

**STANDARDISASI ARSIK DARI PROVINSI
SUMATERA UTARA**



**FARAH SYAKIRA CHAIRANI
1508518041**

**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
2022**

STANDARDISASI ARSIK DARI PROVINSI SUMATERA UTARA

FARAH SYAKIRA CHAIRANI
Pembimbing : Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

ABSTRAK

Penulisan ini bertujuan untuk mengetahui informasi dan formula terbaik untuk standar resep arsik dari Provinsi Sumatera Utara. Metode penulisan yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data dari buku, jurnal, dan narasumber dan dari hasil pengumpulan data tersebut dilakukan triangulasi. Berdasarkan data yang sudah dikumpulkan yaitu terdapat resep arsik ikan mas meliputi bahan utama, bumbu dasar, bumbu ciri khas, bumbu cairan serta alat proses pembuatan dan alat penyajian. Dilakukan dua kali uji coba dengan melibatkan dosen pembimbing dan dua dosen validator untuk mendapatkan formula terbaik dari arsik ikan mas. Uji validasi penilaian standardisasi resep arsik dibagi menjadi 4 aspek yaitu aspek rasa, aspek aroma, aspek tekstur, aspek tingkat kematangan dan aspek komposisi bahan. Hasil uji validasi pada aspek rasa gurih mendapatkan nilai rata-rata 4,5 pada kategori gurih, ada aspek rasa pedas mendapatkan nilai rata-rata 3,5 yang berada pada kategori mendekati pedas, pada aspek rasa asam mendapatkan nilai rata-rata 4 yang berada pada kategori asam, pada aspek aroma arsik mendapatkan nilai rata-rata 3,5 yang berada pada kategori mendekati aroma arsik, pada aspek tekstur ikan mas mendapatkan nilai rata-rata 4 yang berada pada kategori lembut. Serta menetapkan harga jual satu porsi ikan arsik berukuran berat 500gr seharga Rp 90.000,00

Kata kunci : Arsik, Sumatera Utara, Standardisasi Resep, Uji Validasi

STANDARDIZATION OF ARSIK FROM PROVINCE OF NORTH SUMATERA

FARAH SYAKIRA CHAIRANI
Mentor : Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

ABSTRACT

This research aimed to know the information and the best formula for the standard recipe of arsik from North Sumatra. The research method used is descriptive qualitative method with data collection techniques from books, journals, informants and from the results of data collection triangulation was carried out. Based on the data that has been collected, there are recipes for arsik, including the main ingredients, basic seasoning, special spice, liquid seasonings as well as the tools for making and serving the arsik. There were two trials involving, a supervisor and two validator lecturers to get the best formula for arsik. The validity test of the standardization of arsik recipes was divided into four aspects, which are; taste aspects, aroma aspects, texture aspects, aspects of doneness level and aspects of ingredient composition. The results of the validity test on the savoury taste aspect got an average value of 4.5 in the savoury category, there was the spicy taste aspect got an average value of 3.5 which was in the near spicy category, for the sour taste aspect it got an average value of 4 which was in the sour category. For the aspect of aroma, an average value of 3.5 was in the category close to the aroma of arsik, for the texture aspect of the arsik, it gets an average value of 4 which is in the soft category. And set the selling price of one serving 500gr of goldfish arsik , which is Rp. 90.000,00

Key Word : Arsik, North Sumatra, Recipe Standardization, Validity Test

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Standardisasi Arsik dari Provinsi Sumatera Utara
Penyusun : Farah Syakira Chairani
NIM : 1508518041

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing,



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd. M.Sc

Anggota Penguji,



Dr. Rusilanti, M.Si

Anggota Penguji,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

Mengetahui,

Koordinator Program Studi DIII Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Farah Syakira Chairani

NIM : 1508518041

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: “STANDARDISASI ARSIK 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, 28 Januari 2022

Yang membuat pernyataan



Farah Syakira Chairani
(NIM 1508518041)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat, karunia, serta berkah-Nya yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “ **STANDARDISASI ARSIK 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 Novitry Hasanah dan Inzra Benyamin, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Alfany, Atika, Valencia, teman 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. Nadhira, Nabiila, Anita, Farah, Zalfa, Ara, dan Ayesha sebagai sahabat hidup penulis, Namjoon, Seokjin, Yoongi, Hoseok, Jimin, Taehyung, Jungkook, Seungwoo sebagai idola penulis yang telah memberikan perhatian, semangat, motivasi, menemani dan menghibur penulis selama ini.

