

TUGAS AKHIR

SUBSTITUSI TEPUNG CEKER TERHADAP KUE TRADISIONAL BARUASA

Laporan tugas akhir ini dibuat dan diajukan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan Diploma III Politeknik Bosowa



Diusulkan Oleh:

Urfiah Perdana NIM 015 05 008

**PROGRAM STUDI PERHOTELAN
POLITEKNIK BOSOWA
TAHUN 2018**

Lembar Pengesahan

SUBSTITUSI TUPUNG CEKER TERHADAP KUE TRADISIONAL BARUASA

Oleh:

Urfiah Perdana NIM 015 05 008

Laporan akhir ini telah disetujui dan disahkan sebagai salah satu syarat
kelulusan
Program Diploma III Politeknik Bosowa

Menyetujui,

Pembimbing 1

Pembimbing 2

(Dewi Andriani,M.par)

(Anggun Sari Sasmita,M.par)

Mengetahui,

Ka. Prodi

Direktur

(Dewi Andriani,M.par)

(Drs. H. Djusdil Akrim, M.M)

Pernyataan Bukan Plagiat

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Mahasiswa 1 : Urfiah Perdana

NIM: 015 05 008

Dengan judul : Substitusi Tepung Ceker Ayam Terhadap Kue Tradisional Baruasa

Menyatakan bahwa laporan Tugas Akhir ini adalah hasil karya kami sendiri dan bukan merupakan plagiat. Pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya dan bila ternyata dikemudian hari ditemukan pelanggaran kami bersedia menerima sanksi yang berlaku.

Makassar, Agustus 2018

Nama Mahasiswa

Tanda Tangan

Urfiah Perdana

Abstrak

Nama Penulis, Judul Substitusi Pembuatan Tepung Ceker ayam Terhadap Kue Tradisional Baruasa (dibimbing oleh **Dewi Andriani, M.par, dan Anggun Sari Sasmita, M.par**)

Ceker ayam memiliki kandungan zat gizi yang sangat tinggi seperti protein, karbohidrat, lemak, vitamin A, asam folat, kalsium, fosfor, asam lemak omega-3, asam lemak omega-6 yang mempunyai peran penting dalam menunjang kesehatan tubuh. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan produk olahan dari pemanfaatan tepung ceker ayam sebagai kue baruasa yang terbuat dari tepung ceker ayam. Jenis penelitian ini adalah eksperimental. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah statistik deskriptif dengan menggunakan teknik *purposive sampling*. Pembuatan kue baruasa ini menggunakan 4 macam perlakuan yaitu TPC100 (pembuatan kue baruasa menggunakan tepung ceker sebanyak 100%), TPC7TB25 (pembuatan kue baruasa menggunakan tepung ceker sebanyak 75% dan tepung beras sebanyak 25%), TPC50TPC50 (pembuatan kue baruasa menggunakan tepung ceker 50% dan tepung beras sebanyak 50%), dan TPC25TB75 (pembuatan kue baruasa menggunakan tepung ceker 25% dan tepung beras sebanyak 75%). Parameter yang diamati adalah uji hedonik (rasa, tekstur, warna, dan aroma). Hasil penelitian menunjukkan bahwa uji hedonik pada produk baruasa yang paling disukai dari aspek rasa adalah perlakuan TPC50TB50 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.51, dari aspek tekstur yang paling disukai adalah perlakuan TPC50TB5 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.94, dari aspek warna yang paling disukai adalah perlakuan TPC50TB50 dengan rata-rata sebanyak 3.89, dari aspek aroma yang paling disukai adalah perlakuan TPC50TB50 dengan nilai rata-rata sebanyak 3,62, dan jika dilihat dari interval angka, semua perlakuan pada setiap aspek termasuk dalam kriteria suka.

Kata kunci: Tepung Ceker Ayam, Tepung Beras, Kue Baruasa

Abstract

Author Name, Title of Substitution Making Chicken Flour for Baruasa Traditional Cake (**supervised by Dewi Andriani, M.par, and Anggun Sari Sasmita, M.par**)

The chicken contains very high nutrients such as protein, carbohydrates, fats, vitamin A, folic acid, calcium, phosphorus, omega-3 fatty acids, omega-6 fatty acids which have an important role in supporting body health. This study aims to produce processed products from the use of chicken claw flour as a newasa cake made from chicken claw flour. This type of research is experimental. Data analysis used in this study is descriptive statistics using purposive sampling technique. The production of the baruasa cake uses 4 kinds of treatment, namely TPC100 (making cakes of baruasa using 100% claw flour), TPC7TB25 (making the cake of theasaasa using 75% of claw flour and 25% of rice flour), TPC50TPC50 (the manufacture of baruasa using 50 claw flour % and rice flour as much as 50%), and TPC25TB75 (making the baruasa cake using 25% claw flour and 75% rice flour). The parameters observed were hedonic test (taste, texture, color, and aroma). The results showed that the most preferred hedonic test on the Baruasa product from the flavor aspect was the TPC100 treatment with an average value of 3.36, the most preferred texture aspect was the TPC50TB5 treatment with an average value of 3.52, the most preferred color aspect was TPC50TB50 treatment with an average of 3.65, from the most preferred aroma aspect is TPC50TB50 treatment with an average value of 3.62, and when viewed from the number interval, all treatments in each aspect are included in the criteria of preference.

Keywords: Chicken Flour, Rice Flour, Cake Baruasa

Kata Pengantar

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT karena berkat rahmat dan hidayahnya lah sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. penulis ajukan sebagai salah satu syarat untuk memenuhi kelulusan dalam jenjang perkuliahan Diploma III di Kampus Politeknik Bosowa. Dalam penyusunan Tugas Akhir ini tidak lepas dari berbagai hambatan dan kesulitan, namun berkat kerja keras dan motivasi serta bimbingan dari berbagai pihak khususnya pembimbing, akhirnya hal tersebut dapat diatasi dengan baik.

Pada kesempatan ini, dengan segala hormat dan kerendahan hati, penulis ingin memberikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak yang telah memberikan kelancaran selama penyusunan Tugas Akhir ini, yaitu :

1. Ibu Melinda Aksa, selaku ketua Yayasan Aksa Mahmud
2. Bapak Drs. H. Djudil Akrim, M.M selaku Direktur Politeknik Bosowa.
3. Ibu Titim Wibawayati, S.Sos selaku HR & GA Yayasan Aksa Mahmud.
4. Bapak Amrullah, M.T selaku wakil Direktur I Politeknik Bosowa.
5. Ibu Isminarti, M.T selaku wakil Direktur II Politeknik Bosowa .
6. Ibu Dewi Andriani, M.Par selaku Ketua dan Dosen Prodi Perhotelan Politeknik Bosowa yang telah membantu penulis dalam hal perizinan pengumpulan data di lokasi penelitian.
7. Ibu Dewi Andriani, M.Par selaku pembimbing 1 yang senantiasa memberikan arahan, masukan serta meluangkan waktunya kepada penulis selama pembimbingan tugas akhir berlangsung.
8. Ibu Anggun Sari Sasmita, M.Par selaku pembimbing 2 yang telah membantu penulis dalam hal penyusunan dan penulisan tugas akhir.
9. Ibu Riska Veronika, selaku wali kelas penulis yang selalu mengawasi dalam hal waktu penyelesaian Laporan Tugas Akhir ini.
10. Ibu Siti Hadijah, M.Par, Ibu Rafika Hayati, M.Par, dan Ibu Nila Sartika Achmadi, S.M.B, M.M, selaku Dosen Prodi Perhotelan Politeknik Bosowa.

