

**STANDARDISASI UDANG GAPIT
DARI PROVINSI JAWA TIMUR**



**TIARA RIZQY HERSILA
1508518056**

**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 UDANG GAPIT DARI PROVINSI JAWA TIMUR

Tiara Rizqy Hersila

Pembimbing: Dra. Mariani, M.Si

ABSTRAK

Penulisan Tugas Akhir yang berjudul Standardisasi Udang Gapit dari Provinsi Jawa Timur bertujuan untuk mendapatkan resep standard terbaik dari produk masakan udang gapit. Udang gapit merupakan makanan khas Indonesia yang berasal dari Madura provinsi Jawa Timur. Pertama metode uji coba menggunakan metode eksperimen dengan tahapan triangulasi dengan 5 resep dari berbagai sumber. Uji coba resep dilakukan sebanyak 3 kali di tempat laboratorium Tata Boga untuk mendapatkan resep standard dari masakan udang gapit dan dilanjutkan uji validasi kepada 2 dosen ahli yaitu dosen Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Validasi meliputi 8 aspek yaitu, aspek warna, aspek rasa gurih, aspek rasa pedas, aspek rasa udang, aspek aroma bumbu, aspek aroma udang, aspek tekstur daging udang dan aspek komposisi udang dan bumbu. Hasil dari uji validasi oleh 2 dosen ahli adalah warna masakan menunjukkan nilai rata-rata 5 yang berada pada kategori merah, rasa gurih menunjukkan nilai rata-rata 5 yang berada pada kategori gurih, rasa pedas menunjukkan nilai rata-rata 3 yang berada pada kategori tidak pedas, rasa udang menunjukkan nilai rata-rata 4,5 yang berada pada kategori diantara udang berasa sangat gurih dan gurih, aroma bumbu menunjukkan nilai rata-rata 5 yang berada pada kategori bumbu beraroma matang dan wangi, aroma udang menunjukkan nilai rata-rata 4,5 yang berada pada kategori diantara udang beraroma rempah dan tidak amis dan udang agak beraroma rempah dan tidak amis, tekstur daging udang menunjukkan nilai rata-rata 5 yang berada pada kategori daging udang lembut, komposisi udang dan bumbu menunjukkan nilai rata-rata 5 yang berada pada kategori seimbang. Dengan menggunakan metode penghitungan konvensional untuk harga jual yang dihitung satu porsi dari satu resep udang gapit adalah Rp 51.000.

Kata kunci: Udang gapit, Madura, provinsi Jawa Timur.

STANDARDISASI UDANG GAPIT DARI PROVINSI JAWA TIMUR

Tiara Rizqy Hersila

Pembimbing: Dra. Mariani, M.Si

ABSTRACT

The final project entitled Standardization of Gapit Shrimp from East Java Province aims to obtain the best standard recipe for Gapit Shrimp products. Gapit shrimp is a typical Indonesian food originating from Madura, East Java province. First, the trial method uses an experimental method with triangulation stages with 5 recipes from various sources. The recipe trial was carried out 3 times at the Cullinary Laboratory to get a standard recipe from the prawns and continued with validation tests for 2 expert lecturers, namely the lecturer of the Cullinary Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. Validation includes 8 aspects, namely, color aspect, savory taste aspect, spicy taste aspect, shrimp taste aspect, spice aroma aspect, shrimp aroma aspect, shrimp meat texture aspect and shrimp composition aspect and seasoning. The results of the validation test by 2 expert lecturers are the color of the food shows an average value of 5 which is in the red category, savory taste shows an average value of 5 which is in the savory category, spicy taste shows an average value of 3 which is in the no category spicy, the taste of shrimp shows an average value of 4.5 which is in the category between shrimp that tastes very savory and savory, the aroma of spices shows an average value of 5 which is in the category of cooked and fragrant spices, the aroma of shrimp shows an average value of 4,5 which is in the category between shrimp flavored with spices and not fishy and shrimp is slightly spicy and not fishy, the texture of shrimp meat shows an average value of 5 which is in the category of soft shrimp meat, the composition of shrimp and spices shows an average value of 5 which is in the balanced category. By using the conventional calculation method, the selling price calculated for one portion of a single prawn recipe is IDR 51,000.

Key Word: Gapit shrimp, Madura, East Java province.

