

BAB III PEMBAHASAN

3.1 Tempat dan Waktu Ujicoba

Uji coba dilakukan penulis di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta menggunakan metode perhitungan konvensional pada tanggal 3 juni 2021 – 4 Juli 2021.

3.2 Prosedur Ujicoba

3.2.1 Ujicoba 1 Hidangan Ayam Tangkap

Uji Coba 1 dilakukan setelah proses pengempulan resep, triangulasi, dan konsultasi triangulasi telah dilakukan. Kegiatan Uji Coba 1 dilaksanakan pada tanggal 3 Juni 2021 di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Tabel 3.1 Komposisi Formula Ujicoba 1 Hidangan Ayam Tangkap

BAHAN	UJI I		Cara Membuat
	Gram	%	
Bahan Utama: Ayam Negeri	750 gr	20,94	1. Ayam dibersihkan dan dimarinasi dengan jeruk nipis serta garam selama 10 menit. Bahan lainnya dibersihkan 2. Ayam direbus dengan semua bumbu halus (bawang putih, kunyit, lengkuas) daun pandan, daun jeruk, air mineral, air perasan jeruk nipis, air asam jawa dan garam dengan
Bumbu Dasar Kuning: Bawang Putih	100 gr	2,79 0,41	
Kunyit	15 gr	1,39	
Ketumbar	50 gr		






		0,41	api kecil sampai empuk & meresap.
Bumbu Ciri	15 gr	9,77	
Khas:			
Lengkuas	350 gr	0,69	3. Daun pengharum (daun kari & daun pandan) dan bawang merah digoreng hingga teksturnya agak garing.
Daun Kari	25 gr	0,41	
Daun Pandan	15 gr		
Daun Jeruk		2,79	
		4,10	4. Cabe Hijau besar diiris memanjang lalu digoreng hingga agak kering.
Bahan Cairan:	100 ml	27,9	
Air jeruk nipis	150 ml	13,96	
Air asam jawa	1000 ml		5. Ayam digoreng hingga berwarna coklat keemasan. Sajikan.
Air Mineral	500 ml	1,39	
Minyak Goreng		2,09	
		6,28	6. Cabai dan bawang putih dihaluskan lalu ditumis dengan tambahan garam dan daun jeruk. Sambal Ijo siap disajikan.
Pelengkap:	50 gr	0,69	
Cabai Hijau Besar	75 gr	0,41	
Garam	225 gr	0,69	
Bawang Merah		2,23	
	25 gr	0,41	
	15 gr		
	25 gr		

Bahan	80 gr		
Sambal Ijo:	15 gr		
Cabai hijau besar			
Cabai hijau keriting			
Daun Jeruk			
Garam			
Bawang Putih			

Total	3.580	100%	
--------------	--------------	-------------	--

ANALISIS HASIL

1	<p>Hasil:</p> <p>a. Aspek Warna: Warna kulit ayam terlalu gelap.</p> <p>b. Aroma: Sudah pas aroma khas daun kari.</p> <p>c. Rasa: Kurang bumbu dan kurang asin sedikit.</p> <p>d. Tekstur: Ayam empuk dan daun kari renyah.</p> <p>e. Konsistensi:</p>
---	--

	Kering tidak berkuah.
2.	<p>Revisi:</p> <p>Secara umum rasanya sudah 90% pas namun yg harus dikoreksi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Penggunaan lengkuas dan kunyit jangan dihaluskan tapi digeprek atau iris kasar 2. Ganti air asam pakai air jeruk nipis saja agar warnanya tidak terlalu gelap. 3. Kurangnya jumlah bawang goreng 4. Cabai hijau disajikan utuh 5. Untuk sambal hijau pastikan dikukus / rebus dulu cabenya baru dihaluskan dan tambahkan sedikit garam lagi. 6. Kurangi jumlah ayam / porsi yang digunakan. 7. Gunakan ayam kampung atau ayam pejantan sebagai bahan utama.
3.	<p>Gambar Hasil Ujicoba 1:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>Gambar 3.1 Hasil ujicoba 1</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Gambar 3.2 Bahan ujicoba 1</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div> <p>Gambar 3.3 Bahan ujicoba 1</p>

	(Sumber Dokumentasi Pribadi)
--	------------------------------


3.2.2 Ujicoba 2 Hidangan Ayam Tangkap

Uji Coba 2 dilakukan setelah kegiatan uji coba 1 telah mendapatkan revisi dan saran. Kegiatan Uji Coba 2 dilaksanakan pada tanggal 12 Juni 2021 di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Tabel 3.2 Komposisi Formula Ujicoba 2 Hidangan Ayam Tangkap