11. Seluruh teman-teman Prodi Perhotelan angkatan III (Ketiga) Politeknik Bosowa yang telah membantu dan mendukung jalannya proses penelitian ini.
12. Orang tua dan keluarga penulis yang senantiasa memberi dukungan dan semangat selama penyusunan Tugas Akhir ini berlangsung.
13. Berbagai pihak yang telah memberikan doa, bantuan dan dorongan serta berbagai pengalaman pada proses penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari tugas akhir ini terdapat banyak kekeurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran kepada pembaca yang bersifat membangun. Semoga dengan adanya tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh pembaca pada umumnya. Semoga segala kegiatan yang telah terjadi selama penyusunan tugas akhir ini berlangsung mendapat limpahan rahmat dari yang kuasa dan semoga kita tetap diberi ilmu yang berlimpah dan tiada batasnya dari Allah SWT. Amin.

Makassar, Juli 2018

Penulis

DAFTAR ISI

Lembar Pengesahan.....	iii
Pernyataan Bukan Plagiat	4
Abstrak	5
Abstract	6
Kata Pengantar	7
BAB I. PENDAHULUAN.....	15
1.1. Latar Belakang	15
1.2. Rumusan Masalah.....	17
1.3. Batasan Masalah.....	17
1.4. Tujuan Tugas Akhir.....	17
1.5. Manfaat Tugas Akhir	17
BAB II. KAJIAN PUSTAKA.....	18
2.1. <i>Road Map</i> Penelitian.....	18
2.1.1. Penentuan Masalah	18
2.1.2. Pencarian Referensi/Sumber.....	18
2.1.3. Penentuan Judul	19
2.1.4. Penelitian BAB I,II,III.....	19
2.1.5. Uji Coba 1,2,3.....	19
2.1.6. Hasil Panelis	19
2.1.7. Penelitian BAB IV	20
2.1.8. Penelitian BAB V	20
2.1.9. Ujian Hasil Tugas Akhir	20
2.2. Teori Dasar	20
2.2.1. Pengertian Ceker ayam	20
2.3. Analisa Produk	21
2.3.1 Baruasa.....	21

2.3.2	Resep Baku Kue Baruasa	22
2.3.3	Penelitian Terdahulu	22
2.3.4	Kerangka Berfikir	24
BAB III.	METODE PENELITIAN	27
3.1.	Waktu dan Lokasi Penelitian	27
3.2.	Populasi Dan Sampel	28
3.2.1	Metode Penentuan Objek Penelitian	28
3.2.2	Teknik Pengambilan Sampel	28
3.3.	Pendekatan Penelitian	28
3.4.	Sumber dan Teknik Pengumpulan Data	29
3.5.	Skala Pengukuran Dan Instrumen Penelitian	29
3.6.	Rancangan Hasil Karya	30
3.6.1	Rancangan Hasil Karya	30
3.6.2	Resep Baku Baruasa	31
3.6.3	Uji Coba Pembuatan Produk	32
3.7.	Teknik Analisis Data	33
BAB IV.	PEMBAHASAN	35
4.1.	Gambaran Umum Penelitian	35
4.2.	Deskripsi Penilaian Panelis Terhadap Hedonik	35
4.2.1	Aspek Rasa	35
4.2.2	Aspek Tekstur	40
4.2.3	Aspek Aroma	45
4.2.4	Aspek Warna	50
4.3.	Hasil Pembahasan	56
BAB V.	Penutup	60
5.1.	Kesimpulan	60
5.2.	Saran	61
5.2.1	Peneliti Selanjutnya	61
5.2.2	Masyarakat	61

Daftar Pustaka 62

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan ceker ayam	21
tabel 2.3. Penelitian-penelitian yang relevan dengan penelitian tepung ceker ayam.....	23
Tabel 3.1 Jadwal Penelitian Tugas Akhir	27
Tabel 3.2 Alat yang digunakan dan penjelasannya	30
Tabel 3.3 Bahan yang digunakan dan penjelasannya	31
Tabel 3.5 Kriteria Penilaian.....	34
Tabel 4.1 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Rasa Pada percobaan pertama	35
Tabel 4.2 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Rasa Pada Percobaan kedua.	37
Tabel 4.3 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Rasa Pada Percobaan Ketiga.	38
Tabel 4.4 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Tekstur Pada Percobaan pertama.....	41
Tabel 4.5 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Tekstur Pada Percobaan Kedua.	42
Tabel 4.6 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Tekstur Pada Percobaan Ketiga.	43
Tabel 4.7 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Aroma Pada Percobaan Pertama.	46
Tabel 4.8 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Aroma Pada Percobaan Kedua.	47
Tabel 4.9 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Aroma Pada Percobaan Ketiga.	48
Tabel 4.10 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Warna Pada Percobaan Pertama.....	51
Tabel 4.11 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Warna Pada Percobaan kedua.....	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Skema Roadmap Penelitian.....	18
Gambar 2.3 KerangkaBerpikir	25
Gambar 3.1 Alur Pembuatan baruasa.....	31
Gambar 3.2 Alur Pembuatan.....	32
Gambar 4.1 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Rasa Pada Percobaan Pertama, Kedua Dan Ketiga.	39
Gambar 4.2 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Tekstur Pada Percobaan Pertama, Kedua Dan Ketiga.....	44
Gambar 4.3 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Aroma Pada Percobaan Pertama, Kedua Dan Ketiga.	49
Gambar 4.4 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Warna Pada Percobaan Pertama, Kedua Dan Ketiga.	55
Gambar 4.5 Alur Pembuatan kue baruasa.	56
Gambar 4.6 Rata-Rata Penilaian Panelis.....	57
Gambar 1 Uji Coba Panelis	95
Gambar 3 foto bersama Panelis	95

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	64
LAMPIRAN 2 ANGKET INSTRUMEN PENELITIAN	65
LAMPIRAN 3 RESEP KUE BARUASA DARI TEPUNG CEKER AYAM	66
Lampiran 4 Hasil Penilaian Panelis Aspek Rasa Uji Coba 1	67
Lampiran 5 Hasil Penilaian Panelis Aspek Rasa Uji Coba 2	69
Lampiran 6 Hasil Penilaian Panelis Aspek Rasa Uji Coba 3	71
Lampiran 7 Hasil Penilaian Panelis Aspek Tekstur Uji Coba 1.....	74
Lampiran 8 Hasil Penilaian Panelis Aspek Tekstur Uji Coba 2	76
Lampiran 9 Hasil Penilaian Panelis Aspek Tekstur Uji Coba 3	78
Lampiran 10 Hasil Penilaian Panelis Aspek Warna Uji Coba 1	81
Lampiran 11 Hasil Penilaian Panelis Aspek Warna Uji Coba 2	83
Lampiran 12 Hasil Penilaian Panelis Aspek Warna Uji Coba 3	85
Lampiran 13 Hasil Penilaian Panelis Aspek Aroma Uji Coba 1	88
Lampiran 14 Hasil Penilaian Panelis Aspek Aroma Uji Coba 2	90
Lampiran 15 Hasil Penilaian Panelis Aspek Aroma Uji Coba 3	92
Lampiran 16 Dokumentasi	95

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sulawesi Selatan merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang menyimpan potensi sumber hewani yang cukup menjanjikan untuk dikelola. Potensi ini bukan hanya menjadi kekayaan lokal namun juga nasional jika dikelola dan dimanfaatkan secara maksimal. Salah satu limbah yang kurang diminati oleh sebagian orang adalah ceker ayam dengan volume limbah yang cukup banyak.

