

**STANDARDISASI LEMPAH IKAN DARI PROVINSI BANGKA  
BELITUNG**



**SYAKILLA HELVINA**

**1508518027**

**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 RESEP LEMPAH IKAN DARI PROVINSI BANGKA BELITUNG**

**Pembimbing : Dr. Ari Fadiati, M.Si**

### **ABSTRAK**

Tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan standardisasi formula lempah ikan. Uji coba dilakukan di Jalan Kober Kecil RT/RW 06/08 no.110 mengingat sedang terjadi pandemi Covid-19. Uji validasi dilakukan oleh 2 panelis ahli. Hasil uji validasi yaitu terdiri dari 4 aspek yang dinilai. Hasil uji validasi menyatakan bahwa: Aspek warna kuah, untuk kuah berada pada kategori agak oranye dan kuning skor (4,5). Aspek warna ikan berada pada kategori kuning dan kuning muda skor (3,5). Aspek warna nanas, berada pada kategori kuning dan kuning muda skor (4,5). Aspek cita rasa, meliputi sub aspek pada aroma kunyit berada pada kategori beraroma kunyit dan sedikit beraroma kunyit skor (4,5), aroma cabai pedas berada pada kategori beraroma cabai pedas dan tidak beraroma pedas skor (3,5), aroma trigeminal tingkat keamisan ikan berada pada kategori agak amis skor (3), aroma nanas berada pada kategori sedikit beraroma nanas dan tidak beraroma nanas skor (2,5), sub aspek rasa pada rasa asam telah mencapai skor maksimum (5) yaitu kategori asam, rasa pedas berada pada kategori pedas dan tidak pedas skor (3,5), rasa umami(gurih) telah mencapai skor maksimum (5) yaitu kategori gurih. Aspek tekstur ikan berada pada kategori sangat lembut dan tidak lembut skor(3,5), tekstur nanas berada pada kategori agak renyah dan tidak renyah skor (3,5). Aspek konsistensi kuah berada pada kategori encer dan sangat encer (3,5). Keseluruhan dari seluruh aspek di atas adalah 3,84 berarti Standardisasi Resep Lempah Ikan dari Provinsi Bangka Belitung masih belum mencapai skor maksimum 5.

**Kata kunci : Lempah Ikan, Standardisasi Resep, Makanan Indonesia**

## **STANDARDISASI RESEP LEMPAH IKAN DARI PROVINSI BANGKA BELITUNG**

**Supervisor : Dr. Ari Fadiati, M.Si**

### **ABSTRACT**

This final project aims to obtain standardization of fish lempah formula. The trial was carried out on Jalan Kober Kecil RT/RW 06/08 no.110 considering the pandemic was going Covid-19. The validation test was carried out by 2 expert panelists. The results of the validation test consist of 4 assessed aspects. The results of the validation test state that: The color aspect of the sauce, for the sauce, is in the slightly orange and yellow category, the score is (4,5). The color aspect of the fish is in the yellow and light yellow categories with a score of (3.5). The color aspect of the pineapple is in the yellow and light yellow categories with a score of (4,5). Aspects of taste, including sub-aspects on the aroma of turmeric are in the category of turmeric-scented and slightly turmeric-scented score (4.5), the aroma of spicy chili is in the category of spicy chili-flavoured and not spicy- scented with a score of (3.5), trigeminal aroma, the level of fishiness fish is in the slightly fishy category with a score of (3), the aroma of pineapple is in the category of slightly pineapple-scented and no pineapple-scented score (2.5), the taste sub-aspect on sour taste has reached the maximum score (5), namely the sour category, spicy taste is in the in the spicy and non-spicy categories with a score of (3.5), the umami (savory) taste has reached the maximum score (5), namely the savory category. The texture aspect of fish is in the very soft and not soft category with a score of (3,5), the texture of pineapple is in the category of slightly crunchy and not crunchy with a score of (3,5). The consistency aspect of the sauce is in the category of watery and very watery (3,5). The total of all the above aspects is 3.84, meaning that the Standardization of Fish Lempah Recipes from Bangka Belitung Province has not yet reached the maximum score of 5.

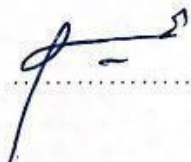
**Keywords: Fish Lempah, Recipe Standardization, Indonesian Food**

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

Nama : Syakilla Helvina  
NIM 1508518027

Judul Tugas Akhir : Standardisasi Lempah Ikan dari Provinsi Bangka Belitung

<b>Nama/Jabatan</b>	<b>Tanda Tangan</b>	<b>Tanggal</b>
		
<u>Dr. Ari Fadiati, M.Si</u> NIP. 195805081982032001	.....	21-08-2021 .....

