

ANALISIS KUALITAS KAKI NAGA AYAM AFKIR DENGAN PENAMBAHAN CMC (*CARBOXYMETHYL CELLULOSE*) SEBAGAI BAHAN PENGENYAL

*(Analysis Of dragon Drums Stuck Spent Layer Hens With The Addation Of CMC
(Carboxymethyl Cellulose) As A Tichkening Ingredient)*

Nur Anggi Meliyanti¹, Rahmi Holinesti*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: r.holinesti@gmail.com

ABSTRACT

The background of this research is the use of CMC as a thickening agent from dragon leg spent layer hens which aims to utilize local natural food ingredients. The research was conducted in October – November 2022 at the catering workshop, Departement of Family Welfare, Faculty of Tourism and Hospitality, Padang State University. The addition of CMC aims to add elasticity of the product of rejected kaki naga leg by analyzing the effect of adding CMC as much as 0,5%, 1% and 1,5% on the quality of dragon leg spent layer hens from organoleptic tests of shape, color, aroma, texture and taste. Type of research this a pure experiment using a completely randomized design with three repetitions. The data collaction technique was carried out by giving research questionnaires to 3 expert panelists who were lecturers in culinary planning at Padang State University with primary data types. Data were analyzed using ANOV. If f_{count} is a f_{tabel} then proceed with duncans test. The results showed that the addition of CMC had a significant effect between 0,5%, 1% and 1,5% on the cuality of the rejected kaki naga, namely the quality of the chewy texture and the distinctive aroma of the avowed avam have no effect on the quality of the dragon leg spent layer hens the best results of the quality test of dragon leg spent layer hens with the addition of CMC were the best in treatment x: with the addiction of 0,5% CMC.

Keyword: *Spent Layer Hens, Dragon Leg, CMC,*

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pemanfaatan CMC sebagai bahan pengenyal dari kaki naga ayam afkir yang bertujuan untuk memanfaatkan bahan pangan alami lokal. Penelitian ini dilakukan pada bulan Oktober – November tahun 2022 di workshop Tata boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Penambahan CMC bertujuan untuk menambah kekenyalan pada produk kaki naga ayam afkir dengan menganalisis pengaruh penambahan CMC sebanyak 0,5%,1% dan 1,5% terhadap kualitas kaki naga ayam afkir dari uji organoleptik bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni menggunakan metode rancangan acak lengkap dengan tiga kali pengulangan. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan memberikan angket penelitian kepada 3 panelis ahli yang merupakan dosen Tata Boga Universitas Negeri Padang dengan jenis data primer. Data dianalisa menggunakan ANAVA, jika $F_{hitung} \geq F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan CMC terdapat pengaruh yang sognifikan antara 0,5%,1% dan 1,5% terhadap kualitas kaki naga ayam afkir yaitu kualitas tekstur kenyal dan rasa khas kaki naga. Hasil uji kualitas kaki naga ayam afkir dengan penambahan CMC terbaik yaitu pada perlakuan X_1 dengan penambahan CMC sebanyak 0,5%.

Kata kunci: Ayam Petelur Afkir, kaki naga, CMC

How to Cite: Nur Anggi Meliyanti¹, Rahmi Holinesti*². 2023. Analisis Kualitas Kaki naga Ayam Petelur Afkir Dengan Penambahan *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) Sebagai Bahan Pengenyal. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (2): pp. 240-246, DOI: 10.24036/jptbt.v4i2.1389



