

ANALISIS KUALITAS SIOMAY AYAM PETELUR AFKIR DENGAN PENAMBAHAN *PUREE* LABU SIAM

(Analysis Of Chayote Puree Addition To The Quality Of Spent Layer Hens Dumplings)

Helga Ayunda Pilifayo¹, Rahmi Holinesti*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

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

ABSTRACT

The research is motivated by the use of spent layerhens which is still lacking compared to broiler chickens, because the meat is tough, so it is not enjoyed by some people. The addition of chayote puree in this research, because chayote contains has 6.7% pectin compound that is useful for thickening the texture of spent layerhens dumplings. This researcch aims to analyze the effect of adding chayote puree with a percentage of 0%, 15%, 25%, 35% on the quality of spent layerhens dumplings. This type of research is an experiment, using a completely randomized design (CRD) with 4 treatments and 3 repetitions. The research data was obtained from a questionnaire assessment by 3 expert panelists from the organoleptic test in October - November 2022 at the Padang State University Culinary art workshop then continued with the ANAVA Test and Duncan's Test if $F_{count} > F_{table}$. Based on the research, the best neat shape in all treatments with a score of 3.44 (quite neat), the best uniform shape in all treatments with a score of 3.33 (quite uniform), the best yellowish white color in treatment X1 with a score of 3.22 (quite uniform). (yellowish white), the best fragrant scent of dumplings in treatment X3 with a score of 3.33 (quite fragrant), the best chewy texture in treatment X3 with a score of 4.00 (chewy), the best savory taste in treatment X3 with a score of 3.78 (quite tasty), the best chayote flavor was in treatment X3 with a score of 4.00 (tasted chayote). From these results, the more chayote puree is given, the result is a chewy texture and feels chayote. The best quality test results for spent layerhens dumplings with the addition of chayote puree were treatment X3 with the addition of 35% chayote puree.

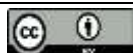
Keyword: *Spent Layer Hens Dumplings, Chayote Puree*

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pemanfaatan ayam petelur afkir yang masih kurang dibandingkan dengan ayam ras pedaging, karena dagingnya yang liat (alot), sehingga kurang dinikmati oleh sebagian masyarakat. Penambahan puree labu siam pada penelitian ini, karena labu siam mengandung senyawa pektin sebanyak 6,7% yang berguna sebagai bahan pengental pada tekstur siomay ayam petelur afkir. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan puree labu siam dengan persentase 0%, 15%, 25%, 35% terhadap kualitas siomay ayam petelur afkir. Jenis penelitian ini adalah eksperimen, menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Data penelitian ini didapatkan dari penilaian angket oleh 3 panelis ahli dari uji organoleptik pada bulan Oktober - November 2022 di workshop Tata Boga Universitas Negeri Padang kemudian dilanjutkan dengan Uji ANAVA dan Uji Duncan jika $F_{hitung} > F_{tabel}$. Berdasarkan hasil penelitian, bentuk rapi terbaik pada semua perlakuan dengan skor 3,44 (cukup rapi), bentuk seragam terbaik pada semua perlakuan dengan skor 3,33 (cukup seragam), warna putih kekuningan terbaik pada perlakuan X1 dengan skor 3,22 (cukup putih kekuningan), aroma harum khas siomay terbaik pada perlakuan X3 dengan skor 3,33 (cukup harum), tekstur kenyal terbaik pada perlakuan X3 dengan skor 4,00 (kenyal), rasa gurih terbaik pada perlakuan X3 dengan skor 3,78 (cukup gurih), rasa labu siam terbaik pada perlakuan X3 dengan skor 4,00 (terasa labu siam). Dari hasil tersebut maka semakin banyak puree labu siam diberikan maka hasil tekstur kenyal dan terasa labu siam. Hasil uji kualitas siomay ayam petelur afkir dengan penambahan puree labu siam terbaik yaitu pada perlakuan X3 dengan penambahan puree labu siam sebanyak 35%.