<b>Nama/Jabatan</b>	<b>Tanda Tangan</b>	<b>Tanggal</b>
		
<u>Dr. Rina Febriana, M.Pd</u> NIP.197202112005012001	.....	.....

**HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR**

Judul Tugas Akhir : Standardisasi Lempah Ikan dari Provinsi Bangka Belitung

Nama : Syakilla Helvina

NIM : 1508518027

**Disetujui Oleh :**  
Dosen Pembimbing




Dr. Ari Fadiati, M.Si

**Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir**


Ketua Penguji,

Anggota Penguji

Anggota Penguji



Dr. Rina Febriana, M.Pd




Dr. Ir. Ridawati, M.Si



Dr. Gusni Devi Astanti, S.Pd .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 : Syakilla Helvina

NIM : 1508518027

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul **“Standardisasi Lempah Ikan Dari Provinsi Bangka Belitung”** 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, 20 Agustus 2021  
Yang membuat pernyataan



Syakilla Helvina  
1508518027

## 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 Lempah Ikan dari Provinsi Bangka Belitung”**. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi D III 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 D III Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, M.M selaku Pembimbing Akademik
3. Dr. Ari Fadiati, M.Si selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis hingga selesai Tugas Akhir.
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, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Citra, Raisa, Nazhirah, Alifia, Bastian dan Kafi teman seperjuangan dan sahabat penulis yang saling memotivasi selama masa perkuliahan dan penyusunan tugas akhir. Teman-teman Program Studi D III 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, 20 Agustus 2021



Syakilla Helvina  
1508518027

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	<b>I</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>II</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING</b> .....	<b>III</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR</b> .....	<b>IV</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>VI</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>VII</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>IX</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>X</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>XI</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	3
1.3 Pembatasan Masalah .....	3
1.4 Tujuan Penulisan .....	3
1.5 Kegunaan Penulisan .....	4
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b> .....	<b>5</b>
2.1 Lempah Ikan.....	5
2.1.1 Kondisi Geografis Provinsi Bangka Belitung .....	6
2.1.2 Potensi Alam Provinsi Bangka Belitung .....	7
2.1.3 Kebiasaan Makan Masyarakat Bangka Belitung .....	7
2.1.4 Lauk Pauk Provinsi Bangka Belitung .....	8
2.1.5 Pengertian Lempah Ikan .....	10
2.1.6 Bahan Pembuatan Lempah Ikan.....	11
2.1.7 Bahan Cairan .....	17
2.1.8 Alat Pembuatan Lempah Ikan .....	17
2.1.9 Langkah Pembuatan Lempah Ikan .....	19
2.2 Kualitas Lempah Ikan .....	19
2.2.1 Aspek-aspek Kualitas Lempah Ikan.....	20
2.2.2 Instrumen Aspek Kualitas Standardisasi Lempah Ikan Dari Provinsi Bangka Belitung.....	22
<b>BAB III PEMBAHASAN</b> .....	<b>25</b>
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba.....	25
3.2 Prosedur Uji Coba .....	25
3.2.1 Uji Coba 1 Lempah Ikan .....	26
3.2.2 Uji Coba 2 Lempah Ikan .....	28
3.3 Hasil Uji Validasi Kualitas Lempah Ikan.....	32
3.3.1 Aspek Warna Kuah .....	32
3.3.2 Aspek Warna Ikan.....	32
3.3.3 Aspek Warna Nanas .....	33
3.3.4 Aspek Aroma Kunyit .....	33