PENDAHULUAN

Ayam petelur afkir merupakan ayam petelur yang telah habis masa produksinya atau sudah tidak produktif lagi untuk menghasilkan telur. Holinesti dan Nurhayani (2020) menyampaikan daging ayam petelur afkir belum banyak diolah masyarakat dikarenakan kurangnya pengetahuan tentang pemanfaatan ayam petelur afkir sebagai produk pangan. Holinesti dan Annisa (2020) menambahkan dibanding ayam ras pedaging kualitas daging ayam petelur afkir jauh lebih rendah, namun ayam petelur afkir memiliki kandungan protein yang lebih tinggi. Ayam petelur afkir mengandung air 56%, protein 25,4% sampai 31,5%, dan lemak 1,3%, tetapi memiliki daging yang alot karena umur yang tua (Fahruzaky, 2020). Daging ayam petelur afkir juga memiliki kelemahan yaitu mudah rusak sehingga perlu adanya penanganan yang dilakukan seperti, pengawetan dan pengolahan menjadi sebuah produk olahan seperti: sosis, nugget, nugget, dendeng, abon, bakso dan lain-lain (Holinesti dan Nurhayani, 2020). Pada penelitian ini penulis memanfaatkan ayam petelur afkir dengan mengolah daging menjadi produk olahan kaki naga.

Kaki naga ayam merupakan salah satu olahan pangan yang diminati masyarakat Indonesia dan dikonsumsi sehari-hari. istilah lain dari kaki naga yaitu suatu produk olahan dari ayam dan diberi bumbu halus serta dicampur dengan bahan pengikat lalu dicetak berbentuk bulay lonjong, kukus, dicelupkan kedalam telur yang sudah dikocok dan digulingkan dalam tepung roti lalu ditusuk dengan stik es krim kemudian digoreng (Rochman, 2010). Kaki naga praktis serta cepat disajikan dan kaya akan kandungan gizi yang di hasilkan dari bahan utamanya yaitu ayam sehingga makanan ini banyak digemari baik dari anak-anak hingga orang dewasa, selain itu produk ini mempunyai rasa yang gurih sehingga dapat menambah nafsu makan pada anak-anak, dan dengan bentuk yang menarik membuat produk ini banyak digemari oleh para konsumennya. Terdapat ciri khas pada kaki naga yaitu bentuknya, kaki naga mempunyai bentuk menyerupai paha ayam, dan yang membedakan kaki naga dengan olahan makanan beku lainnya adalah kaki naga mempunyai bentuk oval dan terdapat tangkai yang berada pada bagian bawahnya sehingga memudahkan untuk memegangnya. (Rohman *et al*, dalam Faris 2016).

CMC (*Carboxymethyl cellulose*) adalah salah satu jenis bahan tambahan makanan. CMC adalah senyawa hidrokoloid yang berbentuk serbuk, berwarna putih, dan tidak beraroma (Kamal, 2010) yang secara khusus digunakan untuk membentuk tekstur dari makanan menjadi kokoh dan adonan menjadi lebih padat (Siskawardani *et al*, 2013). Kandungan protein yang terdapat pada 100 g CMC yaitu sebesar 3,01 g, sehingga semakin tinggi konsentrasi CMC yang ditambahkan, maka semakin tinggi pula konsentrasi protein (Hakim dan Anie, 2012). Hal ini didukung oleh pendapat Faridah dan Holinesti (2021) kegunaan bahan pembentuk gel adalah sebagai bahan pengental, emulsi, pensatabilan, pelapis, pengikat, pembentuk gel dan film dalam berbagai industri. Berdasarkan uraian diatas, tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis kualitas kaki naga ayam afkir dengan penambahan Carboxymethyl Cellulose (CMC) sebagai bahan pengental sebanyak 0%, 0,5%, 1%, 1,5% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa kaki naga ayam afkir.

