

KUALITAS MACARONI SCHOTEL DENGAN SUBSTITUSI DAGING AYAM PETELUR AFKIR

(Quality Macaroni Schotel With The Substitution Of Spririt Hen)

Mita Nafisah Yasmin¹, Rahmi Holinesti^{*2}, Anni Faridah³, Wiwik Indrayeni⁴

^{1,2,3,4}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: r.holinesti@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

This research aims to analyze the quality of macaroni schotel food by substituting meat from Spirithens. This type of research is a pure experiment with 2 treatments and 3 repetitions using organoleptic tests using the Independent Sample T-test method. Data obtained from panelists with 3 limited panelists who are lecturers in culinary arts, after that statistical analysis was carried out, if t count $>$ t table, it was stated that there was no significant influence, whereas if t count $<$ t table, it was stated that there was a significant influence from the meat substitution of culpable laying hens. The results of the research showed that there was no significant influence from the uniform shape quality, quite golden yellow color, fragrant aroma, soft texture and savory taste.

Kata kunci: Spirithe,; Macaroni, Quality

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas makanan macaroni schotel dengan substitusi daging ayam petelur afkir. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan 2 perlakuan dan 3 kali pengulangan menggunakan uji organoleptik dengan metode Independent Sample T-test. Data yang diperoleh dari panelis 3 panelis terbatas yang merupakan dosen tata boga, setelah itu dilakukan analisis statistik, jika t hitung $>$ t tabel dinyatakan tidak terdapat pengaruh yang signifikan, sedangkan jika t hitung $<$ t tabel dinyatakan terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi daging ayam petelur afkir. Hasil penelitian menunjukkan bahwatidak terdapat pengaruh yang signifikan dari kualitas bentuk yang seragam, warna cukup kuning keemasan, aroma harum, tekstur lembut dan rasa gurih.

Keywords: Ayam Petelur Afkir, Macaroni, Kualitas.

How to Cite: Mita Nafisah Yasmin¹, Rahmi Holinesti^{*2}, Anni Faridah³, Wiwik Indrayeni⁴. 2024. Kualitas Macaroni Schotel Dengan Substitusi Daging Ayam Petelur Afkir. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (3): pp. 467-474, DOI: 10.24036/jptbt.v5i3.16880



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Macaroni adalah salah satu jenis pasta khas Italia. Bahan dan cara pembuatan pasta khas Italia ini berasal dari tepung terigu, hard wheat varietas durum yaitu butiran dari endosperm biji gandum. Tepung tersebut dicampur dengan air kemudian ditambah dengan telur. Sedangkan schotel berasal dari bahasa London yang artinya piring. Jadi macaroni schotel berasal dari dua Negara yaitu Italia dan Belanda yang mempunyai arti pasta yang dihidangkan diatas piring.

Makaroni schotel adalah masakan yang diperkenalkan oleh Belanda selama menduduki di Indonesia. Oleh karena itu, "schotel" atau "schaal" berasal dari bahasa Belanda yang mengacu pada wadah yang digunakan untuk membuat hidangan ini. Biasanya dibuat dengan keju dan daging atau tuna. Kadang diberi tambahan kentang dan tahu untuk menciptakan rasa yang lebih Asia.(Fikriyanda, 2016. Macaroni Schotel termasuk kedalam hidangan sepinggan yang dalam pembuatannya menggunakan macaroni yang berfungsi sebagai sumber karbohidrat, telur dan susu berfungsi untuk mengikat seluruh adonan dalam pembuatan Macaroni Schotel dan daging ayam sebagai sumber protein pada macaroni schotel. (Abdurrahman, *et al.*, 2021). Pada pembuatan macaroni schotel biasanya menggunakan daging ayam ras karena daging ayam sangat digemari oleh masyarakat sehingga hasil olahannya dapat dihidangkan sebagai makanan yang

disenangi masyarakat. Biasanya macaroni schotel dibuat menggunakan daging ayam ras, akan tetapi untuk penggunaan daging ayam petelur afkir belum ada dikarenakan kurangnya pengetahuan tentang pengolahan daging ayam afkir karena dagingnya yang alot dan amis.

