

**STANDARDISASI AYAM TALIWANG
DARI PROVINSI NUSA TENGGARA BARAT**



**NATHANIEL VERDIWAN HARTONO
1508518049**

**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

STANDARISASI HIDANGAN AYAM BAKAR TALIWANG DARI PROVINSI NUSA TENGGARA BARAT

NATHANIEL VERDIWAN HARTONO

Pembimbing : Dr. Ir Ridawati, M.Si

ABSTRAK

Ayam Taliwang adalah masakan Indonesia berupa ayam bakar khas Lombok Nusa Tenggara Barat. Pada tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formulasi resep standarisasi Ayam Bakar Taliwang dari Provinsi Nusa Tenggara Barat dan mengetahui analisis harga jual. Pada standarisasi ini dilakukan di dapur di jalan swadaya rt 01/04 no 63 ciracas jaktim pada bulan mei 2021 sampai bulan Juli 2021, saya mengambil beberapa resep dari buku maupun beberapa jurnal ilmiah, Setelah menemukan resep yang sesuai dari metode triangulasi langsung ke perhitungan bahan dengan metode konvensional. Setelah selesai berlanjut ke uji coba produk sampai menemukan rasa yang tepat. Hasil uji validasi untuk standarisasi dilakukan oleh 2 panelis ahli yang menunjukkan pada beberapa aspek seperti: aspek warna luar menunjukkan rata-rata 4 dengan kategori merah pekat, aspek warna dalam menunjukkan rata-rata 5 dengan kategori putih kemerahan, aspek aroma bakar menunjukkan rata-rata 3,5 dengan kategori agak kuat, aspek aroma terasi menunjukkan rata-rata 3,5 dengan kategori beraroma agak kuat, aspek aroma kencur menunjukkan rata-rata 3,5 dengan kategori tidak beraroma kencur, aspek rasa pedas menunjukkan rata-rata 3 dengan kategori agak pedas, aspek rasa terasi menunjukkan rata-rata 3 dengan kategori tidak berasa terasi, aspek rasa kencur menunjukkan rata-rata 4,5 dengan kategori tidak berasa kencur, aspek rasa gurih menunjukkan rata-rata 3,5 dengan kategori agak berasa gurih, dan aspek tekstur pada makanan menunjukkan rata-rata 4 dengan kategori agak keras. Berdasarkan hasil perhitungan harga jual produk menggunakan metode konvensional dengan kenaikan 40% diperoleh harga jual sebesar Rp120.000.- untuk setiap 1 ekor ayam bakar taliwang.

Kata kunci : ayam bakar taliwang, aspek, resep, hasil ujicoba

STANDARDIZATION OF TALIWANG GRILLED CHICKEN DISH FROM NUSA TENGGARA BARAT PROVINCE

NATHANIEL VERDIWAN HARTONO

Supervisor : Dr. Ir Ridawati, M.Si

ABSTRACT

Taliwang chicken is an Indonesian dish in the form of grilled chicken typical of Lombok, West Nusa Tenggara. This final project aims to obtain the standardized recipe formulation of Taliwang Grilled Chicken from West Nusa Tenggara Province and to know the selling price analysis. In this standardization, it was carried out in the kitchen on Jalan Swadaya RT 01/04 no 63 Ciracas, East Jakarta in May 2021 to July 2021, I took several recipes from books and several scientific journals, After finding the appropriate recipe from the triangulation method directly to the calculation of hearing material with conventional methods. When finished, continue to try the product until you find the right taste. The results of the validation test for standardization were carried out by 2 expert researchers who showed on several aspects such as: the outer color aspect showed an average of 4 with a dark red category, the inner color aspect showed an average of 5 with a reddish white category, the burnt aroma aspect showed an average 3.5 with a rather strong category, the shrimp paste aroma aspect shows an average of 3.5 with a slightly strong scented category, the kencur aroma aspect shows an average of 3.5 with a non-scented kencur category, the spicy taste aspect shows an average of 3 with a category slightly spicy, the shrimp paste taste aspect shows an average of 3 with no shrimp paste taste, the kencur taste aspect shows an average of 4.5 with no kencur taste category, the gurtih taste aspect shows an average of 3.5 with a slightly savory category, and the texture aspect of the food shows an average of 4 with a rather hard category. Based on the results of the calculation of the selling price of the product using the conventional method with an increase of 40%, the selling price is Rp. 120,000.- for every 1 Taliwang grilled chicken.

