

**STANDARDISASI SAMBAL GORENG KRECEK DARI
PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**



**BINTANG IMAM FAUZI
1508518055**

**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 SAMBAL GORENG KRECEK DARI PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

BINTANG IMAM FAUZI

Pembimbing : Dra. Sachriani M.Kes

ABSTRAK

Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula standard terbaik dari sambal goreng krecek. Uji coba dilakukan sebanyak tiga kali, dimana pada saat melakukan uji coba tersebut melibatkan dosen pembimbing dan dua dosen validator atau panelis ahli. Eksperimen dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan, lantai 2 gedung H, Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Berdasarkan skala uji organoleptik yang dilakukan oleh dua panelis ahli maka hasil validasi dari sambal goreng krecek adalah: dua panelis menyatakan aspek rasa pedas memiliki skor rata rata 4,5 yaitu pedas hingga agak pedas, rasa gurih memiliki skor rata rata 4 yaitu gurih, aspek aroma memiliki skor 3 yaitu beraroma cabai dan krecek, aspek warna memiliki skor 4 yaitu merah kecoklatan, aspek tekstur krecek memiliki skor 4,5 yaitu agak lembut hingga lembut, tektur kacang tunggak memiliki skor 4,5 yaitu agak lembut hingga lembut, aspek konsistensi cairan memiliki skor 3 yaitu perbandingan isi 1:0 cairan. Pada proses standardisasi sambal goreng krecek, penulis berhasil menghitung harga jual untuk satu porsi sambal goreng krecek yaitu Rp. 34,000

Kata kunci : Standardisasi, Sambal Goreng Krecek, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta

STANDARIZATION SAMBAL GORENG KRECEK FROM THE PROVINCE SPECIAL REGION OF YOGYAKARTA

BINTANG IMAM FAUZI

Supervisor: Dra. Sachriani M,Kes

ABSTRACT

The purpose of writing this final project is to get the best standard formula for Sambal goreng krecek. The trial was conducted three times, where at the time of the trial it involved a supervisor and two validator lecturers or expert panelists. The experiment was carried out at the Food Processing Laboratory, 2nd floor of building H, D3 Culinary Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. Based on the organoleptic test scale carried out by two expert panelists, the validation results of sambal goreng krecek were: two panelists stated that the spicy taste aspect had an average score of 4.5, which was spicy to slightly spicy, the savory taste had a score of 4, which was savory, the aroma aspect had a score of 4.5. 3 which is chili and krecek flavored, the color aspect has a score of 4 which is brownish red, the krecek texture aspect has a score of 4.5 which is slightly soft to soft, the cowpea texture has a score of 4.5 which is slightly soft to soft, the liquid consistency aspect has a score of 3. The ratio of the contents of the liquid 1:0. In the standardization process of sambal goreng krecek, the author managed to calculate the selling price for one serving of sambal goreng krecek, which is. 34,000 IDR.

Keywords : Standarization, Sambal Goreng Krecek, Province Special Region of Yogyakarta

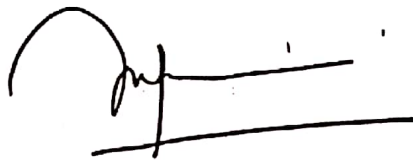
**LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING**

Nama : Bintang Imam Fauzi

NIM 1508518055

Judul Tugas Akhir : **Standardisasi Sambal Goreng Krecek dari
Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta**

Dosen Pembimbing



Dra. Sachriani, M. Kes
NIP. 196402041988032001

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir

Ketua Penguji



Annis Kandriasari S.Pd M.Pd

Anggota Penguj



Dra. Mariani M.Si

Anggota Penguji

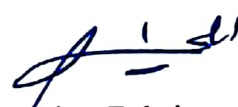


Nur Riska S.Pd M.Si

Mengetahui

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga

Nama/Jabatan



Dr. Rina Febriana, M. Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Bintang Imam Fauzi

NIM : 1508518055

Saya menyatakan dengan sebenar–benarnya Tugas Akhir dengan judul: **“Standardisasi Sambal Goreng Krecek dari Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta”** 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, 07 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan:

A handwritten signature in black ink is written over a 10000 Indonesian postage stamp. The stamp is yellow and green, with the number '10000' and the words 'METERAI TEMPEL' visible. The signature is written in a cursive style.

Bintang Imam Fauzi

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 Sambal Goreng Krecek dari Provinsi Daerah Istimewa (D.I) Yogyakarta**”. 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 yang telah membantu secara akademik selama berkuliah di Universitas Negeri Jakarta
3. Dra. Sachriani M.Kes selaku Dosen Pembimbing 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 Staff Laboran Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Orang tua Sugiarto dan Sa'anah, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Euis Muflihah Alumni Boga UNJ dan 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.