Ayam afkir merupakan ayam petelur yang telah habis masa produksinya atau sudah tidak produktif lagi untuk menghasilkan telur (Annisa *et al.*, 2021). Ayam petelur afkir banyak ditemui di daerah Payakumbuh, Sumatera Barat, kemudian di Kabupaten Padang Pariaman yaitu di Sungai Abang Dalam, Kampung Koto Balah Hilir, Kampung Tengah Air Terjun, Dusun Marintih Batang Anai, Tiram Kataping, Kecamatan Lubuk Alung dan di Paguh Pariaman (Holinesti, *et al.*, 2021). Sedangkan untuk pembuatan macaroni schotel dubsitusi daging ayam petelur afkir ini diperoleh dari Padang Pariaman tepatnya di Sungai Abang Dalam, karena ini merupakan tempat paling dekat dengan kota padang atau tempat peneliti melakukan penelitian.

Daging ayam petelur afkir memiliki kualitas daging lebih rendah dibandingkan dengan ayam ras pedaging namun ayam petelur afkir memiliki kandungan protein yang lebih tinggi (Annisa dan Holinesti, 2020). Daging ayam petelur afkir memiliki kelebihan diantaranya adalah tinggi protein dan rendah lemak. Daging ayam petelur afkir mengandung protein sebesar 25,4%, air 56%, dan lemak 3%-7,3%, sedangkan pada daging ayam pedaging mengandung protein sebesar 18- 19%, lemak 23%, dan zat mineral 3,2% (Hamiyanti *et al.*; Yahya,; Isya, 2023). Pemilihan ayam petelur afkir sebagai bahan utama macaroni schotel karena pemanfaatan daging pada ayam petelur afkir masih sangat kurang apabila dibandingkan dengan ayam ras pedaging, disebabkan karena dagingnya yang liat (alot) dan beraroma amis. Selain itu, rendahnya pemanfaatan daging ayam afkir dikarenakan kurangnya pengetahuan tentang pemanfaatan ayam afkir sebagai produk pangan (Holinesti dan Nurhayani, 2020). Sedangkan setiap tahun ayam yang diafkir oleh industri penghasil telur selalu meningkat (Holinesti dan Isya 2023). Oleh sebab itu penggunaan daging ayam afkir dalam pembuatan macaroni schotel merupakan salah satu bentuk pemanfaatan bahan pangan lokal serta dapat meningkatkan nilai gizi dari macaroni schotel dan nilai ekonomi dari ayam afkir tersebut.

Adapun beberapa literatur yang relevan dengan penelitian ini diantaranya yaitu Pemanfaatan Ayam Afkir Dalam Pembuatan Chicken Roll (Holinesti dan Isya, 2023), Pengaruh Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Rendang Boleces Ayam Afkir (Holinesti dan Annisa, 2020), Pengolahan Kekinian dengan Isi Ayam Afkir (Holinesti dan Cyntia, 2023), Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Mutu Sosis Ayam Afkir (Holinesti dan Nurhayani, 2020), Analisis Penambahan Karagenan Terhadap Kualitas Bakso Ayam Petelur Bekas (Holinesti dan Meliyanti, 2023), Pengolahan Krokot dengan Isian Ayam Afkir (Holinesti dan Dewi, 2023), Pengolahan Rolade Menggunakan Ayam Afkir (Holinesti dan Widyatamaka, 2023) Pembuatan Isian Pastel Dengan Menggunakan Daging Ayam Petelur Afkir (Holinesti dan Fitri, 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 macaroni schotel dengan subsitusi daging ayam petelur afkir belum ada, oleh karena itu peneliti merasa tertarik untuk meneliti tentang Kualitas Macaroni Schotel dengan Subsitusi Daging Ayam Petelur Afkir.

BAHAN DAN METODE

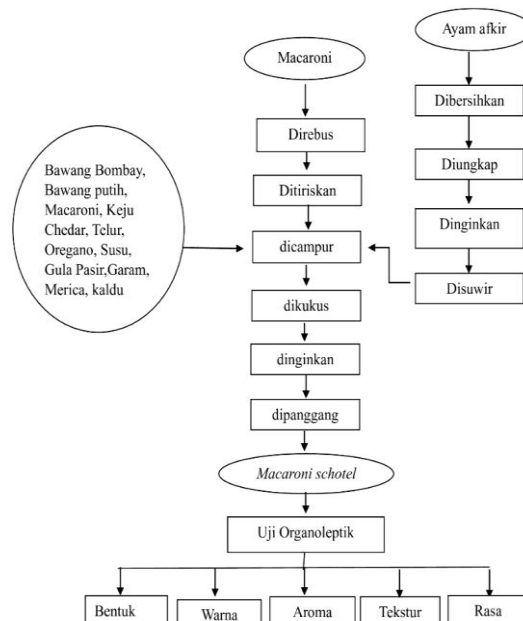
Jenis penelitian ini merupakan eksperimen murni (true eksperimen) dengan melakukan percobaan secara langsung terkait penggunaan daging ayam afkir terhadap kualitas macaroni schotel. Menurut Sugiyono (2018), penelitian eksperimen dapat diartikan sebagai metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang dikendalikan. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lebkap (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 macaroni schotel, meliputi kualitas bentuk seragam, warna kuning kecoklatan, aroma harum, tekstur lembut dan rasa gurih.