BAHAN DAN METODE

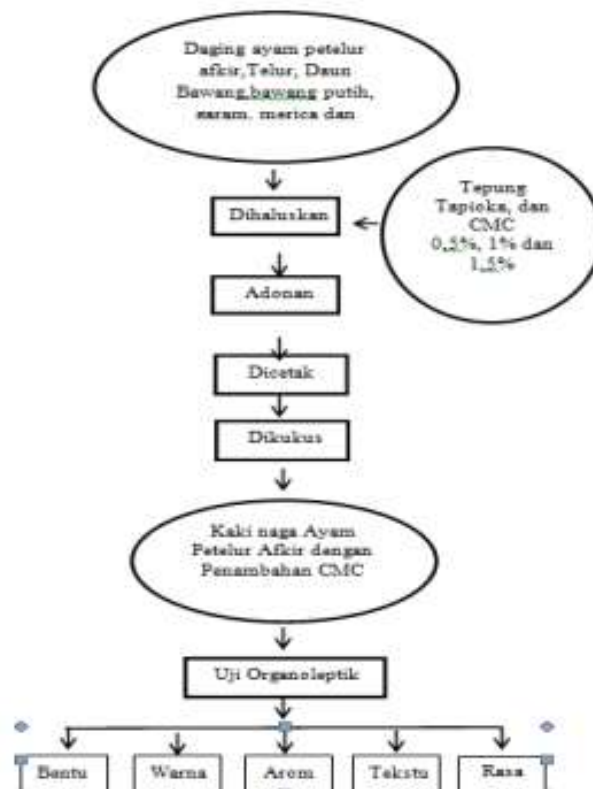
Penelitian dilakukan di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang pada bulan Oktober – November 2022. Bahan yang digunakan pada proses pembuatan kaki naga ayam afkir dengan menambahkan CMC antara lain daging ayam petelur afkir, tepung tapioka, telur, daun bawang, garam, merica bubuk, bawang putih, gula pasir, CMC. Proses dimulai dengan melumatkan daging ayam petelur afkir menggunakan *food processor* atau blender. Selanjutnya pembentukan adonan dengan mencampurkan tepung tapioka, daun bawang, merica bubuk, bawang putih, gula pasir, telur dan CMC sehingga menjadi sebuah adonan yang dapat dibentuk. Proses terakhir mencetak adonan dengan tangan lalu diikukus hingga matang, pengukusan dilakukan selama 15 menit. Komposisi bahan kaki naga ayam petelur afkir disajikan pada Tabel 1. Berikut ini :

Tabel 1. Tabel 1. Bahan-bahan pembuatan kaki naga ayam afkir

Komponen	Komposisi Bahan			
	0%	0,5%	1%	1,5%
Daging ayam	250 g	250 g	250 g	250 g
CMC	-	1,25 g	2,5 g	3,75 g
Tepung terigu	5 g	5 g	5 g	5 g
Tepung tapioka	17 g	17 g	17 g	17 g
Tepung roti	15 g	15 g	15 g	15 g
Bawang Bombay	35 g	35 g	35 g	35 g
Bawang putih	15 g	15 g	15 g	15 g
Telur	1 butir	1 butir	1 butir	1 butir

Santan	30 ml	30 ml	30 ml	30 ml
Garam	5 g	5 g	5 g	5 g
Merica bubuk	2 g	2 g	2 g	2 g
Kecap inggris	1 sdm	1 sdm	1 sdm	1 sdm
Minyak wijen	1 sdm	1 sdm	1 sdm	1 sdm
Gula pasir	2,5 g	2,5 g	2,5 g	2,5 g
Bahan pelapis				
Air	10 ml	10 ml	10 ml	10 ml
Telur	25 g	25 g	25 g	25 g
Tepung terigu	10 g	10 g	10 g	10 g
Garam	5 g	5 g	5 g	5 g
Tepung roti	125 g	125 g	125 g	125 g