Kata kunci: Ayam Petelur Afkir, *Puree* Labu Siam, Siomay

How to Cite: Helga Ayunda Pilifayo¹, Rahmi Holinesti*². 2023. Pengaruh Penambahan *Puree* Labu Siam Terhadap Kualitas Siomay Ayam Petelur Afkir. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (2): pp. 147-154, DOI: 10.24036/jptbt.v4i2.1390



PENDAHULUAN

Siomay adalah salah satu jenis dimsum yang merupakan makanan yang berasal dari Tiongkok. Terbuat dari bahan daging, udang, ayam atau ikan yang dibungkus dengan kulit pangsit kemudian dikukus (Novelia, 2016). Kulit pangsit adalah adonan telur dan tepung terigu, berbentuk kotak atau bundar, yang difungsikan sebagai pembungkus adonan. (Hanafie, 2018). Siomay biasanya terbuat dari adonan tepung yang dicampur dengan daging ikan, ayam atau udang dan bahan lainnya. Pemilihan ayam petelur afkir sebagai bahan utama siomay karena pemanfaatan daging pada ayam petelur afkir masih sangat kurang apabila dibandingkan dengan ayam ras pedaging, disebabkan karena dagingnya yang liat (alot), sehingga kurang dapat diterima oleh sebagian masyarakat. (Nessianti, 2015).

Ayam petelur afkir merupakan ayam petelur yang telah habis masa produksinya atau sudah tidak produktif untuk menghasilkan telur (Prihatiningsih, 2021). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Sumatera Barat dapat diketahui bahwa produksi ayam petelur afkir pada tahun 2019 mencapai 13.134.812,00 ekor yang terbagi dari beberapa daerah seperti Kabupaten Lima Puluh Kota, Kabupaten Padang Pariaman, Kabupaten Tanah Datar, Kota Payakumbuh, Kabupaten Pasaman Barat, Kabupaten Pesisir Selatan, Kabupaten Sijunjung, Kabupaten Solok, Kota Solok dan Sawahlunto. Jumlah Produksi ayam petelur terbanyak berada pada daerah Kabupaten Lima Puluh Kota yaitu 7.474.471,00 ekor.

Pemanfaatan daging ayam petelur afkir belum banyak diolah masyarakat dikarenakan kurangnya pengetahuan tentang pemanfaatan ayam petelur afkir sebagai produk pangan (Holinesti dan Nurhayani, 2020). 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, bakso dan lain-lain (Holinesti dan Nurhayani, 2020). Ayam petelur afkir memiliki daging yang alot, untuk memanfaatkan daging ayam petelur afkir dapat diolah menjadi *restructure meats*. *Restructure meats* yaitu teknik pengolahan daging dengan memanfaatkan daging kualitas rendah atau memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil atau tidak beraturan, kemudian melekatkannya kembali menjadi ukuran yang lebih besar menjadi suatu produk olahan (Purnomo dalam Feriana, *et al.*, 2016).

Salah satu cara untuk mengurangi tekstur alot pada daging ayam petelur afkir adalah dengan menambahkan puree labu siam. Penambahan puree labu siam pada siomay ayam petelur afkir, karena labu siam mengandung senyawa pektin sebanyak 6,7% yang berguna sebagai bahan pengental pada siomay, pektin juga berguna sebagai bahan tekstur dan pengental dalam makanan dengan cara dijadikan dalam bentuk puree (Nessianti, 2015). Puree merupakan produk olahan dari penghancuran bahan makanan. Puree labu siam diperoleh dari proses penghancuran atau pureeing yang dikukus terlebih dahulu. Pemilihan puree labu siam sebagai pengental siomay ayam petelur afkir karena labu siam tidak berwarna sehingga tidak merubah warna pada siomay ayam petelur afkir.