Key Word : Taliwang grilled chicken, aspect, recipe, trial results

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR


Judul Tugas Akhir : **Standardisasi Ayam Bakar Taliwang**

Nama : Nathaniel Verdiawan Hartono

NIM 1508518049

Disetujui Oleh

Pembimbing



Dr. Ir Ridawati, M.Si

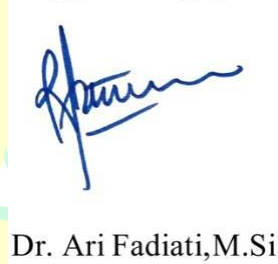
Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji



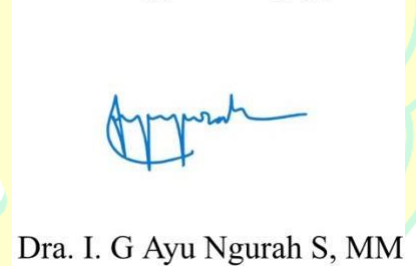
Dra. Mariani, M.Si

Anggota Penguji



Dr. Ari Fadiati, M.Si

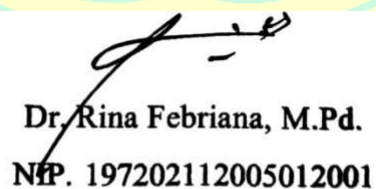
Anggota Penguji,



Dra. I. G Ayu Ngurah S, MM

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D III Tata Boga



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

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nathaniel Verdiawan Hartono

NIM : 1508518049

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul “Standardisasi Ayam Taliwang” 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 ketidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang telah ditetapkan oleh Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, Agustus 2021

Yang membuat pernyataan

Materai 10.000

Nathaniel Verdiawan H
(1508518049)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan YME atas rahmat, karunia, serta berkah-Nya yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“STANDARDISASI AYAM TALIWANG DARI PROVINSI NUSA TENGGARA BARAT “**

”. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi D III 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 D III Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku Pembimbing Akademik dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si selaku 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 Yenih , serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Yohanes selaku teman PKL dan teman kelas yang memberi bantuan pada saat proses ujicoba produk . Teman-teman Program Studi D III 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

Nathaniel Verdiawan

1508518049

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	II
ABSTRACT	III
HALAMAN PENGESAHAN	IV
HALAMAN PERNYATAAN	V
KATA PENGANTAR	VI
DAFTAR ISI	VII
DAFTAR TABEL	IX
DAFTAR GAMBAR	X
DAFTAR LAMPIRAN	XII
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	1
1.3 Pembatasan. Masalah	3
1.4 Tujuan Penulisan	3
1.5 Kegunaan Penulisan	4
BAB II LANDASAN TEORI	
2.1 Ayam Taliwang	5
2.1.1 Sejarah Ayam Taliwang	5
2.2 Kondisi Geografi Nusa Tenggara Barat	5
2.2.1 Potensi alam Nusa Tenggara Barat	6
2.2.2 Kebiasaan makan suku di Nusa Tenggara Barat	7
2.2.3 Lauk pauk di Nusa Tenggara Barat	9
2.3 Karakteristik Ayam Taliwang	12
2.3.1 Bahan pembuatan ayam taliwang	12
2.3.2 Alat pembuatan Ayam Bakar Taliwang	20
2.3.3 Alat saji yang digunakan	25
2.3.4 Prinsip pembuatan ayam taliwang	25

2.3.5	Teknik pembuatan Ayam taliwang	26
2.3.6	Penyajian Ayam taliwang	26
2.3.7	Makanan pelengkap Ayam bakar taliwang	27
2.3.8	Menghidangkan makanan	27
2.3.9	Kemasan & Label pada ayam bakar taliwang	28
2.4	Kualitas ayam taliwang	28
2.4.1	Konsep kualitas	28
2.4.2	Aspek-aspek kualitas ayam taliwang	28
2.5	Analisis produk dan harga jual	30
2.5.1	Menentukan harga bahan baku	30
2.5.2	Menentukan biaya produksi	30
2.5.3	Menentukan harga jual	31
BAB III	PEMBAHASAN	
3.1	Tempat dan Waktu Uji Coba	32
3.2	Prosedur Uji Coba	32
3.2.1	Ujicoba 1 Ayam Bakar Taliwang	33
3.2.2	Ujicoba 2 Ayam Bakar Taliwang	35
3.2.3	Ujicoba 3 Ayam Bakar Taliwang	37
3.2.4	Validasi Ayam Bakar Taliwang	39
3.3	Hasil Validasi Ayam Bakar Taliwang	41
3.3.1	Praktek tugas akhir ayam bakar taliwang	49
3.4	Penyajian hasil praktek tugas akhir	50
3.5	Gambar Proses Pembuatan	51
3.6	Analisis Biaya	52
3.7	Kelemahan Uji Coba	54
BAB IV	KESIMPULAN DAN SARAN	
4.1	Kesimpulan	55
4.2	Saran	56
	DAFTAR PUSTAKA	57
	LAMPIRAN	59

