

**STANDARDISASI BEBEK BETUTU HIDANGAN DARI
PROVINSI BALI**



**Surya Melia Shahrurnisa
1508518047**

**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 BEBEK BETUTU HIDANGAN DARI PROVINSI BALI

Surya Melia Shahrurnisa
Dosen Pembimbing: Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM

ABSTRAK

Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk mendapatkan standardisasi formula hidangan bebek betutu dari Provinsi Bali. Uji coba dilakukan di laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Uji coba dilakukan pada bulan Mei 2021 hingga bulan Agustus 2021. Hasil uji coba yang sudah memenuhi aspek-aspek kualitas bebek betutu akan diuji validasi oleh dua panelis ahli. Aspek-aspek kualitas terdiri dari aspek warna, aspek aroma bumbu, aspek aroma bebek, aspek rasa, aspek kelembutan tekstur bebek, aspek kekenyalan tekstur bebek, dan aspek komposisi bebek dan bumbu. Berdasarkan hasil uji validasi pada aspek warna mendapatkan nilai rata-rata 5 yang berada pada kategori kuning. Pada aspek aroma bumbu mendapatkan nilai rata-rata 5 yang berada pada kategori bumbu beraroma matang dan wangi. Pada aspek aroma bebek mendapatkan nilai rata-rata 4,5 yang berada pada kategori antara bebek sangat tidak beraroma amis dan bebek tidak beraroma amis. Pada aspek rasa mendapat nilai rata-rata 4,5 yang berada pada kategori antara gurih dan pedas dan gurih dan agak pedas. Pada aspek kelembutan tekstur bebek mendapat nilai rata-rata 5 yang berada pada kategori daging bebek betutu ketika dimakan lembut. Pada aspek kekenyalan tekstur bebek mendapatkan nilai rata-rata 5 yang berada pada kategori daging bebek betutu ketika ditekan lunak. Pada aspek komposisi bebek dan bumbu mendapatkan nilai rata-rata 5 yang berada pada kategori jumlah bumbu seimbang dengan besaran bebek. Hasil rekapitulasi validasi hidangan bebek betutu rata-rata mendapatkan hasil 4,86. Dengan demikian bahwa proses standardisasi formula bebek betutu sudah dapat dijadikan formula yang standard. Analisis biaya bebek betutu meliputi harga bahan, laba, upah tenaga kerja, biaya umum, dan penyusutan alat. Harga Jual bebek betutu untuk satu ekor yaitu Rp 218.000.

Kata kunci: Standardisasi, Aspek Kualitas, Bebek Betutu

STANDARDISASI BEBEK BETUTU HIDANGAN DARI PROVINSI BALI

Surya Melia Shahrurnisa
Dosen Pembimbing: Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM

ABSTRACT

The purpose of writing this Final Project is to obtain a standardization of the formula for the Bebek Betutu dish from the Province of Bali. The trial was carried out in the Food Processing Laboratory of the D3 Tata Boga Program, State University of Jakarta. The trial will be carried out from May 2021 to August 2021. The results of the trial that have met the quality aspects of the bebek betutu will be validated by two expert panelists. The quality aspects consist of the color aspect, the spice aroma aspect, the duck aroma aspect, the taste aspect, the duck texture softness aspect, the duck texture elasticity aspect, and the duck and seasoning composition aspects. Based on the results of the validation test on the color aspect, an average value of 5 is in the yellow category. In the aspect of the aroma of spices, the average value is 5 which is in the category of mature and fragrant spices. In the aspect of the aroma of the duck, the average value is 4.5 which is in the category between duck that does not smell fishy and duck that does not smell fishy. In terms of taste, it gets an average score of 4.5 which is in the category between savory and spicy and savory and slightly spicy. In the aspect of softness, the duck texture gets an average value of 5 which is in the category of betutu duck meat when eaten soft. In terms of elasticity, duck texture gets an average value of 5 which is in the category of betutu duck meat when pressed soft. In the aspect of the composition of duck and seasoning, the average value of 5 is in the category of the amount of spices balanced with the amount of duck. The results of the validation recapitulation of bebek betutu dishes on average get 4.86 results. Thus, the process of standardizing the bebek betutu formula can be used as a standard formula. The cost analysis of bebek betutu includes material prices, profits, labor wages, general costs, and depreciation of tools. The selling price of bebek betutu for one tail is Rp. 218.000.