3.3.5 Aspek Aroma Cabai Pedas.....	34
3.3.6 Aspek Aroma Nanas .....	34
3.3.7 Aspek Aroma Trigeminal Tingkat Keamisan Ikan .....	35
3.3.8 Aspek Rasa Asam .....	35
3.3.10 Aspek Umami.....	36
3.3.12 Aspek Tekstur Nanas .....	37
3.3.14 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi .....	39
3.4 Penyajian Hasil Standardisasi Lempah Ikan.....	41
3.5 Analisis Biaya .....	41
3.5.1 Analisis Biaya Harga Jual Lempah Ikan.....	43
<b>BAB IV PENUTUP .....</b>	<b>46</b>
4.1 Kesimpulan .....	46
4.2 Saran.....	47
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>48</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>50</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Alat Persiapan .....	18
Tabel 2.2 Alat Pengolahan .....	18
Tabel 2.3 Alat Penyajian .....	19
Tabel 2.4 Instrumen Aspek Kualitas Standardisasi Lempah Ikan.....	22
Tabel 3.1 Triangulasi.....	25
Tabel 3.2 Komposisi Formula Uji Coba 1 Lempah Ikan .....	26
Tabel 3.3 Komposisi Formula Uji Coba 2 Lempah Ikan .....	28
Tabel 3.4 Komposisi Formula Uji Coba 3 Lempah Ikan .....	30
Tabel 3.5 Hasil Uji Validasi Aspek Warna Kuah .....	32
Tabel 3.6 Hasil Uji Validasi Aspek Warna Ikan .....	33
Tabel 3.7 Hasil Uji Validasi Aspek Warna Nanas .....	33
Tabel 3.8 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Kunyit.....	34
Tabel 3.9 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Cabai Pedas .....	34
Tabel 3.10 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Nanas.....	35
Tabel 3.11 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Trigeminal Tingkat Keamisan Ikan	35
Tabel 3.12 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Asam.....	36
Tabel 3.13 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Pedas.....	36
Tabel 3.14 Hasil Uji Validasi Aspek Umami.....	37
Tabel 3.15 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Ikan .....	37
Tabel 3.16 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Nanas .....	38
Tabel 3.17 Hasil Uji Validasi Aspek Konsistensi Kuah .....	38
Tabel 3.18 Rekapitulasi Aspek Warna Hidangan .....	39
Tabel 3.19 Rekapitulasi Aspek Cita Rasa Hidangan.....	39
Tabel 3.20 Rekapitulasi Aspek Tekstur Hidangan .....	39
Tabel 3.21 Rekapitulasi Aspek Konsistensi Hidangan .....	40
Tabel 3.22 Jumlah Total Nilai Rekapitulasi.....	40
Tabel 3.23 Rumus Biaya Produksi.....	42
Tabel 3.24 Rumus Presentase <i>Food Cost</i> .....	42
Tabel 3.25 Perhitungan Harga Bahan.....	43
Tabel 3.26 <i>Food Cost</i> .....	44

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Mangut Pari .....	8
Gambar 2.2 Lempah kedondong .....	9
Gambar 2.3 Sup Gangan .....	9
Gambar 2.4 Siput Gong Gong.....	10
Gambar 2.5 Cumi Kukus Isi Tahu .....	10
Gambar 2.6 Ikan Tenggiri .....	12
Gambar 2.7 Nanas .....	12
Gambar 2.8 Tomat Hijau.....	13
Gambar 2.9 Bawang Putih .....	13
Gambar 2.10 Bawang Merah .....	14
Gambar 2.11 Kunyit.....	14
Gambar 2.12 Cabai Rawit.....	15
Gambar 2.13 Cabai Merah Keriting.....	15
Gambar 2.14 Serai.....	16
Gambar 2.15 Lengkuas .....	16
Gambar 2.16 Terasi .....	17
Gambar 2.17 Asam Jawa.....	17
Gambar 2.18 Mangkuk.....	18
Gambar 2.19 Pisau .....	18
Gambar 2.20 Talenan .....	18
Gambar 2.21 Timbangan.....	18
Gambar 2.22 Blender .....	18
Gambar 2.23 Kompor.....	18
Gambar 2.24 Panci .....	18
Gambar 2.25 Sendok Sayur.....	19
Gambar 2.26 Mangkuk.....	19
Gambar 3.1 Triangulasi.....	24
Gambar 3.2 Hasil Uji Coba 1 .....	26
Gambar 3.3 Hasil Uji Coba 2.....	28
Gambar 3.4 Hasil Uji Coba 3.....	30
Gambar 3.5 Penyajian Lempah Kuning.....	40

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Uji Formula Standardisasi Lempah Ikan .....	50
Lampiran 2. Hasil Uji Validasi .....	51
Lampiran 3. Gambar Kemasan dan Label .....	57





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 : Syakilla Helvina  
NIM : 1508518027  
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/D3 Tata Boga  
Alamat email : syakilla.vina@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 Lempah Ikan Dari Provinsi Bangka Belitung

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

( Syakilla Helvina )  
nama dan tanda tangan