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu macaroni, telur, daging ayam, keju cheddar, 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 stock pot, sendok, spatula, aluminium foil dan oven. Sedangkan alat penyajian yang digunakan B&B plate diameter 15cm. Berikut me diagram alir pembuatan macaroni schotel dapat dilihat pada gambar 1 berikut: Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel. 1 dibawah ini.

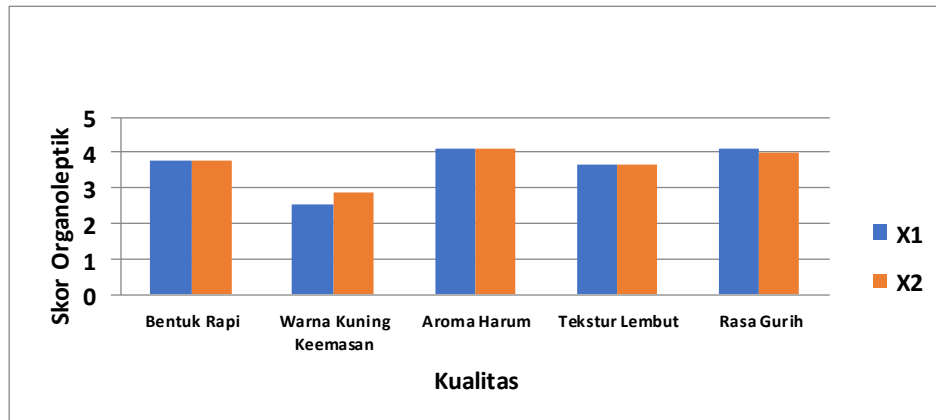
Tabel 1. Bahan-bahan Pengolahan Macaroni Schotel dengan penggunaan daging ayam petelur afkir

No	Nama Bahan	Ayam Broiler (X1)	Ayam Petelur Afkir (X2)
1	Macaroni	250 gr	250 gr
2	Daging Ayam	200 gr	200 gr
3	Bawang Putih	1 siung	1 siung
4	Bawang Bombay	2buah	2buah
5	Keju Parut	63 gr	63 gr
6	Telur	1 butir	1 butir
7	Origano	Sck	Sck
8	Susu UHT	125 ml	125 ml
9	Tepung Terigu	65 gr	65 gr
10	Garam	Sck	Sck
11	Gula Pasir	Sck	Sck
12	Minyak	Sck	Sck
13	Saus Bolognaise		
14	Saus Sambal	125 gr	125 gr
15	Saus Tomat	125 gr	125 gr
16	Air Kaldu	125 gr	125 gr
17	Bawang Bombay	1 buah	1 buah
18	Bawang Putih	2 siung	2 siung
19	Maizena	50 gr	50 gr
20	Ladaku	Sck	Sck
21	Garam	Sck	Sck
22	Gula Pasir	Sck	Sck

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua perlakuan dan tiga kali pengulangan. Data yang digunakan adalah data yang didapat langsung dari tiga orang panelis semi terlatih 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 X_1 dan X_2 untuk mengetahui apakah terdapat perbandingan *mean* pada variabel tersebut menggunakan *Independent Sample T- test*. Prosedur pembuatan mie jagung basah dengan penambahan ikan tuna cakalang macaroni schotel dengan penggunaan Daging Ayam Petelur Afkir dapat dilihat pada Gambar 1 dibawah ini.

