



QUALITY STEAMED BREAD FILLED WITH SPENT HEN

KUALITAS ROTI KUKUS DENGAN ISIAN DAGING AYAM PETELUR AFKIR

Muhammad Agra¹, Rahmi Holinesti² Wiwik Gusnita³, Juliana Siregar⁴

^{1,2,3,4} Program Studi Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang

E-mail: r.holinesti@fpp.ac.id

ARTICLE INFO

Correspondent:

Rahmi Holinesti
r.holinesti@fpp.ac.id

Key words:

spenthen, steamed bread, quality

Website:

<https://idm.or.id/JSCR/index.php/JSCR>

Page: 159 - 168

ABSTRACT

This research was conducted with the aim of determining the quality of steamed bread with the use of Spenthen as a form of utilizing local food ingredients and increasing the variety of products from Spenthen meat. The study was conducted by comparing the quality between steamed bread with broiler chicken meat and steamed bread with the use of Spenthen. This research was carried out in the culinary laboratory, Padang State University. The type of research used is a pure experiment with the Complete Random Design method. The data used was primary data obtained directly from three (3) semi-trained panelists who gave answers from a questionnaire (organoleptic test format) on the quality of steamed bread with the use of Spenthen. The data that had been obtained was then tabulated in the form of a table and an Independent Sampel T-test (poilet variance) test was carried out. The results of the study showed that there was a significant influence of the use of Spenthen on the quality of steamed bread in terms of color and texture of steamed bread. The research results showed that there was no significant influence on the quality of shape, color, aroma, texture and taste of steamed bread. So it can be concluded from the overall T test analysis that it was found that the steamed bread stuffed with the meat of spenthen had similarities so that the meat of spenthen could be used as a substitute for broiler chicken meat.

Copyright ©2024 JSCR. All rights reserved.

INFO ARTIKEL

Koresponden

Rahmi Holinesti

r.holinesti@fpp.ac.id

Kata kunci:

ayam petelur afkir; roti kukus; kualitas

Website:

<https://idm.or.id/JSCR/index.php/JSCR>

Hal: 159 - 168

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kualitas roti kukus dengan penggunaan daging ayam petelur afkir sebagai bentuk pemanfaatan bahan pangan lokal dan menambah variasi dari produk dari daging ayam petelur afkir. Penelitian dilakukan dengan membandingkan kualitas antara roti kukus dengan daging ayam broiler dan roti kukus dengan penggunaan daging ayam petelur afkir. Penelitian ini dilaksanakan di laboratorium tata boga, Universitas Negeri Padang. Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Data yang digunakan adalah data primer yang didapat langsung dari tiga (3) orang panelis ahli yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik) terhadap kualitas roti kukus dengan penggunaan daging ayam petelur afkir. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan uji Independent Sampel T-test (*poilet variance*). Hasil penelitian dari penelitian menunjukkan terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan ayam afkir terhadap kualitas roti kukus dari segi warna dan tekstur roti kukus. Hasil penelitian menunjukkan tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada kualitas bentuk, warna, aroma, tektus dan rasa dari roti kukus. Sehingga dapat disimpulkan dari analisis uji T secara keseluruhan ditemukan bahwa roti kukus dengan isian daging ayam petelur afkir memiliki kesamaan sehingga daging ayam petelur afkir bisa digunakan sebagai pengganti daging ayam broiler.

Copyright ©2024 JSCR. All rights reserved.

