

**STANDARDISASI AYAM NAPINADAR DARI PROVINSI  
SUMATERA UTARA**



**VALENCIA ARABELLA  
1508518060**

**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 NAPINADAR DARI PROVISI SUMATERA UTARA

Pembimbing : Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

## ABSTRAK

Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula dan langkah pembuatan terbaik ayam napinadar. Sumber data diperoleh dengan teknik pengumpulan data kualitatif yaitu diperoleh berdasarkan hasil triangulasi lima sumber yang berasal dari jurnal, buku resep dan narasumber. Berdasarkan hasil pengumpulan data tersebut, diperoleh resep ayam napinadar meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, kualitas ayam napinadar. Dari resep ayam napinadar inilah yang dijadikan resep yang telah dikonversikan untuk proses standardisasi. Proses standardisasi formula terbaik ayam napinadar dilakukan dengan metode uji coba sebanyak tiga kali dengan melibatkan dosen pembimbing dan dua dosen validator. Terdapat beberapa aspek penilaian dalam uji organoleptik sehingga mendapatkan kualitas ayam napinadar yang baik dengan Standar yang diharapkan pada aspek warna adalah cokelat tua, aspek aroma andaliman adalah kuat, aspek aroma bumbu adalah matang dan wangi, aspek rasa pedas adalah pedas, aspek rasa gurih yang diharapkan adalah gurih, aspek konsistensi bumbu adalah tidak padat sedangkan aspek tekstur ayam adalah empuk. Hasil uji kualitas oleh 2 panelis ahli yaitu aspek warna mendapatkan skor rata-rata 4 (cokelat), aspek aroma andaliman mendapatkan skor rata-rata 4,5 (mendekati kuat), aspek aroma bumbu mendapatkan skor rata-rata 4,5 (mendekati matang dan wangi), aspek rasa pedas mendapatkan skor rata-rata 4,5 (mendekati pedas), aspek rasa gurih mendapatkan skor rata-rata 5 (gurih), aspek konsistensi bumbu mendapatkan skor rata-rata 4,5 (mendekati tidak padat) dan aspek tekstur ayam mendapatkan skor rata-rata 5 (empuk). Harga jual untuk 1 ekor ayam napinadar yaitu Rp. 150.000

**Kata kunci :** Ayam Napinadar, Standardisasi Resep, Uji Organoleptik

# STANDARDISASI AYAM NAPINADAR DARI PROVINSI SUMATERA UTARA

Pembimbing : Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

## ABSTRACT

The purpose of writing this final project is to obtain the best formula and steps for making napinadar chicken. Sources of data obtained by qualitative data collection techniques that are obtained based on the results of triangulation of five sources originating from journals, recipe books and resource persons. Based on the results of data collection, it was obtained that the napinadar chicken recipe included the ingredients used, the number of ingredients, how to make it, and the quality of the napinadar chicken. From this napinadar chicken recipe, the recipe has been converted for the standardization process. The process of standardizing the best formula for napinadar chicken was carried out using the trial method three times, involving a supervisor and two validator lecturers. There are several aspects of assessment in the organoleptic test so that the quality of Napinadar chicken is good with the expected standard on the color aspect is dark brown, the andaliman aroma aspect is Kunt, the spice aroma aspect is ripe and fragrant, the spicy taste aspect is spicy, The aspect of savory taste that is expected is savory, the consistency aspect of the seasoning is not dense, while the texture aspect of the chicken is tender. The results of the quality test by 2 expert panelists, namely the color aspect got an average score of 4 (brown), the andaliman aroma aspect got an average score of 4.5 (close to strong), the spice aroma aspect got an average score of 4.5 (close to ripe and fragrant). ), the spicy taste aspect gets an average score of 4.5 (close to spicy), the savory taste aspect gets an average score of 5 (savory), the spice consistency aspect gets an average score of 4.5 (close to not dense) and the chicken texture aspect gets the average score of S (soft). The selling price for 1 napinadar chicken is Rp. 150,000

**Keywords:** Napinadar Chicken, Recipe Standardization, Organoleptic Test

**LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR  
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING**

Nama : Valencia Arabella  
NIM : 1508518060  
Judul Tugas Akhir : **Standardisasi Ayam Napinadar dari Sumatera Utara**

**Nama/Jabatan,  
Dosen Pembimbing**

**Tanda Tangan**

**Tanggal**

Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes.  
NIP. 196402041998032000

  
.....

**05 Agustus 2021**  
.....

**Nama/Jabatan,  
Koordinator Program Studi  
D3 Tata Boga**

**Tanda Tangan**

**Tanggal**

Dr. Rina Febriana, M.Pd.  
NIP. 197202112005012001

  
.....

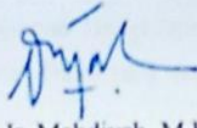
**06 Agustus 2021**  
.....

## HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Standardisasi Ayam Napinadar dari Provinsi Sumatera Utara  
Penyusun : Valencia Arabella  
NIM : 1508518060

### Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing,



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

### Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,



Dra. Mariani, M.Si

Anggota Penguji,



Annis Khandrasari, M.Pd

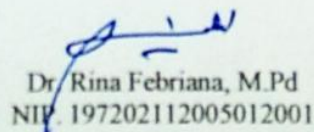
Anggota Penguji,



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd  
NIP. 197202112005012001

## HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Valencia Arabella

NIM : 1508518060

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: “Standardisasi Ayam Napinadar dari Provinsi Sumatera 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 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, 5 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan



Valencia Arabella

NIM 1508518060



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
**UPT PERPUSTAKAAN**

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: [lib.unj.ac.id](http://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 : Valencia Arabella  
NIM : 1508518060  
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Prodi D3 Tata Boga  
Alamat email : valenciaarabella20@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 Napinadar dari Provinsi Sumatera 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, 1 September 2021

Penulis

(Valencia Arabella)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena dengan rahmat dan karunia Nya, penulis akhirnya mampu menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Standardisasi Ayam Napinadar dari Provinsi Sumatera Utara”. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi D3 Tata 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. Ir. Mahdiyah, M.Kes 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 Laboran Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Orang tua Niken Retno Dewajani (ibu) dan Frans Parsaulian Hutagalung (ayah), serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Hanna, Alfany, Atika, Farah, Melly, temen seperjuangan dan sahabat penulis yang saling memotivasi selama masa perkuliahan dan penyusunan tugas akhir. Teman-teman Program Studi D3 Tata Boga 2018 yang telah membantu memberi masukan dalam mengerjakan Tugas Akhir.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan karya tulis ini masih jauh dari sempurna serta kesalahan yang penulis yakini diluar batas kemampuan penulis. Maka dari itu penulis dengan senang hati menerima kritik dan saran yang membangun dari para pembaca. Penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat dan memberikan kontribusi yang nyata terhadap perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 5 Agustus 2021



Valencia Arabella

1508518060



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b>	<b>I</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>Ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I      PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penulisan	4
1.5 Kegunaan Penulisan	4
<b>BAB II      LANDASAN TEORI</b>	<b>6</b>
2.1 Ayam Napinadar	6
2.1.1 Sejarah Ayam Napinadar	7
2.1.2 Bahan Pembuatan Ayam Napinadar	15
2.1.3 Alat Pembuatan Ayam Napinadar	23
2.1.4 Prinsip Pembuatan Ayam Napinadar	27
2.1.5 Teknik Pembuatan Ayam Napinadar	28
2.1.6 Penyajian Ayam Napinadar	29
2.2 Kualitas Ayam Napinadar	31
2.2.1 Konsep Kualitas	31
2.2.2 Aspek-aspek Kualitas Ayam Napinadar	31
2.3 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual	32
<b>BAB III     PEMBAHASAN</b>	<b>36</b>
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba	36
3.2 Prosedur Uji Coba	36
3.2.1 Ujicoba 1	36

3.2.2 Ujicoba 2	38
3.2.3 Ujicoba 3	41
3.3 Hasil Uji Validasi	43
3.4 Penyajian Hasil Standarisasi Ayam Napinadar	48
3.5 Analisis Biaya	49
3.6 Kelemahan Uji Coba	52
3.7 Kemasan Produk	52
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>54</b>
4.1 Kesimpulan	54
4.2 Saran	54
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>55</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>59</b>



## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Alat Persiapan Ayam Napinadar	23
Tabel 2.2 Alat Pengolahan Ayam Napinadar	25
Tabel 2.3 Alat Penyajian Ayam Napinadar	26
Tabel 3.1 Komposisi Formula Ujicoba 1 Ayam Napinadar	36
Tabel 3.2 Komposisi Formula Ujicoba 1 Ayam Napinadar	39
Tabel 3.3 Komposisi Formula Ujicoba 1 Ayam Napinadar	41
Tabel 3.4 Hasil Uji Validasi Aspek Warna	44
Tabel 3.5 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Andaliman	44
Tabel 3.6 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Bumbu	45
Tabel 3.7 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Pedas	46
Tabel 3.8 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Gurih	46
Tabel 3.9 Hasil Uji Validasi Aspek Konsistensi Bumbu	47
Tabel 3.10 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Ayam	47
Tabel 3.11 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	48
Tabel 3.12 Perhitungan Harga Bahan	49
Tabel 3.13 <i>Food Cost</i>	50



## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kondisi Alam Sumatera Utara	8
Gambar 2.2 Soto Udang	11
Gambar 2.3 Sayur Gurih Tauco	12
Gambar 2.4 Arsik	13
Gambar 2.5 Dengke mas na niura	13
Gambar 2.6 Manuk Napinadar	14
Gambar 2.7 Saksang	14
Gambar 2.8 Na Tinombur	15
Gambar 2.9 Ayam Kampung	16
Gambar 2.10 Cabai Merah	17
Gambar 2.11 Cabai Rawit	17
Gambar 2.12 Bawang Merah	18
Gambar 2.13 Bawang Putih	18
Gambar 2.14 Lengkuas	18
Gambar 2.15 Sereh	19
Gambar 2.16 Kemiri	19
Gambar 2.17 Jahe	20
Gambar 2.18 Kunyit	20
Gambar 2.19 Daun Jeruk	21
Gambar 2.20 Ketumbar	21
Gambar 2.21 Jeruk Nipis	21
Gambar 2.22 Garam	22
Gambar 2.23 Andaliman	22
Gambar 2.24 Kelapa Gongseng	22
Gambar 2.25 Santan Kental	23
Gambar 2.26 Alat Saji	30
Gambar 2.27 Sirapege	30
Gambar 3.1 Ayam Napinadar Ujicoba 1	38
Gambar 3.2 Ayam Napinadar Ujicoba 2	41
Gambar 3.3 Ayam Napinadar Ujicoba 3	43
Gambar 3.4 Penyajian Ayam Napinadar	48
Gambar 3.5 Kemasan Produk	53
Gambar 3.6 Label Produk	53

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Formula Standardisasi Ayam Napinadar	59
Lampiran 2 Instrumen Uji Validasi	61
Lampiran 3 Hasil Uji Validasi	63
Lampiran 4 Gambar Produk	67