**Gambar 1.** Diagram Alir Pembuatan Macaroni Schotel dengan Penggunaan Daging Ayam Petelur Afkir

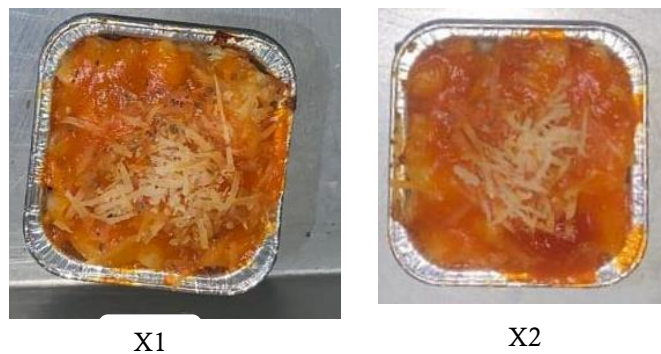
Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan terhadap kualitas mie jagung basah dengan penambahan ikan tuna cakalang yang meliputi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Data hasil penelitian dapat dilihat pada gambar 2 dibawah ini.



Gambar 2. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Macaroni Schotel dengan Penggunaan Daging Ayam Petelur Afkir

Berdasarkan Gambar 2 dapat diketahui bahwa nilai rata-rata uji jenjang untuk kualitas mie jagung basah dengan penambahan ikan tuna cakalang, hasil terbaik kualitas bentuk rapi terdapat pada X₂ yaitu 3,77, dengan kategori cukup rapi, hasil terbaik pada kualitas bentuk seragam terdapat pada X₂ yaitu 3,88 dengan kategori seragam, hasil terbaik kualitas warna terdapat pada kedua perlakuan X₁ dan X₂ karena memiliki nilai rata-rata yang sama persis yaitu 2,77 dengan kategori cukup kuning, hasil terbaik kualitas tekstur kenyal terdapat pada X₂ yaitu 3,66 dengan kategori kenyal, hasil terbaik pada kualitas tekstur mudah putus terdapat pada X₂ yaitu 2,22 dengan kategori cukup mudah putus, hasil terbaik kualitas aroma terdapat pada X₂ yaitu 3,77 dengan kategori beraroma harum khas mie basah dan hasil terbaik kualitas rasa terdapat pada X₂ yaitu 3,77 dengan kategori gurih.

Setelah melakukan penelitian yang terdiri dari dua perlakuan dan tiga kali pengulangan maka terlihat hasil dari kualitas mie jagung basah dengan penambahan ikan tuna cakalang yang meliputi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa, seperti yang terlihat pada Gambar 3. Berikut ini akan dibahas pengaruh penambahan ikan tuna cakalang terhadap mie jagung basah.



Gambar 3. Hasil Penelitian Macaroni Schotel Menggunakan Daging Ayam Petelur Afkir

Hasil penelitian dapat dilihat pada gambar 1, pada gambar 1 diketahui bahwa bentuk rapi memperoleh skor 3,78 untuk kedua perlakuan yang dapat dikategorikan seragam, untuk kualitas warna memperoleh skor 2,56 (X₁) dan 2,89 (X₂) dengan kategori cukup kuning keemasan, selanjutnya untuk aroma memperoleh skor kedua perlakuan yaitu 4,11 dengan kategori harum, untuk kualitas tekstur memperoleh skor skor 3,67 (X₁) yang dikategorikan lembut dan 3,22 (X₂) yang dikategorikan cukup lembut, sedangkan untuk kualitas rasa memperoleh skor 4,11 yang dikategorikan gurih.

Penelitian yang telah dilakukan sebanyak tiga kali pengulangan untuk melihat perbedaan kualitas macaroni schotel substitusi ayam afkir meliputi kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Hasil penelitiannya dapat didefinisikan sebagai berikut:

1. Kualitas Bentuk Macaroni Schotel

Bentuk merupakan salah satu faktor yang sangat penting untuk menarik minat konsumen. Bentuk dapat dihasilkan dari pemaknaan cetakan atau manual. Bentuk yang Bentuk makanan berpengaruh penting karena dapat menunjang ketertarikan konsumen. Bentuk yang didapatkan dari macarone schotel bersal dari penggunaan cup atau tempat yang digunakan untuk masak macaroni schotel yaitu cup aluminium foil, Sejalan dengan itu Feby (2021) berpendapat bahwa “Bentuk makanan yang menarik dapat diperoleh dari pemotongan bentuk dengan rapi dan seragam”. Kriteria bentuk pada macaroni schotel yang diharapkan pada penelitian yaitu bentuk yang rapi sesuai bentuk cetakan yang digunakan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata kualitas bentuk macaroni schotel dengan menggunakan ayam broiler (X₁) mendapatkan nilai 3,78 dengan kategori bentuk rapi dan macaroni schotel menggunakan ayam afkir (X₂) berada pada nilai 3,78 dengan kategori bentuk rapi. Kedua variabel tersebut memiliki kualitas bentuk yang sama yaitu rapi. Berdasarkan hasil uji t mengungkapkan bahwa kualitas bentuk rapi Ho diterima karena t hitung < t tabel (0,000 < 2,776). Berdasarkan data yang diperoleh dapat dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kategori kualitas bentuk rapi antara kedua perlakuan.

