

**DAYA TERIMA MAKANAN TRADISIONAL BALI
JUKUT ARES BEBEK DIKALANGAN REMAJA DI DESA
PEJENG KAWAN KECAMATAN TAMPAK SIRING
KABUPATEN GIANYAR**



Oleh:

I KADEK DWI PARWATA
NIM. P07131120009

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI
PROGRAM DIPLOMA TIGA
DENPASAR
2023**

**DAYA TERIMA MAKANAN TRADISIONAL BALI
JUKUT ARES BEBEK DIKALANGAN REMAJA DI DESA
PEJENG KAWAN KECAMATAN TAMPAK SIRING
KABUPATEN GIANYAR**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Pada Program
Studi Gizi Program Diploma Tiga
Poltekkes Denpasar**

Oleh:

**I KADEK DWI PARWATA
NIM. P07131120009**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI
PROGRAM DIPLOMA TIGA
DENPASAR
2023**

LEMBAR PERSETUJUAN

**DAYA TERIMA MAKANAN TRADISIONAL BALI
JUKUT ARES BEBEK DIKALANGAN REMAJA DIDESA
PEJENG KAWAN KECAMATAN TAMPAK SIRING
KABUPATEN GIANYAR**

OLEH:

IKADEK DWI PARWATA
NIM. P07131120009

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama :



Ni Putu Agustini, SKM, M.Si.
NIP. 196509071989032002

Pembimbing Pendamping :



Dr. Badrut Tamam, STP., M.Biotech
NIP. 197012171992031001

**MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
& POLTEKKES KEMENKES DENPASAR**



Dr. Ni Komang Wiardani, SST, M.Kes
NIP. 196703161990032002

TUGAS AKHIR DENGAN JUDUL :

**DAYA TERIMA MAKANAN TRADISIONAL BALI
JUKUT ARES BEBEK DIKALANGAN REMAJA DIDESA
PEJENG KAWAN KECAMATAN TAMPAK SIRING
KABUPATEN GIANYAR**

Oleh:

**I KADEK DWI PARWATA
NIM. P07131120009**

TELAH DIUJI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : RABU

TANGGAL : 17 MEI 2023

TIM PENGUJI :

Ir.Hertog Nursanyoto, M.Kes.

(Ketua)

I Gusti Putu Sudita Puryana,STP.MP

(Anggota)

Ni Putu Agustini,SKM.,M.Si.

(Anggota)

**MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR**



**Dr. Ni Komang Wiardani, SST, M.Kes
NIP. 196703161990032002**

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : I Kadek Dwi Parwata
Nim : P07131120009
Program Studi : Diploma III
Jurusan : Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar.
Tahun Akademik : 2022/2023.
Alamat : Br. Dukuh Kawan.

Dengan ini menyatakan bahwa

1. Tugas akhir dengan judul Daya Terima Makanan Tradisional Bali Jukut Ares Dikalangan Remaja Didesa Pejeng Kawan, Kecamatan Tampak Siring, Kabupaten Gianyar. Adalah benar karya saya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Tugas Akhir bukan karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang telah ditetapkan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dukuh Kawan, 12 Juli 2023

Yang membuat pernyataan



I KADEK DWI PARWATA
NIM. P07131120009

ABSTRAK

DAYA TERIMA MAKANAN TRADISIONAL BALI JUKUT ARES BEBEK DIKALANGAN REMAJA DI DESA PEJENG KAWAN KECAMATAN TAMPAK SIRING KABUPATEN GIANYAR

Makanan khas daerah merupakan aset wisata bagi suatu daerah dan mempunyai peranan penting sebagai daya tarik wisatawan, daerah Bali di kenal sebagai daerah kaya dengan pangan tradisional. Salah satu makanan Tradisional Bali yang disajikan pada saat Upacara Agama adalah jukut ares. Dalam Penelitian ini dilakukan Pengamatan salah satu jenis Jukut Ares Bebek yang ada di Desa Pejeng Kawan dan dilakukan Uji Daya Terima pada kalangan Remaja dan Pengamatan Ini dilaksanakan dengan salah satu tokoh masyarakat di Desa Pejeng Kawan, disebut di Bali Menjadi Juru Sapuh. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa bahan utama pada proses pembuatan jukut ares bebek adalah batang pohon pisang 1,300 gram dan daging bebek 1,100 gram dengan bumbu bawang merah 103 gram, bawang putih 75 gram, jahe 60 gram, kunyit 45 gram, lengkuas 50 gram, kemiri 40 gram, cabai rawit 50 gram, pada pembuatan jukut ares bebek dengan cara direbus selama 45 menit dengan proses bahan dan jenis bumbu yang digunakan dengan uji daya terima jukut ares bebek pada remaja meliputi hasil pengamatan terhadap uji rasa, aroma, tekstur, warna, dan penerimaan keseluruhan hasil pengamatan terhadap uji daya terima pada kalangan remaja. Mendapatkan hasil yang cukup bagus terhadap rasa, mencapai 70% nilai kesukaan terhadap rasa pada jukut ares. Aroma mencapai 46,7% nilai kesukaan terhadap aroma, tekstur mencapai 73,3% nilai kesukaan terhadap tekstur, warna mencapai 66,6% nilai kesukaan terhadap warna, penerimaan keseluruhan mencapai 70% nilai kesukaan terhadap penerimaan keseluruhan.

