

**STANDARDISASI BAU PEAPI  
DARI PROVINSI SULAWESI BARAT**



**SITI HANNAH  
1508518010**

**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 BAU PEAPI DARI PROVINSI SULAWESI BARAT**

**SITI HANNAH**

**Pembimbing : Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd**

## **ABSTRAK**

Tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula standar hidangan Bau Peapi. Metode yang digunakan dalam proses standarisasi ini adalah terlebih dahulu membuat triangulasi dari 5 sumber buku, serta melakukan uji coba resep yang dilakukan beberapa kali hingga menemukan formula resep 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 ke-1 hingga uji coba ke-2 dilakukan di Laboratorim Pengolahan Makanan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. Berdasarkan hasil uji organoleptik yang dilakukan oleh dua panelis ahli maka hasil validasi kualitas Bau Peapi adalah : Hasil validasi aspek warna menunjukkan nilai rata-rata aspek warna Bau Peapi berada pada angka 4,5 yang berada pada kategori kuning mendekati kuning kemerahan. Hasil validasi aspek aroma bumbu menunjukkan nilai rata-rata 4 yang berada pada kategori bumbu Bau Peapi beraroma bumbu. Hasil validasi aspek aroma temu mangga menunjukkan nilai rata-rata 3,5 yang berada pada kategori agak beraroma asam mangga mendekati beraroma asam mangga. Hasil validasi aspek aroma ikan tongkol menunjukkan nilai rata-rata 4 yang berada pada kategori beraroma ikan. Hasil validasi aspek rasa asam mangga menunjukkan nilai rata-rata 4,5 yang berada pada kategori agak asam mendekati asam. Hasil validasi aspek tekstur ikan tongkol menunjukkan nilai rata-rata 4,5 yang berada pada kategori agak empuk mendekati empuk. Hasil validasi aspek konsistensi kuah menunjukkan nilai rata-rata 4,5 yang berada pada kategori agak berkuah banyak mendekati berkuah banyak.

Produk Bau Peapi dapat dijual kepada masyarakat dengan harga yang sesuai yakni Rp 50.000 per porsi.

**Kata kunci : Bau Peapi, Standardisasi Resep.**

# **STANDARDISASI BAU PEAPI DARI PROVINSI SULAWESI BARAT**

**SITI HANNAH**

**Pembimbing : Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd**

## **ABSTRACT**

This final project aims to obtain a standard formula for the Bau Peapi dish. The recipe trial was conducted twice, where at the time of the trial it involved a supervisor and two validator lecturers or expert panelists. The 1st to 2nd trials were conducted at the Food Laboratory, State University of Jakarta. Based on the results of organoleptic tests conducted by two expert panelists, the results of the validation of the quality of Bau Peapi are:

The results of the color aspect validation show that the average value of the Bau Peapi color aspect is at number 4.5 which is in the yellow category close to reddish yellow. The results of the validation of the spice aroma aspect show an average value of 4 which is in the category of Bau Peapi seasoning with a spice aroma. The results of the validation of the mango gathering aroma aspect showed an average value of 3.5 which was in the slightly sour mango-scented category, close to mango sour aroma. The results of the validation of the aroma aspect of tuna showed an average value of 4 which was in the fish-scented category. The results of the validation of the sour taste of mango showed an average value of 4.5 which was in the slightly acidic category close to sour. The results of the validation of the texture aspect of tuna showed an average value of 4.5 which was in the slightly soft category close to soft. The results of the validation of the consistency aspect of the sauce showed an average value of 4.5 which was in the category of moderately soupy, close to a lot of sauce.

Bau Peapi products can be sold an appropriate price of IDR 50,000 per portion.

**Key Word : Bau Peapi, Recipe Standardization.**

**LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR  
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING**

Nama : Siti Hannah

NIM : 1508518010

Judul Tugas Akhir : **Standardisasi Bau Peapi dari Provinsi Sulawesi Barat**

**Nama/Jabatan**

**Dosen Pembimbing**

**Tanda Tangan**

**Tanggal**

Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd  
NIP. 198411022014042002



4 Agustus 2021

**Nama/Jabatan**

**Koordinator Program Studi**

**D3 Tata Boga**

**Tanda Tangan**

**Tanggal**

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



5 Agustus 2021

# HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Standardisasi Hidangan Bau Peapi dari Provinsi Sulawesi Barat  
Penyusun : Siti Hannah  
NIM : 1508518010

**Disetujui Oleh:**

Dosen Pembimbing,



Annis Kandriasari, S.Pd, M.Si

## **Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:**

Ketua Penguji,



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si

Anggota Penguji,



Dra. Sachriani, M.Kes


Anggota Penguji,



Dra. Mutiara Dahlia,  
M.Kes

**Mengetahui,**

**Koordinator Program Studi DIII Tata Boga**



Dr. Rina Febriana, M.Pd  
NIP. 197202112005012001

## HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Siti Hannah

NIM : 1508518010

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: “Standardisasi Bau Peapi Dari Provinsi Sulawesi 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, Mei 2021