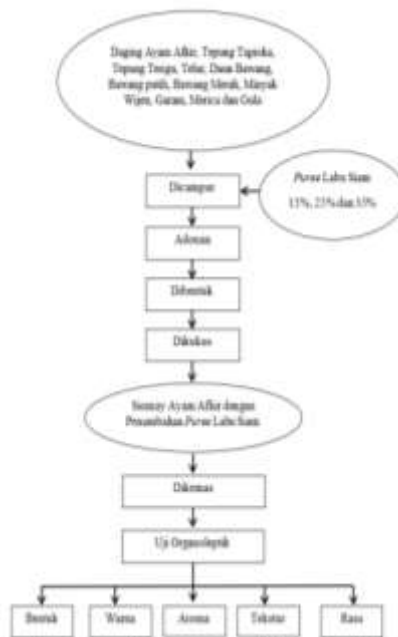
BAHAN DAN METODE

Penelitian ini dimulai dengan menyiapkan dan menimbang semua bahan yaitu daging ayam petelur afkir, tepung tapioka, putih telur, daun bawang, garam, merica bubuk, bawang putih, bawang merah, gula pasir, minyak wijen, puree labu siam. Alat yang digunakan terdiri dari kom stainless steel, pisau, talenan, timbangan, kain lap, food processor, blender, kukusan, cucing, dan kompor, selanjutnya penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober – November 2022 di workshop Tata Boga Universitas Negeri Padang. Proses penelitian ini dimulai dengan melumatkan daging ayam petelur afkir menggunakan *food processor*, selanjutnya pencampuran adonan dengan mencampurkan tepung tapioka, daun bawang, merica bubuk, bawang putih, bawang merah, gula pasir, putih telur, minyak wijen dan puree labu siam aduk dan tambahkan air sedikit demi sedikit hingga menjadi sebuah adonan yang dapat dibentuk. Proses terakhir mencetak adonan dengan kulit siomay lalu lipat hingga menyerupai tabung dan berikan sedikit parutan wortel di atasnya lalu dikukus hingga matang, proses ini dilakukan selama 25 menit. Komposisi bahan siomay ayam petelur afkir dapat dilihat pada Tabel 1. Berikut ini :

Tabel 1. Bahan-bahan Pembuatan Siomay Ayam Petelur Afkir

No	Komponen	Komposisi Bahan Penelitian			
		0% (0%)	X1 (15%)	30%	40%
1	Daging ayam afkir	300 gr	300 gr	300 gr	300 gr
2	Tepung tapioka	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr
3	Putih telur	30 gr	30 gr	30 gr	30 gr
4	Bawang merah	20 gr	20 gr	20 gr	20 gr
5	Bawang putih	7 gr	7 gr	7 gr	7 gr
6	Daun bawang	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
7	Minyak wijen	1 sdm	1 sdm	1 sdm	1 sdm
8	Wortel	20 gr	20 gr	20 gr	20 gr
9	Lada	0,5 gr	0,5 gr	0,5 gr	0,5 gr
10	Garam	8 gr	8 gr	8 gr	8 gr
11	Gula	2 gr	2 gr	2 gr	2 gr
12	Penyedap	0,5 gr	0,5 gr	0,5 gr	0,5 gr
13	Puree labu siam	-	45 gr	75 gr	105 gr

Penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap dengan empat perlakuan dan tiga kali pengulangan. Pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah melalui format uji organoleptik yang melibatkan 3 orang panelis ahli yaitu dosen tata boga terhadap kualitas siomay ayam petelur afkir, meliputi kualitas bentuk dan seragam, warna putih keabu-abuan, aroma harum khas siomay, 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 (ANAVA). 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 siomay ayam petelur afkir dengan penambahan puree labu siam

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melakukan penelitian tiga kali pengulangan dan empat perlakuan maka terlihat hasil dari siomay ayam petelur afkir memiliki bentuk rapi dan seragam, warna putih kekuningan, aroma harum khas siomay, tekstur kenyal serta rasa gurih dan terasa labu siam. Hasil penelitian siomay ayam petelur afkirdengan penambahan puree labu siam sebagai bahan pengenyal dapat dilihat pada Gambar 2 berikut ini.



Gambar 2. Rata-rata Kualitas Siomay ayam petelur afkir dengan penambahan puree labu siam

1. Bentuk Rapi

Bentuk merupakan faktor penting untuk menarik minat konsumen. 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 (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} (0,00) < F_{tabel} (4,76)$ pada taraf 5% didapati hasil H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata pada penambahan puree labu siam terhadap kualitas bentuk (rapi). Nilai rata-rata bentuk rapi siomay ayam petelur afkir pada perlakuan (X0, (X1), (X2), (X3) adalah 3,44 dengan kategori cukup rapi. Nilai terbaik bentuk rapi terdapat pada semua perlakuan yaitu dengan kategori cukup rapi.

