

**STANDARDISASI IKAN WOKU BELANGA DARI  
PROVINSI SULAWESI UTARA**



**ATIKA MAYISTI JASMAN  
1508518017**

**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  
2022**

## **STANDARDISASI IKAN WOKU BELANGA DARI PROVINSI SULAWESI UTARA**

**Pembimbing : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes**

### **ABSTRAK**

Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk mendapatkan standardisasi formula dan langkah pembuatan terbaik Ikan Woku Belanga. Sumber data diperoleh dengan teknik pengumpulan data kualitatif yaitu diperoleh berdasarkan hasil triangulasi resep dari lima sumber yang berasal dari beberapa referensi. Berdasarkan hasil pengumpulan data tersebut, diperoleh resep Ikan Woku Belanga meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, kualitas Ikan Woku Belanga. Dari resep Ikan Woku Belanga inilah yang dijadikan resep yang telah dikonversikan untuk proses standardisasi. Proses standardisasi formula terbaik Ikan Woku Belanga dilakukan dengan metode uji coba sebanyak tiga kali dengan melibatkan dosen pembimbing dan dua dosen validator. Terdapat beberapa aspek penilaian dalam uji organoleptik sehingga mendapatkan kualitas Ikan Woku Belanga yang baik dengan aspek kualitas yang meliputi, aspek rasa, aspek warna, aspek aroma dan aspek konsistensi. Hasil uji kualitas oleh 2 panelis ahli yaitu pada aspek rasa pedas dan gurih dua panelis menyatakan pedas dan agak gurih, pada aspek rasa asin dua panelis ahli menyatakan tidak asin, Pada aspek warna satu orang panelis menyatakan berwarna kuning dan satu orang panelis menyatakan berwarna kuning kemerahan. Pada aspek aroma ikan satu orang panelis menyatakan beraroma agak amis dan satu orang panelis menyatakan beraroma tidak amis. Pada aspek konsistensi satu panelis ahli menyatakan tidak kental dan satu panelis ahli menyatakan agak kental. Hasil rata-rata rekapitulasi nilai keseluruhan aspek validasi pada hidangan Ikan Woku Belanga yang telah distandardisasi ini adalah 3,86. Berdasarkan hasil perhitungan analisis biaya menggunakan metode konvensional dengan kenaikan sebesar 75% diperoleh harga jual Rp50.000/porsi.

**Kata kunci :** Ikan Woku Belanga, Standardisasi, Uji Organoleptik

**STANDARDIZATION OF WOKU BELANGA FROM  
NORTH SULAWESI PROVINCE**

**Preceptor : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes**

***ABSTRACT***

The purpose of writing this final project is to obtain standardization of the formula and the best manufacturing steps for Woku Belanga Fish. Sources of data obtained by qualitative data collection techniques that are obtained based on the results of triangulation of recipes from five sources originating from several references. Based on the results of the data collection, the Woku Belanga Fish recipe was obtained including the ingredients used, the number of ingredients, how to make it, and the quality of Woku Belanga Fish. From this Woku Belanga fish recipe, this recipe has been converted for the standardization process. The standardization process of the best Woku Belanga fish formula was carried out by the trial method three times, involving a supervisor and two validator lecturers. There are several aspects of the assessment in the organoleptic test so as to get a good quality Woku Belanga Fish with quality aspects which include, taste aspects, color aspects, aroma aspects and consistency aspects. The results of the quality test by 2 expert panelists, namely on the spicy and savory taste aspects, two panelists stated that it was spicy and slightly savory, on the salty aspect two expert panelists stated that it was not salty. On the color aspect, one panelist stated that it was yellow and one panelist stated that it was reddish yellow. In the aspect of fish aroma, one panelist stated that it smelled slightly fishy and one panelist stated that it smelled not fishy. In the aspect of consistency, one expert panelist stated that it was not thick and one expert panelist stated that it was rather thick. The average result of the recapitulation of the overall value of the validation aspect on this standardized Woku Belanga dish is 3.86. Based on the results of the calculation of the cost analysis using the conventional method with an increase of 75%, the selling price is Rp. 50,000/portion.