BAHAN	UJI I		Cara Membuat
	Gram	%	
Bahan Utama: Ayam Pejantan	150 gr	21,03	1. Ayam dibersihkan dan dimarinasi dengan jeruk nipis serta garam selama 10 menit. Bahan lain juga dibersihkan. 2. Ayam direbus dengan bumbu halus (bawang putih, ketumbar, kunyit digeprek, lengkuas digeprek) daun pandan, daun jeruk, air kelapa, air perasan jeruk nipis, dan garam
Bumbu Dasar: Bawang Putih	10 gr	1,40	
Kunyit	3 gr	0,42	
Ketumbar	10 gr	1,40	
	3 gr	0,42	
	70 gr	9,81	
Bumbu Ciri Khas: Lengkuas	5 gr	0,70	
	3 gr	0,42	

Daun Kari			menggunakan api kecil sampai empuk & meresap.
Daun Pandan		14,02	
Daun Jeruk	100 ml	4,20	
	30 ml	30,15	
	215 ml		
Bahan Cairan:		1,40	
Air jeruk nipis		2,10	
Air Kelapa	10 gr	6,31	
Minyak Goreng	15 gr		
	45 gr	6,31	
		0,70	
		0,42	
Pelengkap:	45 gr	2,24	3. Daun pengharum (daun kari & daun pandan) dan bawang merah digoreng sampai kering dan teksturnya renyah. 4. Cabe hijau besar utuh digoreng hingga kering dan ditiriskan. 5. Ayam yang sudah direbus digoreng dengan minyak panas sampai berwarna coklat keemasan. 6. Untuk membuat sambal ijo: Cabai-cabai yang akan digunakan direbus selama 5 menit lalu cabai dan bawang putih dihaluskan. Cabai dan bawang putih halus ditumis serta ditambahkan daun jeruk dan garam. Sajikan
Cabai Hijau Besar	5 gr	2,80	
Garam	3 gr		
Bawang Goreng	16 gr		
	20 gr		
Bahan Sambal Ijo:			
Cabai hijau besar			
Cabai hijau keriting			
Daun Jeruk			
Garam			
Bawang Putih			

			saat telah matang.
Total	713	100%	
ANALISIS HASIL			
	<p>Hasil:</p> <p>a. Aspek Warna: Warna ayam udah coklat keemasan dan warna daun hijau tua kehitaman.</p> <p>b. Aroma: Sudah pas aroma bumbu dan daun kari.</p> <p>c. Rasa: Gurih dan tingkat keasinan sudah pas.</p> <p>d. Tekstur: Ayam empuk dan daun kari sudah renyah</p> <p>e. Konsistensi: Kering tidak berkuah.</p>		
2.	Revisi: Sudah tepat dan lanjut ke tahap validasi		
3.	<p>Gambar Hasil Ujicoba 2:</p> 		

Gambar 3.4 Bahan Ujicoba 2



Gambar 3.5 Hasil Ujicoba 2

(Sumber dokumentasi pribadi)

3.3 Hasil Uji Validasi Kualitas Ayam Tangkap

Uji Validasi dilaksanakan dan dinilai oleh 2 panelis yaitu Ibu Dra. Mariani, M.Si dan Ibu Nur Riska, S.Pd, M.Si pada tanggal 4 Juli 2021

3.3.1 Aspek Warna

Tabel 3 1. Hasil Uji Validasi Aspek Warna

Kategori	Skor	Nilai Validator	
		n	%
Hitam	1		
Coklat kehitaman	2		
Coklat	3		
Kuning Kecoklatan	4	2	100
Kuning Keemasan	5		
Jumlah (N)		2	100
Rerata			4

Hasil uji validasi aspek warna menunjukkan bahwa sebanyak 2 panelis (100%) menyatakan bahwa warna hidangan ayam tangkap mendapatkan nilai rata-rata 4 yang berada pada kategori kuning kecoklatan.

3.3.2 Aspek Aroma

Tabel 3.2 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma

Kategori	Skor	Nilai Validator	
		n	%
Sangat tidak beraroma bumbu dan daun kari	1		
Tidak beraroma bumbu dan daun kari	2		
Agak beraroma bumbu dan daun kari	3	1	50
Beraroma bumbu dan daun kari	4	1	50
Sangat beraroma bumbu dan daun kari	5		
Jumlah (N)		2	100
Rerata		3,5	

Hasil uji validasi aspek aroma bumbu menunjukkan bahwa sebanyak 1 orang panelis (50%) menyatakan bahwa ayam agak beraroma bumbu & daun kari dan 1 orang panelis (50%) menyatakan bahwa ayam beraroma bumbu & daun kari. Hidangan ayam tangkap mendapatkan nilai rata-rata 3,5 yang berada pada kategori agak beraroma bumbu & daun kari mendekati beraroma bumbu & daun kari.