Pada tahun 2012 daging ayam berkontribusi sebesar 66,8 persen dengan 84,4 persen berasal dari daging ayam potong. Berdasarkan data gabungan perusahaan pembibitan unggas pada tahun 2012, diprediksi konsumsi karkas (ayam yang sudah bersih dari bulu, kepala dan kaki) per kapita akan meningkat menjadi 8,6 kg/kapita pada tahun 2013 ini, 9,97 kg/kapita pada tahun 2014, 11,45 kg, kapita pada tahun 2015, 12,97 kg/kapita pada tahun 2016, dan 14,49 kg/kapita pada tahun 2017. Ekor dan jumlah potongan ceker ayam yang dihasilkan 1,7 ton. Dari data diatas menunjukkan bahwa diperlukan suatu upaya untuk memanfaatkan kulit ceker agar menjadi produk yang lebih berguna. [1] Populasi ayam di Indonesia sebanyak 716.131.200 ekor. Jumlah populasi ayam tersebut merupakan potensi mendapatkan bahan baku ceker ayam untuk pembuatan tepung ceker. [2]

Ceker ayam sendiri adalah bagian dari tubuh ayam yang berhubungan langsung dengan benda-benda kotor, akan tetapi *ceker* ayam memiliki kandungan zat gizi yang sangat tinggi seperti protein, karbohidrat, lemak, vitamin A, asam folat, kalsium, fosfor, asam lemak omega-3, asam lemak omega-6 yang mempunyai peran penting dalam menunjang kesehatan tubuh. *Ceker* ayam mengandung protein yang terdapat pada kulit, otot, tulang dan kolagen. Kolagen adalah sejenis protein jaringan ikat liat dan bening yang berwarna kekuning-kuningan. Susunan utama pada ceker ayam adalah asam amino yaitu komponen dasar pada protein dan ceker ayam juga mengandung zat kapur dan mineral yang berfungsi untuk mencegah terjadinya osteoporosis [3]

Ceker ayam memiliki kandungan energi sebesar 215 kkal, protein 19 gram, kalsium 88 mg, karbohidrat 0,4 gram, lemak 15 gram per 100 gram ceker ayam. Selain itu ceker ayam sangat kaya dengan kandungan omega-3 dan omega-6, masing-masing 187 mg

dan 2.571 mg per 100 gram. Omega-3 merupakan termasuk dalam kelompok asam lemak esensial karena tidak dapat dihasilkan oleh tubuh dan hanya bisa didapatkan dari makanan yang dikonsumsi sehari-hari. Asam lemak esensial lainnya yang termasuk dalam kelompok “omega” adalah omega-6. Asam lemak omega-3 dapat mereduksi inflamasi dan membantu mencegah penyakit kronis tertentu, termasuk penyakit jantung dan artritis. Komposisi zat gizi tepung ceke ayam per 100 gram yaitu protein sebanyak 9,84 gram, kalsium 2,87 mg, fosfor 1,70 mg dan lemak 3,16 gram. [4]Ceker ayam biasanya hanya dimanfaatkan sebagai pelengkap mie ayam, sup, dan makanan olahan lainnya ternyata *ceker* ayam ini juga dapat dibuat sebagai olahan tepung yang dapat dimanfaatkan untuk membuat makanan lain seperti roti, biskuit dan kripik. Selain itu *ceker* ayam sendiri relatif murah dan mudah didapatkan ternyata *ceker* ayam juga mengandung omega 3 dan omega 6 yang dapat membantu pertumbuhan otak dan mengurangi tekanan darah [5]

Berdasarkan penelitian sebelumnya yang dilakukan syifatuz pada tahun 2014 yang berjudul Eksperimen Pembuatan Kastengel Dengan Substitusi Tepung ceke ayam Sebagai Upaya peningkatan gizi, yang membuktikan bahwa ceke ayam dapat di jadikan sebagai tepung.

Baruasa adalah kue kering yang merupakan kue khas daerah Sulawesi yang cukup digemari khususnya orang Bugis Makassar. Produk olahan pangan pokok lokal yang konvensional seperti kue baruasa dianggap oleh masyarakat sebagai pangan yang kurang bergengsi. Seperti kita ketahui Indonesia mempunyai potensi sumberdaya pangan lokal yang sangat beragam. Namun yang menjadi masalah sejauh mana potensi tersebut dapat dimanfaatkan, yaitu saat permintaan terhadap produk tersebut meningkat. Hal ini ditunjukkan oleh sejauh mana masyarakat menerima dan menempatkan komoditas tersebut dalam susunan menu yang setara dengan beras. Secara teknis, pangan pokok lokal tersebut dapat dikembangkan menjadi produk pangan alternatif. Pemilihan kue baruasa cocok dengan tekstru tepung ceke yang tidak terlalu halus dan masih kasar sehingga ketika di buat kue baruasa lebih mudah untuk menyatu.

Penelitian ini diharapkan menghasilkan baruasa sebagai produk olahan pangan dengan tekstur, rasa, aroma, warna yang baik untuk dikonsumsi sehingga baruasa dapat dijadikan sebagai makanan yang memiliki nilai tambah, terutama dalam bidang

kesehatan Berdasarkan penjelasan di atas, dapat disimpulkan bahwa ceker ayam dapat di jadikan sebagai tepung, oleh karena itulah akan dilakukan **“SUBSTITUSI TEPUNG CEKER AYAM TERHADAP KUE TRADISIONAL BARUASA ”**dari penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi pada kue baruasa sesuai dengan standar mutunya baik dari bentuk, tekstur, warna dan rasa.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang ingin peneliti jabarkan pada penelitian uji coba limbah ceker menjadi tepung ceker ayam pada kue Baruasa, untuk menghindari meluasnya permasalahan maka penelitian ini dibatasi sebagai berikut:

- a. Apakah tepung ceker ayam dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan kue baruasa?
- b. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap aroma, tekstur warna dan rasa pada kue baruasa yang berbahan dasar tepung ceker ayam?

1.3. Batasan Masalah

Adapun batasan masalah dari penelitian ini adalah:

- a. Objek penelitian adalah tepung ceker ayam sebagai uji coba dalam pembuatan kue baruasa.
- b. Subjek penelitian meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur kue baruasa.

Parameter yang akan diteliti adalah daya terima masyarakat terhadap kue baruasa

1.4. Tujuan Tugas Akhir

Adapun Tujuan dari Penelitian ini adalah:

- c. Apakah tepung ceker ayam dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan kue baruasa?
- d. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap aroma, tekstur warna dan rasa pada kue baruasa yang berbahan dasar tepung ceker ayam?

1.5. Manfaat Tugas Akhir

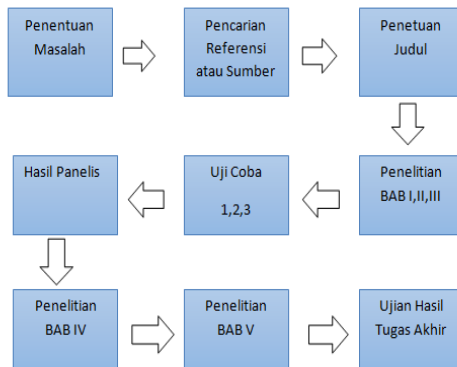
Manfaat yang akan dicapai dalam penelitian ini masalah:

- a. Dapat memberikan inovasi dan memperkenalkan produk baru dari kue baruasa.
- b. Memberikan masukan dan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan tepung ceker ayam sebagai bahan substitusi pada pembuatan kue baruasa

BAB II. KAJIAN PUSTAKA

2.1. Road Map Penelitian

Roadmap penelitian adalah sebuah rencana kerja yang harus dibuat oleh peneliti, yang menjelaskan secara rinci tentang alur yang akan dilakukan demi tujuan sebuah penelitian. Saat ini yang dibahas adalah pemetaan terhadap tugas akhir dengan judul Substitusi Tepung Ceker Terhadap Kue Tradisional Baruasa. Berikut adalah roadmap penelitian yang akan peneliti lakukan.



Gambar 2.1 Skema Roadmap Penelitian.