PENDAHULUAN

Roti kukus merupakan jenis roti yang dimasak dengan cara dikukus, terbuat dari tepung terigu berprotein rendah yang di fermentasikan. Umumnya roti kukus memiliki remah yang lembut, elastis dan bertekstur (Fu *et al.*, 2015). Roti kukus juga biasa dikenal dengan sebutan bakpao merupakan makanan khas Tionghoa yang populer di Indonesia. Di negeri China bakpao dikenal dengan istilah Baozi (Fiensa Forsalina, 2021). Beberapa teknik pengolahan roti dibedakan menjadi tiga teknik yaitu roti yang dikukus yaitu bakpao, roti yang digoreng yaitu donat dan panada, roti yang dipanggang yaitu roti tawar, roti manis, dan pita bread (Sudarminto dan Elok, 2021). Bakpao berbentuk bulat yang pada umumnya terbuat dari campuran terigu yang diberi ragi agar mengembang kemudian diberi isian lalu di kukus (Nanda Tejaningrum, 2018). Bakpao memiliki varian isian asin dan manis. Bakpao di Indonesia biasanya diisi dengan bahan seperti daging ayam, selai coklat, kacang merah, dan sebagainya sesuai selera. Dahulunya bakpao hanya berbentuk setengah lingkaran dan berwarna putih, namun seiring dengan perkembangan zaman saat ini bakpao memiliki banyak varian, bentuk, ukuran, dan isian bakpao yang di jual di pasaran atau toko-toko roti yang membuat peminatnya masih banyak hingga saat ini. Tekstur yang lembut dan cocok di isi dengan isian manis dan gurih menjadikan bakpao cocok dihidangkan di berbagai acara seperti hajatan, acara keluarga maupun sebagai

cemilan. Hidangan bakpao tersebut dimasak dengan cara dikukus dan lebih lezat bila dinikmati dalam keadaan hangat (Ananto, dkk., 2021).

Menurut Prihatiningsih, dkk (2020) bahwa “Ayam afkir merupakan ayam petelur yang sudah mengalami penurunan produksi atau tidak bertelur lagi, tetapi masih dapat dimanfaatkan untuk kebutuhan pangan manusia karena memiliki protein yang cukup tinggi sekitar 25,45% dan zat gizi lainnya seperti karbohidrat, lemak, vitamin dan mineral”. Menurut Prihatiningsih, dkk, (2020) yang mengatakan bahwa, “Pemanfaatan daging ayam petelur afkir masih sangat kurang apabila dibandingkan dengan ayam pedaging, yang disebabkan karena dagingnya yang liat (alot), sehingga kurang diterima oleh sebagian kosnumen”. Untuk itu, perlu adanya upaya pemanfaatan dan peningkatan nilai guna daging ayam afkir tersebut yaitu dengan cara mengolah menjadi produk yang lebih berkualitas dan disukai konsumen, serta perlu dibuat kombinasi dan variasi pengolahan diantaranya dibuat isian roti kukus.

Daging ayam petelur afkir juga memiliki kelemahan yang mudah rusak sehingga perlu adanya penanganan yang dilakukan seperti pengawetan dan pengolahan menjadi sebuah produk olahan seperti: sosis, nugget, dendeng, abon, bakso dan lain-lain (Holinesti dan Nurhayani, 2020). Adapun upaya lain untuk meningkatkan nilai tambah ayam afkir untuk dijadikan produk olahan yaitu dapat dilakukan dengan cara mengolah daging ayam afkir menjadi produk *restructured meat*, merupakan teknik pengolahan daging dengan dua memanfaatkan daging kualitas rendah dan memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil atau tidak beraturan, kemudian melekatkannya kembali menjadi ukuran yang lebih besar hingga menjadi suatu produk olahan (Veronica, 2020).

Adapun beberapa literatur yang relevan dengan penelitian ini diantaranya yaitu Pemanfaatan Ayam Afkir Dalam Pembuatan Chicken Roll (Rahmi Holinesti dan Isya A, 2023), Pengaruh Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Rendang Boleces Ayam Afkir (Rahmi Holinesti dan Annisa, 2020), Pengolahan Kekinian dengan Isi Ayam Afkir (Rahmi Holinesti dan Cyntia, 2023), Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Mutu Sosis Ayam Afkir (Rahmi Holinesti dan Nurhayani, 2020), Analisis Penambahan Karagenan Terhadap Kualitas Bakso Ayam Petelur Bekas (Rahmi Holinesti dan Meliyanti NA, 2023), Pengolahan Krokot dengan Isian Ayam Afkir (Rahmi Holinesti dan Nurrohima Dewi, 2023), Pengolahan Rolade Menggunakan Ayam Afkir (Rahmi Helinesti dan Widyatamaka SR, 2023) Pembuatan Isian Pastel Dengan Menggunakan Daging Ayam Petelur Afkir (Rahmi Holinesti dan Fitri CR, 2023). Dari hasil penelitian terdahulu dapat dapat disimpulkan bahwa penggunaan ayam afkir dalam berbagai jenis pengolahan makanan menghasilkan produk dengan kualitas yang baik dan dapat diterima masyarakat. Sedangkan penelitian tentang roti kukus dengan subsitusi daging ayam petelur afkir belum ada, oleh karena itu peneliti merasa tertarik untuk meneliti tentang Kualitas Roti Kukus dengan Isian Daging Ayam Petelur Afkir.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini merupakan eksperimen murni (*true eksperimen*) dengan melakukan percobaan secara langsung terkait penggunaan daging ayam afkir terhadap kualitas roti kukus. Menurut Sugiyono (2018), penelitian eksperimen dapat diartikan sebagai metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang dikendalikan. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Penelitian ini dilaksanakan