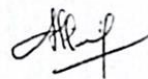
**Keywords:** Woku Belanga Fish, Standardization, Organoleptic Test

**HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR**

Penyusun : Atika Mayisti Jasman  
NIM : 1508518017  
Judul : Standardisasi Ikan Woku Belanga dari Provinsi Sulawesi Utara

**Disetujui Oleh:**

Dosen Pembimbing



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes  
NIP. 196301141991032001

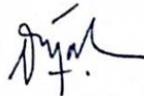
**Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:**

**Ketua Penguji,**



Dra. Sachriani, M.Kes

**Anggota Penguji,**



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

**Anggota Penguji,**



Dr. Rina Febriana, M.Pd

**Mengetahui,  
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga**



Dr. Rina Febriana, M.Pd  
NIP. 197202112005012001

## HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Atika Mayisti Jasman

NIM : 1508518017

Saya menyatakan dengan sebenar–benarnya Tugas Akhir dengan judul: “Standardisasi Ikan Woku Belanga Dari Provinsi Sulawesi Utara” 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, 29 Januari 2022

Yang membuat pernyataan



Atika Mayisti Jasman

NIM 1508518017



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: [lib.uni.ac.id](http://lib.uni.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 : Atika Mayisti Jasman  
NIM : 1508518017  
Fakultas/Prodi : Teknik/Tata Boga  
Alamat email : atikamj30@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 Woku Belanga dari Provinsi Sulawesi Utara

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, 17 Maret 2022

Penulis

(Atika Mayisti Jasman)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena dengan rahmat dan karunia Nya, penulis akhirnya mampu menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Standardisasi Ikan Woku Belanga Dari Provinsi Sulawesi Utara”. 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 G Ayu Ngurah, MM selaku Pembimbing Akademik.
3. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes 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 Tri Istiyah (ibu), serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Onim, Valencia, Alfany, Farah, temen 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.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan karya tulis ini masih jauh dari sempurna serta kesalahan yang penulis yakini diluar batas kemampuan penulis. Maka dari itu penulis dengan senang hati menerima kritik dan saran yang membangun dari para pembaca. Penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat dan memberikan kontribusi yang nyata terhadap perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 29 Januari 2022



Atika Mayisti Jasman  
1508518017

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN 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>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	3
1.3 Pembatasan Masalah .....	3
1.4 Tujuan Penulisan .....	3
1.5 Kegunaan Penulisan .....	4
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>5</b>
2.1 Ikan Woku Belanga.....	5
2.1.1 Sejarah Ikan Woku Belanga.....	5
2.1.2 Bahan Pembuatan Ikan Woku Belanga .....	11
2.1.3 Alat Pembuatan Ikan Woku Belanga.....	19
2.1.4 Prinsip Pembuatan Ikan Woku Belanga .....	22
2.1.5 Teknik Pembuatan Ikan Woku Belanga .....	23
2.1.6 Penyajian Ikan Woku Belanga .....	24
2.2 Kualitas Ikan Woku Belanga .....	25
2.2.1 Konsep Kualitas .....	26
2.2.2 Aspek-aspek Kualitas Ikan Woku Belanga.....	26
2.3 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual .....	27
2.3.1 Menentukan Total Harga Bahan Baku.....	28
2.3.2 Biaya Produksi Selama Proses Hingga Siap Disajikan .....	29
2.3.3 Menentukan Persentase <i>Food Cost</i> .....	29
2.3.4 Menentukan Harga Jual .....	29
<b>BAB III PEMBAHASAN</b> .....	<b>32</b>
3.1 Tempat dan Waktu Ujicoba .....	32



