

**STANDARDISASI OSENG-OSENG MERCON DARI PROVINSI
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

TUGAS AKHIR



**MELLY PRAMESDIANTI
1508518043**

**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**

HALAMAN PENGESAHAN SIDANG TUGAS AKHIR

Nama : Melly Pramesdianti
NIM : 1508518043
Judul Tugas Akhir : **Standardisasi Oseng-Oseng Mercon dari Provinsi
Daerah Istimewa Yogyakarta**

Nama/Jabatan

Tanda Tangan

Tanggal

Dr. Nur Riska, S. Pd, M.Si
NIP. 197904152005012004



03 Desember 2021

Nama/Jabatan

Tanda Tangan

Tanggal

Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012011



07 Desember 2021




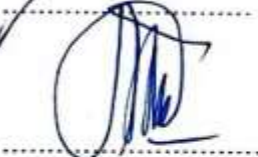
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

**MELLY PRAMESDIANTI
NIM. 1508518043**


**STANDARDISASI OSENG-OSENG MERCON DARI PROVINSI
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

**Dipertahankan didepan Panitia Penguji Tugas Akhir
Program Studi Diploma 3 Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta
Tanggal: 15 Desember 2021**

DEWAN PENGUJI

NAMA	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dr. Nur Riska, S. Pd, M.Si NIP. 197904152005012004 (Dosen Pembimbing)		29/12/2021
Yeni Yulianti, M.Pd NIP. 8815090018 (Ketua Penguji)		29/12/2021
Dr. Rina Febriana, M.Pd NIP. 197202112005012011 (Anggota Penguji)		29/12/2021
Dra. Mariani, M.Si NIP. 196103291988112001 (Anggota Penguji)		29/12/2021

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


Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012011

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Melly Pramesdianti

NIM : 1508518043

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: “Standardisasi Oseng-Oseng Mercon 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, 30 November 2021
Yang membuat pernyataan



Melly Pramesdianti
(1508518043)



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 : Melly Pramesdianti
NIM : 1508518043
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / D3 Tata Boga
Alamat email : mellyprames@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 Oseng-Oseng Mercon dari Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta

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, 4 Maret 2022

Penulis

(Melly Pramesdianti)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat, karunia, serta berkah-Nya yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “ **Standardisasi Oseng-Oseng Mercon dari Provinsi Daerah Istimewa 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, 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. 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 Laboratorium Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Orang tua Wartini dan Sukamto, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Serta 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, 30 November 2021



Melly Pramesdianti
1508518043

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN SIDANG TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Perumusan Masalah	3
1.5 Tujuan Penulisan.....	4
1.6 Kegunaan Penulisan	4
BAB II LANDASAN TEORI	5
2.1 Oseng-Oseng Mercon.....	5
2.2 Sejarah Oseng-Oseng Mercon.....	5
2.3 Kondisi Geografis Provinsi Yogyakarta	6
2.4 Potensi Alam Provinsi Yogyakarta	7
2.5 Kebiasaan Makan Masyarakat Provinsi Yogyakarta	7
2.6 Lauk Pauk di Provinsi Yogyakarta	8
2.6.1 Lauk Pauk Berkuah Banyak.....	8
2.6.2 Lauk Pauk Berkuah Sedikit.....	10
2.6.3 Lauk Pauk Kering.....	11
2.7 Pengertian Oseng-Oseng Mercon	12
2.8 Karakteristik Oseng-Oseng Mercon.....	13
2.9 Bahan Pembuatan Oseng-Oseng Mercon.....	13
2.9.1 Bahan Utama	13
2.9.2 Bumbu	15
2.9.3 Bahan Cairan	19
2.9.4 Bahan Pelengkap	19
2.10 Alat Pembuatan Oseng-Oseng Mercon.....	19
2.11 Prinsip Pembuatan Oseng-Oseng Mercon	22
2.12 Teknik Pembuatan Oseng-Oseng Mercon	23
2.13 Penyajian Oseng-Oseng Mercon.....	24
2.14 Alat Saji Yang Digunakan	24
2.15 Makanan Pelengkap	25
2.16 Kualitas Oseng-Oseng Mercon	25

2.17	Konsep Kualitas	25
2.18	Aspek-aspek Kualitas Oseng-Oseng Mercon.....	26
2.18.1	Aspek Warna	26
2.18.2	Aspek Rasa	26
2.18.3	Aspek Aroma.....	26
2.18.4	Aspek Tekstur	27
2.18.5	Aspek Konsistensi Kekentalan.....	27
2.18.6	Aspek Komposisi Bumbu dan Cairan	27
2.19	Analisis Biaya Produk dan Harga Jual.....	27
2.20	Total Harga Bahan Baku.....	28
2.21	Biaya Produksi Selama Proses Hingga Siap Disajikan.....	29
2.22	Persentase Food Cost	29
2.23	Harga Jual.....	29
BAB III	PEMBAHASAN.....	31
3.1	Tempat dan Waktu Ujicoba	31
3.2	Prosedur Ujicoba.....	31
3.2.1	Ujicoba 1 Oseng-Oseng Mercon	31
3.2.3	Ujicoba 3 Oseng-Oseng Mercon	34
3.2.4	Ujicoba 4 Oseng-Oseng Mercon	36
3.3	Hasil Uji Validasi Kualitas Oseng-Oseng Mercon	37
3.3.1	Aspek Warna	37
3.3.2	Aspek Rasa Pedas.....	38
3.3.3	Aspek Aroma Daun Jeruk dan Cabai	38
3.3.4	Aspek Kelembutan Tekstur Daging	39
3.3.5	Aspek Konsistensi Kekentalan.....	39
3.3.6	Aspek Komposisi Bumbu dan Cairan	40
3.4	Penyajian Hasil Standarisasi	37
3.5	Analisis Biaya	41
3.6	Kelemahan Ujicoba.....	44
BAB IV	PENUTUP	45
4.1	Kesimpulan	45
4.2	Saran.....	46
	DAFTAR PUSTAKA	47
	LAMPIRAN.....	49