Yang membuat pernyataan



Siti Hannah

(1508518010)



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: [lib.unj.ac.id](http://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 : Siti Hannah  
NIM : 1508518010  
Fakultas/Prodi : Teknik/Tata Boga  
Alamat email : sitihannah26@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 Hidangan Bau Peapi dari Provinsi Sulawesi 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

(  )  
nama dan tanda tangan

## 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 Bau Peapi Dari Provinsi Sulawesi 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. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc dan Dra. I. G. Ayu Ngurah, MM selaku Pembimbing Akademik.
3. Annis Kandriasari, S.Pd, 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 Laboratorium Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Orang tua Ibu Marinah dan Bapak Ngimroni, kakak Nur Badriyyah, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Valencia Arabella dan Ghina Ikhdia Tiara, 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, Agustus 2021

Siti Hannah

1508518010



## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b>	i
<b>ABSTRACT</b>	ii
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b>	iii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	iv
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	v
<b>KATA PENGANTAR</b>	vi
<b>DAFTAR ISI</b>	vii
<b>DAFTAR TABEL</b>	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	xi
<b>BAB I      PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	2
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penulisan	3
1.5 Kegunaan Penulisan	3
<b>BAB II     KAJIAN TEORI</b>	<b>4</b>
2.1 Bau Peapi	4
2.1.1 Sejarah Bau Peapi	5
2.1.2 Filosofi Bau Peapi	14
2.1.3 Bahan Pembuatan Bau Peapi	16
2.1.4 Alat Pembuatan Bau Peapi	26
2.1.5 Prinsip Pembuatan Bau Peapi	30
2.1.6 Teknik Pembuatan Bau Peapi	31

2.1.7 Penyajian Bau Peapi	31
2.2 Kualitas Bau Peapi	32
2.2.1 Konsep Kualitas	32
2.2.2 Aspek-aspek Kualitas Bau Peapi	33
2.3 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual	34
<b>BAB III PEMBAHASAN</b>	<b>37</b>
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba	37
3.2 Prosedur Uji Coba	37
3.2.1 Uji Coba 1 Bau Peapi	38
3.2.2 Uji Coba 2 Bau Peapi	40
3.3 Hasil Uji Validasi Kualitas Bau Peapi	42
3.4 Penyajian Hasil Standardisasi Bau Peapi	47
3.5 Analisis Biaya	48
3.6 Kelemahan Uji Coba	50
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>51</b>
4.1 Kesimpulan	51
4.2 Saran	52
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>53</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>55</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Alat Persiapan Pembuatan Bau Peapi	26
Tabel 2.2	Alat Pengolahan Bau Peapi	28
Tabel 2.3	Alat Penyajian Bau Peapi	29
Tabel 3.1	Tabel Triangulasi Hidangan Bau Peapi	37
Tabel 3.2	Komposisi Formula Uji Coba 1 Bau Peapi	38
Tabel 3.3	Komposisi Formula Uji Coba 2 Bau Peapi	40
Tabel 3.4	Hasil Uji Validasi Aspek Warna	43
Tabel 3.5	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Bumbu	43
Tabel 3.6	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Temu Mangga	44
Tabel 3.7	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Ikan Tongkol	44
Tabel 3.8	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Temu Mangga	45
Tabel 3.9	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Ikan Tongkol	45
Tabel 3.10	Hasil Uji Validasi Aspek Konsistensi Cairan	46
Tabel 3.11	Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	46
Tabel 3.12	Perhitungan Harga Bahan	48
Tabel 3.13	<i>Food Cost</i>	49

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kua Asang Rusuk	11
Gambar 2.2	Asam-Asam Ikan	11
Gambar 2.3	Uta Dada	12
Gambar 2.4	Pallu Kaloa	12
Gambar 2.5	Jantung Pisang Cakalang Fufu	13
Gambar 2.6	Manu Kinowu	13
Gambar 2.7	Gore-Gore	14
Gambar 2.8	Langga Roko	14
Gambar 2.9	Bau Peapi	15
Gambar 2.10	Ikan Tongkol Lisong	17
Gambar 2.11	Bawang Bima Brebes	19
Gambar 2.12	Bawang Putih Lokal	20
Gambar 2.13	Cabe Merah Besar	20
Gambar 2.14	Cabe Merah Keriting	21
Gambar 2.15	Kunyit	22
Gambar 2.16	Pammaisang	23
Gambar 2.17	Lasuna Mandar	24
Gambar 2.18	Minyak Mandar	25
Gambar 2.19	Bagan Prinsip Pembuatan Bau Peapi	30
Gambar 2.20	Jepa	32
Gambar 3.1	Penyajian Bau Peapi	47

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Formula Standardisasi Bau Peapi	56
Lampiran 2	Instrumen Uji Validasi	57
Lampiran 3	Hasil Uji Validasi	63
Lampiran 4	Gambar Produk	68