Kata Kunci : jukut ares bebek, kuantifikasi proses pengolahan dan daya terima

ABSTRACT

ACCEPTANCE OF *JUKUT ARES* TRADITIONAL BALI FOOD AMONG YOUTH IN PEJENG KAWAN VILLAGE TAMPAK SIRING DISTRICT GIANYAR DISTRICT

Regional specialties are a tourism asset for an area and have an important role as a tourist attraction, the Bali area is known as an area rich in traditional food. One of the traditional Balinese foods served during religious ceremonies is jukut ares. In this research, one type of Jukut Ares Duck was observed in Pejeng Kawan Village and an Acceptance Test was carried out among adolescents and this observation was carried out with one of the community leaders in Pejeng Kawan Village, called in Bali Become a Sapuh Savior. The results showed that the main ingredients in the process of making ares duck jukut were 1,300 grams of banana tree stems and 1,100 grams of duck meat with 103 grams of shallots, 75 grams of garlic, 60 grams of ginger, 45 grams of turmeric, 50 grams of galangal, 40 grams of candlenut. , cayenne pepper 50 grams, in the manufacture of ares duck jukut by boiling for 45 minutes with the process of ingredients and the type of seasoning used with the acceptance test of ares duck jukut in adolescents including the results of observations on taste, aroma, texture, color, and overall acceptance the results of observations of acceptance tests among adolescents. Get pretty good results on taste, reaching 70% preference value for flavor on jujut ares. Aroma achieves 46.7% preference value for aroma, texture achieves 73.3% preference value for texture, color achieves 66.6% preference value for color, overall acceptance achieves 70% preference value for overall acceptance.

Keywords: ares duck jukut, quantification of processing and acceptability

RINGKASAN PENELITIAN
DAYA TERIMA MAKANAN TRADISIONAL BALI
JUKUT ARES BEBEK DIKALANGAN REMAJA DI DESA
PEJENG KAWAN KECAMATAN TAMPAK SIRING
KABUPATEN GIANYAR

OLEH :

I KADEK DWI PARWATA

(P07131120009)

Indonesia memiliki ragam seni dan budaya yang keberadaannya perlu dikembangkan dan dilestarikan agar tidak hilang ditelan waktu. Banyak makanan dari daerah luar Indonesia yang masuk dan kemudian dikenal oleh masyarakat Indonesia. Di Indonesia sendiri sebenarnya mempunyai begitu banyak jenis masakan, minuman, kudapan dari berbagai bahan dasar yang ada di tiap-tiap daerah di Indonesia. Makanan khas daerah merupakan aset wisata bagi suatu daerah dan mempunyai peranan penting untuk upacara Agama.

Salah satu masakan Bali yang populer adalah jukut ares. Jukut ares di jumpai pada warung masakan khas Bali salah satunya warung makan Bali Guling. Dalam Bahasa Indonesia jukut ares berarti sayur ares. Merupakan makanan (*sayur berkuah*) tradisional Bali. Jukut ares Bali merupakan kuliner berkuah dengan rasa unik yang bisa ditemukan di Pulau Dewata. Keunikan dari makanan yang satu ini adalah resepnya yang sudah turun temurun, dari bahan utama yang diperlukan untuk pembuatannya. Bahan tersebut adalah pemakaian batang pohon pisang berusia muda sebagai sarana untuk sayur. Untuk membuat jukut ares Bali, yang dimasak dengan campuran balung (tulang) daging ayam, daging babi, daging bebek. Batang pohon pisang biasanya digunakan adalah jenis pisang batu atau pisang klutuk (untuk mendapatkan rasa yang enak). Bisa juga digunakan jenis pisang raja, tapi kalau tidak ada bisa menggunakan jenis pisang yang lain. Untuk balung atau tulang bisa menggunakan tulang babi, ayam, bebek, sapi dan lainnya. Untuk umbunya menggunakan base genep atau base gede (bumbu lengkap). (Sutapa & Wisnawa, 2016).