Sumber : Peneliti, 2018.

2.1.1. Penentuan Masalah

Pada penelitian ini, peneliti menemukan masalah yang terkait dengan proses pembuatan baruasa. Umumnya baruasa berbahan dasar tepung beras. Akan tetapi, ditinjau dari segi pemanfaatan masih kurang dikembangkan oleh karena itu, Pada penelitian kali ini, peneliti akan mencoba pembuatan baruasa dengan menggunakan tepung ceker ayam.

2.1.2. Pencarian Referensi/Sumber

- Jurnal penelitian adalah sebuah laporan peneliti tentang hasil penelitian yang telah dilakukan.
- Situs resmi seperti web kesehatan dan Kementerian Kesehatan
- Skripsi penelitian terdahulu berkaitan dengan ceker ayam
- Buku Penelitian

2.1.3. Penentuan Judul

Dalam penelitian ini, peneliti mengangkat judul “Substitusi Tepung Ceker Ayam Terhadap Kue Tradisional Baruasa”. Peneliti mengangkat judul tersebut karena penelitian yang akan dilakukan peneliti adalah dengan penambahan tepung ceker ayam dalam proses pembuatan Baruasa.

2.1.4. Penelitian BAB I,II,III

Menyusun proposal tugas akhir yang terdiri dari BAB I, BAB II, BAB III. Proposal terdiri dari:

- a. BAB I Pendahuluan yang menjelaskan latar belakang penelitian, rumusan masalah dan tujuan penelitian yang akan dilakukan.
- b. BAB II yang menjelaskan roadmap penelitian (peta perjalanan dari penelitian yang dilakukan) dan kajian pustaka.
- c. BAB III yang menjelaskan waktu dan lokasi penelitian, alat dan bahan yang digunakan, jenis dan sumber data, dan teknik analisis data.

2.1.5. Uji Coba 1,2,3

Uji coba yaitu kegiatan membuat produk yang dilakukan untuk mengetahui hasil aroma, tekstur, dan rasa warna dari Baruasa yang telah menggunakan tepung ceker ayam sebagai penambahan tepung beras. Uji coba dilakukan sebanyak tiga kali dengan tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap Baruasa yang menggunakan tepung ceker ayam. Setiap uji coba mendapatkan perlakuan yang sama mulai dari alat dan standar resep yang digunakan hingga jenis dan jumlah panelis mencicipi Baruasa, sehingga tiga kali uji coba ini dapat diambil kesimpulan mengenai tingkat kesukaan konsumen dari panelis yang sama.

2.1.6. Hasil Panelis

Setiap melakukan uji coba produk eksperimen, maka produk yang dibuat berupa Baruasa dengan menggunakan tepung ceker ayam sebagai pengganti tepung beras harus dilakukan uji coba terhadap aroma, tekstur, warna dan rasa kepada panelis yang mencicipi Baruasa tersebut. Uji coba panelis dilakukan dengan cara membagikan angket/kuesioner kepada mereka yang telah mencicipi Baruasa tersebut. Hal tersebut dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui daya terima masyarakat dari uji coba pemanfaatan tepung ceker

ayam dalam pembuatan Baruasa dengan menggunakan tepung ceker ayam sebagai pengganti tepung beras.

2.1.7. Penelitian BAB IV

Setelah melakukan uji coba dan telah memperoleh data-data yang diperlukan, maka langkah selanjutnya yaitu melakukan penelitian BAB IV yang berisi analisis dan uraian pembahasan serta permasalahan yang timbul dari hasil percobaan yang dilakukan. Dalam bab ini dibahas pula mengenai hal-hal yang dapat bermanfaat untuk kelanjutan bagi kegiatan Tugas Akhir mendatang.

2.1.8. Penelitian BAB V

BAB V berisi penutup merupakan bagian akhir tulisan yang membawa pembaca keluar dari pembahasan. Penutup terdiri dari dua sub bab yaitu kesimpulan dan saran.

- a. Kesimpulan menunjukkan jawaban atas tujuan yang telah dikemukakan dalam pendahuluan;
- b. Saran menuliskan tentang apa yang bisa disarankan oleh peneliti untuk metode/sistem untuk penelitian lebih lanjut.

2.1.9. Ujian Hasil Tugas Akhir

Setelah penelitian Tugas Akhir selesai, maka dilakukan Ujian Hasil Tugas Akhir oleh para tim penguji. Ujian ini dilakukan dengan tujuan untuk menguji mahasiswa dari hasil tulisan karya ilmiah yang telah ditulis dan disusun sendiri oleh para mahasiswa. Ujian hasil dari penelitian dilaksanakan di depan tim penguji dan pembimbing yang dilaksanakan secara tertutup.

2.2. Teori Dasar

2.2.1. Pengertian Ceker ayam

Mutu gizi makanan seseorang dapat diperbaiki dengan mengkonsumsi makanan beranekaragam yang dapat memberikan sumbangan zat gizi yang cukup bagi tubuh, dengan adanya program penganekaragaman pangan merupakan cara yang penting untuk meningkatkan pengembangan gizi yang mencukupi pada tingkat daerah pedesaan, regional dan nasional. Disamping itu produksi pangan yang beranekaragam dapat dilakukan pengolahan dan distribusi pangan yang digunakan untuk memberikan keragaman pangan yang lebih besar pada makanan.

Untuk hidup sehat, makanan yang kita konsumsi harus mengandung zat gizi seperti karbohidrat, protein,

lemak, mineral dan vitamin. *Ceker* ayam sendiri merupakan bahan pangan yang mudah didapatkan diberbagai tempat, hanya saja masyarakat masih belum mengetahui manfaat *ceker* ayam yang dapat diolah dalam bentuk tepung yang dapat menambah keanekaragaman pangan. Pemanfaatan *ceker* ayam selama ini masih rendah, yang dapat dilihat *ceker* ayam banyak dibuang dan menjadi limbah ternyata dapat dimanfaatkan sebagai penganekaragaman pangan yang dapat diolah menjadi tepung yang memiliki kandungan zat gizi terutama pada kalsium.

Tabel 2.1 Kandungan ceker ayam

No.	Kandungan Gizi	Jumlah
1.	Energi (kkal)	150
2.	Protein (g)	19
3.	Karbohidrat (g)	0,4
4.	Lemak (g)	8
5.	Vitamin A (IU)	100
6	Asam folat (mkg)	86
7	Kolin (mg)	13
8	Kalsium (mg)	88
9	Fosfor (mg)	83
10	Asam lemak omega-3 (mg)	187
11	Asam lemak omega-6 (mg)	2.571

Sumber self nutrition 2010

2.3. Analisa Produk

2.3.1 Baruasa

Kue Baruasa merupakan salah satu kue kering khas daerah Bugis, Makassar, Sulawesi Selatan. Kue ini bentuknya bulat, memiliki cita rasa yang gurih dan rendah lemak. Produk olahan pangan pokok lokal yang konvensional seperti kue baruasa dianggap oleh masyarakat sebagai pangan yang kurang bergengsi. Seperti kita ketahui Indonesia mempunyai potensi sumberdaya pangan lokal yang sangat beragam. Namun yang menjadi masalah sejauh mana potensi tersebut dapat dimanfaatkan, yaitu saat permintaan terhadap produk tersebut meningkat. Hal ini ditunjukkan oleh sejauh mana

masyarakat menerima dan menempatkan komoditas tersebut dalam susunan menu yang setara dengan beras.