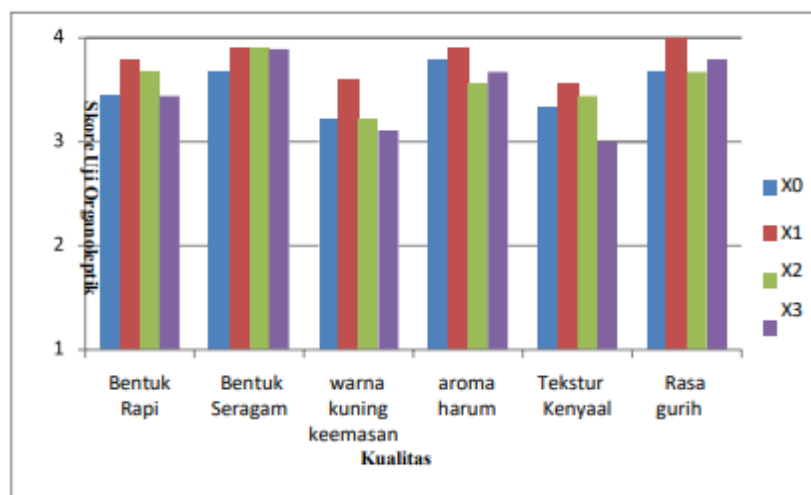
Penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap dengan empat perlakuan dan tiga kalipengulangan. Pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah melalui format ujiorganoleptik yang melibatkan 3 orang panelis ahli yaitu dosen tata boga terhadap kualitas kaki naga ayam petelur afkir, meliputi kualitas bentuk dan seragam, warna kuning keemasan, aroma harum, tekstur kenyal dan rasa gurih. Setelah melakukan uji organoleptik dan memperoleh data, kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel dan dianalisis sesuai dengan dengan uji masing-masing data. Data yang diperoleh dari uji organoleptik diberi nilai dan dianalisis dengan menggunakan analisa varian (ANOVA). Jika data yang diperoleh $F_{hitung} < F_{tabel}$, maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Prosedur pelaksanaan penelitian dapat dilihat pada Gambar 1 dibawah ini.



Gambar 1. Diagram alir pembuatan kaki naga ayam petelur afkir dengan penambahan caroxymethyl cellulose

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melakukan penelitian tiga kali pengulangan dan empat perlakuan maka diketahui kualitas dari kaki naga ayam petelur afkir bentuk (bulat dan seragam), warna (kuning keemasan), aroma (harum), tekstur (kenyal) dan rasa (gurih). Hasil penelitian kaki naga ayam petelur afkir dengan penambahan CMC sebagai bahan pengental dapat dilihat pada Tabel dan Gambar 2 berikut ini :



Gambar 2. Rata-rata Kualitas Kaki Naga Ayam Petelur Afkir dengan Penambahan *Carboxymethyl Cellulose* (CMC)

Berdasarkan tabel tersebut dapat diketahui hasil terbaik kualitas bentuk bulat terdapat pada perlakuan X1 yaitu 3,78 dengan kategori rapi. Hasil terbaik bentuk seragam terdapat pada perlakuan X1 yaitu 3,89 dengan kategori seragam. Hasil terbaik warna kuning keemasan terdapat pada perlakuan X1, X2 dan X3 yaitu 3,89 dengan kategori warna kuning keemasan. Hasil terbaik aroma harum terdapat pada perlakuan X1 yaitu 3,89 dengan kategori beraroma harum. Hasil terbaik tekstur kenyal terdapat pada perlakuan X1 yaitu 3,56 dengan kategori kenyal. Hasil terbaik rasa gurih terdapat pada perlakuan X1 yaitu 3,78 dengan kategori rasa gurih.

1. Bentuk

Bentuk merupakan salah satu faktor yang sangat penting untuk bisa menarik minat dari konsumen. Bentuk dapat dicetak menggunakan alat bantu atau sesuai dengan kreatifitas pembuatnya. Bentuk yang memiliki keragaman akan lebih diminati oleh konsumen (Asri, 2021). Menurut Tarwendah, (2017) Penampilan suatu makanan adalah hal pertama yang mempengaruhi minat konsumen terhadap suatu makanan. Nilai rata-rata yang diperoleh masing-masing perlakuan yaitu, X0 memiliki nilai rata-rata sebesar 3,44 dengan kategori bentuk cukup rapi, pada perlakuan X1 memiliki nilai rata-rata 3,78 dengan kategori bentuk rapi, sedangkan pada perlakuan X2 memiliki nilai rata-rata sebesar 3,67 dengan kategori bentuk rapi, dan X3 memiliki nilai rata-rata sebesar 3,44 Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ pada taraf 5% di dapati hasil H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh nyata pada kualitas bentuk rapi kaki naga ayam petelur afkir penambahan CMC.