Bentuk merupakan tampilan secara keseluruhan dari sebuah makanan (Holinesti dan Dewi, 2020). Bentuk yang diharapkan pada siomay ayam petelur afkir adalah bulat seperti tabung. Jadi dapat disimpulkan bahwa bentuk siomay ayam petelur afkir cukup rapi dengan berat 30 gram, dikarenakan menggunakan timbangan dan ukuran kulit yang sama pada setiap perlakuan dan pengulangan. Dalam pembuatan siomay ayam petelur afkir ini bentuk semua perlakuan mendapatkan hasil yang cukup rapi, Karena dalam penelitian ini menggunakan cacing yang mempengaruhi siomay ayam petelur afkir memiliki bentuk cukup rapi.

2. Bentuk Seragam

Bentuk dan keberadaan suatu makanan sebenarnya perlu diperhatikan, mengingat bentuk merupakan gambaran umum suatu makanan dan merupakan hal utama yang dilihat oleh mata (Holinesti dan Dewi, 2020). Sedangkan menurut Ramadhanti dan Gusnita (2020) menyatakan bahwa "Bentuk merupakan tampilan keseluruhan dari makanan yang telah melalui proses pembentukan dan pemotongan". Biasanya bentuk suatu makanan diperoleh dari pemakaian bahan dan juga teknik dalam proses memasak. Bentuk suatu makanan dapat dibuat lebih menarik dengan menyajikan dalam bentuk-bentuk tertentu.

Berdasarkan hasil analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} (0,00) < F_{tabel} (4,76)$ pada taraf 5% didapati hasil H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata pada penambahan puree labu siam terhadap kualitas bentuk (seragam). Nilai rata-rata bentuk seragam siomay ayam petelur afkir pada perlakuan (X0, (X1), (X2), (X3) adalah 3,33 dengan kategori cukup seragam. Nilai terbaik bentuk rapi terdapat pada semua perlakuan yaitu dengan kategori cukup seragam. Bentuk seragam pada siomay ayam petelur afkir akan mempengaruhi penampilan siomay ayam petelur afkir saat disajikan.

Untuk menghasilkan siomay ayam petelur afkir yang seragam diperlukan menimbang berat siomay ayam terlebih dahulu dengan menggunakan timbangan digital sebelum dilipat, lalu menggunakan cetakan cacing untuk menghasilkan siomay ayam petelur afkir yang seragam. Bentuk yang diharapkan pada siomay ayam petelur afkir ialah bulat seperti tabung. Jadi dapat disimpulkan bahwa bentuk siomay ayam cukup seragam dengan berat 30 gram, dikarenakan menggunakan timbangan, cetakan cacing, ukuran kulit yang sama dan kekentalan adonan pada setiap perlakuan dan pengulangan.

3. Warna Putih Kekuningan

Warna merupakan salah satu komponen yang dapat meningkatkan kualitas makanan. 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).

Berdasarkan hasil analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} (1,00) < F_{tabel} (4,76)$ pada taraf 5% didapati hasil H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata pada penambahan puree labu siam terhadap kualitas warna (putih kekuningan). Siomay ayam yang menggunakan puree labu siam dengan siomay ayam yang tidak menggunakan puree labu siam memiliki warna yang hampir sama sehingga tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas warna (putih kekuningan) siomay ayam. Nilai rata-rata warna putih kekuningan siomay ayam petelur afkir pada perlakuan X0 memiliki rata-rata yaitu 2,67 dengan kategori kurang putih kekuningan, X1 memiliki rata-rata yaitu 2,78 dengan kategori kurang putih kekuningan, X2 memiliki rata-rata yaitu 3,00 dengan kategori cukup putih kekuningan, X3 memiliki rata-rata yaitu 3,22 dengan kategori cukup putih kekuningan. Nilai terbaik warna putih kekuningan terdapat pada perlakuan X3 yaitu dengan kategori cukup putih kekuningan.

Warna merupakan bagian yang dapat menggarap sifat makanan yang ditangani (Holinesti dan Nurhayani, 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). Reaksi pencoklatan pada kulit siomay terjadi akibat terlalu lama waktu pengukusan. Warna yang diharapkan dari siomay ayam adalah warna putih kekuningan. Jadi dapat disimpulkan bahwa warna putih kekuningan pada siomay ayam dipengaruhi oleh bahan baku, puree labu siam yang digunakan dan proses pengukusannya yang sama.