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Karakteristik Ayam Taliwang	12
Tabel 2.2 Komposisi daging ayam	13
Tabel 2.3 Alat Persiapan Ayam Bakar Taliwang	20
Tabel 2.4 Alat Pengolahan Ayam Bakar Taliwang	23
Tabel 3.1 Uji coba Praktek 1	33
Tabel 3.2 Uji coba Praktek 2	35
Tabel 3.3 Uji coba Praktek 3	37
Tabel 3.4 Komposisi formula Validasi	39
Tabel 3.5 Aspek Warna Luar	41
Tabel 3.6 Aspek Warna Dalam	42
Tabel 3.7 Aspek Aroma Bakar	42
Tabel 3.8 Aspek Aroma Terasi	43
Tabel 3.9 Aspek Aroma Kencur	44
Tabel 3.10 Aspek Rasa Pedas	44
Tabel 3.11 Aspek Rasa Terasi	45
Tabel 3.12 Aspek Rasa Kencur	46
Tabel 3.13 Aspek Rasa Gurih	47
Tabel 3.14 Tekstur	47
Tabel 3.15 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan	48
Tabel 3.16 Komposisi Formula Validasi	49
Tabel 3.17 Perhitungan Harga 1 ekor ayam	52

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Ayam Rarang	9
Gambar 2.2 Bebalung	9
Gambar 2.3 Sate Bulayak	10
Gambar 2.4 Sate Tanjung	10
Gambar 2.5 Ayam Bakar Taliwang	11
Gambar 2.6 Sate Rembige	11
Gambar 2.7 Sate pusut	11
Gambar 2.8 Ayam	13
Gambar 2.9 Bawang Merah	14
Gambar 2.10 Bawang Putih	14
Gambar 2.11 Cabai Merah besar	16
Gambar 2.12 Cabai Rawit	16
Gambar 2.13 Kencur	16
Gambar 2.14 Terasi	17
Gambar 2.15 Kemiri	17
Gambar 2.16 Air jeruk	17
Gambar 2.17 Santan	17
Gambar 2.18 Air	18
Gambar 2.19 Daun Jeruk	18
Gambar 2.20 Serai	19
Gambar 2.21 Garam	19
Gambar 2.22 Minyak	20
Gambar 2.23 Blender	20
Gambar 2.24 Cobek (<i>pastle</i>)	20
Gambar 2.25 Pisau (<i>knife</i>)	21
Gambar 2.26 Talenan (<i>cutting board</i>)	22
Gambar 2.27 Sendok (<i>spoon</i>)	22
Gambar 2.28 Piring (<i>Plate</i>)	22

Gambar 2.29	Alat Bakaran (<i>Burner</i>)	23
Gambar 2.30	Teflon (<i>frying pan</i>)	23
Gambar 2.31	Wajan besar (<i>Big skile</i>)	24
Gambar 2.32	Spatula Nylon	24
Gambar 2.33	<i>Food Tongs</i>	24
Gambar 2.34	Piring Saji	25
Gambar 2.35	Plecing Kangkung	27
Gambar 2.36	Kacang Goreng	27
Gambar 2.37	Food container & label	28
Gambar 3.1	Hasil Uji Coba 1	34
Gambar 3.2	Hasil Uji Coba 2	36
Gambar 3.3	Hasil Uji Coba 3	38
Gambar 3.4	Hasil Uji Validasi	40
Gambar 3.5	Penyajian Ayam Bakar Taliwang	50
Gambar 3.6	Proses Pemasakan	51



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Formula Standarisasi Ayam Bakar Taliwang	60
Lampiran 2 Instrumen Uji Validasi	61
Lampiran 3 Hasil Uji Validasi	66
Lampiran 4 Trianggulasi.	78
Lampiran 5 Dokumentasi Ujian Praktek	79
Lampiran 5 Gambar Produk .	79