Jakarta, 07 Agustus 2020



Bintang Imam Fauzi
1508518055

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penulisan	4
1.5 Kegunaan Penulisan	4
BAB II KAJIAN TEORI	5
2.1 Sambal Goreng Krecek	5
2.2 Kondisi Geografis Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.....	5
2.3 Bahan Pembuatan Sambal Goreng Krecek	11
2.4 Karakteristik Sambal Goreng Krecek	20
2.5 Alat Pembuatan Sambal Goreng Krecek	21
2.6 Prinsip Pembuatan Sambal Goreng Krecek.....	23
2.7 Proses Pembuatan Sambal Goreng Krecek.....	24
2.8 Kualitas Sambal Goreng Krecek	25
2.9 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual.....	29
BAB III PEMBAHASAN.....	33
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba	33
3.2 Prosedur Uji Coba	33
3.2.1 Uji Coba 1	33
3.2.2 Uji Coba 2	35
3.2.3 Uji Coba 3	36

3.3 Hasil Uji Validasi	38
3.4 Penyajian Hasil Standardisasi Sambal Goreng Krecek.....	43
3.5 Analisis Biaya	44
3.6 <i>Food Cost</i>	45
3.7 Kelemahan Ujicoba	46
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	47
4.1 Kesimpulan	47
4.2 Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	50

DAFTAR TABEL

TABEL 2. 1 TABEL ALAT PEMBUATAN	21
TABEL 3. 1 TABEL KOMPOSISI FORMULA UJICOBA 1 SAMBAL GORENG KRECEK	33
TABEL 3. 2 TABEL KOMPOSISI FORMULA UJICOBA 2 SAMBAL GORENG KRECEK	35
TABEL 3. 3 TABEL KOMPOSISI FORMULA UJICOBA 3 SAMBAL GORENG KRECEK	36
TABEL 3. 4 TABEL HASIL UJI VALIDASI ASPEK WARNA	38
TABEL 3. 6 TABEL HASIL UJI VALIDASI ASPEK AROMA	39
TABEL 3. 6 TABEL HASIL UJI VALIDASI ASPEK RASA (PEDAS)	39
TABEL 3. 7 TABEL HASIL UJI VALIDASI ASPEK RASA (GURIH).....	40
TABEL 3. 8 TABEL HASIL UJI VALIDASI ASPEK TEKSTUR KRECEK	41
TABEL 3. 9 TABEL HASIL UJI VALIDASI ASPEK TEKSTUR KACANG TUNGGAK	41
TABEL 3. 10 TABEL HASIL UJI VALIDASI ASPEK KONSISTENSI ISI DAN CAIRAN	42
TABEL 3. 11 TABEL REKAPITULASI NILAI KESELURUHAN ASPEK VALIDASI	43
TABEL 3. 12 TABEL ANALISIS BIAYA	44
TABEL 3. 13 TABEL <i>Food Cost</i>	45

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2. 1 BRONGKOS (SUMBER: RESEPMASAKANKU.NET)	8
GAMBAR 2. 2 ENTOK SLENGET (SUMBER: GEMPIJOGJA.COM)	8
GAMBAR 2. 3 TENKLENG GAJAH (SUMBER: NIAGATOUR.COM)	9
GAMBAR 2. 4 MANGUT LELE (SUMBER: MASAKAPAHARIINI.COM)	9
GAMBAR 2. 5 OSENG-OSENG MERCON (SUMBER: DOYANRESEP.COM)	10
GAMBAR 2. 6 TERIK DAGING (SUMBER: SELERARASA.COM)	10
GAMBAR 2. 7 SATE KLATAK (SUMBER: QRAVED.COM)	11
GAMBAR 2. 8 AYAM GORENG KALASAN (SUMBER: RESEPISTIMEWA.COM)	11
GAMBAR 2. 9 KERUPUK KULIT KRECEK (SUMBER: BEAUTYNESIA.COM)	12
GAMBAR 2. 10 KACANG TOLO (SUMBER: FOOD.DETIK.COM)	12
GAMBAR 2. 11 BAWANG PUTIH (SUMBER: IIK.AC.ID.)	13
GAMBAR 2. 12 BAWANG MERAH (SUMBER: 99.CO).....	14
GAMBAR 2. 13 CABAI MERAH KERITING (SUMBER: KAMPUSTANI.COM)	14
GAMBAR 2. 14 LENGKUAS (SUMBER: HEALTH,KOMPAS.COM)	15
GAMBAR 2. 15 DAUN SALAM (SUMBER: KESEHATAN.KONTAN.COM)	15
GAMBAR 2. 16 SERAI (SUMBER: BOLA.NET).....	16
GAMBAR 2. 17 CABAI RAWIT MERAH (SUMBER: INFOBLORA.COM).....	16
GAMBAR 2. 18 SANTAN (SUMBER: LIFESTYLE.OKEZONE.COM)	17
GAMBAR 2. 19 GULA MERAH (SUMBER: FIFTO.ID.COM)	18
GAMBAR 2. 20 GARAM (SUMBER: ALODOKTER.COM).....	18
GAMBAR 2. 21 GULA PASIR (SUMBER: FINANCE.DETIK.COM)	19
GAMBAR 2. 22 LADA (SUMBER: YOURSAY.SUARA.COM)	19
GAMBAR 2. 23 BAGAN ALUR PEMBUATAN PEMBUATAN SAMBAL GORENG KRECEK	23
GAMBAR 2. 24 PENYAJIAN SAMBAL GORENG KRECEK (SUMBER:RESEPMASAKAN HARIAN .COM)	24
GAMBAR 3.1 HASIL STANDARDISASI DARI SAMBAL GORENG KRECEK (SUMBER: DOKUMEN PRIBADI)	43

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1. FORMULA STANDARISASI SAMBAL GORENG KRECEK	50
LAMPIRAN 2. INSTRUMEN UJI VALIDASI.....	52
LAMPIRAN 3. HASIL UJI VALIDASI	54
LAMPIRAN 4. FOTO PRODUK	57