

STANDARDISASI HIDANGAN AYAM TANGKAP DARI PROVINSI ACEH

HILWA URWATUL WUTSQA

Pembimbing : Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd

ABSTRAK

Penelitian tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan standar resep ayam tangkap khas Provinsi Aceh. Penulis mengambil beberapa resep dari buku maupun beberapa jurnal ilmiah sehingga menghasilkan suatu formula hidangan terbaik. Metode yang digunakan dalam proses standardisasi ini adalah membuat triangulasi dari 5 sumber resep lalu dilanjutkan dengan kegiatan uji coba resep. Uji coba resep dilakukan sebanyak 2 kali dengan melibatkan dosen pembimbing dan dua dosen validator atau panelis ahli. Kegiatan uji coba dilakukan oleh penulis di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Uji coba diawali dengan melaksanakan kegiatan perhitungan bahan- bahan dengan metode konvensional. Setelah itu berlanjut ke uji coba produk sampai menemukan resep yang tepat dari berbagai aspek Hasil uji validasi untuk standarisasi dilakukan oleh 2 panelis ahli yang menunjukkan pada beberapa aspek seperti: Aspek warna menunjukkan rata-rata 4 dengan kategori kuning kecoklatan , Aspek aroma menunjukkan rata-rata 3,5 dengan kategori agak beraroma bumbu dan daun kari mendekati beraroma bumbu daun kari, Aspek rasa menunjukkan rata-rata 4 dengan kategori sedikit asin-gurih, Aspek tekstur pada makanan menunjukkan rata-rata 4 dengan kategori empuk, Aspek konsistensi pada makanan menunjukkan rata-rata 5 dengan kategori kering, Aspek komposisi daun pada makanan menunjukkan rata-rata 4 dengan kategori sesuai. Hasil keseluruhan menunjukkan bahwa kualitas ayam tangkap yang dinilai dengan 6 aspek penilaian mendapatkan nilai rata-rata 4,08. Dengan demikian proses standardisasi formula terbaik Ayam Tangkap didapatkan setelah melaksanakan kegiatan uji coba sebanyak dua kali. Kegiatan uji coba ini diharapkan dapat membantu mengenalkan makanan tradisional khas Aceh.

Kata kunci : Ayam Tangkap, Provinsi Aceh, Standardisasi resep, Uji Organoleptik.

STANDARDIZATION DISH OF AYAM TANGKAP FROM ACEH PROVINCE

HILWA URWATUL WUTSQA

Lecture : Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd

ABSTRACT

This final project research aims to obtain a standard recipe for ayam tangkap of Aceh Province. The author took several recipes from books and several scientific journals so as to produce the best dish formula. The method used in this standardization process is to make triangulation from 5 recipe sources and then proceed with recipe testing activities. The recipe trial was carried out 2 times by involving a supervisor and two validator lecturers or expert panelists. The trial activity was carried out by the author at the Food Processing Laboratory of the Catering Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The trial begins with carrying out the calculation of materials using conventional methods. After that proceed to product testing until finding the right recipe from various aspects. The results of the validation test for standardization were carried out by 2 expert researchers who showed several aspects such as: The color aspect showed an average of 4 with a brownish yellow category, the aroma aspect showed an average 3.5 with a slightly flavored category of spices and curry leaves close to that of curry leaf seasoning, the aspect of taste shows an average of 4 with a slightly salty-savory category, the texture aspect of food shows an average of 4 with a soft category, the aspect of consistency in food shows an average. The average is 5 with the dry category, the leaf composition aspect in the food shows an average of 4 with the appropriate category. The overall results show that the quality of captured chickens assessed by 6 aspects of the assessment gets an average value of 4.08. Thus, the process of standardizing the best formula for ayam tangkap was obtained after carrying out trial activities twice. This trial activity is expected to help introduce traditional Acehnese food.

**Keywords: Ayam Tangkap Aceh, Aceh Province, recipe standardization,
organoleptic test.**