

**STANDARDISASI AYAM MASAK DI BULUH HIDANGAN
DARI PROVINSI SULAWESI UTARA**



**NOVIA NUR ADILLAH
1508518025**

**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**

STANDARDISASI AYAM MASAK DI BULUH HIDANGAN DARI PROVINSI SULAWESI UTARA

NOVIA NUR ADILLAH

Pembimbing : Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM.

ABSTRAK

Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula standar terbaik dari hidangan Ayam Masak di Buluh yang merupakan hidangan khas yang berasal dari Provinsi Sulawesi Utara. Metode pengambilan data dilakukan melalui uji coba pembuatan hidangan sebanyak 3 kali hingga mendapatkan hasil terbaik yang diinginkan melalui beragam aspek yang telah ditetapkan. Proses uji coba ini melibatkan dosen pembimbing dan dua dosen validator atau panelis ahli. Uji coba dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Hasil validasi menunjukkan bahwa aspek warna mendapatkan nilai rerata 3,5 yang berada pada kategori merah kekuningan sampai merah pucat, pada aspek aroma bumbu mendapatkan nilai rerata 4 yang berada pada kategori tidak beraroma langu, pada aspek aroma ayam mendapatkan nilai rerata 3,5 yang berada pada kategori tidak beraroma ayam sampai agak beraroma ayam, pada aspek rasa mendapatkan nilai rerata 3,5 yang berada pada kategori gurih dan tidak pedas sampai gurih dan sangat pedas, pada aspek tekstur mendapatkan nilai rerata 4 yang berada pada kategori lembut, pada aspek keseimbangan bumbu mendapatkan nilai 2,5 yang berada pada kategori tidak seimbang sampai sedikit seimbang, pada aspek keseimbangan daun kemangi mendapatkan nilai 1,5 yang berada pada kategori sangat tidak seimbang sampai tidak seimbang. Berdasarkan hasil tersebut, maka hasil akhir nilai setelah direkapitulasi secara keseluruhan mendapatkan nilai rerata 3,2. Harga jual satu porsi Ayam Masak di Buluh adalah Rp. 47.500

Kata kunci : Ayam Masak di Buluh, uji coba, standardisasi

STANDARDISASI AYAM MASAK DI BULUH HIDANGAN DARI PROVINSI SULAWESI UTARA

NOVIA NUR ADILLAH

Pembimbing : Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM.

ABSTRACT

This final project was aimed to get the best standard formula of Chicken Cooked in the Bamboo dish which is the typical dish from North Sulawesi. The data collection method is using a trial cooking dish 3 times until getting the best expected result through predefined aspects. This trial process involved a guide lecturer and two validator lecturers or expert panelists. The trial was carried out at Food Processing Laboratory Culinary Arts Major, Faculty of Engineering, Jakarta State University. The validation result shows that color aspect got 3,5 averaged which is in the red yellowish until red pale category , on spices smell aspect got 4 averaged which is in the no bad smell category, on chicken smell aspect got 3,5 averaged which is in the no chicken smell until slightly chicken smell category, on taste aspect got 3,5 averaged which is in the savory and not spicy until savory and very spicy category , on texture aspect got 4 averaged which is in the tender category, on spices balance aspect got 2,5 averaged which is in the unbalanced until slightly balance category, on kemangi leaves balance aspect got 1,5 which is in the very unbalanced until unbalanced category. Based on that results, the final value after fully recapitulating got 3,2 averaged. The selling price for one portion of Chicken Cooked in the Bamboo dish is 47.500 Rupiah.

