

**STANDARDISASI GULAI KAMBING DARI PROVINSI
DAERAH ISTIMEWA ACEH**



MUHAMMAD KAFI ANWAR

1508518034

**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 GULAI KAMBING DARI PROVINSI DAERAH ISTIMEWA ACEH

MUHAMMAD KAFI ANWAR

Pembimbing : Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd. M.Si

ABSTRAK

Uji coba dilakukan guna mendapatkan standarisasi Gulai Kambing dari Provinsi Daerah Istimewa Aceh. Pelaksanaan uji coba bertempat di laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga, waktu pelaksanaan uji coba dilaksanakan mulai bulan April sampai dengan Juli 2021. Penilaian hasil uji coba standarisasi gulai kambing dilakukan oleh dua orang dosen ahli meliputi aspek warna, aroma, rasa, tekstur dan konsistensi. Berdasarkan hasil ujicoba standarisasi gulai kambing dari provinsi Daerah Istimewa Aceh dibuat dengan menggunakan daging kambing sebagai bahan utama dengan bumbu berupa jintan, ketumbar, kapulaga, bunga lawang, cengkeh, kayu manis, serai, daun jeruk dan daun kari serta santan. Hasil penilaian validasi dari dua dosen ahli menunjukkan bahwa pada aspek warna mendekati kuning kecoklatan (4,5), pada aspek aroma mendekati beraroma kari (3,5), pada aspek rasa pedas tidak terasa pedas (2), pada aspek rasa gurih mendekati rasa gurih (4,5), aspek tekstur mendekati empuk (3,5) dan aspek konsistensi mendekati kental (4,5). Berdasarkan perhitungan harga jual dengan metode konvensional, gulai kambing dari provinsi Daerah Istimewa Aceh dijual dengan harga Rp. 26.000/ porsi.

Kata kunci : Standardisasi, Gulai Kambing, Provinsi Daerah Istimewa Aceh

STANDARDIZATION OF LAMB CURRY FROM THE PROVINCE OF THE SPECIAL REGION OF ACEH

MUHAMMAD KAFI ANWAR

Supervisor : Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd. M.Si

ABSTRACT

The trial was conducted to obtain standardization of lamb curry from the Province of the Special Region of Aceh. the implementation of the trial in the Food Processing Laboratory of the D3 Tata Boga Study Program, the time of the trial was carried out from April to July 2021. The evaluation of the test results of standardized lamb curry was carried out by two expert lecturers covering aspects of color, aroma, taste, texture and consistency. Based on the test results, standardization of lamb curry from the Province of the Special Region of Aceh was made using lamb meat as the main ingredient with spices in the form of cumin, coriander, cardamom, star anise, cloves, cinnamon, lemongrass, lime leaves and curry leaves and coconut milk. The results of the validation assessment from two experts lecturers showed that the color aspect was close to brownish yellow (4,5). In terms of aroma, it is close to curry flavored (3,5). on the aspect of spicy taste it does not get a spicy taste (2), on the aspect of savory taste close to savory taste (4.5), the texture aspect is close to soft (3,5) and the aspect of savory taste close to savory taste (4,5). Based on the calculation of the selling price using the conventional method, lamb curry from the Province of the Special Region of Aceh is sold at a price of Rp. 26.000/ serving.

Keywords : Standardization, Lamb Curry, Province of the Special Region of Aceh

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : **Standardisasi Gulai Kambing dari Provinsi Daerah Istimewa Aceh**
Nama : Muhammad Kafi Anwar
NIM : 1508518034

Disetujui Oleh :
Dosen Pembimbing

Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd. M.Si

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir

Ketua Penguji,

Anggota Penguji

Anggota Penguji



Dra. I Gusti Ayu Ngurah S. MM



Annis Kandriasari, M.Pd



Nur Riska, S.Pd. M.Si

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Kafi Anwar

NIM : 1508518034

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: **“Standardisasi Gulai Kambing Dari Provinsi Daerah Istimewa Aceh”** 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, 6 Agustus 2021
Yang membuat pernyataan



699AJX372276686
Muhammad Kafi Anwar
1508518034

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat, karunia, serta berkah-Nya yang telah diberikan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Standardisasi Gulai Kambing dari Provinsi Daerah Istimewa Aceh”** Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi Pada Program D3Tata 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. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku Pembimbing Akademik.
3. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd. M.Si 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 Staf laboran Program Studi Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Terimakasih juga penulis sampaikan kepada kedua orang tua Munawar dan Ety Chandra, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis, keluarga besar 152, Digerati House, teman seperjuangan dan sahabat penulis (Sebastian, Bintang, Syakilla) yang saling memotivasi selama masa perkuliahan dan penyusunan tugas akhir, serta 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, 6 Agustus 2021