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Lauk Pauk Berkuah Banyak	9
2.2	Lauk Pauk Berkuah Sedikit/Kering	10
2.3	Lauk Pauk Berkuah Sedikit/Kering	11
2.4	Kandungan Gizi Daging Sandung Lamur	14
2.5	Alat Persiapan dan Fungsi	19
2.6	Alat Pengolahan dan Fungsi	21
2.7	Alat Penyajian dan Fungsi	22
3.1	Komposisi Formula Ujicoba 1 Oseng-Oseng Mercon	31
3.2	Komposisi Formua Ujicoba 2 Oseng-Oseng Mercon	33
3.3	Komposisi Formua Ujicoba 3 Oseng-Oseng Mercon	34
3.4	Komposisi Formua Ujicoba 4 Oseng-Oseng Mercon	36
3.5	Hasil Uji Validasi Aspek Warna	38
3.6	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Pedas	38
3.7	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Daun Jeruk dan Cabai	39
3.8	Hasil Uji Validasi Tekstur Daging	39
3.9	Hasil Uji Validasi Aspek Konsistensi Kekentalan	40
3.10	Hasil Uji Validasi Aspek Komposisi Bumbu dan cairan	40
3.11	Perhitungan Harga Bahan	42
3.12	<i>Food Cost</i>	42

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Sandung lamur	14
2.2	Penyajian Oseng-Oseng Mercon	24
2.3	Alat saji	25
3.1	Hasil uji coba 1	32
3.2	Hasil uji coba 2	34
3.3	Hasil uji coba 3	35
3.4	Hasil uji coba 4	37
3.5	Penyajian Oseng-Oseng Mercon	41



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1.	Formula Standarisasi Oseng-Oseng Mercon	49
2.	Instrumen Uji Validasi	50
3.	Hasil Uji Validasi	51
4.	Gambar Produk.....	60



STANDARDISASI OSENG-OSENG MERCON DARI PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

MELLY PRAMESDIANTI

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

ABSTRAK

Tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula standardisasi hidangan oseng-oseng mercon yang berasal dari Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Hidangan oseng-oseng mercon memiliki ciri khas rasa yang pedas dan beraroma daun jeruk. Standardisasi dilakukan dengan metode eksperimen dengan teknik uji coba yang dilakukan sebanyak empat kali hingga menemukan resep formula yang terbaik. Uji coba produk dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Berdasarkan skala uji organoleptik yang dilakukan oleh dua panelis dengan enam perlakuan pada produk yang meliputi : aspek warna, aspek rasa, aspek aroma, aspek kelembutan tekstur, aspek konsistensi kekentalan, dan aspek komposisi bumbu dan cairan maka hasil validasi kualitas oseng-oseng mercon adalah : pada aspek warna mendapatkan rata-rata nilai 3 dengan skala coklat kemerahan, pada aspek rasa mendapatkan rata-rata nilai 4,5 dengan skala sangat pedas dan pedas, pada aspek aroma mendapatkan rata-rata nilai 4,5 dengan skala beraroma daun jeruk dan cabai dan agak beraroma daun jeruk dan cabai, pada aspek kelembutan tekstur warna mendapatkan rata-rata nilai 5 dengan skala empuk, pada aspek konsistensi kekentalan mendapatkan rata-rata nilai 4 dengan skala agak kental, dan pada aspek komposisi bumbu dan cairan mendapatkan rata-rata nilai 4,5 dengan skala agak seimbang dan seimbang. Harga jual yang telah dihitung dengan metode konvensional diperoleh sebesar Rp. 217.000 per 500 gram.

Kata kunci : Standardisasi Resep, Oseng-oseng Mercon, Organoleptik, Daerah Istimewa Yogyakarta

**STANDARDIZATION OF OSENG-OSENG MERCON FROM THE
PROVINCE SPECIAL REGION OF YOGYAKARTA**

MELLY PRAMESDIANTI

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

ABSTRACT

The purpose of this final project is to obtain a formula for the standardization of oseng-oseng mercon originating from the Province of the Special Region of Yogyakarta. The oseng-oseng mercon dish has a characteristic spicy taste and aroma of lime leaves. Standardization was carried out by experimental methods with trial techniques carried out four times to find the best recipe. Product trials were carried out at the Food Processing Laboratory of the Catering Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. Based on the organoleptic test scale carried out by two panelists with six treatments on the product which include color aspect, taste aspect, aroma aspect, texture softness aspect, viscosity consistency aspect, and aspect of seasoning and liquid composition, the results of the validation of the quality of oseng-oseng mercon are on the color aspect it gets an average value of 3 with a red and reddish-brown scale, on the taste aspect it gets an average value of 4.5 with a very spicy and spicy scale, on the aroma aspect it gets an average value of 4.5 with a flavorful scale lime leaves and chili and slightly flavored with lime leaves and chili, on the aspect of softness s of color texture an average value of 5 is obtained on a soft scale, on the aspect of consistency, an average value of 4 is obtained with a slightly thick scale, and on the aspect of seasoning and liquid composition get an average score of 4.5 with a somewhat balanced and balanced scale. The selling price which has been calculated using the conventional method is IDR 217,000 for 500 grams.

Key Word : *Standardization Recipe, Oseng-Oseng Mercon, Organoleptic Test, Special Region Of Yogyakarta*