

**STANDARDISASI EMPAL GENTONG
DARI CIREBON - JAWA BARAT**



**TRIANDI ABDULLAH MAJID
1508518048**

**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 EMPAL GENTONG DARI CIREBON - JAWA BARAT

TRIANDI ABDULLAH MAJID
Pembimbing : Dra. Mariani, M.Si

ABSTRAK

Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan standardisasi resep hidangan empal gentong khas Cirebon. Uji coba dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Standardisasi yang dilakukan melalui proses triangulasi resep, dilakukan uji coba selama 4 kali mengacu pada aspek-aspek penilaian kualitas seperti, warna, aroma, rasa, dan tekstur. Didapatkan hasil dari validasi hidangan empal gentong oleh 2 Dosen panelis ahli yang dimana hasilnya adalah, untuk aspek warna mendapatkan nilai rerata 3.5 yaitu diantara kuning kecoklatan sampai kuning pekat, aspek rasa (umami) mendapatkan nilai rerata 4.5 yaitu diantara gurih sampai sangat gurih, aspek aroma mendapatkan nilai rerata 5 yaitu beraroma bumbu, aspek aroma bumbu mendapatkan nilai rerata 4.5 yaitu diantara bumbu beraroma tidak langusampai bumbu beraroma matang dan wangi, aspek tekstur daging mendapat nilai rerata 4.5 yaitu diantara empuk sampai sangat empuk, aspek komposisi isi dan kuah mendapat nilai rerata 4 yaitu seimbang, dan aspek konsistensi cairan mendapat nilai rerata 5 yaitu agak kental. Nilai yang didapat dari seluruh aspek adalah 4.4 sehingga belum sesuai dengan nilai yang diharapkan yaitu 5. Berdasarkan hasil perhitungan harga jual produk menggunakan metode konvensional dengan kenaikan 55% diperoleh harga jual Rp 36.000/porsi empal gentong .

Kata kunci : Empal gentong, Cirebon, Standardisasi

STANDARDISASI EMPAL GENTONG DARI CIREBON - JAWA BARAT

TRIANDI ABDULLAH MAJID
Pembimbing : Dra. Mariani, M.Si

ABSTRACT

The purpose of writing this final project is to obtain standardization of the recipe for the typical Cirebon empal gentong dish. The trial was conducted at the Food Processing Laboratory of the Catering Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. Standardization is carried out through a recipe triangulation process, tested for 4 times referring to aspects of quality assessment such as color, aroma, taste, and texture. The results obtained from the validation of the empal gentong dish by 2 expert panelist lecturers where the results are, for the color aspect, the average value is 3.5, which is between brownish yellow to dark yellow, the taste aspect (umami) is 4.5, which is between savory to very thundery, and the aroma aspect get an average value of 5, which is flavored with spices, the aspect of the aroma of spices gets an average value of 4.5, that is, between seasonings that are not unpleasantly scented until the spices are cooked and fragrant, the aspect of meat texture gets an average value of 4.5 which is between soft to very tender, aspects of the composition of the contents and gravy get an average value of 4, which is balanced, and the consistency aspect of the liquid gets an average value of 5, which is slightly thick. The value obtained from all aspects is 4.4 so it is not in accordance with the expected value, which is 5. Based on the calculation of the selling price of the product using the conventional method with an increase of 55%, the selling price is Rp. 36,000/portion of empal gentong.

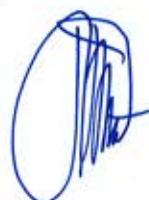
Key Word : Empal gentong, Cirebon, Standardization

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Standardisasi Empal Gentong Dari Cirebon – Jawa Barat
Penulis : Triandi Abdullah Majid
NIM : 1508518048

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



Dra. Mariani, M.Si

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir

Ketua Penguji



Yeni Yulianti M.Pd

Anggota Penguji



Dr. Aji Fadiati. M.Si

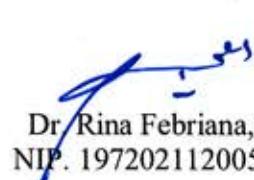
Anggota Penguji



Dra. Yati Setiati, MM

Mengetahui

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M. Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Triandi Abdullah Majid

NIM : 1508518048

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: "Standardisasi Empal Gentong Dari Cirebon - Jawa Barat" 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, 13 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan .



Triandi Abdullah Majid
(1508518048)



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 : Triandi Abdullah Majid
NIM : 1508518048
Fakultas/Prosdri : Teknik/D3 Tata Boga
Alamat email : triandi1704@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 EMPAL GENTONG DARI CIREBON – JAWA BARAT

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 ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 3 September 2021
Penulis

(Triandi Abdullah Majid)

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 Empal Gentong Dari Cirebon - Jawa Barat**". 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 yang telah membantu secara akademik selama perkuliahan di Universitas Negeri Jakarta.
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, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Orang tua Ibu Eva Surifah dan Bapak Haryono, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. 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. Semoga tulisan ini bermanfaat dan memberikan kontribusi yang nyata terhadap perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 08 Agustus 2021