4. Aroma

Aroma adalah bau yang dihasilkan dari suatu makanan dan aroma yang ditimbulkan dari setiap masakan berbeda-beda tergantung bahan yang digunakannya (Gusnita, 2019). Aroma juga merupakan

indikator penting dalam pengolahan makanan yang dapat memberikan kesan terhadap konsumen ketika mencium aroma dari produk makanan yang diolah (Holinesti dan Nurhayani, 2020). Sejalan dengan pendapat Handyani dan Adie (2014) aroma makanan adalah bau yang dikeluarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang merangsang indera penciuman, sehingga dapat membangkitkan selera. Dalam pembuatan siomay ayam petelur afkir, bahan yang digunakan harus memiliki kualitas baik, sehingga aroma yang diharapkan dapat tercapai.

Berdasarkan hasil analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} (0,82) < F_{tabel} (4,76)$ pada taraf 5% didapati hasil H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata pada penambahan puree labu siam terhadap kualitas aroma (harum khas siomay) siomay ayam. X_0 memiliki rata-rata yaitu 2,78 dengan kategori kurang beraroma harum, X_1 memiliki rata-rata yaitu 2,89 dengan kategori kurang beraroma harum, X_2 memiliki rata-rata yaitu 3,00 dengan kategori cukup beraroma harum. X_3 memiliki rata-rata yaitu 3,33 dengan kategori cukup beraroma harum. Nilai terbaik beraroma harum terdapat pada perlakuan X_3 yaitu dengan kategori cukup beraroma harum.

Dalam pembuatan siomay ayam, bahan yang digunakan harus memiliki kualitas baik, sehingga aroma yang diharapkan dapat tercapai. Aroma yang disebarkan oleh makanan memiliki daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang daya penciuman sehingga membangkitkan selera (Holinesti dan Nur'asila, 2017). Makanan yang memiliki aroma yang khas dan kuat dapat merangsang indera penciuman sehingga meningkatkan selera makan (Holinesti dan Annisa 2020). Aroma dapat digunakan sebagai tanda baik atau tidaknya suatu makanan. Aroma yang ditimbulkan oleh setiap makanan berbeda-beda, tergantung dari bahan dan teknik pembuatannya. Makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas (Herliani, 2013). Aroma yang diharapkan dari hasil akhir siomay ayam petelur afkir adalah harum yang didapatkan dari rempah dan bumbu-bumbu yang digunakan seperti bawang merah, bawang putih dan lain sebagainya.

5. Tekstur Kenyal

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut maupun perabaan dengan jari. Keadaan tekstur merupakan sifat fisik dari bahan pangan yang penting. Tekstur adalah suatu komponen dalam menentukan kualitas dari suatu makanan yang dapat dirasakan melalui indera perasa maupun sentuhan tangan (Holinesti dan Oktania, 2022). Kekenyalan merupakan bagian yang diperhitungkan konsumen dalam menilai kesukaan dan penerimaan suatu produk (Agung, 2013).

Berdasarkan hasil analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} (13,26) > F_{tabel} (4,76)$ pada taraf 5% didapati hasil H_0 ditolak dan H_a diterima sehingga terdapat pengaruh nyata pada penambahan puree labu siam terhadap kualitas tekstur (kenyal). Hasil uji duncan kualitas tekstur kenyal dapat dilihat pada tabel 2 dibawah ini.

Tabel 2. Uji Duncan kualitas tekstur kenyal

Perlakuan	Rata-rata	Rata-rata + DMRT	Simbol
X0	1,67	2,71	a
X1	3,00	4,07	b
X2	3,22	4,30	bc
X3	4,00		c

Berdasarkan hasil uji duncan didapati hasil X_0 dan X_1 berbeda nyata, X_0 dan X_2 berbeda nyata, X_0 dan X_3 berbeda nyata, X_1 dan X_2 tidak berbeda nyata, X_1 dan X_3 berbeda nyata dan X_2 dan X_3 tidak berbeda nyata. Nilai rata-rata tekstur kenyal siomay ayam petelur afkir pada perlakuan (X_0) adalah 1,67 dengan kategori tidak kenyal, (X_1) adalah 3,00 dengan kategori cukup kenyal, (X_2) adalah 3,22 dengan kategori cukup kenyal, (X_3) adalah 4,00 dengan kategori kenyal. Nilai terbaik beraroma harum terdapat pada perlakuan X_3 yaitu dengan kategori kenyal.

