

**STANDARDISASI IKAN BAKAR MANOKWARI DARI
PROVINSI PAPUA BARAT**

TUGAS AKHIR



**YANI SEPTIANA
1508518007**

**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 BAKAR MANOKWARI DARI PROVINSI PAPUA BARAT

Yani Septiana

Pembimbing : Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si

ABSTRAK

Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula standard hidangan ikan bakar Manokwari yang berasal dari Provinsi Papua Barat. Ikan bakar Manokwari merupakan hidangan berbahan dasar ikan tongkol yang dibakar kemudian diberi sambal yang terbuat dari bawang merah, cabai rawit, gula dan garam yang ditumbuk kasar kemudian dilumuri di bagian atas ikan. Ciri khas dari hidangan ini adalah rasa manis dan gurih dari ikan tongkol segar dan rasa pedas yang berasal dari sambal. Standardisasi dilakukan dengan uji coba sebanyak tiga kali hingga mendapatkan resep formula yang terbaik. Uji coba produk dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, dengan tujuh aspek penilaian yaitu aspek warna, aroma, tekstur, tingkat kepedasan, komposisi bumbu dan bahan, dan tingkat kematangan ikan. Masing-masing tujuh aspek penilaian tersebut berisi lima skala penilaian. Hasil nilai rata-rata yang didapatkan dari aspek warna adalah 3 berada pada kategori hitam, aspek rasa dengan nilai rata-rata 4 berada pada kategori antara agak gurih dan agak manis khas ikan, aspek aroma dengan nilai rata-rata 4,5 berada pada kategori antara beraroma ikan bakar dan agak beraroma ikan bakar, aspek tekstur dengan nilai rata-rata 4,5 berada pada kategori antara agak lembut dan sedikit lembut, aspek tingkat kematangan dengan nilai rata-rata 4,5 berada pada kategori antara sangat matang dan matang, aspek tingkat kepedasan dengan nilai rata-rata 4,5 berada pada kategori antara sangat pedas dan pedas, aspek komposisi bumbu dan bahan dengan nilai rata-rata 4 berada pada kategori agak seimbang. Berdasarkan perhitungan harga jual dengan metode konvensional, didapatkan hasil sebesar Rp 59.000 per porsi.

Kata kunci : Standardisasi, Organoleptik, Ikan Bakar Manokwari, Papua Bara

STANDARDIZATION OF IKAN BAKAR MANOKWARI FROM THE PROVINCE OF WEST PAPUA

Yani Septiana

Mentor : Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si

ABSTRACT

The purpose of writing this final project is to obtain a standard formula for the Manokwari grilled fish dish originating from the Province of West Papua. Manokwari grilled fish is a dish made from tuna which is grilled and then given a chili sauce made from shallots, cayenne pepper, sugar, and salt which is roughly ground and then smeared on the top of the fish. The hallmark of this dish is the sweet and savory taste of fresh tuna and the spicy taste of chili sauce. Standardization was carried out by trialing three times to get the best formula recipe. Product trials were carried out at the Food Processing Laboratory of the Catering Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta, with seven aspects of assessment, namely aspects of color, aroma, texture, level of spiciness, the composition of spices and ingredients, and level of fish maturity. Each of the seven aspects of the assessment contains five rating scales. The average value obtained from the color aspect is 3 is in the black category, the taste aspect with an average value of 4 is in the category between slightly savory and slightly sweet typical of fish, the aroma aspect with an average value of 4.5 is in the category between grilled fish and grilled fish, the texture aspect with an average value of 4.5 is in the category between slightly soft and slightly soft, the aspect of maturity level with an average value of 4.5 is in the category between very ripe and ripe, aspects of the level of spiciness with an average value of 4.5 are in the category between very spicy and spicy, aspects of the composition of spices and ingredients with an average value of 4 are in the category somewhat balanced. Based on the calculation of the selling price with the conventional method, the result is Rp. 59,000 per serving.

Key Word : *Standardization, Organoleptic, Ikan Bakar Manokwari, Papua Barat*

LEMBAR PENGESAHAN

**YANI SEPTIANA
NIM. 1508518007**

STANDARDISASI IKAN BAKAR MANOKWARI

**Dipertahankan di depan Panitia Penguji Tugas Akhir
Program D3 Tata Boga Fakultas Teknik
Universitas Negeri Jakarta
Tanggal: 15 Desember 2021**

DEWAN PENGUJI

NAMA	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si (Pembimbing/Penguji)	29 / 12 / 2021
Dra. Mariani, M.Si (Ketua Penguji)	29 / 12 / 2021
Dr. Rusilanti, M.Si (Anggota Penguji)	29 / 12 / 2021
Dra. Sachriani, M.Kes (Anggota Penguji)	29 / 12 / 2021

Jakarta, 5 Januari 2022
Mengetahui:
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga


Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP.197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Yani Septiana

NIM 1508518007

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: “Standardisasi Ikan Bakar Manokwari Dari Provinsi Papua 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, 8 Desember 2021
Yang membuat pernyataan



Yani Septiana
(1508518007)



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 : Yani Septiana
NIM : 1508518007
Fakultas/Prodi : Teknik
Alamat email : yani.septiana75@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 Ikan Bakar Manokwari dari Provinsi Papua Barat

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, 6 Maret 2022

Penulis

(Yani Septiana)

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 Ikan Bakar Manokwari dari Provinsi Papua Barat”. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi D3 Tata Boga untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md).

