

**STANDARDISASI IKAN KUAH KUNING DARI PROVINSI
MALUKU**



**CITRA AURA BULAN
1508518052**

**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 IKAN KUAH KUNING DARI PROVINSI MALUKU

Citra Aura Bulan
Pembimbing : Dr. Rusilanti, M,Si

ABSTRAK

Tugas Akhir ini bertujuan untuk mendapatkan standarisasi resep dan biaya harga jual pembuatan Ikan Kuah Kuning Dari Provinsi Maluku, untuk mendapatkan kualitas yang baik dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Uji coba dilakukan di tempat tinggal penulis dan di Lab Pengolahan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Formula standar resep didapatkan dari hasil triangulasi berbagai sumber yaitu buku resep dan narasumber. Bahan pembuatan ikan kuah kuning menggunakan ikan kakap merah sebagai bahan utama, bumbu dasar, bumbu ciri khas dan bahan pelengkap. Validasi dilakukan oleh 2 panelis ahli, dimana hasil validasi menunjukkan bahwa warna hidangan mendapatkan skor rerata 4,5 yang mendekati kuning, hasil aspek aroma bumbu mendapatkan skor rerata 4,5 yang artinya mendekati bumbu beraroma matang dan wangi, hasil aspek aroma kemangi mendapatkan skor rerata 4,5 yang artinya mendekati sangat beraroma kemangi, hasil aspek tingkat keamisan mendapatkan skor rerata 3 yang artinya cukup amis, hasil aspek rasa asam berada pada skor rerata 3,5 yang artinya mendekati asam, hasil aspek rasa gurih berada pada skor rerata 5 yang artinya gurih, hasil aspek tekstur ikan berada pada skor rerata 5 yang artinya lembut, hasil aspek konsistensi berada pada skor rerata 3,5 yang artinya hampir encer. Berdasarkan hasil tersebut, hidangan ikan kuah kuning berada pada skor rerata 4,1, skor tersebut menunjukkan bahwa Standardisasi Resep Ikan Kuah Kuning yang telah di uji coba telah hampir mendekati aspek yang diinginkan. Hasil perhitungan menggunakan metode konvensional dengan kenaikan 50% memperoleh harga jual Rp57.000/ porsi.

Kata kunci : Standardisasi, Ikan Kuah Kuning, Maluku

STANDARDIZATION OF YELLOW GRAY FISH FROM MALUKU PROVINCE

Citra Aura Bulan

Advisor : Dr. Rusilanti, M, Si

ABSTRACT

This final project aims to standardize the recipe and the selling price for making Yellow Fish Sauce from Maluku Province, in order to get good quality in terms of color, aroma, texture, and taste. The trial was conducted at the author's residence and at the Culinary Processing Lab, State University of Jakarta. The standard recipe formula was obtained from the triangulation of various sources, namely recipe books and resource persons. The ingredients for making yellow gravy fish use red snapper as the main ingredient, basic spices, characteristic spices and complementary ingredients. Validation was carried out by 2 expert panelists, where the validation results showed that the color of the dish got an average score of 4.5 which was close to yellow, the results of the spice aroma aspect got an average score of 4.5 which means it was close to ripe and fragrant spices, the results of the basil aroma aspect got an average score. 4.5 which means that it is very close to basil, the results of the fishiness level aspect get an average score of 3 which means it is quite fishy, the results of the sour taste aspect are at an average score of 3.5 which means it is close to sour, the results of the savory taste aspect are at an average score of 5 which means savory, the result of the fish texture aspect is at an average score of 5 which means soft, the result of the consistency aspect is at an average score of 3.5 which means it is almost runny. Based on these results, the yellow gravy fish dish was at an average score of 4.1, the score indicates that the standardization of the yellow gravy fish recipe that has been tested is almost close to the desired aspect. The results of the calculation using the conventional method with an increase of 50% obtain a selling price of Rp. 57,000 / portion.

Keywords : Standardization, Yellow Fish Sauce, Maluku

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : **Standardisasi Ikan Kuah Kuning Dari Provinsi Maluku**
Nama : Citra Aura Bulan
NIM 1508518052

Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing



Dr. Rusilanti, M.Si

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir

Ketua Penguji,



Nur Riska, S.Pd, M.Si

Anggota Penguji



Yeni Yulianti, M.Pd

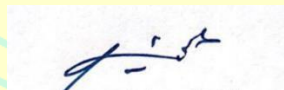
Anggota Penguji



Dra. Mutiara Dahlia, M. Kes

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd

NIP . 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Citra Aura Bulan

NIM : 1508518052

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: “Standardisasi Ikan Kuah Kuning dari Provinsi Maluku” 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, 01 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan



Citra Aura Bulan (1508518052)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat, karunia, serta berkah-Nya yang telah diberikan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “ Standardisasi Ikan Kuah Kuning dari Provinsi Maluku”. 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 telah banyak membantu, mendukung, dan membimbing penulis hingga penyusunan Tugas Akhir berjalan lancar. Berikut ini penulis sampaikan rasa terima kasih kepada orang-orang yang telah membantu 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 dan Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
3. Dr. Rusilanti, M, Si selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis hingga terselesaikannya 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 Staff Tata Usaha dan Staff Laboran Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.
6. Orang tua, kakak, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis
7. Rijki Purnama selaku orang terkasih yang selalu ada membantu setiap saat. Terimakasih atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat, dan lainnya.
8. Teman kuliah penulis ; Syakilla, Raisa, Nazhirah, Alifia, Bastian teman seperjuangan perkuliahan selama 3 tahun bersama.
9. Teman SMA penulis ; Malita, Yemima, Nadia, Indri, Sarah, Putri, Dita, Rosmala, Armita, Delia, dan Gayatri sahabat tempat berkeluh kesah dan support system.