Setiap bentuk makanan memiliki sifat tekstur sendiri tergantung pada keadaan fisik, ukuran dan bahan yang digunakannya (Sinaga, 2020). Tekstur makanan merupakan suatu struktur yang berhubungan langsung dengan indera perasa yaitu lidah yang dapat dirasakan secara langsung, yaitu dengan rasa kering atau garing, kenyal, kasar, lembut serta halus dan juga kasar (Gusnita, 2020). Tekstur dari siomay ayam petelur afkir yang baik adalah bertekstur kenyal dan cukup padat. Jadi dapat disimpulkan bahwa tekstur kenyal pada siomay ayam petelur afkir dipengaruhi oleh bahan tambahan yaitu puree labu siam yang mengandung senyawa pektin 6,7% yang berguna sebagai bahan pengental pada siomay ayam petelur afkir yang digunakan pada setiap perlakuan dan proses pengukusannya yang sama. Pada penelitian ini dapat disimpulkan bahwa semakin banyak penambahan puree labu siam, maka tekstur siomay ayam petelur afkir yang dihasilkan akan semakin kenyal.

6. Rasa Gurih

Rasa adalah salah satu cita rasa yang diinginkan dalam makanan. Makanan gurih atau tidaknya dapat diketahui dari aras apabila rasa dari makanan tersebut enak bisa mendorong konsumen untuk percaya dan menyukai produk yang kita olah (Holinesti dan Nurhayani, 2020). Rasa dari siomay ayam yang baik adalah rasa gurih. Rasa gurih dari siomay ayam didapatkan dari penggunaan garam dan kaldu bubuk. Sesuai dengan Sutomo (2012) “garam berfungsi sebagai pemberi cita rasa gurih, meningkatkan warna menjadi lebih menarik, serta menjadi pengawet alami.

Berdasarkan hasil analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} (0,65) < F_{tabel} (4,76)$ pada taraf 5% didapati hasil H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata pada penambahan puree labu siam terhadap kualitas rasa (gurih). Nilai rata-rata rasa gurih siomay ayam petelur afkir pada perlakuan X_0 memiliki rata-rata yaitu 2,89 dengan kategori kurang gurih, X_1 memiliki rata-rata yaitu 3,22 dengan kategori cukup gurih. X_2 memiliki rata-rata yaitu 3,44 dengan kategori cukup gurih, X_3 memiliki rata-rata yaitu 3,78 dengan kategori cukup gurih. Nilai terbaik rasa gurih terdapat pada perlakuan X_3 yaitu dengan kategori cukup gurih.

Rasa merupakan sensasi yang terbentuk dari hasil perpaduan bahan dan komposisinya pada suatu produk makanan oleh indera pengecap (Holinesti dan Nur'asila, 2017). Makanan gurih 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). Rasa dari siomay ayam petelur afkir yang baik adalah rasa gurih. Rasa gurih dari siomay ayam petelur afkir didapatkan dari penggunaan bumbu, rempah, garam dan kaldu bubuk. Sesuai dengan Sutomo (2012) “garam berfungsi sebagai pemberi cita rasa gurih, meningkatkan warna menjadi lebih menarik, serta menjadi pengawet alami. Pada penelitian ini dapat disimpulkan bahwa rasa gurih pada siomay ayam petelur afkir karena menggunakan rempah, bumbu, dan proses marinade pada daging ayam petelur afkir. Pada penelitian ini proses marinade daging ayam petelur afkir dilakukan selama 30 menit untuk mendapatkan rasa yang gurih. Semakin lama proses marinade maka rasa dihasilkan adalah gurih.

7. Rasa Labu Siam

Rasa merupakan hal yang dominan terhadap cita rasa seseorang dalam menilai suatu makanan. Rasa merupakan faktor penentu daya terima konsumen terhadap produk pangan. Rasa merupakan parameter yang sangat menentukan kualitas bahan makanan, karena rasa dari bahan makanan merupakan penilaian dominan dari konsumen, namun setiap orang mempunyai penilaian yang berbeda terhadap rasa dari suatu produk makanan (Holinesti dan Zuhri, 2021) Rasa yang enak dapat menarik perhatian konsumen, sehingga konsumen lebih cenderung menyukai makanan dari rasanya.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} (27,06) > F_{tabel} (4,76)$ pada taraf 5% didapati hasil H_0 ditolak dan H_a diterima sehingga terdapat pengaruh nyata pada penambahan puree labu siam terhadap kualitas rasa (puree labu siam). Hasil uji duncan kualitas rasa labu siam dapat dilihat pada tabel 3 dibawah ini.

