

**STANDARDISASI KRENGSENGAN DARI PROVINSI JAWA TIMUR**



**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA**

**2021**

# **STANDARDISASI KRENGSENGAN DARI PROVINSI JAWA TIMUR**

**NENDEN KHOIRUNISA**  
**Pembimbing: Nur Riska, S.Pd, M.Si**

## **ABSTRAK**

Dalam tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan standardisasi resep hidangan krengsengan dan juga menjelaskan krengsengan ialah makanan yang terbuat dari daging kambing serupa dengan semur namun memiliki rasa yang berbeda karena tambahan bumbu petis udang di dalamnya. Krengsengan berasal dari jawa timur oleh karena itu pada hidangan krengsengan menggunakan petis yang di mana banyak digunakan dan menjadi ciri khas makanan jawa timur. Standardisasi dilakukan dengan metode eksperimen dengan teknik uji coba yang dilakukan beberapa kali hingga menemukan standardisasi resep yang sempurna, uji coba dilakukan sebanyak 4 kali yang melibatkan satu dosen pembimbing dan dua dosen validator atau dosen ahli. Uji coba dilakukan di lab pengolahan prodi tata boga gedung H Universitas Negeri Jakarta, terdapat 6 perlakuan pada produk ini yang meliputi: aspek rasa, aspek warna, aspek aroma, aspek konsistensi cairan, aspek konsistenisi cairan dan bumbu, dan aspek tekstur daging. Pada aspek rasa mendapatkan nilai 4,5 yang berada pada kategori gurih & terasa petis udang mendekati sangat gurih & sangat terasa petis udang, aspek wana mendapatkan nilai 4,5 yang berada pada kategori coklelat mendekati cokelat tua, aspek aroma mendapatkan nilai 4 yang berada pada kategori agak eraroma petis udang, aspek tekstur daging mendapatkan nilai 4 yang berada pada kategori agak empuk, aspek konsistensi cairan mendapatkan nilai 5 yang berada pada kategori kental, dan aspek konsistenisi bumbu dan cairan yang mendapatkan nilai 4,5 yang berada pada kategori seimbang mendekati sangat seimbang. Hasil keseluruhan menunjukkan bahwa kualitas krengsengan yang dinilai dengan 6 aspek penilaian mendapatkan nilai rata-rata 4,41. Perhitungan harga jual krengsengan yang dihitung dengan metode prima diperoleh harga jual sebesar Rp.45.000,-/porsi.

**Kata kunci:** Standardisasi, Resep, Krengsengan, Jawa Timur

# **STANDARDIZATION OF KRENGSENGAN FROM EAST JAVA PROVINCE**

**NENDEN KHOIRUNISA**  
**Mentor: Nur Riska, S.Pd, M.Si**

## **ABSTRACT**

This final project aims to standardize the recipe for krengsengan dishes and also explain that krengsengan is a food made from goat meat similar to stews but has a different taste because of the addition of shrimp paste in it. Krengsengan comes from East Java, therefore, in Krengsengan dishes, use petis which is widely used and is a characteristic of East Javanese food. Standardization was carried out by experimental methods with trial techniques carried out several times to find the perfect standardization of recipes, trials were carried out 4 times involving one supervisor and two validator lecturers or expert lecturers. The trial was carried out in the processing laboratory of the culinary program building H, State University of Jakarta, there were 6 treatments on this product which included: aspects of taste, aspects of color, aspects of aroma, aspects of liquid consistency, aspects of consistency of liquids and seasonings, and aspects of meat texture. In the taste aspect, it gets a value of 4.5 which is in the savory category & tastes close to very savory shrimp paste & feels very spicy shrimp paste, the color aspect gets a value of 4.5 which is in the chocolate category close to dark brown, the aroma aspect gets a value of 4 which is in the slightly aromatic category of shrimp paste, the texture aspect of the meat gets a value of 4 which is in the slightly tender category, the consistency aspect of the liquid gets a value of 5 which is in the thick category, and the aspect of the consistency of spices and liquids which gets a value of 4.5 which is in the balanced category close to very balanced. The overall results show that the quality of the krengsengan which is assessed with 6 aspects of the assessment gets an average value of 4.41. Calculation of the selling price of krengsengan which is calculated using the prime method, obtained a selling price of Rp. 45,000, -/portion.

**Keywords:** Krengsengan, Recipe, Standardization, East Java

## LEMBAR PERSETUJUAN

Nama : Nenden Khoirunisa

NIM : 1508518022

Judul Tugas Akhir: **Standardisasi Krengsengan Dari Provinsi Jawa Timur**

Nama/Jabatan

Tanda Tangan

Tanggal

Nur Riska, S.Pd, M.Si

NIP. 197904152005012004  
2021

Jakarta 2 Agustus

Jakarta 2 Agustus 2021

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga

Mengetahui:



Dr. Rina Febriana, M.Pd

NIP. 197202112005012001

## HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Standarisasi Krengsengan Dari Provinsi Jawa Timur

Penyusun : Nenden Khoirunisa

NIM : 1508518022

Disetujui Oleh:



Nur Riska, S.Pd, M.Si

### Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir

Ketua Penguji,



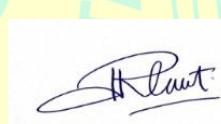
Yeni Yulianti, M.Pd

Anggota Penguji,



Dra. Mariani, M.Si

Anggota Penguji,



Dr. Rusilanti, M.Si

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd

NIP. 197202112005012001

## **HALAMAN PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nenden Khoirunisa

NIM : 1508518022

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: "Standardisasi Krengsengan Dari Provinsi Jawa Timur" adalah hasil karya saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing tugas akhir, dan belum diajukan dalam bentuk apapun pada Perguruan Tinggi mana pun. 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 sangsi akademik yang telah ditetapkan oleh Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 13 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan





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 : Nenden Khoirunisa  
NIM : 1508518022  
Fakultas/Prosdri : Teknik/D3 Tata Boga  
Alamat email : nendenkhoirunisa123@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 KRENGSENGAN DARI PROVINSI JAWA TIMUR**

Dengan Hal 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 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 aini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 2 September 2021  
Penulis

(Nenden Khoirunisa)

## DAFTAR ISI

ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
HALAMAN PERNYATAAN	vi
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	2
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Perumusan Masalah	3
1.6 Kegunaan Penulisan	3
BAB II LANDASAN TEORI	4
2.1 Kondisi Geografis Provinsi Jawa Timur	4
2.1.1 Potensi Alam Jawa Timur	5
2.1.2 Kebiasaan Makan Masyarakat Jawa Timur	6
2.1.2.1 Lauk Pauk di Jawa Timur	6
2.2 Krengsengan	14
2.2.1 Pengertian Krengsengan	14
2.2.1.1 Karakteristik Krengsengan	15
2.2.2 Bahan dan Fungsi Bahan Pembuatan Krengsengan	15
2.2.2.1 Bahan Utama	15
2.2.2.2 Bumbu	16
2.2.2.3 Bahan Cairan	18
2.2.2.4 Bahan Pendukung	19
2.2.3 Alat dan Fungsi Alat dalam Pembuatan Krengsengan	21
2.1.1 Proses Pembuatan Krengsengan	23
2.1.2 Prinsip pada pembuatan krengsengan	24
2.1.3 Penyajian Krengsengan	25
2.1.3.1 Penyajian dalam bentuk Kemasan	25

2.2 Kualitas Krengsengan	26
2.2.1 Konsep Kualitas	26
2.2.1.1 Aspek Rasa	26
2.2.1.2 Aspek Warna	27
2.2.1.3 Aspek Aroma	27
2.2.1.4 Aspek Tekstur Daging	27
2.2.1.5 Aspek Konsistensi Cairan	27
2.2.1.6 Aspek Konsistensi Bumbu dan Cairan	28
2.3 Analisis Biaya Produksi dan Harga Jual	28
2.3.1 Jenis-jenis Perhitungan Biaya Produksi dan Harga Jual	28
<b>BAB III PEMBAHASAN</b>	<b>32</b>
3.1 Waktu dan Tempat Uji Coba	32
3.2 Prosedur Uji Coba	32
3.2.1 Uji Coba 1 Krengsengan	33
3.2.2 Uji Coba 2 Krengsengan	35
3.2.3 Uji Coba 3 Krengsengan	38
3.2.4 Uji Coba 4 (Validasi) Krengsengan	40
3.3 Hasil Uji Validasi Krengsengan	42
3.3.1 Aspek Warna	42
3.3.2 Aspek Rasa	43
3.3.3 Aspek Aroma	44
3.3.4 Aspek Tekstur Daging	44
3.3.5 Aspek Konsistensi Cairan	45
3.3.6 Aspek Komposisi Bumbu dan Cairan	46
3.3.7 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	47
3.4 Penyajian Hasil Standarisasi Krengsengan	47
3.5 Analisis Biaya	48
3.5.1 Perhitungan Harga Bahan	49
3.5.2 <i>Food Cost</i>	50
3.6 Kelemahan Uji coba	51
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>53</b>
4.1 Kesimpulan	53
4.2 Saran	54
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>55</b>

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 2. 1 Lauk Pauk Berkualitas di Jawa Timur	7
Tabel 2. 2 Lauk Pauk Berkualitas sedikit	9
Tabel 2. 3 Kandungan Gizi Daging Kambing	16
Tabel 2. 4 Alat dan Fungsi Alat dalam Pembuatan Krengsengan	21
Tabel 3. 1 Uji coba 1 Krengsengan	33
Tabel 3. 2 Uji Coba 2 Krengsengan	35
Tabel 3. 3 Uji Coba 3 Krengsengan	38
Tabel 3. 4 Uji Coba 4 (Validasi) Krengsengan	40
Tabel 3. 5 Hasil Uji Validasi Aspek Warna	42
Tabel 3. 6 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa	43
Tabel 3. 7 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma	44
Tabel 3. 8 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Daging	45
Tabel 3. 9 Hasil Uji Validasi Aspek Konsistensi Cairan	45
Tabel 3. 10 Hasil Uji Validasi Aspek Komposisi Bumbu dan Cairan	46
Tabel 3. 11. Perhitungan Harga Bahan	49
Tabel 3. 12. Food Cost	50

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2. 1 Daging Kambing	15
Gambar 2. 2 Penyajian Krengsengan	25
Gambar 2. 3 Penyajian dalam bentuk kemasan	26
Gambar 3. 1 Hasil dan proses uji coba 1	35
Gambar 3. 2 Hasil dan Proses Uji Coba 2 (Sumber: Dokumentasi Pribadi)	37
Gambar 3. 3 Hasil dan Proses Uji Coba 3 (Sumber: Dokumentasi Pribadi)	39
Gambar 3. 4 Hasil dan Proses Uji Coba 4 (Sumber: Dokumentasi Pribadi)	41
Gambar 3. 5 Penyajian Hasil Standarisasi (Sumber:Dokumen Pribadi)	48