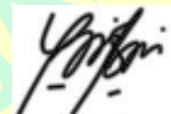
Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah banyak membantu, mendukung, dan membimbing penulis baik secara langsung maupun tidak langsung hingga penyusunan Tugas Akhir ini berjalan dengan lancar. Berikut ini penulis sampaikan rasa terima kasih kepada 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. Dra. I Gusti Ayu Ngurah, S.Pd, M.M selaku Pembimbing Akademik
3. Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si selaku Dosen Pembimbing 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 Staf Tata Usaha dan Staf Laboran Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Kedua Orang tua, 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.

Akhirnya semoga tulisan ini dapat bermanfaat dan memberikan kontribusi yang nyata terhadap perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, September 2021



Yani Septiana
1508518007

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	ii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I 1	
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	2
1.3 Pembatasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan Penulisan	3
1.5 Kegunaan Penulisan.....	3
BAB II 4	
LANDASAN TEORI	4
2.1 Ikan Bakar Manokwari.....	4
2.1.1 Sejarah Ikan Bakar Manokwari.....	4
2.1.2 Kondisi Geografis Provinsi Papua Barat	4
2.1.3 Potensi Alam Provinsi Papua Barat.....	6
2.1.4 Kebiasaan Makan Masyarakat Provinsi Papua Barat	7
2.1.5 Karakteristik Ikan Bakar Manokwari	12
2.1.6 Bahan Pembuatan Ikan Bakar Manokwari	13
2.1.7 Alat Pembuatan Ikan Bakar Manokwari.....	21
2.1.8 Prinsip Pembuatan Ikan Bakar Manokwari	24
2.1.9 Teknik Pembuatan Ikan Bakar Manokwari	25
2.1.10 Penyajian Ikan Bakar Manokwari.....	25
2.2 Kualitas Ikan Bakar Manokwari.....	26
2.2.1 Konsep Kualitas	26
2.2.2 Aspek-Aspek Kualitas Ikan Bakar Manokwari	27
2.2.2.1 Aspek Warna	27
2.2.2.2 Aspek Aroma.....	27
2.2.2.3 Aspek Rasa	27
2.2.2.4 Aspek Tekstur.....	27
2.2.2.5 Aspek Tingkat Kematangan	27
2.2.2.6 Aspek Tingkat Kepedasan.....	28
2.2.2.7 Aspek Komposisi Bumbu dan Bahan	28

2.3	Analisis Biaya Produk dan Harga Jual.....	28
2.3.1	Menentukan Total Bahan Baku.....	28
2.3.2	Biaya Produksi Selama Proses Hingga Siap Disajikan ...	29
2.3.2.1	Menentukan Presentase <i>Food Cost</i>	29
2.3.2.2	Menentukan Harga Jual	30
BAB III	32	
PEMBAHASAN		32
3.1	Tempat dan Waktu Uji Coba.....	32
3.2	Prosedur Uji Coba.....	32
3.2.1	Uji Coba 1 Ikan Bakar Manokwari	32
3.2.2	Uji Coba 2 Ikan Bakar Manokwari	34
3.2.3	Uji Coba 3 Ikan Bakar Manokwari	36
3.3	Hasil Uji Validasi Kualitas Ikan Bakar Manokwari	38
3.3.1	Aspek Warna Ikan.....	38
3.3.2	Aspek Rasa Ikan.....	39
3.3.3	Aspek Aroma Ikan Bakar	39
3.3.4	Aspek Tekstur Ikan.....	40
3.3.5	Aspek Tingkat Kematangan.....	40
3.3.6	Aspek Tingkat Kepedasan	41
3.3.7	Aspek Komposisi Bumbu dan Bahan.....	41
3.4	Penyajian Hasil Standardisasi Ikan Bakar Manokwari	42
3.5	Analisis Biaya.....	42
3.6	Kelemahan Uji Coba.....	44
BAB IV	45	
PENUTUP		45
4.1	Kesimpulan.....	45
4.2	Saran	46
DAFTAR PUSTAKA		47
LAMPIRAN		50