

**STANDARDISASI TAUCO UDANG DARI PROVINSI SUMATERA
UTARA**



YOHANES SINAGA

1508518054

**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 TAUCO UDANG DARI PROVINSI SUMATERA UTARA

YOHANES SINAGA

Pembimbing : Dr. Ari Fadiati, M.Si

ABSTRAK

Tujuan uji coba adalah untuk menghasilkan standardisasi tauco udang dari Provinsi Sumatera Utara. Uji coba dilakukan di Jalan Flamboyan blok e nomor 509, Kecamatan Cengkareng, Jakarta Barat sebanyak 3 kali pada bulan Maret – Juli 2021. Diperoleh bahan standardisasi tauco udang dari Provinsi Sumatera Utara dibuat dengan menggunakan udang dan tauco medan sebagai bahan utama, bawang putih, bawang merah, sebagai bumbu, jahe, lengkuas, daun serai, dan takokak atau rimbang sebagai bumbu ciri khas. Penilaian uji validasi dilakukan oleh 2 panelis ahli. Hasil penilaian validasi standardisasi tauco udang pada aspek cita rasa, terdiri dari sub aspek aroma, terdiri dari tiga aroma, aroma udang mendapat skor 4 yaitu tidak beraroma udang hingga beraroma udang, aroma tauco mendapat skor 5 yaitu beraroma tauco, aroma cabai mendapat skor 5 yaitu beraroma cabai. Trigeminal untuk mengukur keamisan udang mendapat skor 3,5 yaitu sedikit amis hingga tidak amis. Umami, untuk mengukur kegurihan mendapat skor 3,5 yaitu tidak sedikit gurih hingga gurih. Rasa pedas mendapat skor 4 yaitu pedas. Aspek warna terdiri dari sub aspek warna cairan mendapat skor 5 yaitu coklat muda, sub aspek warna cabai mendapat skor 4 yaitu kurang cerah hingga terlihat cerah, sub aspek warna udang mendapat skor 4 yaitu merah muda hingga terlihat oranye. Aspek konsistensi terdiri dari sub aspek konsistensi cairan mendapat skor 4 yaitu tidak kental, sub aspek perbandingan cairan dengan isi mendapat skor 4,5 yaitu 1:2 hingga 1:1,5. Total skor rata-rata dari seluruh aspek yaitu 3,9, menunjukkan bahwa standardisasi resep tauco udang dari Provinsi Sumatera Utara belum sempurna karena belum mencapai skor terbaik yaitu 5. Berdasarkan perhitungan harga jual dengan metode konvensional, tauco udang dari Provinsi Sumatera Utara dijual dengan harga per porsi Rp. 24.000 dengan berat per porsi 299 gram.

Kata kunci : standardisasi, tauco medan, udang, takokak, Provinsi Sumatera Utara

STANDARDIZATION OF SHRIMP TAUCO FROM NORTH SUMATRA PROVINCE

YOHANES SINAGA

Supervisor : Dr. Ari Fadiati, M.Si

ABSTRACT

The purpose of the trial is to produce standardization of shrimp tauco from North Sumatra Province. The trial was carried out at Jalan Flamboyan roadblock e number 509, Cengkareng District, West Jakarta 3 times in March – July 2021. Standardized ingredients for shrimp tauco were obtained from North Sumatra Province made using shrimp and Medan tauco as the main ingredients, garlic, onions, red, as a spice, ginger, galangal, lemongrass leaves, and takokak or rimbang as a characteristic spice. The validation test assessment was carried out by 2 expert panelists. The results of the validation assessment of the standardization of shrimp tauco on the taste aspect, consisting of aroma sub-aspects, consisting of three aromas, the aroma of shrimp got a score of 4, namely not shrimp-scented to shrimp-scented, the aroma of tauco got a score of 5 which was tauco-scented, chili aroma got a score of 5, namely, chili flavored. Trigeminal to measure shrimp fishiness got a score of 3.5, which is slightly fishy to not fishy. Umami, to measure the savoriness got a score of 3.5, which is not a little savory to savory. Spicy taste gets a score of 4 which is spicy. The color aspect consists of the liquid color sub-aspect that gets a score of 5, which is light brown, the chili color sub-aspect gets a score of 4, which is less bright to look bright, the shrimp color sub-aspect gets a score of 4, which is pink to orange. The consistency aspect consists of the sub-aspect of liquid consistency which scores 4, which is not thick, the sub-aspect of the ratio of liquid to content gets a score of 4.5, namely 1:2 to 1:1.5. The total average score of all aspects is 3.9, indicating that the standardization of the shrimp tauco recipe from North Sumatra Province is not perfect because it has not yet achieved the best score of 5. one portion 24,000 IDR with a weight per serving of 299 grams.

