

**STANDARDISASI ASAM PEDAS TEMPOYAK DARI
PROVINSI KALIMANTAN BARAT**



**MUHAMMAD AGUNG APRIALDI
1508518014**

**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 ASAM PEDAS TEMPOYAK DARI PROVINSI KALIMANTAN BARAT

Muhammad Agung Aprialdi
Pembimbing : Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

ABSTRAK

Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula terbaik hasil standarisasi hidangan Asam Pedas Tempoyak khas Kalimantan Barat. Metode yang digunakan dalam pembuatan hidangan ini adalah studi Pustaka dan eksperimen dengan teknik melakukan uji coba produk beberapa kali sampai didapatkan hasil produk terbaik. Pengujian hidangan dilakukan sebanyak 3 kali dan melibatkan dosen pembimbing dan dua validator atau panelis ahli. Uji coba produk dilaksanakan selama pandemi *covid-19* dan dilakukan pada beberapa tempat yang berbeda, meliputi: Nagrak Selatan, RT 01/04, Desa Nagrak Selatan, Kec. Nagrak, Kab. Sukabumi, Jl. Adiarsa Timur, Perumahan Johar Indah Blok I No. 10, Karawang Timur, dan Laboratorium Pengolahan Makanan Gedung H Lantai 2, Universitas Negeri Jakarta. Berdasarkan skala uji organoleptik yang dilakukan oleh kedua panelis maka hasil yang didapat adalah : Hasil uji validasi terhadap dua validator atau panelis ahli menyatakan bahwa pada aspek: warna kuah dengan rerata 5, aroma tempoyak dengan rerata 4,5, aroma serai dengan rerata 4,5, aroma ikan dengan rerata 4,5, aroma terasi dengan rerata 4, rasa pedas dengan rerata 5, rasa asam dengan rerata 4, rasa gurih dengan rerata 5, tekstur daging ikan dengan rerata 4,5, dan konsistensi cairan dengan rerata 5 sehingga hasil nilai rerata keseluruhan adalah 4,65. Berdasarkan hasil perhitungan harga jual produk menggunakan metode konvensional dengan kenaikan 50% diperoleh harga jual sebesar Rp 62.000/porsi hidangan Asam Pedas Tempoyak.

Kata kunci : Kalimantan Barat, organoleptik, dan Tempoyak.

STANDARDIZATION ASAM PEDAS TEMPOYAK FROM THE PROVINCE WEST KALIMANTAN

Muhammad Agung Aprialdi
Mentor : Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

ABSTRACT

The purpose of writing this final project is to obtain the best formula resulting from the standardization of Tempoyak's spicy sour dish, typical of West Kalimantan. The method used in making this dish is a literature study and experiments with the technique of testing the product several times until the best product results are obtained. The dish test was carried out 3 times and involved a supervisor and two validators or expert panelists. Product trials were carried out during the covid-19 pandemic and were carried out in several different places, including: South Nagrak, RT 01/04, South Nagrak Village, Kec. Nagrak, Kab. Sukabumi, Jl. Adiarsa Timur, Johar Indah Housing Block I No. 10, East Karawang, and Food Processing Laboratory H Building 2nd Floor, State University of Jakarta. Based on the organoleptic test scale carried out by the two panelists, the results obtained were: The results of the validation test on two validators or expert panelists stated that in aspects: the color of the sauce with an average of 5, the aroma of tempoyak with an average of 4.5, the aroma of lemongrass with an average of 4.5, fish aroma with an average of 4.5, the aroma of shrimp paste with an average of 4, spicy taste with an average of 5, sour taste with an average of 4, savory taste with an average of 5, fish, meat texture with an average of 4.5, and consistency of liquid with an average of 5 so that the results the overall mean value is 4.65. Based on the results of the calculation of the selling price of the product using the conventional method with an increase of 50%, the selling price is Rp. 62,000 per serving of Asam Pedas Tempoyak.

Key Word : *Organoleptic, Tempoyak, and West Kalimantan.*

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Standardisasi Asam Pedas Tempoyak Dari Provinsi Kalimantan Barat
Penyusun : Muhammad Agung Aprialdi
NIM : 1508518014

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing,



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes.

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,

Anggota Penguji,

Anggota Penguji,



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd. M.Sc

Dra. I G. Ayu Ngurah S., MM

Dr. Rina Febriana, M.Pd

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001



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 : Muhammad Agung Aprialdi
NIM : 1508518014
Fakultas/Prodi : Teknik/D3 Tata Boga
Alamat email : Aaprialdi883@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 Asam Pedas Tempoyak Dari Provinsi Kalimantan 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, 30 Agustus 2021

Penulis

(Muhammad Agung Aprialdi)

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Agung Aprialdi

NIM : 1508518014

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: “*Standardisasi Asam Pedas Tempoyak Dari Provinsi Kalimantan 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, 19 Agustus 2020

Yang membuat pernyataan

Muhammad Agung Aprialdi
(NIM. 1508518014)

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kepada Allah SWT atas rahmat, karunia, serta berkah-Nya yang telah diberikan sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Standardisasi Asam Pedas Tempoyak dari Provinsi Kalimantan Barat”**. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi D3 Tata Boga untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md).

Pada kesempatan ini, ucapan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah banyak membantu, mendukung, dan membimbing baik secara langsung maupun tidak langsung hingga penyusunan Tugas Akhir ini berjalan dengan lancar. Berikut ucapan rasa terima kasih kepada orang-orang yang telah membantu, 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.
3. Dr. Mahdiyah, M.Kes selaku Dosen Pembimbing.
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 Laboran Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Orang tua Entar Sutarsih dan Alm. Ujang Saepudin, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Nurul Khoirunnisa dan Ajeng Fatimah, Vika Khairunnisa dan Dewi Murnianita selaku narasumber dalam penentuan resep Asam Pedas Tempoyak teman seperjuangan dan sahabat penulis yang saling memotivasi selama masa perkuliahan dan penyusunan tugas akhir. Teman-teman Program Studi D3Tata 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, 30 Juli 2021

Muhammad Agung Aprialdi

1508518014

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	Vii
DAFTAR TABEL	Viii
DAFTAR GAMBAR	Ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	3
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penulisan	3
1.5 Kegunaan Penulisan	3
BAB II LANDASAN TEORI	5
2.1 Asam Pedas Tempoyak	5
2.1.1 Sejarah Asam Pedas Tempoyak	4
2.1.2 Bahan Pembuatan Asam Pedas Tempoyak	14
2.1.3 Alat Pembuatan Asam Pedas Tempoyak	18
2.1.4 Prinsip Pembuatan Asam Pedas Tempoyak	21
2.1.5 Teknik Pembuatan Asam Pedas Tempoyak	22
2.1.6 Penyajian Asam Pedas Tempoyak	23
2.2 Kualitas Asam Pedas Tempoyak	24
2.2.1 Konsep Kualitas	24
2.2.2 Aspek-aspek Kualitas Asam Pedas Tempoyak	25
2.3 Analisis Biaya Produk dan harga jual (teori tentang biaya dan harga jual)	26
BAB III PEMBAHASAN	30
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba	30
3.2 Prosedur Uji Coba	30
3.2.1 Ujicoba 1	31
3.2.2 Ujicoba 2	32
3.2.3 Ujicoba 3	34
3.3 Hasil Uji Validasi	36
3.4 Penyajian Hasil Standarisasi Asam Pedas Tempoyak	41
3.5 Analisis Biaya	42
3.6 Kelemahan Uji Coba	44
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	45
4.1 Kesimpulan	45
4.2 Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	50