

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**INOVASI DENDENG BATAKOK IKAN TONGKOL
PANGGANG DENGAN METODE PEMASAKAN AWAL
BERBEDA (*BOILING, POACHING, STEAMING*)**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan bangsa*

**Disusun oleh :
Muhammad Jaya Subagja
1508520031**

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

2024

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Inovasi Dendeng Batakok Ikan Tongkol Panggang Dengan
Metode Pemasakan Awal Berbeda (*Boiling, Poaching, Steaming*)
Penyusun : Muhammad Jaya Subagja
NIM : 1508520031
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 UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Inovasi Dendeng Batakok Ikan Tongkol Panggang Dengan Metode Pemasakan Awal Berbeda (*Boiling, Poaching, Steaming*)
Penyusun : Muhammad Jaya Subagja
NIM : 1508520031

Disetujui oleh,

Pembimbing,



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

NIP.197101232001121001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :

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 Kuliner dan Pengelolaan jasa Makanan



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., 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 Jaya Subagja
NIM : 1508520031
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : smuhammadjaya8@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 :

INOVASI DENDENG BATAKOK IKAN TONGKOL PANGGANG DENGAN METODE
PEMASAKAN AWAL BERBEDA (BOILING, POACHING, STEAMING)

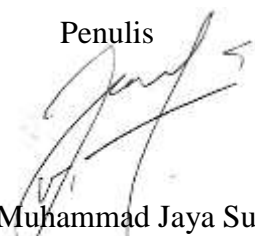
Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis 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 Jaya Subagja)

**INOVASI DENDENG BATAKOK IKAN TONGKOL PANGGANG
DENGAN METODE PEMASAKAN AWAL BERBEDA
(*BOILING, POACHING, STEAMING*)**

MUHAMMAD JAYA SUBAGJA

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk inovasi dendeng batakok ikan tongkol panggang dengan metode pemasakan awal berbeda (*boiling, poaching, steaming*). Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan jenis penelitian eksperimen dan uji coba untuk menentukan standar resep yang bertujuan untuk melihat hasil produk yang diperlakukan dengan tiga metode masak yang berbeda yaitu *boiling, poaching* dan *steaming* pada produk dendeng batakok ikan tongkol panggang. Penelitian ini dilakukan Tempat penelitian dilaksanakan pada Laboratorium Pengolahan Makanan bertempat di Gedung H, Program Studi Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dengan produk kontrol yaitu dendeng batakok panggang itu sendiri sebagai produk kontrol untuk mengevaluasi karakteristik produk akhir dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Hasil uji validasi pada sepuluh panelis ahli dalam bidang kuliner menunjukkan bahwa produk dendeng batakok ikan tongkol panggang dengan metode masak *steaming* mendapat nilai tertinggi. Maka dapat disimpulkan bahwa dendeng batakok ikan tongkol panggang teknik masak *steaming* adalah produk yang paling banyak disukai. Penelitian ini juga memberikan panduan dalam inovasi pembuatan dendeng batakok ikan tongkol panggang dengan tiga jenis metode masak berbeda yaitu *boiling, poaching* dan *steaming*.

Kata kunci : Dendeng, Ikan tongkol, Metode masak, Uji Organoleptik.

***INNOVATION OF GRILLED TUNA JERKY FISH BATAKOK
WITH DIFFERENT INITIAL COOKING METHODS (BOILING,
POACH, STEAMING)***

MUHAMMAD JAYA SUBAGJA

Supervising Lecturer : Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

ABSTRACT

*This research aims to innovate grilled tuna batokok beef jerky with different initial cooking methods (boiling, poaching, steaming). The research method used is a descriptive method with the type of experimental research and trials to determine standard recipes which aim to see the results of products treated with three different cooking methods, namely boiling, poaching and steaming in grilled tuna fish shell jerky products. This research was carried out. The research location was carried out in the Food Processing Laboratory located in Building H, Culinary and Food Service Management Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University. With product control, namely the roasted batokok jerky itself as product control to display the characteristics of the final product in terms of color, taste, aroma and texture. The results of the validation test on ten expert panelists in the culinary field showed that the roasted tuna batokok jerky product using the steaming cooking method received the highest score. So it can be concluded that grilled mackerel jerky with the steaming cooking technique is the most preferred product. This research also provides guidance on innovation in making grilled tuna shell jerky using three different cooking methods, namely boiling, poaching and steaming. **Keywords: Jerky, Tuna Fish, Cooking Method, Organoleptic Test.***

HALAMAN 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 ketidak benaran, 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, 21 Maret 2024

Yang membuat,



Muhammad Jaya Subagja

1508520031

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur kehadiran Tuhan Yang Mahakuasa karena atas segala berkat dan karunia-Nya saya dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **“Inovasi Dendeng Batakok Ikan Tongkol Panggang Dengan Metode Pemasakan Awal Berbeda (*Boiling, Poacing, Steaming*)”**. Penyusunan Skripsi ini sebagai syarat menyelesaikan studi pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan di Universitas Negeri Jakarta untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan (S.Tr).

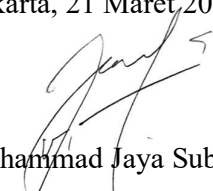
Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas bantuan yang diberikan kepada penulis, di antaranya:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. selaku koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Sachriani, M.Kes. Selaku Dosen Pembimbing Akademik Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta Angkatan 2020.
3. Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Penulisan 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.
6. Kedua orang tua saya, yang selalu memberikan dukungan dan doa dalam selama hidup saya.

Selain itu penulis ingin menyampaikan terima kasih terutama kepada responden dan berbagai pihak yang telah membantu, mendukung, dan membimbing penulis baik secara langsung maupun tidak langsung sehingga penyusunan skripsi dapat berjalan dengan lancar.

