

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP DENDENG BATOKOK
IKAN TONGKOL PANGGANG DENGAN METODE
PEMASAKAN AWAL BERBEDA (*BOILING, POACHING, &
STEAMING*)**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**Muhammad Ilhan Syahputra
1508520008**

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Daya Terima Konsumen Terhadap Dendeng Batokok Ikan
Tongkol Panggang Dengan Metode Pemasakan Awal Yang
Berbeda (*Boiling, Poaching & Steaming*)

Penyusun : Muhammad Ilhan Syahputra

NIM : 1508520008

Tanggal Ujian : 16 Juli 2024

Disetujui oleh:
Pembimbing



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

NIP. 197101232001121001

Mengetahui

Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengolahan Jasa Makanan



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

NIP. 197409142001121001

HALAMAN PENGESAHAN SARJANA TERAPAN

Judul : Daya Terima Konsumen Terhadap Dendeng Batokok Ikan Tongkol
Panggang Dengan Metode Pemasakan Awal Berbeda (*Boiling, Poaching, & Steaming*)
Penyusun : Muhammad Ilhan Syahputra
NIM : 1508520008

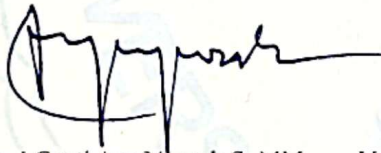
Disetujui oleh:
Pembimbing I,



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si
NIP. 197101232001121001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji,



Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM
NIP. 196007231986022001

Anggota Penguji I,



Yeni Yulianti, S.Pd, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Anggota Penguji II,



Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Mengetahui,
**Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kulineri dan Pengelolaan
Jasa Makanan**



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc.
NIP. 197409142001121001



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 : Muhammad Ilhan Syahputra
NIM : 1508520008
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : iilhan633@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 (.....)

yang berjudul :

Daya Terima Konsumen Terhadap Dendeng Batokok Ikan Tongkol Panggang
Dengan Metode Pemasakan Awal Berbeda

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, 30 Juli 2024

Penulis

(Muhammad Ilhan Syahputra)

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 25 April 2024

Yang membuat,



Muhammad Ilhan Syahputra
NIM 1508520008

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan segala Rahmat dan karunia-Nya kepada penulis, sehingga pada akhirnya dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **“Daya Terima Konsumen Terhadap Inovasi Dendeng Batokok Ikan Tongkol Panggang”**. Penyusunan Skripsi ini sebagai syarat menyelesaikan studi Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan (S.Tr).

Penulis juga ingin menyampaikan terimakasih kepada Bapak/Ibu dosen yang terhormat dan berbagai pihak yang telah membimbing dan membantu penulis. di antaranya:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. selaku korordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Sachriani, M. Kes. Selaku Dosen Pembimbing Akademik.
3. Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si selaku Pembimbing Skripsi.
4. Seluruh dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
5. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboran Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan

Penulis juga ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada orang tua, dan teman – teman penulis yang selalu mendukung dan membantu dalam penyelesaian penulisan skripsi ini. Penulis menyadari masih adanya kekurangan mengingat keterbatasan kemampuan yang dimiliki. Semoga tulisan ini dapat memberikan manfaat dan berkontribusi secara positif terhadap perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 25 April 2024



Muhammad Ilhan Syahputra

**DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP DENDENG BATOKOK IKAN
TONGKOL PANGGANG DENGAN METODE PEMASAKAN AWAL
BERBEDA (*BOILING, POACHING, & STEAMING*)**

MUHAMMAD ILHAN SYAHPUTRA

Pembimbing : Dr. Ir. Alsuendra, M.Si

ABSTRAK

Skripsi ini bertujuan untuk menganalisis hasil daya terima terbaik pada produk Dendeng Batokok Ikan Tongkol Panggang. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan bertempat di Gedung H, Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan di kampus A Universitas Negeri Jakarta kepada mahasiswa/i Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta yang sudah lulus Mata Kuliah Ilmu Bahan Makanan sebanyak 25 orang sebagai panelis agak terlatih dan panelis tidak terlatih sebanyak 75 orang yaitu masyarakat umum yang tinggal di wilayah Cempaka Putih Barat, Kecamatan Cempaka Putih, Jakarta Pusat dan Karyawan yang bekerja di Ruko Mega Grosir Cempaka mas dengan kriteria berusia 15 – 50 tahun. Berdasarkan hasil deskriptif dari uji hedonik daya terima konsumen pada aspek warna paling disukai adalah pada teknik *steaming*. Pada aspek rasa tongkol yang paling disukai adalah produk dendeng batokok ikan tongkol panggang dengan teknik *steaming*, pada aspek rasa rempah yaitu teknik *steaming*, dan pada aspek rasa gurih dendeng batokok ikan tongkol panggang yaitu *steaming* dari total hasil panelis agak terlatih dan tidak terlatih. Pada aspek aroma ikan tongkol yang paling disukai adalah produk dendeng batokok ikan tongkol panggang dengan teknik *steaming*. Dengan nilai mean keseluruhan adalah Teknik *poaching* (3,55), *boiling* (3,89), *steaming* (4,21). Pada aspek tekstur renyah dinilai paling disukai dengan teknik *steaming* dari total hasil penilaian panelis agak terlatih dan tidak terlatih dan aspek tekstur kekerasan pada produk dendeng batokok ikan tongkol panggang paling disukai dengan teknik *steaming*.