Dalam pengamatan ini Jukut Ares Bebek merupakan suatu olahan yang berbahan dasar batang pohon pisang dengan penambahan daging bebek, yang dimana penambahan daging bebek mempengaruhi karakteristik dari makanan Tradisional Bali Jukut Ares yang menghasilkan manambah dari segi rasa dan tekstur. Pengamatan ini dilakukan pada prmbuatan jukut ares bebek, yang dilakukan oleh salah satu tokoh masyarakat yang bertugas memasak didapur (Prantenan) pada saat Upacara Agama yang biasanya disebut di Bali Juru Sapuh. dan dapat diketahui dari zaman dulu samapai sekarang pembuatan makanan tradisional bali jukut ares tidak dikuantifikasi dari segi penambahan bumbu – bumbu yang digunakan saat mengolah makanan Tradisional Bali jukut ares, jadi pada saat proses pengolahan, pada saat penambahan bumbu masi mengira ngira untuk penambahan dari segi bumbu sehingga pada saat proses pengolahan tidak mendapatkan rasa yang sama.

Pada saat ini zaman yang sudah berkembang dengan zaman yang moderen sekarang. Supaya salah satu makanan tradisional bali yaitu jukut ares dari segi citarasa tetap terjaga, sehingga membantu masyarakat di desa pejeng kawan yang sekarang terutama pada generasi muda sekarang supaya dapat belajar dan meneruskan salah satu makanan yang penting untuk upacara agama yang dimana pada zaman sekarang generasi muda supaya nanti kedepannya bisa melanjutkan dan dapat menjaga keajegan dari makanaan Tradisional Bali yaitu jukut ares. Mengamati proses pembuatan jukut ares meliputi dengan cara mengkuantifikasi proses pengolahan dan bumbu – bumbu yang digunakan untuk menjadi satu resep yang berguna kedepannya bagi generasi muda di Desa Pejeng Kawan dan daya terima dikalangan remaja di Desa Pejeng Kawan. Tujuan Umum. Mengamati dan mewawancarai salah satu tokoh masyarakat dengan menanyakan resep jukut ares yang sudah turun temurun dan bagaimanakah Daya Terima Makanan Tradisional Bali Jukut Ares di kalangan Remaja Di Desa Pejeng Kawan. Tujuan Khusus pengamatan ini adalah secara operasional penelitian ini bertujuan untuk mengetahui :

1. Mengamati persiapan bahan, bumbu dan cara pengolahan jukut ares di Desa Pejeng Kawan.
2. Menimbang (kuantifikasi) bahan, bumbu dan cara pengolahan dan langkah-langkah pengolahan jukut ares di Desa Pejeng Kawan.
3. Menguji daya terima jukut ares pada kelompok remaja di Desa Pejeng Kawan.

Pengamatan ini dilaksanakan di Desa Pejeng Kawan, Kecamatan Tampak Siring Kabupaten Gaianyar. yang meliputi proses kuantifikasi pengolahan bahan yang digunakan dan proses pengolahan dari batang pohon pisang dan daging bebek. penilaian secara daya terima dengan menggunakan panelis yang berjumlah 30 orang dari Desa Pejeng Kawan. Waktu Pengamatan ini dimulai dari bulan Desember 2022 sampai bulan April 2023. Sempel pengamatan ini yang dikuantifikasi adalah jukut ares bebek dengan mengamati proses pembuatan bahan, bumbu, cara pengolahan dan langkah-langkah pengolahan jukut ares dengan mengamati proses pembuatan dari salah satu tokoh masyarakat atau disebut sebagai Juru Sapuh di Desa Pejeng Kawan.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa bahan utama pada proses pembuatan jukut ares bebek adalah batang pohon pisang dan daging bebek dengan bumbu bawang merah 103 gram, bawang putih 75 gram, jahe 60 gram, kunyit 45 gram, lengkuas 50 gram, kemiri 40 gram, cabai rawit 50 gram, pada pembuatan jukut ares bebek disalah satu Desa Wisata Pejeng Kawan, di proses bahan dan jenis bumbu yang digunakan dengan daya terima jukut ares bebek ini pada remaja meliputi hasil pengamatan terhadap uji rasa, aroma, tekstur, aroma, warna, dan penerimaan keseluruhan hasil pengamatan terhadap uji daya terima pada kalangan remaja. Mempunyai daya terima yang cukup bagus terhadap rasa, mencapai 70% nilai kesukaan terhadap rasa pada jukut ares. Aroma mencapai 46,7% nilai kesukaan terhadap aroma, tekstur mencapai 73,3% nilai kesukaan terhadap tekstur, warna mencapai 66,6% nilai kesukaan terhadap warna, penerimaan keseluruhan mencapai 70% nilai kesukaan terhadap penerimaan keseluruhan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan tepat pada waktu yang telah ditentukan. Dengan Judul “Daya Terima Makanan Tradisional Bali Jukut Ares Dikalangan Remaja Didesa Pejeng Kawan Kecamatan Tampak Siring Kabupaten Gianyar”. Dalam penyusunan tugas akhir ini, tentunya penulis tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada pihak-pihak yang disebutkan dibawah ini:

1. Ni Putu Agustini, SKM.,Si selaku pembimbing utama dan Dr. Badrut Tamam.STP.M.Biotech selaku pembimbing pendamping yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan, masukan, dan bimbingan dalam penyusunan tugas akhir ini.
2. Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan dalam penyusunan tugas akhir ini.
3. Ketua Jurusan Gizi Poltekes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan dalam penyusunan tugas akhir ini.
4. Kedua orang tua yang selalu mendukung dan selalu memfasilitasi penulisan dalam penyelesaian tugas akhir ini.
5. Semua pihak yang tidak dapat penulisan sebutkan satu – persatu yang turut memberikan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Demikian tugas akhir ini ditulis, penulisan berharap dapat bermanfaat bagi yang memerlukan.

Denpasar, Mei 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN PLAGIAT.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRAC.....	vii
RINGKASAN PENELITIAN.....	viii
KATA PENGANTAR	xii
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LEMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat.....	5
BAB II.....	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Makanan Tradisional Bali	7
B. Jenis – jenis makanan tradisional Bali	10
C. Manfaat Makanan Tradisional Bali Jukut Ares	12
D. Jenis – jenis jukut ares	13
E. Daya Terima.....	17
BAB III	17
KERANGKA KONSEP.....	19
A. Kerangka konsep	19

B. Variabel Penelitian.....	20
C. Definisi oprasional.....	20
BAB IV METODE PENELITIAN.....	22
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	22
E. Prosedur Pengamatan.....	23
F. Persiapan Bahan dan Alat.....	24
H. Parameter yang Diamati.....	26
BAB V HASIL DAN PENELITIAN.....	29
A. HASIL PENELITIAN.....	29
B. Pembahasan.....	47
BAB VI	47
A. Kesimpulan.....	51
B. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	54
LEMPIRAN	56

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan gizi daging bebek per 100 gram.....	17
2. Skala mutuk Hedonik dan skala Mutu Numerik	25
3. Skala Daya Terima Tekstur dan penerimaan keseluruhan.....	27
4. Hasil Kuantifikasi Bumbu dan Bahan.....	30
5. Hasil Persentase Uji Terhadap rasa.....	36
6. Hasil Persentase Terhadap Uji Tekstur	37
7. Hasil Persentase Tekhadap Uji Aroma.....	38
8. Hasil Persentase Tekhadap Uji Warna.....	39
9. Hasil Persentase Tekhadap Uji Penerimaan Keseluruhan.....	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar.	Halaman
1. Kerangka Konsep.....	19
2. Diagram Alir Pembuatan Jukut Ares Bebek.....	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran.	Halaman
1. Persetujuan Setelah Penjelasan.....	35
2. Hasil Persentase Uji Terhadap rasa.....	36
3. Hasil Persentase Terhadap Uji Tekstur	37
4. Hasil Persentase Tekhadap Uji Aroma.....	42
5. Hasil Persentase Tekhadap Uji Warna.....	43
6. Hasil Persentase Tekhadap Uji Penerimaan Keseluruhan.....	46
7. Rancangan Kegiatan Penelitian.....	54
8. Formulir Uji Daya Terima Terhadap Rasa.....	56
9. Formulir Uji Daya Terima Terhadap Aroma.....	57
10. Formulir Uji Daya Terima Terhadap Warna.....	58
11. Formulir Uji Daya Terhadap Tekstur.....	59
12. Formulir Uji Daya Terhadap Keseluruhan.....	60
13. Dokumentasi.....	66
14. Plagiat (Hasil Pengecekan Turnitin).....	67