Bentuk rapi pada kaki naga akan mempengaruhi penampilan kaki naga yang akan disajikan. Bentuk rapi kaki naga ayam afkir bisa ditentukan dari segi teknik pembentukan dan bahan bahan yang digunakan. Untuk pembentukan bisa dengan teknik menggunakan tangan. Caranya kepalkan adonan perlahan-lahan dengan stik es krim hingga berbentuk bulat lonjong kemudian adonan dikukus menggunakan kukusan. Untuk adonan jangan telalu encer atau pun terlalu padat, katena itu sangat mempengaruhi hasil dari pengukusan nantinya.

Penampilan suatu makanan adalah hal pertama yang mempengaruhi minat konsumen terhadap suatu makanan (Tarwendah, 2017). Menurut Asri 2021 bentuk yang memiliki keragaman akan lebih diminati oleh konsumen. Untuk dapat menghasilkan bentuk yang seragam pada kaki naga ayam afkir bisa dilakukan dengan cara mengolesi minyak goreng pada handglove yang digunakan yang bertujuan agar adonan tidak lengket pada handglove yang digunakan dan mudah membentuk kaki naga tersebut. Kemudian setelah dibentuk panir kaki naga menggunakan bahan bahan yang sudah di persiapkan agar mengasilkankan bentuk rapi. Pemaniran menggunakan tepung roti membuat kaki naga terlihat lebih rapi sebelum dan sesudah digoreng (Sirtin 2017).

2. Warna

Warna merupakan penunjang utama dalam penampilan suatu makanan. Warna juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran atas kematangan makanan (Asri, 2021). Makanan yang memiliki warna menarik akan mengakibatkan orang menjadi tertarik untuk mencicipi. Warna kuning keemasan pada kaki naga ayam afkir didapat dari tepungroti setelah proses penggorengan yang dilakukan.

Nilai rata-rata 3,22 dengan kategori warna cukup kuning keemasan, pada perlakuan X1 memiliki rata-rata 3,56 dengan kategori warna kuning keemasan, sedangkan pada perlakuan X2 memiliki rata-rata 3,22 dengan kategori warna cukup kuning keemasan, dan X3 memiliki rata-rata 3,11 dengan kategori warna cukup kuning keemasan. Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ pada taraf 5% didapati hasil H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh nyata pada kualitas warna kuning keemasan kaki naga ayam afkir penambahan CMC.

Warna kuning keemasan pada kaki naga ayam afkir didapat dari daging ayam, tepung tapioka dan bumbu-bumbu lainnya yang campurkan hingga menjadi adonan kaki naga kemudian di kukus. Dalam proses menggoreng kaki naga harus diperhatikan dikarenakan jika terlalu lama akan mengakibatkan warna kaki naga akan menjadi lebih hangus. Menurut Cecilia, *et al* (2018) "Warna merupakan komponen yang sangat penting dalam menentukan kualitas dan derajat penerimaan dari suatu bahan pangan. Selain itu, warna dapat memberi petunjuk mengenai perubahan kimia dalam makanan". Menurut Rahmania (2017) warna tepung tapioka cenderung putih keabu-abuan dan daging ayam petelur afkir berwarna putih keabu-abuan. Warna dapat digunakan sebagai indikator kesegaran atas kematangan makanan (Asri, 2021). Menurut warna merupakan suatu komponenn yang dapat meningkatkan kualitas dari makanan yang diolah untuk menarik konsumen agar mau membeli produk yang kita olah (Nurhayani 2020). Pada saat proses kaki naga usahakan untuk menggunakan minyak goreng baru, karena itu sangat mempengaruhi kualitas dari warna yang dihasilkan oleh kaki naga. Warna sendiri memiliki peran penting dalam menambah ketertarikan pada perduk makanan yang dihasilkan (Hutagulung, 2018).