3.2 Triangulasi Resep .....	32
3.3 Prosedur Uji Coba .....	33
3.3.1 Ujicoba 1 Ikan Woku Belanga .....	33
3.3.2 Uji Coba 2 Ikan Woku Belanga .....	34
3.3.3 Uji Coba 3 Ikan Woku Belanga .....	36
3.4 Hasil Uji Validasi Kualitas Ikan Woku Belanga.....	37
3.4.1 Aspek Warna .....	38
3.4.2 Aspek Aroma.....	38
3.4.3 Aspek Rasa.....	39
3.4.4 Aspek Konsistensi .....	40
3.4.5 Nilai Keseluruhan Aspek Validasi .....	40
3.5 Penyajian Hasil Standardisasi Ikan Woku Belanga .....	41
3.6 Analisis Biaya .....	41
3.7 Kelemahan Uji Coba .....	44
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>45</b>
4.1 Kesimpulan .....	45
4.2 Saran .....	45
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>46</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>49</b>

**DAFTAR TABEL**

Tabel 2. 1 Alat Persiapan Pembuatan Ikan Woku Belanga.....	19
Tabel 2. 2 Alat Pengolahan Ikan Woku Belanga.....	21
Tabel 2. 3 Alat Penyajian Ikan Woku Belanga .....	22
Tabel 3. 1 Komposisi Formula Uji Coba 1 Ikan Woku Belanga.....	33
Tabel 3. 2 Komposisi Formula Uji Coba 2 Ikan Woku Belanga.....	34
Tabel 3. 3 Komposisi Formula Uji Coba 3 Ikan Woku Belanga.....	36
Tabel 3. 4 Hasil Uji Validasi Aspek Warna .....	38
Tabel 3. 5 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Ikan .....	38
Tabel 3. 6 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Pedas dan Gurih.....	39
Tabel 3. 7 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Asin.....	39
Tabel 3. 8 Hasil Uji Validasi Konsistensi Kuah .....	40
Tabel 3. 9 Rekapitulasi Keseluruhan Nilai Aspek Validasi .....	40
Tabel 3. 10 Perhitungan Harga Bahan .....	42
Tabel 3. 11 <i>Food Cost</i> .....	43

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Peta Sulawesi Utara .....	5
Gambar 2. 2 Sayur Ganemo .....	8
Gambar 2. 3 Cakalang Pampis .....	9
Gambar 2. 4 Cakalang Suwir .....	9
Gambar 2. 5 Ikan Tude Bakar .....	10
Gambar 2. 6 Tinoransak.....	10
Gambar 2. 7 Ikan Woku Belanga .....	11
Gambar 2. 8 Ikan Tuna .....	12
Gambar 2. 9 Bawang Merah.....	12
Gambar 2. 10 Bawang Putih.....	13
Gambar 2. 11 Kunyit.....	13
Gambar 2. 12 Kemiri .....	14
Gambar 2. 13 Jahe .....	14
Gambar 2. 14 Sereh .....	14
Gambar 2. 15 Daun Pandan.....	15
Gambar 2. 16 Daun Jeruk.....	15
Gambar 2. 17 Daun Bawang .....	16
Gambar 2. 18 Daun Kemangi.....	16
Gambar 2. 19 Daun Kunyit .....	16
Gambar 2. 20 Jeruk Nipis.....	17
Gambar 2. 21 Garam.....	17
Gambar 2. 22 Kunyit.....	18
Gambar 2. 23 Cabai Rawit .....	18
Gambar 2. 24 Cabai Keriting Merah.....	18
Gambar 2. 25 Tomat .....	19
Gambar 2. 26 Prinsip Pembuatan Ikan Woku Belanga.....	23
Gambar 2. 27 Piring Saji.....	24
Gambar 2. 28 Kotak Kemasan.....	25
Gambar 2. 29 Label Produk .....	25
Gambar 3. 1 Triangulasi Resep .....	32
Gambar 3. 2 Hasil Uji Coba Ikan Woku Belanga .....	34
Gambar 3. 3 Hasil Uji Coba 2 Ikan Woku Belanga.....	35
Gambar 3. 4 Hasil Uji Coba 3 Ikan Woku Belanga.....	37
Gambar 3. 5 Penyajian Ikan Woku Belanga .....	41

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Formula Standardisasi .....	49
Lampiran 2 Instrumen Uji Validasi .....	50
Lampiran 3 Gambar Produk.....	54