2.3.2 Resep Baku Kue Baruasa

Resep baku baruasa diambil dari Resep Chef

Bahan-bahan :

- 1) 1 bks tepung beras
- 2) 50 gram gula pasir
- 3) 1 butir telur
- 4) 1buah kelapa parut, sangrai
- 5) ½ kg gula pasir
- 6) 1 sdt baking soda
- 7) Minyak untuk mengoles talang

Cara membuat kue Baruasa:

- 1) Mixer telur, gula pasir dan soda kue sampai putih dan mengembang.
- 2) Kalau sudah mengembang matikan masukkan kelapa sangrai yang telah di haluskan aduk rata.
- 3) Terakhir masukkan tepung beras yang telah di sangrai
- 4) Bentuk bulat-bulat lalu taruh di talang yang telah diolesi minyak.
- 5) Adonan memang agak lembek, tidak apa-apa karena pada saat di bentuk bulat lalu di letakkan di talang adonan akan melebar sendiri.
- 6) Siap di panggang di oven
- 7) Taruh di rak paling atas oven biar terkena panas supaya atasnya pecah-pecah panggang sampai bagian bawahnya kecoklatan.

2.3.3 Penelitian Terdahulu

Berbagai upaya telah dilakukan oleh peneliti terdahulu untuk membuat dan mengolah ceker ayam menjadi bahan makanan maupun minuman yang memiliki kandungan gizi sehingga berpotensi dijadikan sebagai bahan makanan dan minuman alternatif. Kegiatan penelitian yang telah dilaksanakan peneliti dan peneliti terdahulu yang berkaitan dengan pemanfaatan tepung ceker ayam menjadi bahan makanan akan disampaikan singkat pada tabel 2.3 penelitian-penelitian yang relevan dengan penelitian tepung ceker ayam

tabel 2.3. Penelitian-penelitian yang relavan dengan penelitian tepung ceker ayam.

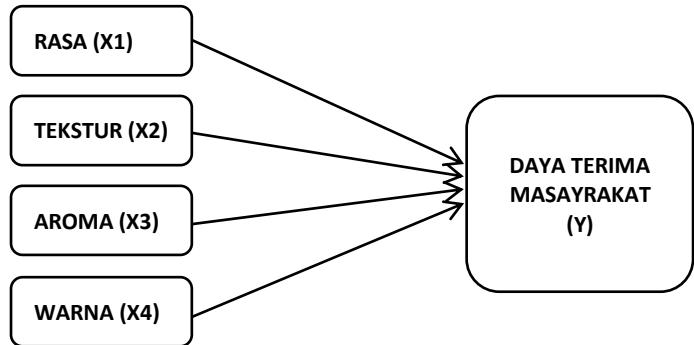
No.	PenelitianTerdahulu	
1.	Nama	Richi yuliavian kusminanto
	Judul	Dawet ceker ayam dawet kara kaya gizi rendah kolestrol sebagai upaya meningkatkan kesadaran gizi masyarakat
	Universitas	Fakultas pertanian, universitas sebelas maret surakarta
	Tahun	2015
	HasilPenelitian	Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan dawet ceker ayam dawet kara kaya gizi rendah kolestrol sebagai upaya meningkatkan kesadaran gizi masyarakat memiliki tujuan untuk melatih jiwa kewirausahaan pada diri mahasiswa menciptakan inovasi produk makan berupa dawet kara dan menentukan strategi pemasaran yang efektif untuk mengembangkan usaha. Dawet kara ini merupakan inovasi untuk meningkatkan

		gizi masyarakat karena dawet ini mengandung omega 3 dan omega 6 serta rendah kalori.
2	Nama	Maya Ramadhani Nasution
	Judul	Pemanfaatan Tepung <i>Ceker</i> Ayam Pada Pembuatan Biskuit Dan Uji Daya Terima
	Universitas	Fakultas kesehatan masyarakat Universitas Sumatera Utara Medan
	Tahun	2013
	Hasil Penelitian	Penambahan tepung <i>ceker</i> ayam memberi pengaruh yang berbeda nyata terhadap kesukaan warna dan rasa biskuit <i>ceker</i> ayam yang dihasilkan. Semakin banyak tepung <i>ceker</i> ayam maka semakin disukainya warna biskuit, sedangkan untuk rasa yang disukai pada biskuit dengan penambahan tepung <i>ceker</i> ayam 20%.

2.3.4 Kerangka Berfikir

Dari hasil penelitian terdahulu maka terbentuklah suatu kerangka berpikir. Kerangka berpikir adalah serangkaian konsep dan kejelasan hubungan antar konsep tersebut yang dirumuskan oleh peneliti berdasar pada tinjauan pustaka (teori dan hasil-hasil penelitian terdahulu) dan digunakan sebagai

dasar untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan penelitian yang diangkat (Iskandar, 2014 : 32). Jadi kerangka berpikir adalah konsep atau model yang berhubungan dengan faktor-faktor yang akan diidentifikasi atau diteliti berdasarkan masalah yang ada. Adapun kerangka berpikir dari penelitian ini adalah



Gambar 2.3 Kerangka Berpikir
Sumber : Penulis, 2018

Kerangka berpikir diatas mendeskripsikan bahwa pada penelitian ini terdapat tiga variabel independen (X). Variabel independen merupakan variabel tidak terikat atau variabel bebas yang akan dilakukan uji coba terhadap daya terima masyarakat (Y). Dalam hal ini Y berlaku sebagai variabel dependen atau variabel bebas yang dipengaruhi oleh variabel independen. Adapun variabel independen pada penelitian ini adalah :

a. Rasa (X1)

Merupakan pengaruh tepung ceker ayam terhadap rasa baruasa. Pada penelitian ini akan diuji bagaimana pendapat panelis terhadap rasa baruasa dengan lima jawaban yang disediakan yaitu sangat suka, suka, kurang suka, tidak suka atau sangat tidak suka.

b. Tekstur (X2)

Merupakan pengaruh tepung ceker ayam terhadap tekstur baruasa. Pada penelitian ini akan diuji bagaimana pendapat panelis terhadap tekstur baruasa dengan lima

jawaban yang disediakan yaitu sangat lembut, lembut, kurang lembut, tidak lembut atau sangat tidak lembut.

c. Aroma (X3)

Merupakan pengaruh tepung ceker ayam terhadap aroma baruasa. Pada penelitian ini akan diuji bagaimana pendapat panelis terhadap baruasa dengan lima jawaban yang disediakan yaitu aroma ceker ayam sangat jelas, aroma ceker ayam jelas, ceker ayam kurang jelas, ceker ayam tidak jelas, atau ceker ayam sangat tidak jelas.

d. Warna (X4)

Merupakan pengaruh tepung ceker ayam terhadap warna baruasa. Pada penelitian ini akan diuji bagaimana pendapat panelis terhadap warna baruasa dengan lima jawaban yang disediakan yaitu sangat menarik, menarik, kurang menarik, tidak menarik atau sangat tidak menarik.

BAB III. METODE PENELITIAN

3.1. Waktu dan Lokasi Penelitian

Jadwal penelitian tugas akhir di lakukan dari bulan Februari 2018 sampai dengan bulan September 2018.

Tabel 3.1 Jadwal Penelitian Tugas Akhir

Jadwal Kegiatan	BULAN																											
	Februari				Maret				April				Mei				Juni				Juli				Agustus			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Pengajuan Tema	■	■	■	■																								
Pengesahan Tema dan pembuatan proposal					■	■	■	■																				
Seminar proposal									■																			
Revisi dan pengumpulan proposal									■	■	■	■	■	■	■	■												
Pembuatan Tugas Akhir													■	■	■	■	■	■	■	■								
Uji Hedonik																	■	■	■	■	■	■	■	■				
Registrasi Ujian Tugas Akhir																					■	■	■	■	■	■	■	■
Ujian Sidang Akhir																									■	■	■	■

Sumber civitas kademik 2018

3.2. Populasi Dan Sampel

3.2.1 Metode Penentuan Objek Penelitian

Populasi adalah totalitas semua nilai yang mungkin, baik hasil menghitung ataupun pengukuran kuantitatif maupun kualitatif dari pada karakteristik tertentu mengenai sekumpulan objek yang lengkap, (Nawawi ,2012) [6]. Populasi dalam penelitian ini adalah warga kapasa raya sebanyak 80 orang.