Muhammad Kafi Anwar
1508518034

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
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	3
BAB II LANDASAN TEORI	
2.1 Sumber Daya Alam dan Kuliner Dari Provinsi Aceh	4
2.1.1 Kondisi Alam Provinsi Aceh	4
2.1.2 Kebiasaan Makan Provinsi Aceh	5
2.1.3. Lauk Pauk dari Provinsi Aceh	9
2.2 Filosofi Gulai Kambing dari Provinsi Aceh	15
2.2.1 Sejarah Gulai Kambing dari Provinsi Aceh	15
2.2.2 Pengertian Gulai Kambing dari Provinsi Aceh	17
2.2.3 Karakteristik Gulai Kambing dari Provinsi Aceh	18
2.2.4 Bahan Pembuatan Gulai Kambing dari Provinsi Aceh	18
2.2.5 Alat Pembuatan Gulai Kambing dari Provinsi Aceh	20
2.2.6 Tahapan Pembuatan Gulai Kambing dari Provinsi Aceh	21
2.2.7 Teknik Pembuatan Gulai Kambing dari Provinsi Aceh	21
2.2.8 Penyajian Gulai Kambing dari Provinsi Aceh	21
2.2.8.1 Alat Saji Gulai Kambing dari Provinsi Aceh	21
2.3 Kualitas Gulai Kambing dari Provinsi Aceh	23

2.3.1 Konsep Kualitas	24
2.3.2 Aspek-aspek Kualitas Gulai Kambing	24
2.4 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual	25
2.4.1 Menentukan Total Harga Bahan Baku	25
2.4.2 Biaya Produksi Selama Proses Hingga Siap Disajikan	26
2.4.3 Menentukan Persentase <i>Food Cost</i>	26
2.4.4 Menentukan Harga Jual	26
BAB III PEMBAHASAN	
3.1 Tempat dan Waktu Uji	28
3.2 Prosedur Uji coba	28
3.2.1 Uji Coba 1	28
3.2.2 Uji Coba 2	30
3.2.3 Uji Coba 3	31
3.3 Hasil Uji Validasi Kualitas	32
3.3.1 Aspek Warna	33
3.3.2 Aspek Aroma	33
3.3.3 Aspek Rasa Gurih	34
3.3.4 Aspek Rasa Pedas	35
3.3.5 Aspek Tekstur	35
3.3.6 Aspek Konsistensi	36
3.4 Penyajian Hasil Standarisasi Gulai Kambing	37
3.5 Analisis Biaya	37
3.6 Kelemahan Ujicoba	40
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	
4.1 Kesimpulan	40
4.2 Saran	40
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Alat Persiapan Gulai Kambing dari Provinsi Daerah Istimewa Aceh	19
Tabel 2.2 Alat Pengolahan Gulai Kambing dari Provinsi Daerah Istimewa Aceh	20
Tabel 2.3 Alat Saji Gulai Kambing dari Provinsi Daerah Istimewa Aceh	21
Tabel 3.1 Tabel Komposisi Formula Ujicoba 1 Standardisasi Gulai Kambing	29
Tabel 3.2 Tabel Komposisi Formula Ujicoba 1 Standardisasi Gulai Kambing	31
Tabel 3.3 Tabel Komposisi Formula Ujicoba 1 Standardisasi Gulai Kambing	33
Tabel 3.3.1 Hasil Uji Validasi Aspek Warna	34
Tabel 3.3.2 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma	35
Tabel 3.3.3 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Pedas	36
Tabel 3.3.4 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Gurih	36
Tabel 3.3.5 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur	37
Tabel 3.3.6 Hasil Uji Validasi Aspek Konsistensi	38
Tabel 3.3.7 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	38
Tabel 3.4 Perhitungan Harga Jual	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kuah Beulangong	7
Gambar 2.2 Kuah asam keueung	8
Gambar 2.3 Kuah sie itek	9
Gambar 2.4 Sie kameng	9
Gambar 2.5 Sate tangkap	10
Gambar 2.6 Ungkot kemamah	10
Gambar 2.7 Daging Kambing	12
Gambar 2.8 Bawang putih	13
Gambar 2.9 Bawang merah	13
Gambar 2.10 Kunyit	13
Gambar 2.11 Lengkuas	14
Gambar 2.12 Jahe	14
Gambar 2.13 Ketumbar	15
Gambar 2.14 Daun Kari	15
Gambar 2.15 Bunga Lawang	15
Gambar 2.16 Kapulaga	16
Gambar 2.17 Pala	16
Gambar 2.18 Jintan	17
Gambar 2.19 Cengkeh	17
Gambar 2.20 Cabai merah keriting	17
Gambar 2.21 Air mineral	18
Gambar 2.22 Santan	18
Gambar 2.23 Bagan alir pembuatan gulai kambing	22
Gambar 2.24 Gulai Kambing dari Provinsi Daerah Istimewa Aceh	23
Gambar 2.25 Mangkok	23
Gambar 2.26 Gulai Kambing dari Provinsi Daerah Istimewa Aceh dan roti jala	24
Gambar 3.1 Hasil Uji Coba 1	29
Gambar 3.2 Hasil Uji Coba 2	31
Gambar 3.3 Hasil Standardisasi Gulai Kambing dari Provinsi Daerah Istimewa Aceh	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Validasi	46
Lampiran 2 Instrumen Validasi	47
Lampiran 3 Instrumen Validasi Sudah dinilai Penguji 1	48
Lampiran 4 Instrumen Validasi Sudah dinilai Penguji 2	49
Lampiran 5 Triangulasi	50
Lampiran 6 Kemasan dan Label	51





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 Kafi Anwar
NIM : 1508518034
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/D3 Tata Boga
Alamat email : kafianwar0@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 Gulai Kambing dari Provinsi Daerah Istimewa Aceh

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, 4 September 2021

Penulis

(Muhammad Kafi Anwar)
nama dan tanda tangan