Keywords: Standardization, Quality Aspect, Bebek Betutu

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Standardisasi Bebek Betutu Hidangan Dari Provinsi Bali
Penyusun : Surya Melia Shahrurnisa
NIM : 1508518047

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing,



Dra. I G. Ayu Ngurah S., MM

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

Anggota Penguji,



Dra. Mariani, M.Si

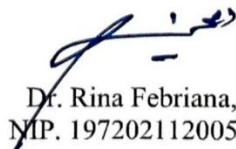
Anggota Penguji,



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Surya Melia Shahrurnisa

NIM : 1508518047

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: "Standardisasi Bebek Betutu Hidangan Dari Provinsi Bali" 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, 03 Agustus 2021



Surya Melia Shahrurnisa
(NIM: 1508518047)



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 : Surya Melia Shahrurnisa
NIM : 1508518047
Fakultas/Prodi : D3 Tata Boga
Alamat email : suryanisa1401@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 Bebek Betutu Hidangan Dari Provinsi Bali

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, 27 Agustus 2021

Penulis

(Surya Melia Shahrurnisa)
nama dan tanda tangan

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 BEBEK BETUTU HIDANGAN DARI PROVINSI BALI”. 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 pihak 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
3. Dr. I Gusti Ayu Ngurah S, MM. 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 Ibu Widiarti dan Bapak Suwardi (Alm), serta kakak Surya Mega Maulidian dan Surya Baskara atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Teman seperjuangan Novia, Indah, dan Heni 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.

Akhir kata, semoga Tugas Akhir ini bermanfaat dan memberikan kontribusi yang nyata terhadap perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 03 Agustus 2021

Surya Melia Shahrurnisa
1508518047

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR GAMBAR	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.
BAB I PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
1.2 Identifikasi Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.3 Pembatasan Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.4 Tujuan Penulisan	Error! Bookmark not defined.
1.5 Kegunaan Penulisan	Error! Bookmark not defined.
BAB II LANDASAN TEORI	Error! Bookmark not defined.
2.1 Standardisasi	Error! Bookmark not defined.
2.2 Bebek Betutu	Error! Bookmark not defined.
2.2.1 Sejarah Bebek Betutu	Error! Bookmark not defined.
2.2.2 Filosofi Bebek Betutu	Error! Bookmark not defined.
2.2.3 Karakteristik Bebek Betutu	Error! Bookmark not defined.
2.2.4 Bahan Pembuatan Bebek Betutu	Error! Bookmark not defined.
2.2.5 Alat Pembuatan Bebek Betutu	Error! Bookmark not defined.
2.2.6 Alat Penyajian	Error! Bookmark not defined.
2.2.7 Prinsip Pembuatan Bebek Betutu	Error! Bookmark not defined.
2.2.8 Teknik Pembuatan Bebek Betutu	Error! Bookmark not defined.
2.2.9 Penyajian Bebek Betutu	Error! Bookmark not defined.
2.3 Kondisi Geografis Provinsi Bali	Error! Bookmark not defined.
2.3.1 Potensi Alam Provinsi Bali	Error! Bookmark not defined.
2.3.2 Kebiasaan Makan Masyarakat Provinsi Bali	Error! Bookmark not defined.
2.3.3 Lauk Pauk di Provinsi Bali	Error! Bookmark not defined.
2.4 Kualitas Bebek Betutu	Error! Bookmark not defined.
2.4.1 Konsep Kualitas	Error! Bookmark not defined.
2.4.2 Aspek-Aspek Kualitas Bebek Betutu	Error! Bookmark not defined.

2.5	Analisis Biaya Produk Dan Harga Jual	Error! Bookmark not defined.
2.5.1	Menentukan Total Harga Bahan Baku	Error! Bookmark not defined.
2.5.2	Biaya Produksi Selama Proses Hingga Siap Disajikan	Error! Bookmark not defined.
2.5.3	Menentukan Persentase <i>Food Cost</i>	Error! Bookmark not defined.
2.5.4	Menentukan Harga Jual	Error! Bookmark not defined.
2.5.5	Perhitungan Harga Jual Metode Konvensional	Error! Bookmark not defined.
BAB III	PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
3.1	Tempat Dan Waktu Uji Coba	Error! Bookmark not defined.
3.2	Prosedur Uji Coba Bebek Betutu	Error! Bookmark not defined.
3.2.1	Uji Coba 1 Bebek Betutu	Error! Bookmark not defined.
3.2.2	Uji Coba 2 Bebek Betutu	Error! Bookmark not defined.
3.3	Hasil Uji Validasi Kualitas Bebek Betutu	Error! Bookmark not defined.
3.3.1	Aspek Warna	Error! Bookmark not defined.
3.3.2	Aspek Aroma Bumbu	Error! Bookmark not defined.
3.3.3	Aspek Aroma Bebek	Error! Bookmark not defined.
3.3.4	Aspek Rasa	Error! Bookmark not defined.
3.3.5	Aspek Kelembutan Tekstur Bebek	Error! Bookmark not defined.
3.3.6	Aspek Kekenyalan Tekstur Bebek	Error! Bookmark not defined.
3.3.7	Aspek Komposisi Bebek Dan Bumbu	Error! Bookmark not defined.
3.3.8	Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	Error! Bookmark not defined.
3.4	Penyajian Hasil Standardisasi Bebek Betutu	Error! Bookmark not defined.
3.5	Kemasan Dan Label	Error! Bookmark not defined.
3.6	Analisis Biaya	Error! Bookmark not defined.
3.7	Kelemahan Uji Coba Bebek Betutu	Error! Bookmark not defined.
BAB IV	KESIMPULAN DAN SARAN	Error! Bookmark not defined.
4.1	Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
4.2	Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA		Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN		Error! Bookmark not defined.