Bentuk rapi macaroni schotel diperoleh dari proses pembuatan yang menggunakan cetakan dari cup aluminium foil dengan bentuk dan ukuran yang sama pada setiap perlakuan. Nurhamidah, *et al.*, (2015) bentuk rapi didapatkan dari pembentukan cetakan, penekanan, dan cara kerja yang dilakukan saat mencetak adonan.

2. Kualitas Warna Macaroni Schotel

Warna merupakan daya tarik pada suatu makanan yang diamati konsumen dalam memilih dan memilih makanan. Warna berperan sebagai komponen yang dapat meningkatkan kualitas dari makanan dan menarik konsumen agar mau membeli produk yang diolah (Nurhayani dan Holinesti, 2020). Warna makanan dapat dibagi menjadi dua macam yaitu warna alami dan warna sintesis. Hal ini sejalan dengan pendapat Panggabean (2012) yang menyatakan “secara umum pewarna yang sering digunakan dalam makanan olahan terbagi atas pewarna sintesis (buatan) dan pewarna alami (natural)”. Warna merupakan parameter penting dalam uji organoleptik yang dinilai melalui indera penglihatan. Penilaian terhadap warna dalam uji sensori akan menentukan tampilan dan kesegaran makanan. Hal ini didukung oleh pendapat Winarno, *et al.*, (2020) yang mengemukakan, 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 penelitian yang telah dilaksanakan dengan perlakuan yang sama antar variabel diperoleh data X₁ dan X₂ pada kualitas warna macaroni schotel memiliki selisih sebesar 2,56 (X₁) – 2,89 (X₂) = -33. Upaya dalam melihat perbedaan signifikan dibuktikan dengan t hitung lebih kecil dari t tabel yang menyatakan Ho diterima. Begitu juga sebaliknya, apabila t hitung lebih besar daripada t tabel maka Ha diterima. Uraian data yang telah diuji menampilkan bahwa t hitung > t tabel (.199 > 2,776) hal ini menyatakan Ho diterima. Berdasarkan data tersebut dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas warna diantara dua variabel. Data yang diperoleh membuktikan bahwa kualitas warna macaroni schotel dengan menggunakan ayam broiler X₁ dan ayam petelur afkir X₂ memiliki warna cukup kuning keemasan.

Ada berbagai faktor yang dapat mempengaruhi warna pada macaroni schotel seperti bahan atau bumbu dan juga proses pemanggangan.” Warna merupakan sensori pertama yang dapat dilihat langsung oleh panelis penentuan mutu bahan makanan, umumnya bergantung pada warna yang dimiliki, hal ini didukung oleh pendapat Negara *et al.*, (2016) mengungkapkan bahwa, warna yang tidak menyimpang dari warna yang seharusnya akan memberi kesan penilaian tersendiri oleh panelis. Kualitas warna pada macaroni schotel ayam broiler dan ayam petelur afkir terdapat perbedaan yang nyata. Selama proses penelitian, proses pemanggangan macaroni schotel dilakukan dengan menggunakan oven dengan suhu 150oc. Hal ini sejalan dengan pernyataan Maligan *et al.*, (2019) penyebab warna kulit yang terlalu coklat dapat disebabkan karena penggunaan oven yang terlalu panas.

3. Kualitas Aroma Macaroni Schotel

Aroma merupakan bau harum yang dikeluarkan oleh makanan yang memiliki daya tarik dan ciri khas dari suatu makana. Aroma yang didapatkan berasal dari bahan yang digunaka. Menurut Sari *et al.*, (2019) “Aroma merupakan salah satu parameter dalam uji sensori, hal tersebut karena pada umumnya aroma akan menentukan penilaian cita rasa konsumen terhadap produk makanan tertentu”. Aroma merupakan kualitas makanan yang mampu merangsang indera penciuman, aroma menjadi salah satu indikator yang menarik minat konsumen terhadap suatu makanan. Aroma merupakan bau makanan

yang dicium melalui indera penciuman manusia, memiliki daya tarik dan membangkitkan selera (Raudhatul, 2023). Aroma adalah bau harum yang dikeluarkan oleh suatu makanan. Mariana dan Gusnita (2020) menyatakan, "Aroma dalam makanan disebabkan oleh senyawa yang mudah menguap dan akan merangsang indera penciuman". Makanan yang memiliki aroma yang khas dan kuat dapat merangsang indera penciuman sehingga meningkatkan selera makan. Aroma yang dihasilkan dari macaroni schotel bersal dari bahan serta bumbu yang digunakan dalam proses pengolahannya.