Sampel adalah sebagian dari populasi yang dimiliki. Adapun metode yang digunakan dalam menentukan sampel pada penelitian ini yaitu *purposive sampling*. Pemilihan sampel dilakukan karena peneliti mempunyai pertimbangan-pertimbangan tertentu di dalam pengambilan sampel atau penentuan sampel untuk tujuan tertentu, yaitu orang-orang yang menyukai ceke ayam . Ferdinand mengatakan jumlah sampel adalah jumlah indikator dikali 5 sampai 10 atau 20. Jumlah indikator pada penelitian ini yaitu 4, di antaranya aspek warna, rasa, aroma dan tekstur.

$$4 \times 20 = 80$$

Jadi, dalam penelitian ini akan dilakukan penyebaran kuesioner dengan jumlah responden sebanyak 80 orang yang menyukai baruasa

3.2.2 Teknik Pengambilan Sampel

Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam pemelitan adalah *Teknik sampel nonprobability sampling nonProbability Sampling* adalah sampel yang tidak memberikan peluang atau kesempatan sama bagi setiap unsur atau anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel.

Dalam penelitian ini metode yang digunakan sampel dengan menggunakan teknik *purpose sampling*. Oleh kareana itu penulis memilih teknik *purpose sampling* dengan menetapkan pertimbangan-pertimbangan atau kriteria kriteria tertentu yang harus dipenuhi oleh sampel-sampel yang digunakan dalam penelitian ini (Sugiyono ,2015).

3.3. Pendekatan Penelitian

Dalam penelitian ini penulis menggunakan penelitian kuantitatif, karena data yang diperoleh nantinya adalah data yang berupa angka yang merupakan hasil panelis terhadap substitusi

tepung ceker ayam terhadap kue baruasa. Adapun pendekatan penelitian yang dilakukan adalah eksperimen. Eksperimen bertujuan untuk meramalkan dan menjelaskan hal-hal yang terjadi atau yang akan terjadi diantara variabel-variabel tersebut atau hubungan diantara mereka, agar ditemukan hubungan, pengaruh, atau perbedaan salah satu atau lebih variabel (burhan,2014).

3.4. Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Bila dilihat dari sumber datanya, maka pengumpulan data dapat menggunakan sumber primer dan sumber sekunder. Sumber primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data, dan sumber sekunder adalah sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau lewat dokumen. Sedangkan teknik pengumpulan data dapat dilakukan dengan *interview* (wawancara), kuesioner (angket), observasi (pengamatan) atau gabungan ketiganya (Sugiyono, 2016). Pada penelitian ini, penulis mengumpulkan data dari dua sumber yaitu

- a. Data primer merupakan data yang didapat dari sumber pertama baik dari individu atau perseorangan seperti hasil wawancara atau hasil pengisian kuesioner yang bisa dilakukan oleh peneliti(umar,2015) data yang diperpleh oleh peneliti secara langsung baik melalui kusioner, kelompok fokus, dan panel, atau juga data hasil wawancara peneliti dengan narasumber. Penulis melalukan peneliti langsung terhadap tepung ceker ayam salah satu pengumpulan data yang dilakukan peneliti ialah dengan membagikan kuesioner kepada panelis.
- b. Data sekunder merupakan sumber data peenliti yang diperoleh yang diperoleh peneliti secara tidak langsung melalui media perantara (diperoleh dan dicatat pihak lain). Data sekunder umumnya berupa bukti, catatan atau laporan historis yang telah tersusun dalam arsip yang dipublikasikan dan tidak dipublikasikan.

3.5. Skala Pengukuran Dan Instrumen Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah kuantitatif dengan instrumen penelitian berupa angket. Sedangkan skala pengukuran yang digunakan adalah skala likert. Skala likert digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau kelompok orang tentang fenomena sosial (Sugiyono,

2016). Skala likert yang digunakan adalah skala 5 variabel yang diberikan skor menurut Sugiyono sebagai berikut :

- a. Jawaban sangat setuju/selalu/sangat positif diberi skor 5
- b. Jawaban setuju/sering/positif diberi skor 4
- c. Jawaban ragu-ragu/kadang-kadang/netral diberi skor 3
- d. Jawaban kurang setuju/hampir tidak pernah/negatif diberi skor 2
- e. Jawaban tidak setuju/tidak pernah diberi skor 1

Instrumen penelitian yang menggunakan skala likert dapat dibuat dalam bentuk checklist ataupun pilihan ganda. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan instrumen penelitian dalam bentuk checklist.

3.6. Rancangan Hasil Karya

3.6.1 Rancangan Hasil Karya

Alat Dan Bahan

Pada penelitian ini, penulis menggunakan beberapa alat dalam proses pembuatan produk, alat yang dimaksud adalah sebagai berikut :

Tabel 3.2 Alat yang digunakan dan penjelasannya

No.	Nama Alat	Penjelasan
1.	Kompor	Untuk memanggang kue baruasa
2.	oven	Untuk memanggang kue baruasa
3.	Sendok	Untuk membuat dan mengaduk
4.	Mixer	Untuk mengocok adonan
5.	Kuas	Untuk mengolesi cetakan kue dengan minyak
6.	wajan	Untuk mengsangrai kelapa parut

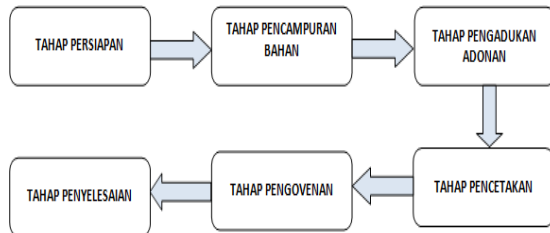
Adapun beberapa bahan yang digunakan oleh penulis dalam proses pembuatan produk yang tentunya sudah terjamin kebersihan dan keamanannya. Adapun bahan-bahan yang dimaksud adalah sebagai berikut :

Tabel 3.3 Bahan yang digunakan dan penjelasannya

No.	Nama Bahan	Penjelasan
1.	Tepung beras	Sebagai bahan dasar pembuatan baruasa
2.	Tepung ceker ayam	Sebagai bahan dasar pembuatan baruasa
3.	Gula pasir	Sebagai pemanis
4.	Baking soda	Sebagai pengembang
5.	Telur	Sebagai pengerat
6.	Minyak	Sebagai pengoles
7.	Kelapa parut (sangrai)	Sebagai pelengkap

Alat dan bahan yang telah dipaparkan penulis diatas juga berlaku untuk proses pembuatan produk yang akan dibuat pada penelitian ini yaitu baruasa.

3.6.2 Resep Baku Baruasa



Gambar 3.1 Alur Pembuatan baruasa

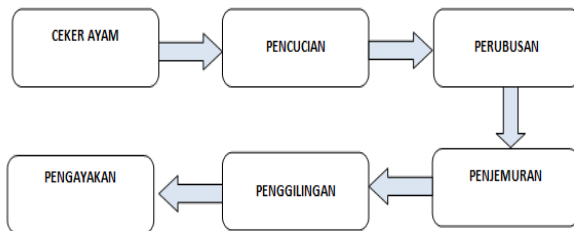
Sumber : Penulis, 2018

- Tahap persiapan, menyiapkan semua bahan dan alat yang digunakan dan menimbang bahan sesuai takaran.
- Tahap pencampuran, bahan berupa tepung beras, tepung ceker ayam, kelapa parut (sangrai), gula pasir, baking soda, kemudian diaduk hingga menjadi adonan.
- Tahap pengadukan adonan, campur satu liter gula pasir dan telur hingga mengembang .
- Tahap pencetakan bahan , setelah di bulati simpan adonan ke dalam loyan kue

- e. Tahap pengovenan adonan, adonan yang telah diletakkan dalam loyan selama kurang lebih 20 menit. Tingkat kematangan baruasa dilihat warnanya yaitu putih kecoklatan.
- f. Tahap penyelesaian Selain menjaga kualitas produk, pengemasan bertujuan untuk menghindari adanya kontaminasi mikroorganisme dan memudahkan dalam pengemasan. Pengemasan dange menggunakan mika yang tertutup rapat agar produk dapat tahan lama dan tidak mudah rusa.