pada bulan Februari 2024 dilaksanakan di workshop Tata boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Teknik pengumpulan data melibatkan 3 panelis ahli yaitu dosen Tata Boga, Universitas Negeri Padang dengan mengisi format uji organoleptik pengaruh penggunaan daging ayam afkir terhadap kualitas roti kukus, meliputi kualitas bentuk bulat, warna putih, aroma harum, tekstur lembut dan rasa gurih.

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu tepung terigu protein rendah, telur, daging ayam, ragi/*yeast*, sosis, susu, gula pasir, garam, merica halus, kaldu ayam dan seledri. Alat persiapan terdiri dari timbangan, mixing bowl, dan lap kerja, untuk alat pengolahan terdiri dari kukusan, sendok, spatula, aluminium foil dan oven. Sedangkan alat penyajian yang digunakan B&B plate diameter 15cm. Untuk bahan lebih jelas dapat dilihat pada Tabel. 1 dibawah ini.

Tabel 1. Resep Standar Roti Kukus

No	Nama Bahan	Resep Standar
1.	Tepung terigu protein rendah	150 gr
2.	Tepung Maizena	10 gr
3.	Susu Bubuk	10 gr
4.	Gula Pasir	37,5 gr
5.	Mentega Putih	17,5 gr
6.	Ragi/ <i>yeast</i>	5 gr
7.	Air Es	125 gr
8.	Garam	3,75 gr