Tabel 2. Uji Duncan kualitas rasa labu siam

Perlakuan	Rata-rata	Rata-rata + DMRT	Simbol
X0	1,33	2,23	a
X1	1,67	2,59	ab
X2	2,56	3,48	bc
X3	4,00		d

Berdasarkan hasil uji duncan didapati hasil X_0 dan X_1 tidak berbeda nyata, X_0 dan X_2 berbeda nyata, X_0 dan X_3 berbeda nyata, X_1 dan X_2 tidak berbeda nyata, X_1 dan X_3 berbeda nyata, X_2 dan X_3 berbeda nyata. Nilai rata-rata rasa labu siam siomay ayam petelur afkir pada perlakuan (X_0) adalah 1,33 dengan kategori tidak terasa labu siam, (X_1) adalah 1,67 dengan kategori tidak terasa labu siam, (X_2) adalah 2,56 dengan kategori kurang terasa labu siam, (X_3) adalah 4,00 dengan kategori terasa labu siam. Nilai terbaik rasa labu siam terdapat pada perlakuan X_3 yaitu dengan kategori terasa labu siam. Dapat disimpulkan bahwa dengan penambahan puree labu siam yang semakin banyak maka rasa siomay ayam petelur afkir yang dihasilkan juga akan semakin terasa labu siam.

Rasa merupakan salah satu sifat sensori yang penting dalam penerimaan suatu makanan (Nurlaila, 2016). Rasa menjadi faktor kedua setelah penampilan makanan (Melly, 2017). Rasa juga salah satu faktor yang dapat menentukan kualitas dari sebuah makanan. Rasa yang diharapkan dalam penelitian ini yaitu terasa puree labu siam yang dihasilkan dari puree labu siam itu sendiri. Rasa sangat di perhatikan dalam pengolahan suatu makanan, sebab makanan tanpa adanya rasa maka kualitas pada makanan tersebut berkurang (Holinesti dan Andini, 2021). Pada umumnya konsumen sangat mementingkan rasa pada makanan yang mampu merangsang selera makan. Suatu produk dapat diterima

oleh konsumen apabila memiliki rasa sesuai yang diinginkan. Rasa dari penelitian ini didapat dari puree labu siam yang di gunakan sebagai penambahan siomay ayam petelur afkir. Jadi dapat disimpulkan semakin banyak penambahan puree labu siam, semakin terasa pada siomay ayam petelur afkir yang dihasilkan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian penambahan puree labu siam pada siomay ayam petelur afkir, dibuktikan dengan dilakukan uji organoleptik dan dilanjutkan dengan analisis varian (ANAVA). Hasil uji kualitas siomay ayam petelur afkir dengan penambahan puree labu siam terbaik yaitu pada perlakuan keempat (X3) dengan penambahan puree labu siam sebanyak 35% dengan kategori tekstur kenyal dan terasa labu siam pada kualitas siomay ayam petelur afkir. Berikut beberapa saran yang dapat diberikan setelah melakukan penelitian ini antara lain:

1. Daging ayam petelur afkir dipotong kecil-kecil dan dibuang uratnya terlebih dahulu agar memudahkan proses penggilingan dan menghasilkan tekstur daging ayam petelur afkir yang halus.
2. Perhatikan kebersihan saat mencuci daging ayam petelur afkir dan proses marinade sebaiknya dilakukan selama 30 menit agar tidak menimbulkan aroma yang amis.
3. Gunakan kulit siomay yang tipis untuk membungkus adonan siomay, karna jika kulitnya tebal akan menghasilkan kulit siomay yang tegang setelah dikeluarkan dari kukusan.
4. Olesi sedikit minyak wijen pada cetakan cacing agar kulit adonan tidak lengket dan membuat aroma dari siomay semakin khas.
5. Jangan terlalu lama mengukus siomay, karna jika terlalu lama akan mempengaruhi warna siomay menjadi gelap dan tekstur siomay menjadi lunak dan basah.

