

**STANDARDISASI IKAN ASIN PEPIJA MASAK HABANG
DARI PROVINSI KALIMANTAN UTARA**



**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2021**

STANDARDISASI IKAN ASIN PEPIJA MASAK HABANG DARI PROVINSI KALIMANTAN UTARA

ALIFIA PUTRI NURRAHMAH
Pembimbing : Yeni Yulianti , M.Pd

ABSTRAK

Tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan standardisasi formula dan biaya harga jual pembuatan ikan asin pepija masak habang khas Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara yang berkualitas baik dan benar dari segi warna, aroma, tekstur, rasa dan rasa umami. Formula standardisasi resep ini didapatkan dari hasil triangulasi 5 resep dari berbagai sumber dengan 4 kali percobaan pembuatan ikan asin pepija masak habang. Hasil uji validasi terdiri dari beberapa aspek yaitu aspek warna, aroma, tekstur dan rasa. Hasil uji validasi dari 2 panelis ahli menunjukkan bahwa rekapitulasi nilai keseluruhan aspek hasil validasi yaitu, aspek warna memiliki nilai rata-rata 4 yaitu dikategori merah kecoklatan, aspek aroma memiliki nilai rata-rata 3,5 yaitu kategori mendekati bumbu beraroma tidak langu, aspek rasa memiliki nilai rata-rata 3,5 yaitu dikategori mendekati agak pedas manis untuk rasa umami memiliki nilai rata-rata 4,5 kategori mendekati gurih, aspek tekstur memiliki nilai rata-rata 3 yaitu kategori agak renyah. Berdasarkan perhitungan dengan metode konvensional di peroleh harga jual Rp. 51.000 per porsi.

Kata kunci : Ikan Asin Pepija Masak Habang, Standardisasi Resep, Provinsi Kalimantan Utara

STANDARDIZATION OF SALT FISH PEPIJA MASAK HABANG FROM NORTH KALIMANTAN PROVINCE

ALIFIA PUTRI NURRAHMAH

Supervisor : Yeni Yulianti , M.Pd

ABSTRACT

This final project aims to obtain a standardization of the formula and the cost of selling salted fish pepija masak habang typical of Tarakan, North Kalimantan Province which is of good quality and correct in terms of color, aroma, texture tasteand umami taste. This recipe standardization formula was obtained from the triangulation of 5 recipes from various sources with 4 trials of making salted pepija cooked habang fish. The results of the validation test consist of several aspects, namely aspects of color, aroma, texture and taste. The results of the validation test from 2 expert panelists showed that the recapitulation of the overall value of the aspects of the validation results, namely, the color aspect has an average value of 4 which is in the brownish red category, the aroma aspect has an average value of 3.5 which is in the category close to the flavored spice, and the taste aspect has an average value 3.5 which is in the close category. Slightly sweet-spicy for umami taste has an average value 4.5 in the near-savory category, the texture aspect has an average value of 3, which is the slightly crunchy category. Based on calculations using conventional methods, the result in a selling price of Rp. 51,000 per portion.

Key Word : Pepija Salted Fish Masak Habang, Recipe Standardization, North Kalimantan Province

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Alifia Putri Nurrahmah

NIM : 1508518042

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: "Standardisasi Ikan Asin Pepija Masak Habang Dari Provinsi Kalimantan Utara" 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.

Tangerang, 28 Juli 2021

Yang membuat pernyataan



Alifia Putri Nurrahmah
(NIM 1508518042)

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 Ikan Asin Pepija Masak Habang Dari Provinsi Kalimantan Utara**". 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 selaku Pembimbing Akademik D3 Tata Boga angkatan 2018.
3. Yeni Yulianti, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis hingga terselesaiannya 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 Siti Nurbarkah Larasari dan Bapak Ujang Juwendi, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Andhika Edvis Saputra, Hasni Andriyani, Raisa, Nazhirah, Syakilla, Citra, Sebastian dan Kafi, 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.