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Standardisasi Hidangan Udang Gapit dari Provinsi Jawa Timur
Penyusun : Tiara Rizqy Hersila
NIM : 1508518056

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing,



Dra. Mariani, M.Si

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,



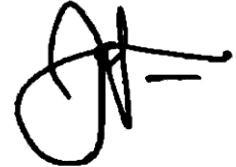
Dr. Rusilanti, M.Si

Anggota Penguji,



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

Anggota Penguji,



Dr. Yati Setiati, M.M

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Tiara Rizqy Hersila

NIM : 1508518056

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: “STANDARDISASI UDANG GAPIT DARI PROVINSI JAWA TIMUR” 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, 9 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan



Tiara Rizqy Hersila

(1508518056)



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 : Tiara Rizqy Hersila
NIM : 1508518056
Fakultas/Prodi : Teknik / Tata Boga
Alamat email : raqylaqyla@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 UDANG GAPIT DARI PROVINSI JAWA TIMUR

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, 02 September 2021

Penulis

(Tiara Rizqy Hersila)

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 Undang Gapit dari Provinsi Jawa Timur”. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi pada Program Studi D3 Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta 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 selaku Pembimbing Akademik
3. Dra. Mariani, 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 Laboran Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Orang tua ibu Joice Silviara dan bapak Heris Kwartono Gunawan, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Teman satu bimbingan, 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, 9 Agustus 2021



Tiara Rizqy Hersila
1508518056

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penulisan	4
1.5 Kegunaan Penulisan	4
BAB II KAJIAN TEORI	6
2.1 Kondisi Geografis Provinsi Jawa Timur dan Madura	6
2.1.1 Potensi Alam Provinsi Jawa Timur dan Madura	7
2.1.2 Kebiasaan Makan Masyarakat Provinsi Jawa Timur dan Madura	9
2.1.3 Lauk Pauk di Provinsi Jawa Timur dan Madura	11
2.2 Udang Gapit	15
2.2.1 Pengertian Udang Gapit	15
2.2.2 Bahan Pembuatan Udang Gapit	16
2.2.3 Alat Pembuatan Udang Gapit	26
2.2.4 Prinsip Pembuatan Udang Gapit	27
2.2.5 Teknik Pembuatan Udang Gapit	27
2.2.6 Prosedur Pembuatan Udang Gapit	28
2.2.7 Karakteristik Udang Gapit	30
2.2.8 Penyajian Udang Gapit	31
2.3 Kualitas Udang Gapit	32
2.3.1 Konsep Kualitas	33
2.3.2 Aspek-aspek Kualitas Udang Gapit	34
BAB III PEMBAHASAN	37
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba	37
3.2 Prosedur Uji Coba	37
3.2.1 Uji coba 1	37
3.2.2 Uji coba 2	38
3.2.3 Uji coba 3	40
3.3 Uji Validasi Kualitas Udang Gapit	41

3.4 Hasil Uji Validasi Kualitas Udang Gapit	41
3.4.1 Aspek Warna	41
3.4.2 Aspek Aroma Bumbu	41
3.4.3 Aspek Aroma Udang	42
3.4.4 Aspek Rasa Gurih	43
3.4.5 Aspek Kelembutan Tekstur Daging Udang	43
3.4.6 Aspek Rasa Pedas	44
3.4.7 Aspek Komposisi Udang dan Bumbu	44
3.4.8 Aspek Rasa Udang	45
3.4.9 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	45
3.5 Penyajian Hasil Standardisasi Udang Gapit	46
3.6 Label dan Kemasan	46
3.7 Analisis Biaya	49
3.7.1 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual	49
3.7.2 Menentukan Total Harga Bahan Baku	49
3.7.3 Biaya Produksi Selama Proses Hingga Siap Disajikan	51
3.7.4 Menentukan Persentase Food Cost	51
3.7.5 Menentukan Harga Jual	52
3.8 Kelemahan Uji Coba	53
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	54
4.1 Kesimpulan	54
4.2 Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	59

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Alat Persiapan	26
Tabel 2. 2 Alat Pengolahan	27
Tabel 2. 3 Bagan Alir Pembuatan Udang Gapit Madura	30
Tabel 2. 4 Alat Penyajian	32
Tabel 3. 1 Komposisi Formula Uji coba 1 Udang gapit	37
Tabel 3. 2 Komposisi Formula Uji coba 2 Udang gapit	38
Tabel 3. 3 Komposisi Formula Uji coba 3 Udang gapit	40
Tabel 3. 4 Hasil Uji Validasi Aspek Warna	41
Tabel 3. 5 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Bumbu	42
Tabel 3. 6 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Udang	42
Tabel 3. 7 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Gurih	43
Tabel 3. 8 Hasil Uji Validasi Aspek Kelembutan Tekstur Daging Udang	43
Tabel 3. 9 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Pedas	44
Tabel 3.10 Hasil Uji Validasi Aspek Komposisi Udang dan Bumbu	44
Tabel 3.11 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Udang	45
Tabel 3.12 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	45
Tabel 3.13 Perhitungan Harga Bahan	51
Tabel 3.14 <i>Food Cost</i>	52