Serta seluruh 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, 01 Agustus 2021



Citra Aura Bulan (1508518052)

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----|
| ABSTRAK..... | ii |
| ABSTRACT | iii |
| HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR | iv |
| HALAMAN PERNYATAAN | v |
| KATA PENGANTAR | vi |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR TABEL | ix |
| DAFTAR GAMBAR..... | x |
| DAFTAR LAMPIRAN | xi |
| BAB I..... | 1 |
| PENDAHULUAN | 1 |
| 1. 1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Identifikasi Masalah..... | 6 |
| 1.3 Pembatasan Masalah..... | 7 |
| 1.4 Rumusan Masalah..... | 7 |
| 1.5 Tujuan Penulisan..... | 7 |
| 1.6 Kegunaan Penulisan..... | 7 |
| BAB II..... | 8 |
| LANDASAN TEORI..... | 8 |
| 2.1 Standardisasi Resep | 8 |
| 2.2 Ikan Kuah Kuning | 8 |
| 2.2.1 Sejarah Ikan Kuah Kuning..... | 9 |
| 2.2.2 Pengertian Ikan Kuah Kuning..... | 15 |
| 2.2.3 Bahan Pembuatan Ikan Kuah Kuning | 16 |
| 2.2.4 Alat Pembuatan Ikan Kuah Kuning | 23 |
| 2.2.5 Prinsip Pembuatan Ikan Kuah Kuning | 26 |
| 2.2.6 Teknik Pembuatan Ikan Kuah Kuning | 27 |
| 2.2.7 Penyajian Ikan Kuah Kuning | 28 |

| | | |
|---------------------------|---|----|
| 2.3 | Kualitas Ikan Kuah Kuning..... | 30 |
| 2.3.1 | Konsep Kualitas | 30 |
| 2.3.2 | Aspek Aspek Kualitas Ikan Kuah Kuning | 31 |
| 2.4 | Analisis biaya produk dan harga jual | 33 |
| 2.4.1 | Menentukan total harga bahan baku | 33 |
| 2.4.2 | Biaya Produksi Selama Proses Hingga Siap Disajikan | 33 |
| 2.4.3 | Menentukan Presentase <i>Food Cost</i> | 34 |
| 2.4.4 | Menentukan harga Jual | 34 |
| BAB III | | 35 |
| PEMBAHASAN | | 35 |
| 3.1 | Tempat dan Waktu Uji coba..... | 35 |
| 3.2 | Prosedur Uji coba | 35 |
| 3.2.1 | Uji coba 1 Ikan Kuah Kuning..... | 35 |
| 3.2.2 | Ujicoba 2 Ikan Kuah Kuning dari Provinsi Maluku | 38 |
| 3.3 | Hasil Uji Validasi Kualitas Ikan Kuah Kuning | 39 |
| 3.3.1 | Aspek Warna | 39 |
| 3.3.2 | Aspek Aroma..... | 40 |
| 3.3.3 | Aspek Tingkat Keamisan | 42 |
| 3.3.4 | Aspek Rasa | 42 |
| 3.3.5 | Aspek Tekstur Ikan..... | 43 |
| 3.3.6 | Aspek Konsistensi | 44 |
| 3.3.7 | Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi | 44 |
| 3.4 | Penyajian Hasil Standarisasi Ikan Kuah Kuning..... | 45 |
| 3.5 | Analisis Biaya..... | 46 |
| 3.6 | Kelemahan Uji Coba | 49 |
| BAB IV | | 50 |
| KESIMPULAN DAN SARAN..... | | 50 |
| 4.1 | Kesimpulan..... | 50 |
| 4.2 | Saran | 52 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 53 |
| LAMPIRAN..... | | 55 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 2.1 Alat Persiapan Yang Digunakan | 23 |
| Tabel 2.2 Alat Pengolahan Yang Digunakan | 25 |
| Tabel 2.3 Alat Penyajian Yang Digunakan | 25 |
| Tabel 3.4 Komposisi Formula Uji Coba 1 Ikan Kuah Kuning..... | 36 |
| Tabel 3.5 Komposisi Formula Uji Coba 2 Ikan Kuah Kuning..... | 38 |
| Tabel 3.6 Hasil Uji Validasi Aspek Warna Kuah | 40 |
| Tabel 3. 7 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Bumbu | 41 |
| Tabel 3.8 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Daun Kemangi | 41 |
| Tabel 3.9 Hasil Uji Validasi Aspek Tingkat Keamisan | 42 |
| Tabel 3.10 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Asam..... | 43 |
| Tabel 3. 11 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Gurih..... | 43 |
| Tabel 3. 12 Hasil Uji Validasi Tekstur Ikan..... | 43 |
| Tabel 3.13 Hasil Uji Validasi Konsistensi Kuah..... | 44 |
| Tabel 3.14 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi..... | 45 |
| Tabel 3.15 Perhitungan Harga Bahan | 46 |
| Tabel 3. 16 Food Cost | 47 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 2.1 Ikan Kakap Merah..... | 17 |
| Gambar 2.2 Penyajian Ikan Kuah Kuning | 28 |
| Gambar 2.3 Kemasan Penyajian Ikan Kuah Kuning | 29 |
| Gambar 2.4 Label Kemasan Ikan Kuah Kuning | 29 |
| Gambar 2.5 Papeda | 30 |
| Gambar 2.6 Penyajian Ikan Kuah Kuning | 46 |



DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1 Formula Terbaik Standarisasi Ikan Kuah Kuning | 55 |
| Lampiran 2 Instrumen Uji Validasi..... | 57 |
| Lampiran 3 Hasil Uji Validasi | 60 |
| Lampiran 4 Gambar Produk Ikan Kuah Kuning | 64 |