Triandi Abdullah Majid
1508518048

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	2
1.3 Pembatasan Masalah	2
1.4 Tujuan Penulisan	3
1.5 Kegunaan Penulisan	3
BAB II KAJIAN TEORI	4
2.1 Kondisi Geografis Kabupaten Cirebon	4
2.1.1 Potensi Alam Kabupaten Cirebon	5
2.1.2 Kebiasaan Makan Masyarakat Cirebon	5
2.1.3 Lauk Pauk dari Cirebon	6
2.2 Empal gentong	8
2.2.1 Bahan Pembuatan Empal gentong	10
2.2.2 Alat Pembuatan Empal gentong	24
2.2.3 Teknik Pembuatan Empal gentong	27
2.2.4 Proses Pembuatan Empal Gentong	29
2.2.5 Karakteristik Empal Gentong	30
2.2.6 Penyajian Empal Gentong	30
2.3 Kualitas Empal Gentong	31
2.3.1 Konsep Kualitas	31
2.3.2 Aspek-aspek Kualitas Empal Gentong	31

BAB III PEMBAHASAN	33
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba	33
3.2 Prosedur Uji Coba	33
3.2.1 Uji Coba 1 Empal Gentong	34
3.2.2 Uji Coba 2 Empal Gentong	35
3.2.3 Uji Coba 3 Empal Gentong	37
3.2.4 Uji Coba 4 Empal Gentong	39
3.3 Hasil Uji Validasi Kualitas Empal Gentong	41
3.3.1 Aspek Warna	42
3.3.2 Aspek Aroma	42
3.3.3 Aspek Aroma Bumbu	43
3.3.4 Aspek Umami	43
3.3.5 Aspek Tekstur Daging	44
3.3.6 Aspek Komposisi Isi dan Kuah	45
3.3.7 Aspek Konsistensi Cairan	45
3.3.8 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	46
3.4 Kemasan dan Label Empal Gentong	46
3.5 Penyajian Hasil Standarisasi Empal Gentong	48
3.6 Analisis Biaya	49
3.7 Harga Jual	51
3.8 Kelemahan Uji coba	52
BAB IV PENUTUP	54
4.1 Kesimpulan	54
4.2 Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	58

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Alat Persiapan yang Digunakan	24
Tabel 2. 2 Alat Pengolahan yang Dipakai	26
Tabel 2. 3 Alat Penyajian yang Dipakai	27
Tabel 3. 1 Komposisi Formula Uji Coba 1 Empal Gentong	34
Tabel 3. 2 Komposisi Formula Uji Coba 2 Empal Gentong	35
Tabel 3. 3 Komposisi Formula Uji Coba 3 Empal Gentong	37
Tabel 3. 4 Komposisi Formula Uji Coba 4 Empal Gentong	39
Tabel 3. 5 Hasil Uji Validasi Aspek Warna	42
Tabel 3. 6 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma	42
Tabel 3. 7 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Bumbu	43
Tabel 3. 8 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa (Tingkat Kegurihan)	44
Tabel 3. 9 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Daging	44
Tabel 3. 10 Hasil Uji Validasi Aspek Komposisi Isi dan Kuah	45
Tabel 3. 11 Hasil Uji Validasi Aspek Konsistensi Cairan	45
Tabel 3. 12 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	46
Tabel 3. 13 Perhitungan Harga Bahan	49
Tabel 3. 14 <i>Food Cost</i>	50



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Peta Administrasi Kabupaten Cirebon	4
Gambar 2. 2 Empal Gentong	6
Gambar 2. 3 Empal Asem	7
Gambar 2. 4 Balakutak	7
Gambar 2. 5 Sate Kalong	8
Gambar 2. 6 Daging Sandung Lamur	10
Gambar 2. 7 Paru	10
Gambar 2. 8 Babat Buku	11
Gambar 2. 9 Usus (Iso)	11
Gambar 2. 10 Bawang Merah	12
Gambar 2. 11 Bawang Putih	13
Gambar 2. 12 Kemiri	13
Gambar 2. 13 Serai	14
Gambar 2. 14 Daun Salam	14
Gambar 2. 15 Gula Merah	15
Gambar 2. 16 Koya	15
Gambar 2. 17 Kunyit	16
Gambar 2. 18 Jahe	17
Gambar 2. 19 Lengkuas	17
Gambar 2. 20 Biji Pala	18
Gambar 2. 21 Kapulaga	18
Gambar 2. 22 Jintan Putih	19
Gambar 2. 23 Cengkeh	19
Gambar 2. 24 Klabet	19
Gambar 2. 25 Kayu Manis	20
Gambar 2. 26 Bunga Lawang	20
Gambar 2. 27 Cabai Jawa	21
Gambar 2. 28 Adas	21
Gambar 2. 29 Santan	22
Gambar 2. 30 Kucai	23
Gambar 2. 31 Cabai Bubuk	23
Gambar 2. 32 Bawang Goreng	24
Gambar 2. 33 Proses Pembuatan Empal Gentong	29
Gambar 2. 34 Contoh Penyajian Empal Gentong	30
Gambar 2. 35 Kemasan Empal Gentong	30
Gambar 3. 1 Hasil Uji Coba 1	35
Gambar 3. 2 Hasil Uji Coba 2	37
Gambar 3. 3 Hasil Uji Coba 3	39
Gambar 3. 4 Hasil Uji Coba 4	41
Gambar 3. 5 Kemasan Empal Gentong	48
Gambar 3. 6 Contoh Penyajian Hasil Standarisasi	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 <i>color chart</i>	58
Lampiran 2 Formula Standarisasi Empal Gentong	59
Lampiran 3 Instrumen Uji Validasi	60
Lampiran 4 Gambar Produk	65