3.6.3 Uji Coba Pembuatan Produk

Adapun alur pembuatan tepung ceker ayam dengan bahan dasar dange adalah sebagai berikut :



Gambar 3.2 Alur Pembuatan
Sumber : penulis

- a. Warna ceker bewarna cerah dan mengkilap,tekstur tidak ada bagian yang cacat atau bersisik hitam, dan tidak lengket. Memilii aroma tidak menyengat, tidak berbau amis dan tidak busuk
- b. Air yang digunakan dalam keadaan normal yaitu tidak berbau. Dan tidak berwarna dan tidak berasa
- c. Perubusan dilakukan selam 45 menit
- d. Penjemuran dilakukan selam 3 hari
- e. Kemudian tumbuk tulang dan kulit hingga hancur
- f. Ayak serbuk ceker menggunakan ayakn dengan ukuran 60 mesh

Tabel perlakuan substitusi tepung ceker ayam terhadap kue tradisional baruasa adalah sebagai berikut :

Tabel3.4 Tabel Perlakuan substitusi tepung ceker ayam terhadap kue Tradisional baruasa

BAHAN	PERLAKUAN 1	PERLAKUAN 2	PERLAKUAN 3	PERLAKUAN 4
Tepung ceker ayam	100%	75%	50%	25%
Tepung beras	0%	25%	50%	75%

Sumber : Penulis, 2018

3.7. Teknik Analisis Data

Pada penelitian “SUBSTITUSI TEPUNG CEKER AYAM TERHADAP KUE TRADISIONAL BARUASA ”, penulis menggunakan metode analisis kuantitatif, yaitu kegiatan analisis yang dilakukan setelah pengumpulan data dari responden. Adapun kegiatan analisis yang dimaksud dalam hal ini adalah mengelompokkan data-data berdasarkan variabel dan jenis responden, mentabulasi data berdasarkan variabel dari seluruh responden, menyajikan data tiap variabel yang diteliti, melakukan perhitungan untuk menjawab rumusan masalah, dan melakukan perhitungan untuk menguji hipotesis yang telah diajukan (Sugiyono, 2016 : 149).

Setelah data dari semua panelis terkumpul, penulis kemudian mencari rata-rata dari data tersebut. Nilai dari masing-masing jawaban dikalikan dengan frekuensi panelis yang memilih jawaban tersebut. Nilai semua jawaban pada setiap perlakuan yang diujikan dijumlahkan kemudian dibagi dengan total sampel yang mengikuti penilaian sehingga diperoleh nilai rata-rata yang dapat disesuaikan dengan kriteria yang ada. Adapun cara mencari nilai rata-rata yaitu dengan rumus :

$$\text{Nilai rata-rata} = \frac{\text{nilai semua jawaban yang dijumlahkan}}{\text{Total seluruh panelis}}$$

Setelah nilai rata-rata ditemukan, langkah selanjutnya yaitu melakukan pemberian nilai kriteria. Adapun kriteria penilaian yang dimakud (Sugiyono, 2016 : 147) adalah sebagai berikut :

Tabel 3.5 Kriteria Penilaian

Interval	Kriteria
0 – 0,9	Digolongkan sangat tidak suka
1,0 -1,9	Digolongkan tidak suka
2,0 – 2,9	Digolongkan kurang suka
3,0 – 3,9	Digolongkan suka
4,0 – 4,9	Digolongkan sangat suka

Sumber : Sugiyono, 2016

BAB IV. PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana cara pemanfaatan ceker ayam pada pembuatan kue baruasa dengan baik melalui 4 perlakuan yaitu tepung ceker sebanyak 100% (TPC100), tepun beras sebanyak 75% dan kue baruasa sebanyak 25% (TPC75TB25), dan tepung ceker ayam sebanyak 50% dan tepung beras sebanyak 50%(TPC50TB50),dan tepung ceker ayam sebanyak 25% dan tepung beras sebanyak 75%(TPC25TB75), serta untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap aspek rasa, tekstur, aroma, dan warna dengan melakukan 3 kali tahap uji hedonik pada panelis yang merupakan orang-orang yang menyukai kue baruasa

4.2. Deskripsi Penilaian Panelis Terhadap Hedonik

4.2.1 Aspek Rasa

Hasil uji hedonik terhadap rasa bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap yoghurt dari susu sukun dan kemudian akan dikelompokkan dalam kriteria yang sudah ditentukan sebelumnya. Berikut merupakan hasil penilaian rata-rata dari panelis beserta deskripsinya masing-masing pada percobaan pertama, kedua dan ketiga.

Tabel 4.1 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Rasa Pada percobaan pertama

Penilaian (skala)	Konsentrasi tepung ceker Ayam							
	TPC100		TPC75TB25		TPC50BT50		TPC25YSS75	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat sangat suka (5)	16	80	8	40	16	80	10	50
Sangat Suka (4)	16	64	24	96	10	40	24	96
Suka (3)	40	120	37	111	42	126	35	105
Agak Suka (2)	5	10	9	18	9	18	10	20
Tidak Suka (1)	5	5	5	5	4	4	8	8
Jumlah	80	279	80	270	80	268	80	279
Rata-rata	3.40		3.25		3,30		3,20	
Kriteria	Suka		Suka		Suka		Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2018.

Tabel 4.1 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik kue baruasa dari tepung ceker ayam terhadap aspek rasa pada percobaan pertama. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- a. Perlakuan pertama yaitu TPC100 atau tepung ceker ayam sebanyak 100% dengan skor 279 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3.40 dan termasuk kriteria suka.
- b. Perlakuan kedua yaitu TPC75TPC25 atau tepung beras sebanyak 75% dan tepung ceker ayam sebanyak 25% termasuk kriteria suka dengan hasil rata-rata sebanyak 3.25 dan skor sebanyak 270.
- c. Perlakuan ketiga yaitu TPC50TB50 atau tepung ceker ayam dan tepung beras masing-masing sebanyak 50% dengan skor 268 dan rata-rata sebanyak 3.30 termasuk kriteria suka.
- d. Perlakuan keempat yaitu TPC525TB75 atau tepung ceker ayam sebanyak 25% dan tepung beras sebanyak 75% dengan skor 279 dan rata-rata sebanyak 3.20 termasuk kriteria suka. Dari hasil percobaan pertama ini, maka dapat disimpulkan bahwa rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan TPC100 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.40. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan TPC25TB75 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.20.

Tabel 4.2 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Rasa Pada Percobaan kedua.

Penilaian (skala)	Konsentrasi Tepung Ceker Ayam							
	TPC100		TPC75TB25		TPC50TB50		TPC25YSS75	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat sangat suka (5)	30	150	11	55	10	50	22	110
Sangat Suka (4)	10	40	20	80	14	56	12	48
Suka (3)	35	105	40	120	42	126	24	72
Agak Suka (2)	2	4	4	16	8	16	12	24
Tidak Suka (1)	2	230	2	2	5	5	10	10
Jumlah	80	301	80	273	80	253	80	264
Rata-rata	3,71		3,54		3,20		3,3	
Kriteria	Suka		Suka		Suka		Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2018.