3. Aroma

Aroma adalah bau harum dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum menikmati makanan, aroma akan menentukan kelezatan dari suatu makanan. Herlani (2013) menyatakan bahwa makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas. Nilai rata-rata sebesar 3,78 dengan kategori aroma harum, pada perlakuan X1 memiliki nilai rata-rata sebesar 3,89 dengan kategori aroma harum, pada perlakuan X2 memiliki nilai rata-rata sebesar 3,56 dengan kategori aroma cukup harum, dan pada perlakuan X3 memiliki nilai rata-rata 3,67 dengan kategori aroma harum. Hasil penelitian diperoleh nilai F_{hitung} sebesar 0,01 lebih kecil dari F_{tabel} pada taraf 5% yaitu 4,76. Dengan demikian H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata terhadap kualitas aroma kaki naga ayam petelur afkir dari penambahan CMC.

Aroma salah satu faktor penting dalam penerimaan panelis terhadap produk makanan. Menurut Atmoko, (2017) "Aroma adalah hal yang mempengaruhi selera konsumen untuk mencicipi makan. Dari aromanya yang harum makanan yang disajikan akan dirasa sangat menarik dan enak. Menurut Nurasila (2017) Aroma yang disebarkan oleh makanan memiliki daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang daya penciuman sehingga membangkitkan selera.

Konsumen biasanya akan mencium bau makanan yang disajikan sebelum dimakan". Aroma harum kaki naga ayam petelur afkir penambahan CMC didapatkan dari penggunaan ayam afkir, CMC serta bumbu-bumbu lainnya. Sejalan dengan itu Hidayat menyebutkan (2019) rempah atau bahan tambahan makanan adalah bahan aromatik yang digunakan untuk memasak dan berasal dari tumbuhan yang digunakan untuk melezatkan dan membuat makanan menjadi harum. Herlani (2013) menyatakan bahwa makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas. Menurut Adelisiani (2019) "Aroma makanan adalah aroma yang disebarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga mampu membangkitkan selera". Aroma kaki naga ayam afkir yang di hasilkan dalam penelitian ini adalah aroma harum gorengan. (adelisiani 2019). Penambahan CMC pada kaki naga ayam afkir tidak mempengaruhi kualitas kaki naga yang dihasilkan dikarenakan CMC memiliki aroma yang netral dan penambahan yang sedikit pada adonan kaki naga.

4. Tekstur

Tekstur pada makanan terdiri dari halus dan kasar, cair dan padat, keras, kenyal, alot, berpori-pori, dan lembek (Asri, 2021). tekstur makanan dilihat dari segi kelembaban, kerapuhan, kekeringan, kelembutan, dan kekenyalan makanan. Nilai rata-rata tekstur kaki naga pada perlakuan X0 memiliki nilai rata-rata 3,33 dengan kategori tekstur cukup kenyal, pada perlakuan X1 memiliki nilai rata-rata 3,56 dengan kategori tekstur kenyal, pada perlakuan X2 memiliki nilai rata-rata 3,44 dengan kategori tekstur cukup kenyal, dan pada perlakuan X3 memiliki nilai rata-rata sebesar 3,00 dengan kategori tekstur cukup kenyal. Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ pada taraf 5% didapati hasil H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata terhadap kualitas tekstur kaki naga ayam afkir dari penambahan CMC.

Tekstur merupakan salah satu sifat bahan atau produk yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit ataupun pencicipan. Menurut Sinaga (2020) "Tekstur adalah rasa yang dapat diamati dengan mulut saat

digigit, dikunyah dan ditelan, tekstur dapat juga dirasakan dengan perabaan jari. Menurut Arsila (2017) tekstur secara langsung dapat dilihat kenampakannya dari luar oleh konsumen sehingga berpengaruh terhadap penilaian diterima atau tidaknya produk tersebut. Setiap bentuk makanan memiliki sifat tekstur sendiri tergantung pada keadaan fisik, ukuran dan bahan yang digunakannya". Tekstur kenyal kaki naga ayam afkir dengan penambahan CMC didapatkan dari tepung tapioka dan CMC. Tepung tapioka banyak digunakan sebagai bahan pengental dan bahan pengikat dalam industri makanan (Montolalu, 2017).