Akhir kata semoga Skripsi ini dapat berguna bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca yang berminat pada umumnya. penulis menyampaikan harapan besar agar skripsi ini dapat memberikan kontribusi dan wawasan, khususnya dalam konteks Inovasi Dendeng Batakok Ikan Tongkol Panggang Dengan Metode Pemasakan Awal Berbeda (*Boiling, Poaching, Steaming*)

Jakarta, 21 Maret 2024



Muhammad Jaya Subagja
NIM. 1508520031

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	ii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
HALAMAN PERNYATAAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Fokus Penelitian	3
1.3 Rumusan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
BAB II	1
TINJAUAN PUSTAKA	1
2.1 Kerangka Teoritik	1
2.1.1 Dendeng	2
2.1.2 Dendeng Batokok Ikan Tongkol Panggang	5
2.1.3 Metode Pemasakan Awal (<i>Boiling, Poach, Steaming</i>)	16
2.2 Produk Yang Dikembangkan	17
BAB III.....	18
METODOLOGI PENELITIAN	18
3.1 Tempat, dan Waktu Penelitian	18
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	18
3.3 Bahan Dan Peralatan Yang Digunakan.....	18
3.3.1 Bahan-Bahan Dendeng Tongkol Batokok Panggang dan Bumbu	18
3.3.2 Alat-alat.....	21
3.3.3 Rancangan Metode Pengembangan	24
3.4.1 Analisis kebutuhan	25

3.4.2	Sasaran Produk.....	25
3.4	Instrumen	33
3.5	Kisi-kisi Instrumen.....	33
3.5.1	Validasi Instrumen	34
3.6	Teknik Pengumpulan Data.....	36
3.7	Teknik Analisis Data.....	36
BAB IV	HASIL PRODUK	37
4.1	Hasil Pengembangan Produk.....	37
4.2	Kelayakan Produk	37
4.2.1	Hasil Validasi Dosen dan Industri Ahli	38
4.3	Pembahasan.....	51
BAB V	52
KESIMPULAN DAN SARAN	52
5.1	Kesimpulan.....	52
5.2	Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	55



DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Komposisi Zat Gizi Dendeng.....	2
Tabel 2. 2 Alat Alat.....	10
Tabel 3. 1 Bahan-bahan Pembuatan Dendeng Tongkol Batokok.....	19
Tabel 3. 2 Alat-alat Dendeng Tongkol Batokok	22
Tabel 3. 3 Uji Coba 1 Standar Dendeng Tongkol Batokok Panggang.....	26
Tabel 3. 4 Organoleptik Uji Coba Formula 1	27
Tabel 3. 5 Uji Coba 2 Standar Dendeng Lumat	27
Tabel 3. 6 Uji Coba 3 Standar Dendeng Batokok Tongkol Panggang.....	28
Tabel 3. 7 Organoleptik Uji Coba 3	29
Tabel 3. 8 Uji Coba 1 Formula Dendeng Batokok Dengan Metode Masak Awal Boiling.....	30
Tabel 3. 9 Uji Coba 2 Formula Dendeng Batokok Dengan Metode Masak Poach	31
Tabel 3. 10 Uji Coba Dendeng Batokok Metode Masak Steaming	32
Tabel 3. 11 Validasi Instrumen	34
Tabel 4. 1 Skoring Aspek Warna Tongkol.....	38
Tabel 4. 2 Skoring Aspek Rasa Tongkol	40
Tabel 4. 3 Skoring Aspek Rasa Rempah.....	41
Tabel 4. 4 Skoring Aspek Rasa Asin	43
Tabel 4. 5 Skoring Aspek Aroma Rempah	44
Tabel 4. 6 Skoring Aspek Aroma Ikan Tongkol.....	46
Tabel 4. 7 Skoring Aspek Tekstur Berserat	47
Tabel 4. 8 Skoring Aspek Tekstur Renyah	49
Tabel 4. 9 Rekapitulasi.....	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Ikan Tongkol	7
Gambar 2. 2 Asam Jawa.....	8
Gambar 2. 3 Bawang Putih	8
Gambar 2. 4 Daun Salam	9
Gambar 2. 5 Jahe.....	9
Gambar 2. 6 Ketumbar.....	10
Gambar 3. 1 Uji Coba 1 Standar Dendeng Tongkol Batokok Panggang.....	26
Gambar 3. 2 Uji Coba 3 Standar Dendeng Batokok Tongkol Panggang.....	28
Gambar 3. 3 Uji Coba 1 Formula Dendeng Batokok Dengan Metode Masak Awal Boiling.....	31
Gambar 3. 4 Uji Coba 1 Formula Dendeng Batokok Dengan Metode Masak Awal <i>Boiling</i>	32
Gambar 3. 5 Uji Coba Dendeng Batokok Metode Masak Steaming	33
Gambar 4. 1 Diagram Aspek Warna Tongkol	38
Gambar 4. 2 Diagram Aspek Rasa Tongkol	39
Gambar 4. 3 Diagram Aspek Rasa Rempah.....	41
Gambar 4. 4 Diagram Aspek Rasa Asin	43
Gambar 4. 5 Diagram Aspek Aroma Rempah	44
Gambar 4. 6 Diagram Aspek Aroma Ikan Tongkol.....	46
Gambar 4. 7 Diagram Aspek Tekstur Berserat	47
Gambar 4. 8 Diagram Aspek Tekstur Renyah	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Instrumen Validasi.....	55
Lampiran 2 Hasil Akhir Produk Dendeng Batokok Ikan Tongkol Panggang	57
Lampiran 3 Validasi Industri	58
Lampiran 4 Hasil Skoring Panelis Dosen Ahli dan Ahli Industri.....	61
Lampiran 5 data panelis ahli industri	65