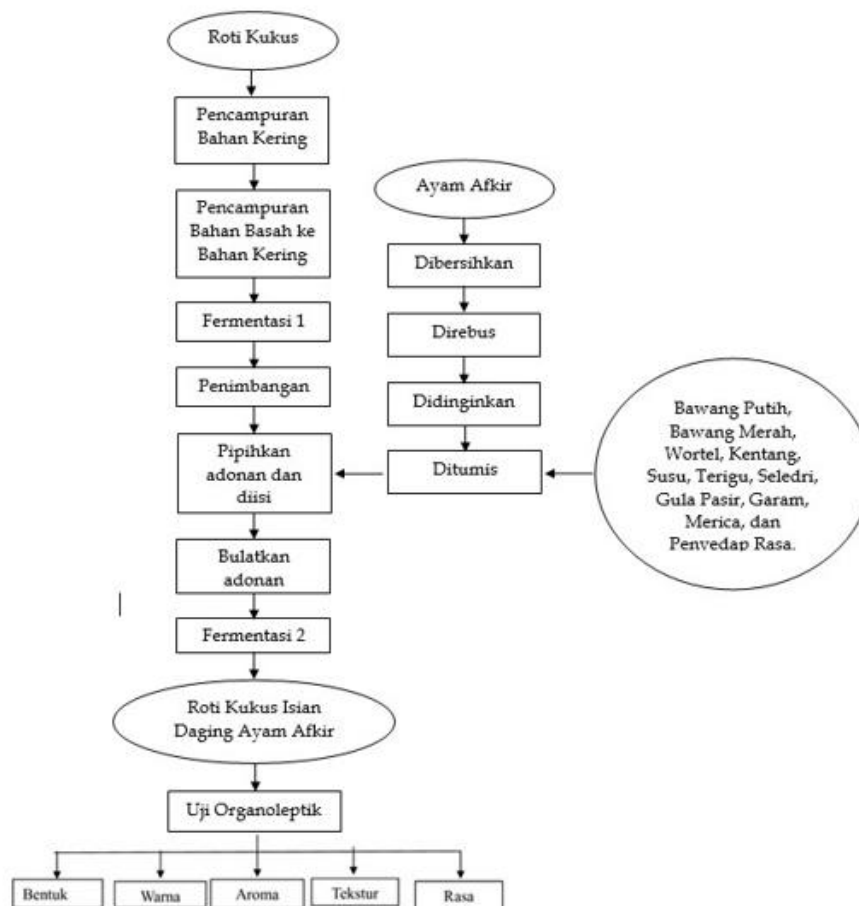
Tabel 2. Resep Standar Rogout Ayam

No	Nama Bahan	Resep Standar
1.	Daging ayam afkir	200 gr
2.	Bawang putih	1 siung
3.	Bawang merah	1 buah
4.	Mentega	2 sdm
5.	Wortel	100 gr
6.	Kentang	100 gr
7.	Kacang polong	100 gr
8.	Seledri	20 gr
9.	Gula pasir	70 gr
10.	Garam	10 gr
11.	Merica	3 ½ gr

12.	Penyedap	10 gr
13.	Susu kental manis	50 ml
14.	Tepung terigu	100 gr
15.	Susu cair	600 ml

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua (2) perlakuan dan tiga (3) kali pengulangan. Data yang digunakan adalah data yang didapat langsung dari tiga orang panelis ahli dengan pengisian format uji organoleptik terhadap kualitas macaroni schotel dengan penggunaan Daging Ayam Petelur Afkir yang meliputi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Data yang sudah diperoleh dari

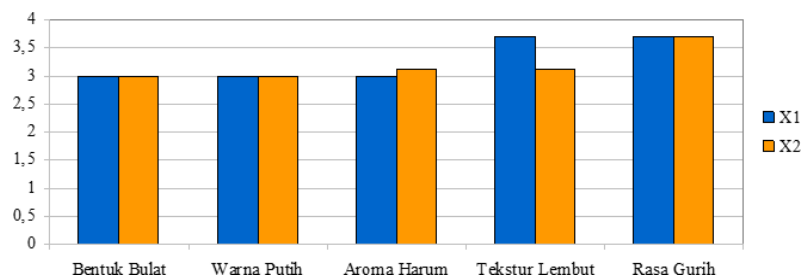
uji organoleptik kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel dan dilakukan uji jenjang terhadap masing-masing variabel X1 dan X2 untuk mengetahui apakah terdapat perbandingan mean pada variabel tersebut menggunakan Independent Sample T-test. Prosedur pembuatan roti kukus dengan isian Daging Ayam Petelur Afkir dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Roti Kukus dengan Isian Daging Ayam Petelur Afkir

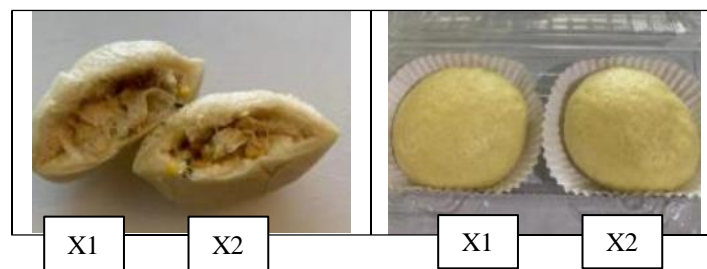
HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan terhadap kualitas roti kukus dengan isian Daging Ayam Petelur Afkir yang meliputi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Data hasil penelitian dapat dilihat pada gambar 2 dibawah ini.



