

LAPORAN TUGAS AKHIR

FORMULASI KALDU BUBUK IKAN TERI DENGAN *VEGETABLE*

STOCK

**Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk
Memperoleh Gelar Ahli Madya**



DISUSUN OLEH :

BIMO AZHAR HANAFI

NIM : 21710007

PROGRAM STUDI

SENI KULINER JURUSAN

PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

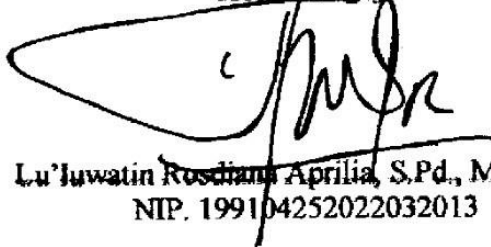
JAKARTA 2024

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi Kaldu Bubuk Ikan Teri Dengan *Vegetabel Stock*
Penulis : Bimo Azhar Hanafi
NIM : 21710007
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas akhir ini telah dipertanggung jawabkan dihadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Selasa tanggal 8 Juli 2024

Disahkan oleh :
Ketua Penguji



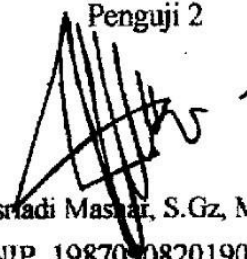
Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M. Par.
NIP. 199104252022032013

Penguji 1



Fristi Bellia A, S.KM., M.Par., M.M
NIP. 198809082022032008

Penguji 2



Asriadi Mashar, S.Gz, M.Sc
NIP. 1987010820190310006

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E, MM
NIP. 198103052008122001

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi Kaldu Bubuk Ikan Teri Dengan *Vegetabel Stock*

Penulis : Bimo Azhar Hanafi

NIM : 21710007

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas akhir ini telah dipertanggung jawabkan dihadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Selasa tanggal 8 Juli 2024

Disahkan oleh :
Ketua Penguji



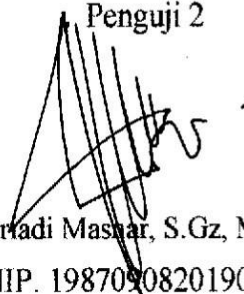
Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M. Par.
NIP. 199104252022032013

Penguji 1



Fristi Bellia A, S.KM., M.Par., M.M
NIP. 198809082022032008

Penguji 2



Asrudi Mashar, S.Gz, M.Sc
NIP. 1987090820190310006

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E, MM
NIP. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi Kaldu Bubuk Ikan Teri Dengan *vegetable stock*
Penulis : Bimo Azhar Hanafi
NIM : 21710006
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir Ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, **28** Juni 2024

Pembimbing I

Pembimbing II



Asriadi Masnar , S.Gz, M.Sc.
NIP/NIDN: 19863272019031013



Dimas Bayu Pinandoyo , S.Si., M.Sc
NIP: 198402032019031005

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc.
NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Bimo Azhar H
NIM : 21710007
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir saya dengan judul : Formulasi Kaldu Bubuk Ikan Teri dengan *Vegetabel Stock* **adalah original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.** Bila mana pada kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian dengan persyaratan ini, saya bersedia dituntut dna diproses dengan ketentuan yang berlaku. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 8 Juli 2024

Yang Menyatakan,



1000
METERAL
TEMPEL
5607FALX172538490

Bimo Azhar Hanafi

NIM. 21710007

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas akademika Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Bimo Azhar Hanafi
NIM : 21710007
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

Demi Pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (*Non-Exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : *Formulasi Kaldu Bubuk Ikan Teri Dengan Vegetablel Stock* beserta perangkat yang ada (jika diperlukan)

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasi tugas akhir saya selama tetap mentantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, Yang menyatakan

Jakarta 8 Juli 2024



Bimo Azhar Hanafi

NIM. 21710007

PRAKATA

Puji Syukur Kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kekuatan, kemampuan dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis bisa menyelesaikan proposal tugas akhir ini dengan baik. Proposal tugas akhir ini ialah persyaratan guna menyelesaikan pendidikan Diploma-3 Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

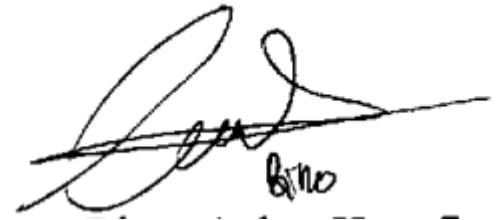
Pada penulisan tugas akhir ini, penulis akan melakukan substitusi *vegetabel stock* terhadap pembuatan kaldu bubuk ikan teri . Berdasar hal tersebut penulis menyusun laporan TA dengan judul **“Formulasi kaldu Bubuk Ikan Teri Dengan *Vegetable stock*”**.