Tangerang, 28 Juli 2021



Alifia Putri

Nurrahmah

1508518042

DAFTAR ISI

<u>ABSTRAK</u>	2
<u>ABSTRACT</u>	3
<u>HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>HALAMAN PERNYATAAN</u>	4
<u>KATA PENGANTAR</u>	5
<u>DAFTAR ISI</u>	6
<u>DAFTAR GAMBAR</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>DAFTAR LAMPIRAN</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>BAB I PENDAHULUAN</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>1.1</u> <u>Latar Belakang Masalah</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>1.2</u> <u>Identifikasi Masalah</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>1.4</u> <u>Tujuan Penulisan</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>1.5</u> <u>Kegunaan Penulisan</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>BAB II KAJIAN TEORI</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>2.1</u> <u>Ikan Asin Pepija Masak Habang</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>2.1.1</u> <u>Kondisi Geografis Tarakan Kalimantan Utara</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>2.1.2</u> <u>Potensi Alam Tarakan Provinsi Kalimantan Utara</u> <u>Error!</u>	<u>Bookmark not defined.</u>
<u>2.1.2.1</u> <u>Kebiasaan Makan Masyarakat Tarakan Provinsi Kalimantan Utara</u> <u>Error!</u>	<u>Bookmark not defined.</u>
<u>2.1.2.2</u> <u>Lauk Pauk di Tarakan Provinsi Kalimantan Utara</u> <u>Error!</u>	<u>Bookmark not defined.</u>
<u>2.1.2.1</u> <u>Bahan Pembuatan Ikan Asin Pepija Masak Habang</u> <u>Error!</u>	<u>Bookmark not defined.</u>
<u>2.1.2.2</u> <u>Bahan Utama</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>2.1.2.3</u> <u>Bumbu</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>2.1.2.4</u> <u>Bahan Cairan</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>2.1.2.5</u> <u>Hidangan Pendamping</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>2.1.3</u> <u>Alat Pembuatan Ikan Asin Pepija Masak Habang</u> <u>Error!</u>	<u>Bookmark not defined.</u>
<u>2.1.4</u> <u>Prinsip Pembuatan Ikan Asin Pepija Masak Habang</u> <u>Error!</u>	<u>Bookmark not defined.</u>
<u>2.1.5</u> <u>Teknik Pembuatan Ikan Asin Pepija Masak Habang</u> <u>Error!</u>	<u>Bookmark not defined.</u>
<u>2.1.6</u> <u>Penyajian Ikan Asin Pepija Masak Habang</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>2.1.6.1</u> <u>Alat Saji Yang Digunakan</u>	Error! Bookmark not defined.

<u>2.2</u>	<u>Kualitas Ikan Asin Pepija Masak Habang</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>2.2.1</u>	<u>Konsep Kualitas</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>2.2.2</u>	<u>Aspek-aspek Kualitas Ikan Asin Pepija Masak Habang</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>2.2.2.1</u>	<u>Aspek Warna</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>2.2.2.2</u>	<u>Aspek Aroma</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>2.2.2.3</u>	<u>Aspek Rasa</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>2.2.2.4</u>	<u>Aspek Tekstur</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>2.3</u>	<u>Analisis Biaya Produk dan Harga Jual</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>2.3.1</u>	<u>Menentukan Total Harga Bahan Baku</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>2.3.2</u>	<u>Biaya Produksi Selama Proses Hingga Siap Disajikan</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>2.3.3</u>	<u>Menentukan Persentase Food Cost</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>2.3.4</u>	<u>Menentukan Harga Jual</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>BAB III PEMBAHASAN</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>3.1</u>	<u>Tempat dan Waktu Ujicoba</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>3.2</u>	<u>Prosedur Ujicoba</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>3.2.1</u>	<u>Ujicoba 1 Ikan Asin Pepija Masak Habang</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>3.3</u>	<u>Hasil Uji Validasi Kualitas Ikan Asin Pepija Masak Habang Khas Tarakan</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>3.3.1</u>	<u>Aspek Warna</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>3.3.2</u>	<u>Aspek Aroma</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>3.3.3</u>	<u>Aspek Rasa</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>3.3.4</u>	<u>Aspek Tekstur</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>3.3.5</u>	<u>Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>3.4</u>	<u>Penyajian Hasil Standarisasi Ikan Asin Pepija Masak Habang khas Tarakan</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>3.5</u>	<u>Analisis Biaya</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>3.6</u>	<u>Kelemahan Ujicoba</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>1.1</u>	<u>Kesimpulan</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>1.2</u>	<u>Saran</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>DAFTAR PUSTAKA</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>LAMPIRAN</u>	Error! Bookmark not defined.

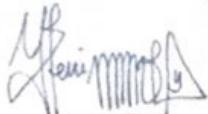
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : **Standardisasi Ikan Asin Pepija Masak Habang Dari Provinsi Kalimantan Utara**

Nama : ALIFIA PUTRI NURRAHMAH
NIM : 1508518042

Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing



Yeni Yulianti , M.Pd

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir

Ketua Penguji,



Dr. Atsuherdra, M.Si

Anggota Penguji



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

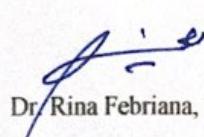
Anggota Penguji



Nur Riska, S.Pd, M.Si

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 : Alifia Putri Nurrahmah
NIM : 1508518042
Fakultas/Prodi : D3 Tata Boga
Alamat email : alifiaputrin8@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Ekslusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (Tugas Akhir)

yang berjudul :

Standardisasi Ikan Asin Pepija Masak Habang dari Kalimantan Utara

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Ekslusif 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, 31 Agustus 2021

Penulis

(Alifia Putri Nurrahmah)