

**STANDARDISASI HIDANGAN RAWON DARI PROVINSI  
JAWA TIMUR**



**ALIF SATRIYO WIBOWO  
1508518009**

**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 HIDANGAN RAWON DARI PROVINSI JAWA TIMUR**

**ALIF SATRIYO WIBOWO**

**Pembimbing : Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc**

## **ABSTRAK**

Rawon adalah masakan Indonesia berupa sup daging berkuah hitam dengan bumbu dasar putih dan campuran bumbu khas yang menggunakan kluwak. Tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan standardisasi formula hidangan rawon dari Provinsi Jawa Timur. Metode yang digunakan dalam ujicoba ini adalah metode eksperimen. Tahapan awal dilakukan triangulasi resep dari beberapa sumber pustaka hingga ditetapkan 1 resep yang dipilih. Ujicoba dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Formulasi ujicoba terbaik divalidasi oleh 2 orang Dosen Ahli dengan nilai rata-rata sebesar 4,5. Hasil standar kualitas rawon menunjukkan warna mendapatkan nilai rata-rata 4 yang berada pada kategori hitam kecoklatan, aspek aroma bumbu berada pada angka 4 yang berada pada kategori bumbu rawon beraroma tidak langu, aspek aroma daun jeruk mendapatkan nilai rata-rata 5 yang berada pada kategori beraroma daun jeruk, aspek rasa gurih dengan nilai rata-rata 5 yang berada pada kategori gurih, aspek kelembutan tekstur daging sapi mendapatkan nilai rata-rata 4,5 yang berada pada kategori antara agak lembut dan lembut, aspek konsistensi kuah rawon memiliki konsistensi kuah rawon berkuah banyak dengan nilai rata-rata 5, dan aspek komposisi bumbu dan cairan mendapatkan nilai rata-rata 4. Berdasarkan hasil perhitungan harga jual produk menggunakan metode konvensional dengan kenaikan 60% diperoleh harga jual sebesar Rp. 56.000,- untuk setiap porsi rawon.

**Kata kunci : Standardisasi, Rawon, Jawa Timur**

# **STANDARDIZATION OF RAWON FROM THE EAST JAVA PROVINCE**

**ALIF SATRIYO WIBOWO**

**Supervisor : Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc**

## **ABSTRACT**

Rawon is an Indonesian dish in the form of a black beef soup with white base spices and a special mix of spices using kluwak. This final project aims to obtain standardization of rawon dish formula from East Java Province. The method used in this trial is the experimental method. The initial stage is triangulation of recipes from several library sources until one recipe is selected. The trial was conducted at the Food Processing Laboratory, Catering Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The best trial formulation was validated by 2 expert lecturers with an average score of 4.5. The results of the rawon quality standard show that the color gets an average value of 4 which is in the brownish black category, the aspect of the spice aroma is at number 4 which is in the category of rawon spices that have no unpleasant smell, the aspect of the orange leaf aroma gets an average value of 5 which is in the category flavored with lime leaves, savory taste aspect with an average value of 5 which is in the savory category, the tenderness aspect of beef texture gets an average value of 4.5 which is in the category between rather soft and soft, the consistency aspect of rawon sauce has the consistency of rawon sauce with a lot of soup with an average value of 5, and aspects of the composition of spices and liquids get an average value of 4. Based on the calculation of the selling price of the product using the conventional method with an increase of 60%, the selling price of Rp. 56.000, - for each serving of rawon.

**Keywords: Standardization, Rawon, East Java**

## LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Standardisasi Hidangan Rawon dari Provinsi Jawa Timur  
Penyusun : Alif Satriyo Wibowo  
NIM : 1508518009

Disetujui Oleh:

Pembimbing 1,



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

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

Anggota Penguji,



Dra. I G. Ayu Ngurah S., MM

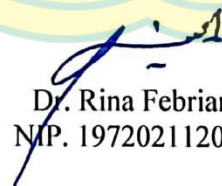
Anggota Penguji,



Yeni Yulianti, M.Pd

Mengetahui,

Koordinator Program Studi DIII Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd  
NIP. 197202112005012001

## HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Alif Satriyo Wibowo

NIM : 1508518009

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: “Standarisasi Hidangan Rawon 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, 11 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan



Alif Satriyo Wibowo  
(NIM 15085180009)

## 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 Hidangan Rawon Dari Provinsi Jawa Timur**”. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi DIII 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 G Ayu Ngurah S, MM selaku Pembimbing Akademik yang telah mendidik dan membimbing selama masa perkuliahan
3. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc 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 tercinta Siti Mubarakah dan Herman Widijanto, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Terima kasih kepada Rosita, Sarah, dan Adilla selaku 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, 11 Agustus 2021

Alif Satriyo Wibowo  
NIM. 1508518009

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I      PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Tujuan Penulisan	5
1.5 Kegunaan Penulisan	5
<b>BAB II     KAJIAN TEORI</b>	<b>7</b>
2.1 Pengertian Standardisasi Resep	7
2.2 Hidangan Rawon	8
2.2.1 Sejarah Hidangan Rawon	9
2.2.2 Filosofi Hidangan Rawon	24
2.2.3 Bahan Pembuatan Hidangan Rawon	28
2.2.4 Alat Pembuatan Hidangan Rawon	32
2.2.5 Prinsip Pembuatan Hidangan Rawon	37
2.2.6 Teknik Pembuatan Hidangan Rawon	38
2.2.7 Penyajian Hidangan Rawon	39
2.3 Kualitas Hidangan Rawon	40
2.3.1 Konsep Kualitas	41
2.3.2 Aspek-aspek Kualitas Hidangan Rawon	41
2.4 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual	43
2.4.1 Menentukan Total Harga Bahan Baku	44
2.4.2 Biaya Produksi Selama Proses Hingga Siap Disajikan	45
2.4.3 Menentukan Persentase Food Cost	45
2.4.4 Menentukan Harga Jual	46
<b>BAB III    PEMBAHASAN</b>	<b>49</b>
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba	49
3.2 Prosedur Uji Coba	49
3.2.1 Ujicoba 1 Hidangan Rawon	49
3.2.2 Ujicoba 2 Hidangan Rawon	51
3.2.3 Ujicoba 3 Hidangan Rawon	53
3.2.4 Ujicoba 4 Hidangan Rawon	55