Key word : Chicken Cooked in the Bamboo, trial, standardization

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Standardisasi Ayam Masak di Buluh Hidangan dari Provinsi
Sulawesi Utara
Penyusun Novia Nur Adillah
NIM 1508518025

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing,



Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,




Dra. Mariani, M Si

Anggota Penguji,



Annis Kandriyani, MPd

Anggota Penguji,



Dra. Sachriani, M Kes

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dra. Rina Febrina, M Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Novia Nur Adillah

NIM : 1508518025

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: "Standarisasi Ayam Masak di Buluh Hidangan 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 di bagian akhir Tugas Akhir ini.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan serta ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang telah ditetapkan oleh Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 28 Juli 2021

Yang membuat pernyataan



Novia Nur Adillah
1508518025

SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI



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 : Novia Nur Adillah
NIM : 1508518025
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik
Alamat email : novianuradil@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 Ayam Masak di Buluh Hidangan 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, 01 September 2021

Penulis

(Novia Nur Adillah)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT, atas rahmat, karunia serta berkah-Nya yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Standardisasi Ayam Masak di Buluh Hidangan dari Provinsi Sulawesi Utara”. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi pada Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md).

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah 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 pihak 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 Gusti Ayu Ngurah S, MM, selaku Pembimbing Akademik dan Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini
3. Seluruh Dosen Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan
4. 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, Ibu Himmatin dan Ayah Ma'ruf, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat, dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Arum, Amalia, Hany, Nabila, dan Alvi, sahabat penulis yang memotivasi penulis mengerjakan tugas akhir. Teman seperjuangan, Indah, Surya, Heni, Raisa, dan Risya yang saling memotivasi selama masa perkuliahan. Teman-teman Program Studi D3 Tata Boga 2018 yang telah membantu memberi masukan dalam mengerjakan Tugas Akhir.

Akhirnya semoga tulisan ini bermanfaat dan memberikan kontribusi yang nyata terhadap perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, Agustus 2021

Novia Nur Adillah
1508518025

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	2
1.3 Pembatasan Masalah	2
1.4 Tujuan Penulisan	2
1.5 Kegunaan Penulisan	3
BAB II KAJIAN TEORI	3
2.1 Ayam Masak di Buluh	3
2.1.1 Bahan Pembuatan Ayam Masak di Buluh	4
2.1.2 Alat Pembuatan Ayam Masak di Buluh	11
2.1.3 Teknik Pembuatan Ayam Masak di Buluh	13
2.1.4 Penyajian Ayam Masak di Buluh	16
2.1.5 Karakteristik Ayam Masak di Buluh	16
2.2 Kondisi Geografis Provinsi Sulawesi Utara	17
2.2.1 Potensi Alam Provinsi Sulawesi Utara	18
2.2.2 Kebiasaan Makan Masyarakat Provinsi Sulawesi Utara	18
2.2.3 Lauk Pauk di Provinsi Sulawesi Utara	20
2.3 Kualitas Ayam Masak di Buluh	24
2.3.1 Konsep Kualitas	24
2.3.2 Aspek-Aspek Kualitas Ayam Masak di Buluh	24

2.4 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual	26
2.4.1 Menentukan Total Harga Bahan Baku	26
2.4.2 Biaya Produksi Selama Proses Hingga Siap Disajikan	28
2.4.3 Menentukan Persentase <i>Food Cost</i>	28
2.4.4 Menentukan Harga Jual	29
BAB III PEMBAHASAN	38
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba	38
3.2 Prosedur Uji Coba	38
3.2.1 Uji Coba I Ayam Masak di Buluh	38
3.2.2 Uji Coba II Ayam Masak di Buluh	40
3.2.3 Uji Coba III Ayam Masak di Buluh	42
3.3 Hasil Uji Validasi Kualitas Ayam Masak di Buluh	44
3.3.1 Aspek Warna	44
3.3.2 Aspek Aroma Bumbu	44
3.3.3 Aspek Aroma Daging Ayam	45
3.3.4 Aspek Rasa	46
3.3.5 Aspek Kelembutan Tekstur Daging Ayam	47
3.3.6 Aspek Komposisi Bumbu dan Ayam	47
3.3.7 Aspek Komposisi Daun Kemangi dan Ayam	48
3.3.8 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	49
3.4 Penyajian Hasil Standardisasi Ayam Masak di Buluh	50
3.5 Analisis Biaya	50
3.6 Kelemahan Uji Coba	53
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	53
4.1 Kesimpulan	53
4.2 Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	56