biaya	43
3.6 Kelemahan Uji Coba.....	46
BAB IV PENUTUP	47
4.1 Kesimpulan	47
4.2 Saran	48
DAFTAR PUSTAKA.....	49
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Lauk Pauk Berkuah Banyak.....	10
Tabel 2. 2 Lauk Pauk Berkuah Sedikit / Kering.....	11
Tabel 2. 3 Kandungan Gizi Iga Kambing.....	14
Tabel 2. 4 Alat Persiapan.....	20
Tabel 2. 5 Alat Pengolahan & Alat Saji.....	21
Tabel 2. 6 Prinsip Pembuatan.....	24
Tabel 2. 7 Menentukan Harga Jual.....	31
Tabel 3. 1 Komposisi Formula Uji Coba 1 Tengkleng.....	33
Tabel 3. 2 Komposisi Formula Uji Coba 2 Tengkleng.....	35
Tabel 3. 3 Hasil Uji Validasi Aspek Warna.....	37
Tabel 3. 4 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Bumbu.....	37
Tabel 3. 5 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Rempah.....	38
Tabel 3. 6 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa.....	38
Tabel 3. 7 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Kelembutan Daging.....	39
Tabel 3. 8 Hasil Uji Validasi Aspek konsistensi Cairan Tengkleng.....	39
Tabel 3. 9 Hasil Uji Validasi Aspek Komposisi Bumbu dan Cairan.....	40
Tabel 3. 10 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi.....	40
Tabel 3. 11 Perhitungan Harga Bahan.....	43
Tabel 3. 12 Food Cost.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Bawan Putih	15
Gambar 2. 2 Bawang Merah	15
Gambar 2. 3 Jahe.....	16
Gambar 2. 4 Kemiri	16
Gambar 2. 5 Kunyit.....	16
Gambar 2. 6 Ketumbar.....	17
Gambar 2. 7 Kayu Manis	17
Gambar 2. 8 Cengkeh Kering	17
Gambar 2. 9 Biji Pala.....	18
Gambar 2. 10 Kapulaga	18
Gambar 2. 11 Air Kaldu.....	19
Gambar 2. 12 Santan Kelapa	19
Gambar 2. 13 Mangkuk	20
Gambar 2. 14 Talenan.....	20
Gambar 2. 15 Pisau	20
Gambar 2. 16 Timbangan Digital	20
Gambar 2. 17 Gelas Ukur	21
Gambar 2. 18 Sendok.....	21
Gambar 2. 19 Kompor	21
Gambar 2. 20 Panci.....	21
Gambar 2. 21 Wajan	22
Gambar 2. 22 Spatula.....	22
Gambar 2. 23 Blender.....	22
Gambar 2. 24 Mangkuk Saji	22
Gambar 2. 25 Sendok.....	22
Gambar 2. 26 Penyajian Tengkleng.....	25
Gambar 2. 27 Mangkuk Saji, Kemasan, dan Label Kemasan.....	25
Gambar 2. 28 Menentukan Harga Jual.....	28
Gambar 2. 29 Perhitungan Harga Pokok	29
Gambar 2. 30 Cost Factor	29
Gambar 2. 31 Cost Factor Perporsi.....	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formula Standarisasi Tengkleng.....	50
Lampiran 2. Instrumen Uji Validasi.....	51
Lampiran 3. Hasil Uji Validasi.....	55
Lampiran 4. Gambar Produk.....	59