5. Rasa

Rasa adalah suatu cita rasa yang diinginkan dalam sebuah pengolahan yang dihasilkan dari berbagai jenis bumbu yang digunakan. Selain itu rasa juga menggunakan beberapa indra yaitu indra penglihatan, penciuman dan perabaan. Menurut Luthfiani (2017) Rasa adalah karakteristik yang diamati menggunakan indera pengecap.

Nilai rata-rata rasa kaki naga pada perlakuan (X0) adalah 3,67 dengan rasa gurih, perlakuan (X1) adalah 4,00, (X2) adalah 3,67 dan (X3) adalah 3,67 dengan kategori rasa gurih. Nilai terbaik rasa gurih terdapat pada perlakuan pertama (X1) dengan kategori rasa gurih. Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ pada taraf 5% di dapati hasil H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh nyata pada kualitas rasa gurih kaki naga ayam afkir penambahan CMC. Rasa merupakan salah satu cita rasa yang diinginkan dalam pengolahan makanan. Rasa adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit.

Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati (Atmoko, 2017). Rasa merupakan salah satu faktor yang penting untuk dapat menentukan kualitas dari sebuah makanan. Rasa dapat membantu dan menambah keistimewaan suatu hidangan masakan, karena yang sering diperhatikan konsumen setelah penampilan ialah rasa. Rasa gurih pada kaki naga ayam afkir dihasilkan dari penggunaan bahan-bahan pembuatan kaki naga salah satunya garam. Sesuai dengan Sutomo (2012) "garam berfungsi sebagai pembericita rasa gurih, meningkatkan warna makanan menjadi lebih menarik, serta menjadi pengawet alami". Rasa gurih pada kaki naga dipengaruhi oleh bumbu-bumbu yang dipakai setiap perlakuan menggunakan komposisi bumbu yang sama, sehingga mempunyai rasa gurih yang hampir sama (Sidik, 2015). Penambahan CMC pada kaki naga ayam afkir tidak berpengaruh signifikan terhadap rasa kaki naga karna CMC memiliki rasa yang tawar.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian penelitian penambahan CMC pada Kaki Naga ayam petelur afkir. Hal ini dibuktikan dengan dilakukan uji organoleptik dan dilanjutkan dengan analisis varian (ANOVA). Hasil uji kualitas Kaki Naga petelur ayam afkir dengan penambahan CMC terbaik yaitu pada perlakuan keempat (X1) dengan penambahan CMC sebanyak 0,5%. Berikut beberapa saran yang dapat bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya sebagai bahan referensi. Diantaranya sebagai berikut :

1. Sebaiknya daging ayam dipotong kecil-kecil terlebih dahulu agar memudahkan saat proses penggilingan.
2. Pada saat pencucian ayam gunakan air yang mengalir dan cuci berkali-kali agar kotoran ataupun pasir yang menempel terbuang
3. Mencetak kaki naga dilakukan dengan teknik menggunakan tangan. Caranya mengepal adonan perlahan-lahan hingga berbentuk bulat kemudian adonan diletakkan di stik es krim sampai berbentuk kaki naga.
4. Jangan terlalu lama mengukus kaki naga, karna akan berpengaruh terhadap warna dan juga tekstur dari kaki naga.