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

Jakarta, 24 September 2021



Farah Syakira Chairani
1508518041

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	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	4
1.3. Pembatasan Masalah	4
1.4. Tujuan Penulisan	4
1.5. Kegunaan Penulisan	4
BAB II KAJIAN TEORI	5
2.1. Arsik	5
2.1.1. Sejarah Arsik	6
2.1.2. Bahan Pembuatan Arsik	18
2.1.3. Alat Pembuatan Arsik	29
2.1.4. Prinsip Pembuatan Arsik	31
2.1.5. Teknik Pembuatan Arsik	31
2.1.6. Penyajian Arsik	32
2.2. Kualitas Arsik	34
2.2.1. Konsep Kualitas	34
2.2.2. Aspek-aspek Kualitas Arsik	35
2.3. Analisis Biaya Produk dan Harga Jual	36
2.3.1. Menentukan Total Harga Bahan Baku	36
2.3.2. Biaya Produksi Selama Proses Hingga Siap Disajikan	37
2.3.3. Menentukan Persentase Food Cost	37
2.3.4. Menentukan Harga Jual	38
BAB III PEMBAHASAN	40
3.1. Tempat dan Waktu Ujicoba	40
3.2. Prosedur Ujicoba	40
3.2.1. Ujicoba 1 Arsik	40
3.2.2. Ujicoba 2 Arsik	42
3.3. Hasil Uji Validasi Kualitas Arsik	43
3.3.1. Aspek Rasa Gurih	44

3.3.2. Aspek Rasa Pedas	44
3.3.3. Aspek Rasa Asam	44
3.3.4. Aspek Aroma Arsik	45
3.3.5. Aspek Tekstur Ikan Mas	46
3.3.6. Aspek Tingkat Kematangan	46
3.3.7. Aspek Komposisi Bumbu dan Bahan	47
3.3.8. Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	47
3.4. Penyajian Hasil Standardisasi Arsik	48
3.5. Analisis Biaya	49
3.6. Kelemahan Ujicoba	51
3.7. Kemasan Produk	51
BAB IV PENUTUP	52
4.1. Kesimpulan	52
4.2. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	58

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Alat Persiapan Arsik	29
Tabel 2.2 Alat Pengolahan Arsik	30
Tabel 2.3 Alat Penyajian Arsik	33
Tabel 3.1 Komposisi Formua Ujicoba 1 Arsik	41
Tabel 3.2 Komposisi Formua Ujicoba 2 Arsik	42
Tabel 3.3 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Gurih	44
Tabel 3.4 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Pedas	44
Tabel 3.5 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Asam	45
Tabel 3.6 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Arsik	45
Tabel 3.7 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Ikan Mas	46
Tabel 3.8 Hasil Uji Validasi Aspek Tingkat Kematangan	46
Tabel 3.9 Hasil Uji Validasi Aspek Komposisi Bumbu dan Bahan	47
Tabel 3.10 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	47
Tabel 3.11 Perhitungan Harga Bahan	49
Tabel 3.12 Food Cost	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Sayur Gurih Tauco	13
Gambar 2.2 Trites	13
Gambar 2.3 Gule Kuta Kuta	14
Gambar 2.4 Mie Gomak	14
Gambar 2.5 Naniura	15
Gambar 2.6 Manuk Napinadar	15
Gambar 2.7 Anyang Pakis	16
Gambar 2.8 Na Tinombur	16
Gambar 2.9 Saksang	17
Gambar 2.10 Ikan Mas Danau Toba	19
Gambar 2.11 Ikan Mas Majalaya	19
Gambar 2.12 Penyajian Ikan Arsik Lebih dari Satu	32
Gambar 3.1 (Penyajian Hasil Standardisasi Ikan Arsik dari Provinsi Sumatera Utara)	48
Gambar 3. 2 Kemasan Produk	51
Gambar 3. 3 Label Produk	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formula Standardisasi Arsik	58
Lampiran 2. Instrumen Uji Validasi	59
Lampiran 3. Hasil Uji Validasi	61
Lampiran 4. Gambar Produk	65





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 : Farah Syakira Chairani
NIM : 1508518041
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / D3 Tata Boga
Alamat email : farah.chairani@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 ARSIK 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, 15 Maret 2022

Penulis, Farah Syakira Chairani

()
nama dan tanda tangan