3.2.5 Ujicoba 5 Hidangan Rawon	57
3.3 Hasil Uji Validasi Kualitas Hidangan Rawon	58
3.3.1 Aspek Warna	59
3.3.2 Aspek Aroma Bumbu	60
3.3.3 Aspek Aroma Daun Jeruk	60
3.3.4 Aspek Rasa	61
3.3.5 Aspek Tekstur Daging	61
3.3.6 Aspek Konsistensi	62
3.3.7 Aspek Komposisi Bumbu dan Cairan	62
3.3.8 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	63
3.4 Penyajian Hasil Standarisasi Resep Hidangan Rawon	63
3.5 Analisis Biaya	64
3.6 Kelemahan Uji Coba	67
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>68</b>
4.1 Kesimpulan	68
4.2 Saran	69
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>71</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>75</b>



## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 2.1 Alat-alat Pembuatan pada Hidangan Rawon	32
Tabel 3.1 Komposisi Formula Ujicoba 1 Hidangan Rawon	49
Tabel 3.2 Komposisi Formula Ujicoba 2 Hidangan Rawon	51
Tabel 3.3 Komposisi Formula Ujicoba 3 Hidangan Rawon	53
Tabel 3.4 Komposisi Formula Ujicoba 4 Hidangan Rawon	55
Tabel 3.5 Komposisi Formula Ujicoba 5 Hidangan Rawon	57
Tabel 3.6 Hasil Uji Validasi Aspek Warna	59
Tabel 3.7 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Bumbu	60
Tabel 3.8 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Daun Jeruk	60
Tabel 3.9 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa	61
Tabel 3.10 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Daging	61
Tabel 3.11 Hasil Uji Validasi Aspek Konsistensi	62
Tabel 3.12 Hasil Uji Validasi Aspek Komposisi Bumbu Dan Cairan	62
Tabel 3.13 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	63
Tabel 3.14 Perhitungan Harga Bahan	65
Tabel 3.15 Food Cost	66

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Rawon	8
Gambar 2.2 Prasasti Bhomakarya Taji	10
Gambar 2.3 Peta Provinsi Jawa Timur	12
Gambar 2.4 Soto Lamongan	17
Gambar 2.5 Rujak Soto	17
Gambar 2.6 Lodho Ayam	18
Gambar 2.7 Lontong Kupang	19
Gambar 2.8 Orem-Orem	19
Gambar 2.9 Rujak Cingur	20
Gambar 2.7 Tahu Tek	21
Gambar 2.11 Sate Madura	21
Gambar 2.12 Bebek Sinjay	22
Gambar 2.13 Sambel Wader	23
Gambar 2.14 Bebek Songkem	23
Gambar 2.15 Pecel	24
Gambar 2.16 “Sugeng Rawuh”, Filosofi Hidangan Rawon	25
Gambar 2.17 Peringkat Hidangan Soup di Asia Oleh Tasteatlas Awards 2020	27
Gambar 2.18 Daging Sapi	29
Gambar 2.19 Bumbu Halus	29
Gambar 2.20 Bumbu Dasar Putih	30
Gambar 2.21 Kluwak	31
Gambar 2.22 Pelengkap Rawon	32

Gambar 2.23	Blender	32
Gambar 2.24	Pisau (Knife)	33
Gambar 2.25	Talenan (Cutting Board)	33
Gambar 2.26	Gelas Ukur (Measuring Cup)	33
Gambar 2.27	Timbangan (Scales)	33
Gambar 2.28	Panci (Pan)	34
Gambar 2.29	Sendok Sayur (Ladle)	34
Gambar 2.30	Penggorengan (Frying Pan)	34
Gambar 2.31	Sutil (Spatula)	35
Gambar 2.32	Kompor (Stove)	35
Gambar 2.33	Gas Elpiji	35
Gambar 2.34	Soup Bowl and The Saucer	36
Gambar 2.35	Dinner Spoon and Fork	36
Gambar 2.36	Small Bowl	36
Gambar 2.37	Dinner Plate	36
Gambar 2.38	Dessert Plate	37
Gambar 2.39	Hasil Uji Coba 1	51
Gambar 2.40	Hasil Uji Coba 2	53
Gambar 2.41	Hasil Uji Coba 3	55
Gambar 2.42	Hasil Uji Coba 4	56
Gambar 3.1	Hasil Uji Coba 5	58
Gambar 3.2	Contoh Penyajian Hidangan Rawon	64



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI  
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 : Alif Satriyo Wibowo  
NIM : 1508518009  
Fakultas/Prodi : Teknik/D3 Bisnis Jasa Makanan  
Alamat email : alifsatrywibowo@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 HIDANGAN RAWON 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. 3 September 2021

Penulis

(Alif Satriyo Wibowo)