Gambar 2. Hasil Uji Organoleptik Roti Kukus dengan Isian Daging Ayam Petelur Afkir

Berdasarkan Gambar 2 dapat diketahui bahwa nilai rata-rata uji jenjang untuk kualitas roti kukus dengan isian Daging Ayam Petelur Afkir, hasil terbaik kualitas bentuk bulat terdapat pada X1 dan X2 yaitu 3 dengan kategori bentuk bulat, hasil terbaik kualitas warna terdapat pada X1 dan X2 dengan nilai 3 dengan kategori cukup putih, hasil terbaik kualitas tekstur lembut terdapat pada X1 yaitu 3,7 dengan kategori cukup lembut, hasil terbaik kualitas aroma terdapat pada X2 dengan nilai 3,1 kategori cukup harum dan hasil terbaik kualitas rasa terdapat terdapat pada kedua perlakuan dengan nilai 3,7 dengan kategori gurih. Setelah melakukan penelitian yang terdiri dari dua perlakuan dan tiga kali pengulangan maka terlihat hasil dari kualitas roti kukus dengan isian daging ayam petelur afkir yang meliputi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa, seperti yang terlihat pada Gambar 3. Berikut ini akan dibahas kualitas roti kukus dengan isian daging ayam petelur afkir.



Gambar 3. Hasil Penelitian Roti Kukus dengan Isian Daging Ayam Petelur Afkir

Hasil penelitian dapat dilihat pada Gambar 3, pada gambar 1 diketahui bahwa bentuk bulat memperoleh skor 3 untuk kedua perlakuan yang dapat dikategorikan bulat, untuk kualitas warna memperoleh skor 3 pada kedua dengan kategori cukup putih, selanjutnya untuk aroma memperoleh skor 3,1 (X2) dengan kategori cukup harum, untuk kualitas tekstur memperoleh skor 3,7 (X2) yang dikategorikan lembut dan 3,22 (X2) yang dikategorikan cukup lembut, sedangkan untuk kualitas rasa memperoleh skor 3,7 yang dikategorikan gurih. Penelitian yang telah dilakukan sebanyak tiga kali pengulangan untuk melihat perbedaan kualitas roti kukus dengan isian daging ayam afkir meliputi kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Hasil penelitiannya dapat didefinisikan sebagai berikut:

1. Kualitas Bentuk Roti Kukus

Bentuk merupakan tampilan keseluruhan dari sebuah makanan (Holinesti dan Dewi, 2020). Bentuk merupakan faktor penting untuk menarik minat konsumen. Didukung oleh pendapat Winarno (2018) bentuk merupakan bagian terpenting dalam menimbulkan ketertarikan dari suatu makanan. Bentuk ialah tampilan keseluruhan pada sebuah makanan, bentuk mampu memunculkan selera dan minat konsumen pada makanan (Gusnita, 2020). Kualitas bentuk dipengaruhi oleh alat mencetak atau membentuknya (Holinesti dan Fitri, 2017). Membentuk sebuah produk dapat dilakukan menggunakan tangan maupun menggunakan cetakan makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata (Auliya, 2017).

Hasil analisis varian kualitas bentuk bulat dari data yang diperoleh dapat diamati roti kukus menggunakan isian ayam afkir berbentuk bulat. Penelitian yang telah penulis dilakukan dengan membandingkan dua jenis perlakuan yaitu roti kukus menggunakan isian ayam broiler X1 dan roti kukus menggunakan isian ayam afkir X2 maka diperoleh hasil organoleptik kualitas bentuk bulat dengan nilai rata-rata

$3,6 (X1) - 3,4 (X2) = 0,2$. Untuk melihat perbedaan yang lebih signifikan, hasil uji t mengungkapkan bahwa kualitas seragam H_0 diterima karena t hitung $< t$ tabel ($0,371 < 1,7458$). Berdasarkan data yang diperoleh dapat dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada kualitas bentuk bulat.

Faktor yang mempengaruhi kualitas dari bentuk bulat adalah proses pembentuk adonan. Sejalan dengan pendapat Rizqullah dan Elida (2022) mengatakan bahwa "Bentuk dari roti kukus/bakpao dipengaruhi 64 saat pembentukan adonan dengan tangan dan sama banyak adonan saat pembagian adonan".