DAFTAR REFERENSI

- Agung C. 2013. Kadar Protein Dan Uji Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Komposisi Daging Sapi Dan Jamur Merang (*Volvariella Volvaceae*) Yang Berbeda.
- Aslam, M. (2018). Pemanfaatan Rumput Lauk (*Euchema cottonii*) sebagai penyengal alami bakso daging sapi (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar). nugget ayam ras petelur afkir. *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2)
- Fahruzaky, S., Dwiloka, B., Pramono, Y. B., & Mulyani, S. (2020). Pengaruh Berbagai Metode Thawing Terhadap Kadar Protein dan Kadar Mineral Bakso dari Daging Ayam Petelur Afkir Beku. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 82-87.
- Hairunnisa, O., Sulistyowati, E., & Suherman, D. (2016). Pemberian kecambah kacang hijau (tauge) terhadap kualitas fisik dan uji organoleptik bakso ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 11(1), 39-47.

-
- Halik, A., Fatmawati, F., Sutanto, S., Laga, S., & Ramdanis, R. (2021). Komposit Rumput Laut Dan Surimi Lele Terhadap Mutu Bakso. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 21(3), 561-571.
- Halawa, W. (2019). Analisis Mutu Fisik Dan Kandungan Gizi Pada Bakso Kedelai Dengan Penambahan Sari Daun Kemangi (*Ocimum Basilicum L.*). Hal : 30
- Hidayat, Y. (2019). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kunyit Terhadap Tingkat Kesukaan, Sifat Kimia, Dan Aktivitas Antioksidatif Bakso Ayam Petelur Afkir (Doctoral Dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Holinesiti &, R. Annisa, A. R. (2020). Pengaruh Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Rendang Boloces Ayam Afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(3), 142-147.
- Holinesiti, R. & Faridah, A., (2014). Uji Organoleptik Nugget Tempe Dengan Penambahan Wortel dan Rumput Laut.
- Holinesiti, R. & Fitri, I., Faridah, A. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Es Krim. *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2).
- Holinesiti, R., & Nurhayani, N. (2020). Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Sosis Ayam Afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 100-105.
- Holinesiti, R. & Oktania, S., (2022). Kualitas Rendang Boloces Ayam Afkir Dengan Bahan Pengikat Tepung Mocaf dan Tepung Tapioka. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(1), 1-32.
- Holinesiti, R. & Zulni, P. Z., Faridah, A., (2018). Pengaruh Penambahan Kecombrang Terhadap Kualitas Bakso Ikan Lele Selama Penyimpanan. *Journal of Home Economics and Tourism*, 14(1).
- Lidya Ariyani, Supli Effendi, Ds And Asep Dedy Sutrisno, Ds. 2017. Pengaruh Perbandingan Komposisi Jamur Merang (*Volvariella Volvaceae*), Tepung Kedelai Dan Tepung Pengisi Terhadap Karakteristik Bakso Jamur. Skripsi Thesis, Universitas Pasundan. Munawarah, A., & Holinesiti, R. (2021). The Influence Of Different Binding Material On The Quality Of Rendang Boleces Fish Cob. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(1), 99-103.
- Purnama, F. D., & Azizah, D. N. (2020). Mempelajari Konsentrasi Sari Daun Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L.*) Terhadap Karakteristik Bakso Ayam. *EDUFORTECH*, 5(2).
- Sinaga, V. (2015). Potensi Ekstrak Buah Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium Dc*) Sebagai Pengawet Alami Bakso (Doctoral dissertation, UAJY).
- Sinaga, N. (2020). Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Cheese Stick.
- Untoro, N. S., Kusrahayu, K., & Setiani, B. E. (2012). Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak Dan Citarasa Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto
- Wirawan, Y., Rosyidi, D., & Widyastuti, E. S. (2017). Pengaruh penambahan pati biji durian (*Durio zibethinus murr*) terhadap kualitas kimia dan organoleptik bakso ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 11(1), 52-57.
- Yashari, R., Nurhaedah, N., Fitriani, F., & Novieta, I. D. (2019, September). Uji Organoleptik Dan Nilai Ph Bakso Daging Kerbau Yang Ditambahkan Karagenan (*Eucheuma Cottonii*). In *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi (Vol. 2, Pp. 267-271)*.
- Yoka, B. T., & Mardesci, H. (2014). Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Penerimaan Konsumen Pada Kue Berbahan Dasar Tepung Ketan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(2), 43-5