Kata Kunci : Daya Terima, Dendeng Batokok, Ikan Tongkol

**DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP DENDENG BATOKOK IKAN
TONGKOL PANGGANG DENGAN METODE PEMASAKAN AWAL
BERBEDA (*BOILING, POACHING, & STEAMING*)**

MUHAMMAD ILHAN SYAHPUTRA

Dosen Pembimbing : Dr. Ir. Alsuendra, M.Si

ABSTRACT

This thesis aims to analyze the best acceptability results for Grilled Tongkol Fish Batokok Dendeng products. Research was carried out in the Food Processing Laboratory located in Building H, Culinary Arts and Food Service Management Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University and on campus A of Jakarta State University for students of Culinary Arts and Food Service Management of Jakarta State University who had passed the MA. There were 25 people in the Food Ingredient Science lecture as somewhat trained panelists and 75 untrained panelists, namely the general public who live in the Cempaka Putih Barat area, Cempaka Putih District, Central Jakarta and employees who work at Ruko Mega Grosir Cempaka Mas with the criteria being aged 15 – 50 years. Based on the descriptive results of the hedonic test, consumer acceptance of the most preferred color aspect is the steaming technique. In the taste aspect of the tuna, the most preferred product is grilled tuna shell jerky using the steaming technique, in the aspect of spice taste, namely the steaming technique, and in the savory taste aspect, grilled tuna shell jerky is steaming, from the total results of the somewhat trained and untrained panelists. In terms of the aroma of the tuna, the most preferred product is the roasted tuna shell jerky product using the steaming technique. The overall mean value is poaching technique (3.55), boiling (3.89), steaming (4.21). The crispy texture aspect was considered the most preferred using the steaming technique from the total assessment results of the somewhat trained and untrained panelists and the hardness texture aspect in the grilled tuna shell jerky product was most preferred using the steaming technique.

Keywords: Receptivity, Batokok Jerky, Tuna Fish

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	I
HALAMAN PENGESAHAN SARJANA TERAPAN	II
LEMBAR PERNYATAAN	III
KATA PENGANTAR.....	IV
ABSTRAK	V
ABSTRACT	VI
DAFTAR ISI	VII
DAFTAR TABEL	VIII
DAFTAR GAMBAR	IX
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
2.1 Landasan Teori.....	5
2.1.1 Daya Terima Konsumen.....	5
2.1.2 Parameter Uji Hedonik.....	6
2.1.3 Dendeng Batokok Ikan Tongkol Panggang.....	7
2.2 Kerangka Pemikiran	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	20
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	20
3.2 Bahan dan Materi Penelitian.....	20
3.2.1 Persiapan Alat.....	20
3.2.2 Formula Dendeng Batokok Ikan Tongkol Panggang	23
3.3 Metode Penelitian	25
3.4 Rancangan Penelitian	28
3.5 Pengumpulan Data.....	29
3.6 Teknik Analisis Data.....	30
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	31
4.1 Hasil Penelitian.....	31
4.1.1 Daya Terima Konsumen Pada Panelis Agak Terlatih dan Tidak Terlatih.....	31
4.1.2 Hasil Rekapitulasi	44
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	46
BAB V KESIMPILAN DAN SARAN.....	48
5.1 Kesimpulan.....	48
5.2 Saran	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN.....	53

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
3. 1	Tabel Persiapan Alat	21
3. 2	Formula Dendeng Batokok Ikan Tongkol Panggang (Teknik Boiling)	23
3. 3	Formula Dendeng Batokok Ikan Tongkol Panggang (Teknik Steaming)	24
3. 4	Formula Dendeng Batokok Ikan Tongkol Panggang (Teknik Poaching)	25
3. 5	Form Instrumen Pengumpulan Data	26
4. 2	Penilaian Aspek Warna Panelis Agak Terlatih & Tidak Terlatih	32
4. 3	Penilaian Aspek Rasa Ikan Tongkol Panelis Agak Terlatih & Tidak Terlatih	34
4. 4	Penilaian Aspek Rasa Gurih Panelis Agak Terlatih & Tidak Terlatih	36
4. 5	Penilaian Aspek Rasa Rempah Panelis Agak Terlatih & Tidak Terlatih	37
4. 6	Penilaian Aspek Aroma Ikan Tongkol Panelis Agak Terlatih & Tidak Terlatih	39
4. 7	Penilaian Aspek Tekstur Renyah Panelis Agak Terlatih & Tidak Terlatih	41
4. 8	Penilaian Aspek Tekstur Kekerasan Produk Dendeng Batokok Ikan Tongkol Panggang Panelis Agak Terlatih & Tidak Terlatih	43
4. 9	Hasil Rekapitulasi Produk Dendeng Batokok Ikan Tongkol Panggang	45

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2. 1	Ikan tongkol Jagung	9
2. 2	Bawang putih	10
2. 3	Ketumbar	10
2. 4	Jahe	11
2. 5	Asam Jawa	11
2. 6	Daun Salam	12
2. 7	Gula	12
2. 8	Garam	13
2. 9	Diagram alir Proses Pembuatan Dendeng Batokok Ikan Tongkol Panggang	15
3. 1	<i>Knife</i>	21
3. 2	<i>Cutting Board</i>	21
3. 3	<i>Blender</i>	21
3. 4	<i>Stainless Bowl</i>	21
3. 5	<i>Baking Tray</i>	21
3. 6	<i>Oven</i>	21
3. 7	<i>Sauce Pan</i>	21
3. 8	<i>Steamer</i>	21
3. 9	Cobek	21
3. 10	Ulekan	21
3. 11	Diagram Alir Rancangan Penelitian	29

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Instrumen Penelitian	53
2	Hasil Penilaian Validasi Panelis	55
3	Dokumentasi Penelitian Pada Panelis Tidak terlatih	61
4	Dokumentasi Penelitian Pada Panelis Agak Terlatih	62