2. Kualitas Warna Roti Kukus

Warna merupakan parameter penting dalam uji organoleptik yang dinilai melalui indera penglihatan. Warna merupakan bagian yang dapat menggarap sifat makanan yang ditangani (Rahmi Holinesti dan Nurhayati, 2020). Oleh karena itu warna menjadi salah satu hal yang sangat penting untuk dipertimbangkan. Dalam pengolahan makanan, cara pengolahan dan pencampuran yang baik ditandai dengan adanya warna yang seragam dan merata (Faridah, 2013). Warna memiliki peranan utama dalam penampilan makanan, meskipun makanan tersebut lezat, tetapi bila penampilan tidak menarik waktu disajikan akan mengakibatkan selera orang yang akan memakannya menjadi hilang (Putri, 2019). Hal ini juga didukung oleh pendapat Winarno, dkk (2020) mengatakan bahwa "Warna makanan yang cerah dan menarik diasosiasikan dengan kualitas makanan yang baik dibandingkan dengan warna kusam. Suatu produk akan diterima jika warna produk sesuai dengan bahan yang digunakan".

Hasil analisis varian kualitas warna menunjukkan bahwa menggunakan ayam broiler dan ayam afkir tidak berpengaruh nyata terhadap kualitas warna dari roti kukus. penelitian yang telah penulis lakukan dengan dengan membandingkan dua jenis perlakuan yaitu roti kukus menggunakan isian ayam broiler X1 dan roti kukus menggunakan isian ayam afkir X2 maka diperoleh hasil bahwa kelompok X1 dan X2 kualitas warna dengan selisih rata-rata $3.0 (X1) - 3.0 (X2) = 0$. Untuk melihat perbedaan yang lebih signifikan, hasil uji t mengungkapkan bahwa H_0 diterima karena t hitung $< t$ tabel ($0,000 < 1,7458$). Berdasarkan data yang diperoleh dapat dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada kualitas warna putih. Berdasarkan data yang diperoleh dapat diamati bahwa kualitas warna dari X1 dan X2 dikategorikan cukup putih.

Faktor yang mempengaruhi kualitas warna roti kukus adalah pigmen yaitu zat pemberi warna yang lazim diperoleh secara sintesis dan alami, sedangkan warna roti kukus diperoleh alami dari bahan roti kukus yang digunakan yaitu gula, ragi dan tepung. Seiring dengan pendapat Winarno (2015), bahwa ada 5 penyebab suatu bahan bewarna yaitu pigmen, reaksi karamelisasi, reaksi mailard, reaksi oksidasi dan pewarna adiktif. berdasarkan data yang diperoleh kualitas warna pada kedua perlakuan X1 dan X2 dikategorikan cukup putih. Sedangkan menurut Rizqullah dan Elida (2022) mengatakan bahwa "Warna dari roti kukus/bakpao dipengaruhi oleh cairan dan proses. Warna kulit juga dipengaruhi oleh suhu panas saat proses pengukukan".

3. Kualitas Aroma Roti Kukus

Aroma adalah bau yang dihasilkan dari suatu makanan dan aroma yang ditimbulkan dari setiap makanan berbeda-beda tergantung bahan yang digunakan (Gusnita, 2019). Aroma merupakan faktor penting dalam menentukan tingkat penerimaan konsumen pada suatu bahan, aroma banyak menentukan kelezatan

bahan makanan, biasanya seseorang dapat menilai lezat tidaknya suatu makanan dari aroma yang ditimbulkan (Bohan et al., 2015). Aroma juga merupakan indikator penting dalam pengolahan makanan yang dapat memberikan kesan terhadap konsumen ketika mencium aroma dari produk makanan yang dioleh (Rahmi Holinesti dan Nurhayani, 2020).

Hasil analisis varian kualitas tekstur lembut menunjukkan bahwa menggunakan ayam broiler dan ayam afkir tidak berpengaruh nyata terhadap kualitas aroma harum dari roti kukus. Dari penelitian yang telah penulis lakukan dengan dengan membandingkan dua jenis perlakuan yaitu roti kukus menggunakan isian ayam broiler X1 dan roti kukus menggunakan isian ayam afkir X2 maka diperoleh hasil bahwa kelompok X1 dan X2 kualitas aroma harum dengan selisih rata-rata $3.0 (X1) - 3.1 (X2) = 0.1$. Untuk melihat perbedaan yang lebih signifikan, hasil uji t mengungkapkan bahwa H_0 diterima karena $t_{hitung} < t_{tabel}$ ($0,263 < 1,7458$). Berdasarkan data yang diperoleh dapat dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada kualitas aroma harum. Data yang diperoleh dapat diamati bahwa kualitas aroma roti kukus terhadap isian ayam broiler dan ayam afkir dengan dua perlakuan beraroma cukup harum.