Pada pembuatan Tugas Akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada disekitar penulis. Oleh sebab itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si.,M.Si selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E, M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Asriadi Masnar, S.Gz, M.Sc sebagai pembimbing 1 pada Tugas Akhir.
7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang sudah melayani penulis selama penulis menempuh pendidikan disini.
8. Instansi terkait
9. Kedua orang tua penulis yang selalu mendoakan dan memberi dukungan moral maupun material selama ini.
10. Teman – teman anggota kelompok dan teman – teman Program Studi Seni Kuliner yang telah memotivasi dan mendukung penulis, sehingga penulis bisa menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan pada pembuatan Tugas Akhir tugas akhir ini. Oleh karenanya, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk proposal tugas akhir ini.

Jakarta, 12 Juni 2024

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Bimo', written over a horizontal line. The signature is stylized and cursive.

Bimo Azhar Hanafi

NIM 21710007

DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR	I
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	I
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	II
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME.....	III
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	IV
PRAKATA.....	V
DAFTAR ISI	VII
DAFTAR GAMBAR	IX
DAFTAR TABEL	X
ABSTRAK.....	XII
BAB I PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. IDENTIFIKASI MASALAH	3
C. BATASAN MASALAH.....	3
D. RUMUSAN MASALAH.....	4
E. TUJUAN PENELITIAN	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. KALDU BUBUK.....	5
B. VEGETABLE STOCKS	7
C. IKAN TERI	20
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	23

A. DATA / OBJEK PENULISAN	23
B. TEKNIK PENGUMPULAN DATA	23
C. RUANG LINGKUP	25
D. LANGKAH KERJA.....	26
E. TAHAPAN.....	31
BAB IV PEMBAHASAN	34
A. UJI PEMBUATAN PRODUK.....	34
B. HASIL PENGAMATAN DAN PEMBAHASAN.....	37
C. ESTIMASI HARGA POKOK PRODUKSI.....	46
BAB V KESIMPULAN	48
A. KESIMPULAN	48
B. SARAN.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN	52
A. BIODATA MAHASISWA	52
B. FORM EXPERT JUDEMENT.....	53
C. DOKUMENTASI	57
D. LEMBAR KARTU BIMBINGAN.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kaldu Bubuk.....	x
Gambar 2 Vegetable Stock.....	7
Gambar 3 Wortel.....	8
Gambar 4 Bawang Bombay.....	10
Gambar 5 Bawang Merah.....	11
Gambar 6 Bawang Putih.....	13
Gambar 7 Daun Bawang.....	15
Gambar 8 Lada.....	17
Gambar 9 Garam Dapur.....	18
Gambar 10 Ikan Teri.....	20

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Riset Mengenai Pengembangan Kaldu.....	6
Tabel 2 Klasifikasi Wortel.....	9
Tabel 3 Kandungan Gizi Bawang Wortel.....	9
Tabel 4 Klasifikasi Bawang Bombay	10
Tabel 5 Kandungan Gizi Bawang Bombay	10
Tabel 6 Klasifikasi Bawang Merah	12
Tabel 7 Kandungan Gizi Bawang Merah	12
Tabel 8 Kandungan Gizi Bawang Putih	14
Tabel 9 Klasifikasi Bawang Putih	14
Tabel 10 Klasifikasi Daun Bawang	16
Tabel 11 Kandungan Gizi Daun Bawang	16
Tabel 12 Klasifikasi Lada.....	17
Tabel 13 Kandungan Gizi Lada.....	18
Tabel 14 Kandungan Gizi Garam.....	19
Tabel 15 Klasifikasi Ikan Teri	20
Tabel 16 Hasil Riset Terbaru Pemanfaatan Ikan Teri.....	21
Tabel 17 Variabel Kaldu Bubuk Teri	26
Tabel 18 Komposisi Formulasi Kaldu Ikan Teri	27
Tabel 19 Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kaldu Bubuk Ikan Teri.....	28
Tabel 20 Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kaldu Bubuk Ikan Teri	Error! Bookmark not defined.
Tabel 21 Diagram Alir.....	33
Tabel 22 Tahapan Persiapan Pembuatan Kaldu Teri.....	34

Tabel 23 Hasil Produksi Karakteristik Rasa, Aroma, Warna	37
Tabel 24 Lama Waktu Dan Suhu Pengeringan Bahan	45
Tabel 25 Esstimasi Perhitungan HPP Produk Forumulasi Eksperimen	46
Tabel 26 Estimasi Perhitungan HPP Produk Formulasi	46