Keywords: standardization, Medan tauco, shrimp, takokak, North Sumatra Province

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Standardisasi Tauco Udang dari Provinsi Sumatera Utara
Penulis : Yohanes Sinaga
NIM : 1508518054

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



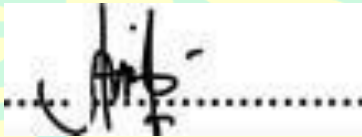
Dr. Ari Fadiati, M.Si

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir

Ketua Penguji

Anggota Penguji

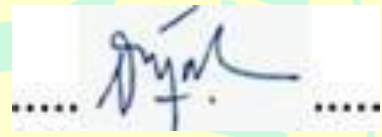
Anggota Penguji



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si



Nur Riska, S.Pd M.Si



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

Mengetahui

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga

Dr. Rina Febriana, M. Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Yohanes Sinaga

NIM : 1508518054

Saya menyatakan dengan sebenar—benarnya Tugas Akhir dengan judul: "Standardisasi Taucu Udang 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, 08 Agustus 2020

Yang membuat pemyataan



Yohanes Sinaga

(1508518054)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat karunia-Nya, yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “ **Standardisasi Tauco Udang dari Provinsi Sumatera Utara**”. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi D3 Tata Boga untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md).

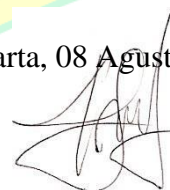
Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah banyak membantu, mendukung, dan membimbing penulis baik secara langsung maupun tidak langsung hingga penyusunan Tugas Akhir ini berjalan dengan lancar. Berikut ini penulis sampaikan rasa terima kasih kepada 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. Ari Fadiati, 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 Laboran Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Orang tua mamah tercinta dan terhormat bapak, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Tidak lupa berterima kasih kepada diri sendiri, dan teman seperjuangan 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.

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

Jakarta, 08 Agustus 2021



Yohanes Sinaga

1508518054

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I	
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penulisan	4
1.5 Kegunaan Penulisan	4
BAB II	
KAJIAN TEORI	5
2.1 Standarisasi Taucu Udang dari Provinsi Sumatera Utara	5
2.1.1 Taucu Udang	5
2.2 Kondisi Geografis Provinsi Sumatera Utara	5
2.3 Potensi Alam Provinsi Sumatera Utara	6
2.4 Kebiasaan Makan Masyarakat Provinsi Sumatera Utara	7
2.5 Hidangan Lauk Pauk di Provinsi Sumatera Utara	10
2.6 Karakteristik Taucu Udang	13
2.7 Bahan yang digunakan pada olahan taucu udang	13
2.8 Bumbu pada taucu udang	16
2.8.1 Bumbu Dasar	16
2.8.2 Bumbu ciri khas	17
2.9 Alat Pegolahan	20
2.10 Langkah Pembuatan Taucu Udang	22
2.11 Kualitas Taucu Udang	22
2.11.1 Aspek-aspek kualitas taucu udang	23
2.12 Instrumen aspek kualitas standardisasi taucu udang dari Provinsi Sumatera Utara	25
BAB III	
PEMBAHASAN	29
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba	29
3.2 Prosedur Uji Coba	29
3.3 Resep Trianggulasi	28
3.4 Uji coba standardisasi resep taucu udang dari Provinsi Sumatera Utara	31
3.5 Hasil Uji Validasi Kualitas Taucu Udang	40
3.5.1 Aspek Warna Hidangan	41
3.5.2 Aspek Cita Rasa	42
3.5.3 Aspek Konsistensi	45



	3.6 Rekapitulasi hasil dari seluruh nilai validasi	46
	3.7 Analisi biaya pada uji coba standardisasi resep tauco udang	50
	3.8 Kelemahan uji coba	52
BAB IV	PENUTUP	53
	4.1 Kesimpulan	53
	4.2 Saran	53
DAFTAR PUSTAKA		54
LAMPIRAN		56





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
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 : Yohanes Sinaga

NIM 1508518054

Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/D3 Tata Boga

Alamat email : yohanessinaga4@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 Tauco Udang 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, 02 September 2021

Penulis

(Yohanes sinaga)