DAFTAR REFERENSI

- Akbar, A., dan Wiwik Gusnita. 2020. Kualitas Rendang Daging Dengan Metode Pengolahan Yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 111-117.
- Anni Faridah dkk. 2013. *Ilmu Bahan Makanan*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Sumatera Barat. 2019. *Populasi Unggas 2017-2019 di Sumatera Barat*.
- FPP UNP. 2016. *Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir FPP UNP*. Padang: Universitas Negeri Padang
- Hanafie, S. R. D. R., dan Nugroho, I. 2018. Industri rumah tangga siomay di kota malang. In *Conference on Innovation and Application of Science and Technology (CIASTECH)* (Vol. 1, No. 1, pp. 281-286).
- Herliani, Leni. 2013. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Melly Novita. 2017. Pengaruh Konsentrasi Natrium Asetat Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Mi Basah (The Effect Of Sodium Concentration And Storage Time On Quality Of Wet Noodles) Universitas Syiah Kuala.
- Nessianti. 2015. pengaruh penambahan puree labu siam (sechium edule) terhadap sifat organoleptik siomay ikan tenggiri (*scomberomorus commersoni*). *Jurnal Tata Boga*, 4(3).
- Novelia, Y., T. A. Wulandari. 2016. Perencanaan usaha produksi siomay ayam dan siomay ayam jagung dengan kapasitas 200 buah/hari. Tugas perencanaan unit pengolahan pangan. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Nurlaila. 2016. *Studi Pengolahan Teripang Kering*. Universitas Bengkulu
- Putu candra utami. 2021. Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Karakteristik Siomay Udang. *Jurnal Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, Kampus Bukit Jimbaran, Badung-Bali*
- Rahmi Holinesti dan Annisa Eka Fitri. 2017. Analisis Kualitas Sala Teri. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*,
- Rahmi Holinesti dan Annisa Munawarah. 2021. Pengaruh Bahan Pengikat Yang Berbeda Terhadap Kualitas Rendang Boleces Ikan Tongkol. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*.
- Rahmi Holinesti dan Aztia Rima Annisa. 2020. Pengaruh Bahan Pengikat terhadap Kualitas Rendang Boleces Ayam petelur afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*.
- Rahmi Holinesti dan Lia Gustina. 2015. Substitusi labu kuning terhadap kualitas kue mangkok. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*.
- Rahmi Holinesti dan Nur'asila. 2017. Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Nugget Ayam Ras Petelur Afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*.
- Rahmi Holinesti dan Nurhayani, N. 2020. Pengaruh Subsitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Sosis Ayam petelur afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 100-105.
- Rahmi Holinesti dan Oktania, S. 2022. Kualitas Rendang Boleces Ayam petelur afkir Dengan Bahan Pengikat Tepung Mocaf dan Tepung Tapioka. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(1), 1-32.

-
- Rahmi Holinesti dan Pupe Selvia Dewi. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kualitas Nastar. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2):15-21
- Rahmi Holinesti dan Resti Andini. 2020. Kualitas Kerupuk Pangsit Yang Dihasilkan Dari Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*,
- Rahmi Holinesti R., R. Zuhri, & Faridah, A., (2021). Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Permen Jeli. *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2).
- Rani Prihatiningsih, Bhakti Etza Setiani, Yoyok Budi Pramono. 2021. Pengaruh Metode Thawing terhadap Kadar rotein, Kadar Lemak, dan Protein Terlarut Daging Ayam petelur afkir Beku. *Jurnal Teknologi Pangan* 5(2), 64-70
- Rani Prihatiningsih, Bhakti Etza Setiani, Yoyok Budi Pramono. 2021. Pengaruh Metode Thawing terhadap Kadar rotein, Kadar Lemak, dan Protein Terlarut Daging Ayam petelur afkir Beku. *Jurnal Teknologi Pangan* 5(2), 64-70
- Sinaga, N. 2020. Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Cheese Stick.
- Yahya, A. F., K. Widayaka dan T. Setyawardani. 2018. Susut mentah dan susut masak daging Ayam petelur afkir hasil restrukturisasi dengan bahan pengikat putih telur, karagenan, dan sodium tripolyphosphate. *J. of Livestock and Animal Production*. 1(2):7-10