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). Disisi lain aroma juga menjadi parameter dalam menentukan rasa enak pada makanan. Aroma yang disebarkan oleh makanan memiliki daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang daya penciuman sehingga membangkitkan selera (Annisa dan Holinesti, 2020)

Hasil penelitian menunjukkan penilaian aroma macaroni schotel dengan variabel X_1 dan X_2 memiliki nilai sama karena menggunakan bahan dan pengolahan yang sama. Penelitian yang telah dilaksanakan memperoleh data kualitas aroma macaroni schotel dengan ayam afkir dan macaroni schotel dengan ayam broiler memiliki nilai yang sama sebesar 4,11 (X_1). Upaya dalam melihat perbedaan signifikan dibuktikan dengan t hitung lebih kecil dari t tabel yang menyatakan H_0 diterima. Begitu juga sebaliknya, apabila t hitung lebih lebih besar daripada t tabel maka H_a diterima. Uraian data yang telah diuji menampilkan bahwa t hitung $<$ t tabel ($00,00 < 2,78$) hal ini menyatkan bahwa H_0 diterima. Berdasarkan data tersebut dinyatakan tidak terdapat perbedaan kualitas aroma macaroni schotel dengan menggunakan ayam broiler X_1 dan macaroni schotel dengan menggunakan ayam afkir X_2 memiliki aroma yang sama yakni aroma harum.

Faktor yang mempengaruhi aroma pada macaroni schotel adalah dari kualitas bahan yang digunakan. Ini sesuai dengan pernyataan Herliani (2013) yang menyatakan bahwa "makanan yang memiliki aroma harum dapat ditentukan oleh penggunaan bahan yang berkualitas". Dalam pembuatan macaroni schotel campuran susu, ayam, telur, bumbu dan rempah dapat menghasilkan aroma harum dan tajam. Aroma ditimbulkan oleh bahan yang digunakan. Selain itu jumlah bumbu yang ditambahkan kedalam produk maka aromanya semakin tajam (Nur'asila, anni Faridah dan Rahmi Holisesti, 2017).

4. Kualitas Tekstur Macaroni Schotel

Tekstur pada makanan dapat dirasakan pada saat mengunyah, menggigit, dan menelan makanan. Menurut Salsabela (2023) "Tekstur merupakan kualitas makanan yang dapat dilihat dari kekeringan, kelembaban, kerapuhan, kelembutan dan kekenyalan makanan tersebut". Tekstur adalah salah satu komponen dalam menentukan kualitas dari suatu makanan yang dapat dirasakan melalui indera perasa maupun sentuhan tangan. Tekstur makanan berkaitan dengan sentuhan yang merupakan salah satu aspek penting dalam penilaian mutu produk pangan. Tekstur adalah susunan yang dapat dirasakan melalaui indera peraba baik jari maupun tangan. Kartika dan Yohana (2015) berpendapat bahwa Tekstur merupakan parameter penting pada suatu makanan, baik makanan yang segar maupun makanan dari olahan. Selain itu Tekstur makanan merupakan suatu struktur yang berhubungan langsung dengan indera perasa yaitu lidah yang dapat dirasakan secara langsung (Walia, 2020).

