

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1 Latar Belakang Masalah	1
2 Identifikasi Masalah	4
3 Pembatasan Masalah	5
4 Tujuan Penulisan	5
5 Kegunaan Penulisan	5
BAB II KAJIAN TEORI	6
2.1 Ayam Tangkap	6
2.1.1 Sejarah Ayam Tangkap	6
2.1.2 Bahan Pembuatan Ayam Tangkap	14
2.1.3 Alat Pembuatan Ayam Tangkap	21
2.1.4 Prinsip Pembuatan Ayam Tangkap	25
2.1.5 Teknik Pembuatan Ayam Tangkap	26
2.1.6 Penyajian Ayam Tangkap	27
2.2 Kualitas Ayam Tangkap	28
2.2.1 Konsep Kualitas	28

2.2.2 Aspek-aspek Kualitas Ayam Tangkap	29
2.3 Analisis Biaya Produk dan harga jual (teori tentang biaya dan harga jual)	30
BAB III PEMBAHASAN	32
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba	32
3.2 Prosedur Uji Coba	32
3.2.1 Uji coba 1	32
3.2.2 Uji coba 2	35
3.3 Hasil Uji Validasi	37
3.4 Penyajian Hasil Standarisasi Ayam Tangkap	43
3.5 Analisis Biaya	44
3.6 Kelemahan Uji Coba	47
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	48
4.1 Kesimpulan	48
4.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	52

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Alat persiapan Pembuatan Ayam Tangkap	32
Tabel 2.2	Alat Pengolahan Ayam Tangkap	49
Tabel 3.1	Uji coba Praktek 1	51
Tabel 3.2	Uji coba Praktek 2	53
Tabel 3.3	Formula Validasi	55
Tabel 3.4	Aspek Warna	57
Tabel 3.5	Aspek Aroma	59
Tabel 3.6	Aspek Rasa	60
Tabel 3.7	Aspek Tekstur	60
Tabel 3.8	Aspek Konsistensi	61
Tabel 3.9	Aspek Komposisi Daun	61
Tabel 3.10	Rekapitulasi Nilai Keseluruhan	62
Tabel 3.11	Komposisi Formula Validasi	62
Tabel 3.12	Perhitungan Harga	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Ayam Tangkap	8
Gambar 2.2	Peta Provinsi Aceh	10
Gambar 2.3	Kuah Masem Keu-neung	12
Gambar 2.4	Gulai Kambing	17
Gambar 2.5	Sate Matang	17
Gambar 2.6	Ayam Tangkap	18
Gambar 2.7	Dendeng Aceh	19
Gambar 2.8	Martabak Aceh	19
Gambar 2.9	Kuah Pliek U	20
Gambar 2.7	Ungkot Keumamah Ikan Aceh	21
Gambar 2.11	Ayam Tangkap	21
Gambar 2.12	Ayam Pejantan	22
Gambar 2.13	Bawang Putih	23
Gambar 2.14	Lengkuas	23
Gambar 2.15	Kunyit	24
Gambar 2.16	Ketumbar	25
Gambar 2.17	Daun Kari	27
Gambar 2.18	Daun Pandan Wangi	29
Gambar 2.19	Daun Jeruk	29
Gambar 2.20	Air Jeruk Nipis	30
Gambar 2.21	Air Kelapa	31
Gambar 2.22	Cabai Hijau Utuh	32
Gambar 2.23	Bawang Merah	32
Gambar 2.24	Cabai Hijau	33

Gambar 2.25	Garam	33
Gambar 2.26	Bowl Besar	33
Gambar 2.27	Bowl Kecil	33
Gambar 2.28	Batu Gilis (Ulekan)	34
Gambar 2.29	Pisau	34
Gambar 2.30	Cutting Board	34
Gambar 2.31	Gelas Ukur	35
Gambar 2.32	Cup	35
Gambar 2.33	Sendok	35
Gambar 2.34	Piring Saji	36
Gambar 2.35	Kompor Gas	36
Gambar 2.36	Sauce Pan	36
Gambar 2.37	Ladle	36
Gambar 2.38	Wajan Besar	37
Gambar 2.39	Spatula	51
Gambar 2.40	Food Tongs	53
Gambar 2.41	Stainer	55
Gambar 2.42	Sambal ijo	56
Gambar 3.1	Nasi	58
Gambar 3.2	Hasil ujicoba1	64
Gambar 3.2	Bahan ujicoba1	64
Gambar 3.2	Bahan ujicoba1	64
Gambar 3.2	Bahan Ujicoba 2	64
Gambar 3.2	Hasil Ujicoba 2	64

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Formula Standarisasi Ayam Tangkap	76
Lampiran 2	Instrumen Uji Validasi	77
Lampiran 3	Hasil Uji Validasi	81
Lampiran 4	Rekam Bimbingan	85
Lampiran 5	Gambar Produk	86
Lampiran 6.	Kegiatan Praktik Tugas Akhir	87
Lampiran 7.	Triangulasi Resep Hidangan Ayam Tangkap	88