Faktor yang mempengaruhi aroma harum roti kukus adalah penggunaan bumbu atau bahan yang digunakan. Hal ini didukung oleh pendapat Hidayat (2019) rempah atau bahan tambahan makanan adalah bahan aromatik yang yang digunakan untuk memasak dan berasal dari tumbuhan yang digunakan untuk melezatkan dan membuat makanan menjadi harum.

4. Kualitas Tekstur Roti Kukus

Tekstur produk merupakan parameter penting untuk berbagai jenis produk. Tekstur pada bahan pangan dapat dinilai dengan perabaan oleh tangan

Menurut Salsabela (2023), "Tekstur merupakan kualitas makanan yang dapat dilihat dari kekeringan, kelembaban, kerapuhan, kelembutan dan kekenyalan makanan tersebut". Tekstur adalah suatu komponen dalam menentukan kualitas dari suatu makanan yang dapat dirasakan melalui indera perasa maupun sentuhan tanga (Holinesti dan Oktania, 2022).

Hasil analisis varian kualitas tekstur lembut menunjukkan bahwa menggunakan ayam broiler dan ayam afkir tidak berpengaruh nyata terhadap kualitas tekstur dari roti kukus. Sebagaimana hasil yang telah penulis dapatkan dengan dengan membandingkan dua jenis perlakuan yaitu roti kukus menggunakan isian ayam broiler X1 dan roti kukus menggunakan isian ayam afkir X2 maka diperoleh hasil bahwa kelompok X1 dan X2 kualitas tekstur lembut dengan selisih rata-rata $3.7 (X1) - 3.1 (X2) = 0.6$. Untuk melihat perbedaan yang lebih signifikan, hasil uji t mengungkapkan bahwa H_0 diterima karena $t_{hitung} < t_{tabel}$ ($0,292 < 1,7458$).

Berdasarkan data yang diperoleh dapat dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada kualitas tekstur lembut. Faktor yang mempengaruhi kualitas tektur dari roti kukus adalah pada saat pencampuran bahan, pengadukan adonan dan fermentasi (Rizqullah dan Elida 2022)

5. Kualitas Rasa Roti Kukus

Rasa adalah salah satu cita ras yang diinginkan dalam makanan. Makanan guirh atau tidaknya dapat diketahui dari rasa, apabila rasa dari makanan tersebut enak bisa mendorong konsumen untuk percaya dan menyukai produk yang kita olah (Holinesti dan Nurhayani, 2020). Sejalan dengan pendapat Novidahlia *et al* (2015)

mengatakan bahwa “Rasa adalah respon terhadap rangsangan yang diberikan suatu makanan, rasa memegang peranan penting dalam menentukan suatu produk diterima atau tidak oleh konsumen”. Rasa merupakan sensasi yang terbentuk dari hasil perpaduan bahan dan komposisi pada suatu produk makanan oleh indera pengecap (Rahmi Holinesri dan Nur’asila, 2017). Rasa sangat diperhatikan dalam pengolahan suatu makanan, sebab makanan tanpa adanya rasa maka kualitas pada makanan tersebut berkurang (Rahmi Holinesti dan Resti Andini, 2021).

Hasil analisis varian kualitas rasa gurih menunjukkan bahwa menggunakan ayam broiler dan ayam afkir tidak berpengaruh nyata terhadap kualitas rasa gurih dari roti kukus. Penelitian yang telah penulis lakukan dengan dengan membandingkan dua jenis perlakuan yaitu roti kukus menggunakan isian ayam broiler X1 dan roti kukus menggunakan isian ayam afkir X2 maka diperoleh hasil bahwa kelompok X1 dan X2 kualitas rasa gurih dengan selisih rata-rata 3.7 (X1) -

3.7 (X2) = 0 Untuk melihat perbedaan yang lebih signifikan, hasil uji t mengungkapkan bahwa H_0 diterima karena $t_{hitung} < t_{tabel}$ ($0,000 < 1,7458$).