Hasil penelitian yang telah dilaksanakan dengan perlakuan yang sama antar variabel diperoleh data X_1 dan X_2 pada kualitas tekstur macaroni schotel memiliki selisih sebesar $3,67 (X_1) - 3,22 (X_2) = 0,45$. Upaya dalam melihat perbedaan signifikan dibuktikan dengan t hitung lebih kecil dari t tabel yang menyatakan H_0 diterima. Begitu juga sebaliknya, apabila t hitung lebih lebih besar daripada t tabel maka H_a diterima. Uraian data yang telah diuji menampilkan bahwa t hitung $>$ t tabel ($.762 > 2,78$) hal ini menyatakan H_a diterima. Berdasarkan data tersebut dinyatakan terdapat perbedaan terhadap kualitas tekstur diantara dua variabel. Data yang diperoleh membuktikan bahwa kualitas tekstur macaroni schotel dengan menggunakan ayam broiler X_1 memiliki tekstur lembut dan macaroni schotel menggunakan ayam petelur afkir X_2 memiliki tekstur cukup lembut.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan kualitas tekstur pada macaroni schotel adalah lembut ketika dimakan yang didapatkan dari proses pengolahan. Selain proses pemanggangan macaroni schotel, bahan yang digunakan juga sangat mempengaruhi tekstur macaroni schotel". Dari hasil penelitian macaroni schotel yang menggunakan menggunakan daging ayam broiler memiliki tekstur yang lebih baik dari pada macaroni schotel yang menggunakan ayam petelur afkir.

5. Kualitas Rasa Macaroni Schotel

Rasa adalah respon lidah terhadap ransangan yang diberikan suatu makanan, rasa memegang peranan penting dalam menentukan suatu produk diterima atau tidaknya oleh konsumen (Novidahlia *et al.*, 2015). Sejalan dengan pendapat Agustin (2018) "Rasa merupakan faktor utama penentuan daya terima konsumen dan memegang peranan penting dalam pengambilan keputusan terhadap tingkat kesukaan pada suatu produk".

Menurut Setiawan dan Japarinto (2012), titik perasa dari lidah yaitu kemampuan mendeteksi rasa manis, asam, asin, pedas dan pahit. Rasa merupakan salah satu faktor penting dalam penilaian sebuah makanan. Rasa merupakan sensasi yang terbentuk dari hasil perpaduan bahan dan komposisinya pada suatu produk makanan oleh indera pengecap (Nur'asila, *et al.*, 2017).

Penelitian yang telah dilaksanakan dengan perlakuan yang sama pada dua variabel yakni X_1 dan X_2 diperoleh data pada kualitas rasa macaroni schotel tidak memiliki selisih dengan nilai yang sama yaitu 4,00. Upaya dalam melihat perbedaan signifikan dibuktikan dengan t hitung lebih kecil dari t tabel yang menyatakan H_0 diterima. Begitu juga sebaliknya, apabila t hitung lebih besar daripada t tabel maka H_a diterima. Uraian data yang telah diuji menampilkan bahwa t hitung < t tabel ($0 < 2,78$) hal ini menyatakan H_0 diterima bahwa tidak terdapat perbedaan kualitas rasa diantara keduanya. Data yang diperoleh membuktikan bahwasannya kualitas rasa macaroni schotel dengan menggunakan ayam broiler X_1 dan dengan ayam afkir X_2 memiliki rasa yang sama yakni rasa gurih. Faktor yang dapat mempengaruhi kualitas rasa pada macaroni schotel adalah bahan dan bumbu yang digunakan. Berdasarkan hasil penelitian macaroni schotel yang dihasilkan memiliki rasa yang gurih.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan rasa pada macaroni schotel yaitu gurih yang di dapat dari bahan yang digunakan seperti keju, kaldu, telur, garam dan bahan lainnya. Rasa gurih berasal dari bahan yang mengandung L-glutamat dengan kadar tertinggi pada ikan, kerang, daging, serta sayuran dan produk lainnya seperti kerju (Widyastuti, 2015).

KESIMPULAN

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian tentang kualitas macaroni schotel dengan substitusi daging ayam petelur afkir yang telah dilakukan uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap penggunaan daging ayam petelur afkir. Berikut beberapa saran yang dapat bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya sebagai referensi diantaranya sebagai berikut:

1. Untuk kualitas bentuk yang rapi terhadap macaroni schotel disarankan untuk menggunakan cetakan.
2. Untuk mendapatkan warna yang kuning keemasan macaroni schotel disarankan untuk menggunakan oven dengan suhu dan waktu yang normal agar macaroni matang hingga bagian dalam dan warna bagian luar bewarna kuning keemasan.
3. Untuk mendapatkan kualitas aroma harum macaroni schotel disarankan untuk menggunakan resep standar dengan tepat serta pemilihan bahan yang masih bagus.
4. Untuk mendapatkan kualitas tekstur lembut macaroni schotel disarankan menggunakan bahan dan proses pengolahan yang tepat.
5. Untuk mendapatkan kualitas rasa gurih macaroni schotel disarankan menggunakan bumbu yang tepat. pemilihan ayam sebagai bahan baku macaroni schotel harus diperhatikan agar menghasilkan macaroni schotel yang berkualitas.