3.3.3 Aspek Rasa

Tabel 3.3 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa

Kategori	Skor	Nilai Validator
----------	------	-----------------

		n	%
Sangat tidak asin-gurih	1		
Tidak asin-gurih	2		
Agak asin-gurih	3	1	50
Sedikit asin-gurih	4		
Asin-Gurih	5	1	50
Jumlah (N)		2	100
Rerata		4	

Hasil uji validasi aspek rasa ayam menunjukkan bahwa sebanyak 1 orang panelis (50%) menyatakan bahwa ayam berasa agak asin-gurih dan 1 orang panelis (50%) menyatakan bahwa ayam berasa asin-gurih. Nilai rata-rata aspek rasa ayam berada pada angka 4 yang berada pada kategori sedikit asin-gurih.

3.3.4 Aspek Tekstur

Tabel 3.4 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur

Kategori	Skor	Nilai Validator	
		n	%
Sangat empuk	5		
Empuk	4	2	100
Agak empuk	3		
Tidak empuk	2		
Sangat tidak empuk	1		
Jumlah (N)		2	100

Rerata	4
---------------	----------

Hasil uji validasi Tekstur menunjukkan bahwa sebanyak 2 panelis (100%) menyatakan bahwa tekstur empuk dengan nilai rata-rata 4 yang berada pada kategori empuk.

3.3.5 Aspek Konsistensi

Tabel 3.5 Hasil Uji Validasi Aspek Konsistensi

Kategori	Skor	Nilai Validator	
		n	%
Berkuah sangat banyak	1		
Berkuah banyak	2		
Agak berkuah	3		
Sedikit berkuah	4		
Kering	5	2	100
Jumlah (N)		2	100
Rerata		5	

Hasil uji validasi Aspek konsistensi menunjukkan bahwa sebanyak 2 panelis (100%) menyatakan bahwa konsistensi kering dengan nilai rata-rata 5 yang berada pada kategori kering.

3.3.6 Aspek Komposisi Daun Pelengkap (Daun Kari, Daun Pandan, Cabai hijau utuh, Bawang Goreng)

Tabel 3.6 Hasil Uji Validasi Aspek Konsistensi

Kategori	Skor	Nilai Validator
----------	------	-----------------

		n	%
Sangat Tidak sesuai	1		
Tidak Sesuai	2		
Kurang sesuai	3		
Sesuai	4	2	100
Sangat sesuai	5		
Jumlah (N)		2	100
Rerata			4

Hasil uji validasi Aspek komposisi daun pelengkap menunjukkan bahwa sebanyak 2 panelis (100%) yang menyatakan bahwa komposisi daun pelengkap sudah sesuai dengan nilai rata-rata 4 yang berada pada kategori sesuai.

3.3.7 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi

Hasil uji validasi untuk standarisasi dilakukan oleh 2 penelis 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 . Untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada Tabel 7 di bawah ini.

Tabel 3.7 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi

No	Aspek	Nilai Rata-Rata
1	Warna	4

2	Aroma	3,5
3	Rasa	4
4	Tekstur	4
5	Konsistensi	5
6	Komposisi Daun	4
Jumlah nilai rata -rata		24,5
Rerata Keseluruhan		4,08

3.4 Penyajian Hasil Standarisasi Ayam Tangkap

Penyajian menggunakan piring lauk pauk bulat dan didampingi oleh sambal ijo menggunakan *mini saucer*.

Penyajian Ayam Tangkap saat Praktik Tugas Akhir:



3.6 Analisis Biaya

Untuk biaya yang dibutuhkan dalam pembuatan ayam tangkap cukup terbilang mahal dikarenakan menggunakan ayam pejantan yang harganya tentu lebih tinggi dibandingkan ayam biasa dan juga bumbu-bumbu yang digunakan beragam dari bawang putih, kunyit, lengkuas, ketumbar, air kelapa, daun pandan, daun jeruk, hingga daun kari yang sulit untuk didapat.. Total biaya untuk 1 porsi Ayam Tangkap adalah sebagai berikut.