Berdasarkan data yang diperoleh dapat dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada kualitas rasa gurih. Adapun Faktor yang mempengaruhi kualitas rasa dari roti kukus berasal dari bahan-bahan yang digunakan (Rizqullah dan Elida, 2022).

SIMPULAN

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian tentang kualitas roti kukus terhadap penggunaan daging ayam petelur afkir yang telah dilakukan uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa tidak ada pengaruh yang signifikan dari bentuk seragam, warna putih, aroma harum, tekstur lembut, dan rasa gurih. Saran yang diharapkan dapat bermanfaat bagi pembaca dan penelitian selanjutnya yaitu sebelum mengolah roti kukus isian ayam afkir perhatikan bahan yang akan digunakan karena dapat mempengaruhi kualitas roti kukus, pada saat pembuatan adonan pastikan adonan sudah kalis agar menghasilkan roti kukus dengan kualitas yang baik, pada saat pembuatan adonan pastikan air yang digunakan adalah air es, hal ini dikarenakan air es dapat menjaga suhu adonan agar tidak menyebabkan fermentasi yang terlalu cepat dan berlebihan, pada saat pembulatan adonan pastikan adonan roti kukus sudah bulat sempurna karena hal bisa mempengaruhi bentuk yang akan dihasilkan, selain itu pada saat mengukus pastikan penutup kukusan sudah di lampisi dengan kain agar uap air tidak berjatuh ke adonan roti yang sedang dikukus.

DAFTAR PUSTAKA

- Adib Rifqi Rizqullah. (2021). Analisis Penggunaan Cairan yang Berbeda terhadap Kualitas Bakpao. Skripsi. Padang: Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- Anni Faridah, Kasmita S, Asmar Yulastri dan Liswanti Yusuf. 2008. Patiseri Jilid 1,2,3. Jakarta : Direktorat Pembinaan.
- Annisa, A. R., & Holinesti, R. (2020). *The Influence of The Binder on Quality Of Rendang Boleces Of Chicken Afkir*. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, 1(3), 142-147.

- Bulkaini, B., Wulandari, B. R. D., Kisworo, D., Sukirno, S., & Yulianto, W. (2020). Diseminasi Teknologi Pembuatan Abon yang Berbasis Daging Ayam Petelur Afkir. *Prosiding PEPADU*, 2, 39-43.
- Christina, C., Hidayat, H., & Warnoto, W. (2020). Pengaruh Penambahan Roti Afkir dalam Pakan terhadap Kualitas Telur Ayam Ras. *Bulletin of Tropical Animal Science*, 1(2), 54-63.
- Elida. (2019). *Peralatan Pengolahan makanan*. Malang: CV IRDH
- Faridah, A., & Holinesti, R. (2021). Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat terhadap Kualitas Nugget Ayam Ras Petelur Afkir. *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2).
- Holinesti, R., & Nurhayani, N. (2020). Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat terhadap Kualitas Sosis Ayam Afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(1), 57-63.
- Holinesti, R., & Zarli, S. N. (2022). *Quality of Analysis Chicken Nugget with the Addition of Cheddar Cheese*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(2), 113-119.
- Mardhika, H., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Berbagai Metode Thawing Daging Ayam Petelur Afkir Beku terhadap Kadar Protein, Protein Terlarut dan Kadar Lemak Steak Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 48- 54.
- Nurhayani, N., & Holinesti, R. (2020). *The Effect of Brown Sea Extract Substitution On Chicken Sausage Afkir Quality*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 100-105.
- Subowo, E., & Saputra, M. (2019). Sistem Informasi Peternakan Ayam Broiler Di Kabupaten Pekalongan Berbasis Web Dan Android. *Jurnal Surya Informatika*, 6(1), 53-65. [21.03,].