DAFTAR REFERENSI

- Abdurrahman, A. A., & Kandriasari, A. (2021). Pengaruh Penggunaan Cairan (Susu UHT, Santan Segar, Dan Santan Instan) Pada Pembuatan Macaroni Schotel Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 4(2), 34- 39.
- Amalia, A. R. (2018). Uji Organoleptik Sosis Berbahan Dasar Ikan Cakalang (Katsuwonus] Pelamis). *Prosiding Snitt Poltekba*, 3(1), 378-384.
- Anni Faridah. 2012. Ilmu Bahan Makanan. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Attaqi, I. (2023). *Pemanfaatan Ayam Afkir Dalam Pembuatan Chicken Roll Ayam Afkir* (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Padang).
- Canigia, P. A. (2022). *Analisis Faktor Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Pendapatan Peternak Ayam Petelur Di Desa Setiawaras Dan Desa Cisempur Kecamatan Cibalong Kabupaten Tasikmalaya Semester Satu Tahun 2022* (Doctoral Dissertation, Universitas Siliwangi).
- Cyntia, M. (2023). *Pengolahan Kekian Dengan Isi Ayam Afkir* (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Padang).
- Dewi, N. (2023). *Pengolahan Krokot Dengan Isian Daging Ayam Afkir* (Disertasi Doktor, Universitas Negeri Padang).
- Dwi Setyaningsih, Anton Apriyanto Dan Maya Puspita Sari. 2014. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. Bogor. IPB.Press
- E.Purnamasari., M. Zulfahmi., I. Mirdhayati. 2012. Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir Yang Direndam Dalam Ekstrak Kulit Nenas (Ananas Comosus L. Merr) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*, 9(1): 1-8.

-
- Elida. 2012. Peralatan Pengolahan Dan Makanan. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Fernandes, M. D. S., Sehn, G. A. R., Leoro, M. G. V., Chang, Y. K., & Steel, C. J. (2013). Effect Of Adding Unconventional Raw Materials On The Technological Properties Of Rice Fresh Pasta. *Food Science And Technology*, 33, 257-264.
- Fikriyananda, M. (2016). *Studi Pembuatan Makaroni Schotel Dengan Penambahan Buah Pepaya Mentah Dan Matang Sebagai Sumber Pangan Lokal* (Doctoral Dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia).
- Fitri, C. R. (2023). *Pembuatan Isian Pastel Dengan Menggunakan Daging Ayam Petelur Afkir* (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Padang).
- 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.
- Lasria, D. (2018). *Pengaruh Substitusi Pure Kulit Buah Melinjo (Gnetum Gnemon Linn) Pada Pembuatan Kroket Kentang Terhadap Daya Terima Konsumen* (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Jakarta).
- Meliyanti, NA, & Holinesti, R. (2023). Analisis Sisa Daging Ayam Petelur dengan Penambahan Cmc (Carboxymethyl Cellulose) Sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4 (2), 240-246.
- Nur'asila, Anni Faridah Dan Rahmi Holinesti. 2017. Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Nugget Ayam Ras Petelur Afkir. *Jurnal IKK UNP*, Padang.
- Nurhamidah Rangkuti, Yuliana Yuliana. Rahmi Holinesti 2015. "Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Cookies." *Journal of Home Economics and Tourism* 9.2 (2015).
- 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.
- Nurlaila, S., Agustini, D. M., & Purdianto, J. (2017). Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Bahan Dasar Nugget. *Maduranch: Jurnal Ilmu Peternakan*, 2(2), 67-72.
- Payadnya, I. P. A. A., & Jayantika, I. G. A. N. T. (2018). *Panduan Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Statistik Dengan Spss*. Deepublish.
- 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
- Sugiyono. 2018 Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan Kombinasi. Bandung: Alfabeta.
- Widyatamaka, SR (2023). *Pengolahan Rolade Menggunakan Ayam Afkir (Disertasi Doktor, Universitas Negeri Padang)*.
- Yulaikah, S., Primiani, C. N., & Hidayati, N. R. (2016). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpana Terhadap Kadar Lemak Susu Sapi Murni.
- Zarli, S. N., & Holinesti, R. (2022). Quality Of Analysis Chicken Nugget With The Addition Of Cheddar Cheese. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(2),277-283.
-