Tabel 3.6 Perhitungan Harga Bahan

Perhitungan Harga Bahan 1 ekor ayam tangkap

N O	BAHAN	JUMLA H BAHAN	HARGA SATUA N	HARG A
	Bahan Utama			
1	Ayam Pejantan	150 gr	Rp 48.000	Rp 7.200

	Total			Rp 7.200
	Bumbu Dasar			
1	Bawang Putih	20 gr	Rp 25.000	Rp 500
2	Kunyit	3 gr	Rp. 12.000	Rp. 36.00
3	Ketumbar	10 gr	Rp. 15.000	Rp 150.00
	Total			Rp. 686
	Bumbu Ciri Khas			
1	Daun Kari	70 gr	Rp. 75.000	Rp. 5.250
2	Daun Pandan	5 gr	Rp. 23.000	Rp. 115.00
3	Daun Jeruk	3 gr	Rp. 24.000	Rp. 72.00
4	Lengkuas	3 gr	Rp. 35.000	Rp 105.00
	Total			Rp. 5.472
	Bahan Cairan			
1	Air jeruk nipis	100 ml	Rp. 28.000	Rp. 2.800
2	Air Kelapa	30 ml	Rp. 50.000	Rp. 1.500
3	Minyak Goreng	215 ml	Rp. 18.000	Rp. 3.870
	Total			Rp 8.170
	Bahan Pelengkap			
1	Cabai Hijau Besar	10 gr	Rp. 27.000	Rp. 270.00

2	Garam	15 gr	Rp. 9.000	Rp. 135.00
3	Bawang Goreng	45 gr	Rp. 30.000	1.350
	Total			Rp. 1.755
	Bahan Sambal Ijo			
1	Cabai hijau besar	45 gr	Rp. 27.000	Rp. 1.215
2	Cabai hijau keriting	5 gr	Rp. 40.000	Rp. 200.00
3	Daun Jeruk	3 gr	Rp. 24.000	Rp. 72.00
4	Garam	5 gr	Rp. 9.000	Rp. 45.00
5	Bawang Putih	20 gr	Rp. 25.000	Rp. 500
	Total			Rp 2.032

Food Cost

N O	BAHAN	JUMLA H BAHAN	HARGA BAHAN PER 1 RESEP	HARG A
1	Utama	150 gr	Rp. 7.200	Rp 7.200
2	Dasar	33 gr	Rp.686.0 0	Rp 686.00
3	Bumbu ciri khas	81 gr	Rp. 5.472	Rp 5.472
4	Cair	345 ml	Rp. 8.170	Rp 8.170

5	Pelengka p	70 gr	Rp. 1.755	Rp 1.755.
6	Sambal Ijo	78 gr	Rp 2.032	Rp. 2.032
	TOTAL			RP. 25.315

Biaya produksi (10%) = $10/100 \times \text{Rp } 25.315 = \text{Rp. } 2.531,5$ dibulatkan Rp.2.600

Total Food Cost = (Food Cost + Biaya Produksi) : Jumlah Hasil

$$= (\text{Rp. } 25.315 + \text{Rp } 2.600) : 1$$

$$= \text{Rp } 27.915 \text{ dibulatkan menjadi Rp. } 28.000$$

Harga Jual

Kenaikan yang diharapkan adalah 40%, maka harga jual satu porsi ayam tangkap adalah :

Harga Jual = (Total Food cost x 40%) + Total Food Cost + Box Kemasan

$$= (\text{Rp } 28.000 \times 40\%) + \text{Rp. } 28.000 + \text{Rp } 2.000$$

$$= \text{Rp } 11.200 + \text{Rp. } 30.000$$

$$= \text{Rp } 41.200 \text{ menjadi } \mathbf{\text{Rp } 41.200 / \text{ per porsi}}$$

Laba Kotor = Harga Jual – Total Food Cost

$$= \text{Rp } 41.200 - \text{Rp } 28.000$$

$$= \text{Rp } 13.200$$

Upah Tenaga Kerja (30% dari Laba Kotor) = $30\% \times \text{Rp } 13.200$

$$= \text{Rp } 3.960$$

Biaya Umum (5% dari Laba Kotor) = $5\% \times \text{Rp } 3.960$

$$= \text{Rp } 198$$

Penyusutan Alat (5% dari Laba Kotor) = $5\% \times \text{Rp } 3.960$

$$= \text{Rp } 198$$

Laba Bersih = Laba Kotor – (Upah Tenaga + Biaya Umum + Penyusutan Alat)

$$= \text{Rp } 13.200 - (\text{Rp } 3.960 + \text{Rp } 198 + \text{Rp } 198)$$

= Rp 13.200 – Rp. 4.356

= **Rp 8.844**

3.7 Kelemahan Ujicoba

Untuk kelemahan ujicoba produk yang penulis alami adalah sebagai berikut:

1. Kendala pada menjaga tekstur daun untuk tetap renyah pada saat diuji oleh validator / panelis ahli
2. Kendala pada proses pengiriman makanan yang tentunya merubah rasa pada masakan.