Tabel 4.2 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik kue baruasa dari tepung ceker ayam terhadap aspek rasa pada percobaan kedua. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- a. Perlakuan pertama yaitu TPC100 atau tepung ceker ayam sebanyak 100% dengan skor 301 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3.71 dan termasuk kriteria suka.
- b. Perlakuan kedua yaitu TPC75TPC25 atau tepung beras sebanyak 75% dan tepung ceker ayam sebanyak 25% termasuk kriteria suka dengan hasil rata-rata sebanyak 3.54 dan skor sebanyak 273.
- c. Perlakuan ketiga yaitu TPC50TB50 atau tepung ceker ayam dan tepung beras masing-masing sebanyak 50% dengan skor 253 dan rata-rata sebanyak 3.20 termasuk kriteria suka.
- d. Perlakuan keempat yaitu TPC525TB75 atau tepung ceker ayam sebanyak 25% dan tepung beras sebanyak 75% dengan skor 264 dan rata-rata sebanyak 3.3 termasuk kriteria suka.
- e. Dari hasil percobaan pertama ini, maka dapat disimpulkan bahwa rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah

perlakuan TPC100 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.71. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan TPC25TB75 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.3

Tabel 4.3 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Rasa Pada Percobaan Ketiga.

Penilaian (skala)	Konsentrasi Tepung Ceker Ayam							
	TPC100		TPC75TB25		TPC50TB50		TPC25TB75	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat sangat suka (5)	12	60	16	80	14	70	18	90
Sangat Suka (4)	22	88	18	72	10	40	18	72
Suka (3)	28	84	34	102	48	144	24	72
Agak Suka (2)	4	4	8	16	8	16	14	28
Tidak Suka (1)	6	6	4	4	4	4	6	6
Jumlah	80	242	80	274	80	274	80	268
Rata-rata	3,36		3.42		3,26		3,35	
Kriteria	Suka		Suka		Suka		Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2018.

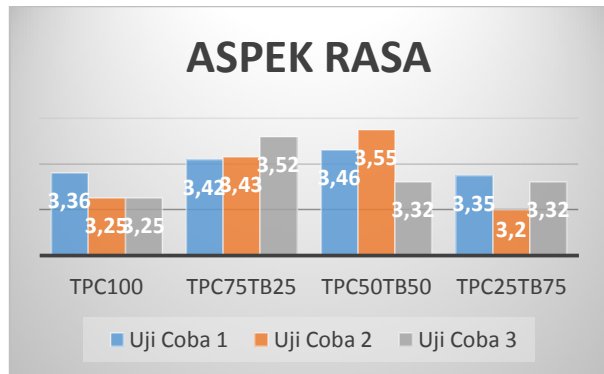
Tabel 4.3 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik kue baruasa dari tepung ceker ayam terhadap aspek rasa pada percobaan ketiga. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

Perlakuan pertama yaitu TPC100 atau tepung ceker ayam sebanyak 100% dengan skor 242 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3.36 dan termasuk kriteria suka.

- a. Perlakuan kedua yaitu TPC75TPC25 atau tepung beras sebanyak 75% dan tepung ceker ayam sebanyak 25% termasuk kriteria suka dengan hasil rata-rata sebanyak 3.42 dan skor sebanyak 274.
- b. Perlakuan ketiga yaitu TPC50TB50 atau tepung ceker ayam dan tepung beras masing-masing sebanyak 50% dengan skor 274 dan rata-rata sebanyak 3.26 termasuk kriteria suka.

- c. Perlakuan keempat yaitu TPC525TB75 atau tepung ceker ayam sebanyak 25% dan tepung beras sebanyak 75% dengan skor 2648 dan rata-rata sebanyak 3.35 termasuk kriteria suka.
- d. Dari hasil percobaan pertama ini, maka dapat disimpulkan bahwa rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan TPC100 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.42. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan TPC25TB75 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.26

berapa tabel di atas dapat disimpulkan bahwa terjadi perbedaan penilaian panelis dari uji coba tahap pertama, kedua, dan ketiga namun perbedaan yang terlihat tidak terlalu signifikan. Berikut dapat dilihat dari gambar grafik di bawah:



Gambar 4.1 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Rasa Pada Percobaan Pertama, Kedua Dan Ketiga.

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2018.

Berdasarkan gambar 4.1 penilaian panelis terhadap kesukaan rasa kue baruasa dari tepung ceker ayam memperoleh hasil yang baik dari ketiga perlakuan dengan interval angka diatas 3,0. Perlakuan TPC100 pada uji coba 1 memperoleh nilai rata-rata 3.36, uji coba 2 dengan nilai rata-rata 3.25, dan uji coba 3 dengan nilai rata-rata 3.25.

Pada perlakuan TPC75TB25 pada uji coba 1 memperoleh nilai rata-rata 3.42, uji coba 2 dengan nilai rata-rata 3.43, dan uji coba 3 dengan nilai rata-rata 3.52. Pada perlakuan TPC50TB50 pada uji coba 1 memperoleh nilai rata-rata 3.46, uji coba 2 dengan nilai rata-rata 3.52, dan uji coba 3 dengan nilai rata-rata 3.55. Pada perlakuan TPC25TB75 pada uji coba 1 memperoleh nilai rata-rata 3.35, uji coba 2 dengan nilai rata-rata 3.2, dan uji coba 3 dengan nilai rata-rata 3.32.

Jika dilihat dari hasil penilaian panelis pada gambar diatas, dapat disimpulkan bahwa dari keempat perlakuan yang berbeda (TPC100,TPC75TB25,TPC50TB50,TPC25TB75) dengan melalui 3 kali tahap uji coba, panelis dominan memilih perlakuan TPC50TB50 pada aspek rasa. Perubahan yang berupa perbedaan penilaian yang diberikan oleh panelis pada aspek rasa kue baruasa dari tepung ceker ayam dari uji coba pertama sampai ketiga dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu rasa tepung ceker ayam yang mendominasi kue baruasa, kualitas bahan-bahan yang digunakan pada tiap uji coba dan tingkat kejenuhan panelis yang harus mencicipi dan menilai 4 jenis perlakuan kue baruasa.

4.2.2 Aspek Tekstur

Panelis cenderung menyukai tekstur yang lembut ataupun kenyal. Berikut merupakan hasil penilaian rata-rata dari orang panelis beserta deskripsinya masing-masing pada percobaan pertama, kedua dan ketiga.

Tabel 4.4 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Tekstur Pada Percobaan pertama.

Penilaian (skala)	Konsentrasi Tepung Ceker Ayam							
	TPC100		TPC75TB25		TPC50BT50		TPC25TB75	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat sangat suka (5)	10	50	16	80	16	80	8	40
Sangat Suka (4)	16	62	24	96	24	96	18	78
Suka (3)	35	105	25	75	28	84	40	120
Agak Suka (2)	11	22	9	18	10	20	10	20
Tidak Suka (1)	2	2	6	6	2	2	4	4
Jumlah	80	241	80	275	80	282	80	256
Rata-rata	3.25		3.43		3.52		3.2	
Kriteria	Suka		Suka		Suka		Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2018.

Tabel 4.4 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik kue baruasa dari tepung ceker terhadap aspek tekstur pada percobaan pertama. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- a. Perlakuan pertama yaitu TPC100 atau tepung ceker ayam sebanyak 100% dengan skor 241 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3.25 dan termasuk kriteria suka.
- b. Perlakuan kedua yaitu TPC75TPC25 atau tepung beras sebanyak 75% dan tepung ceker ayam sebanyak 25% termasuk kriteria suka dengan hasil rata-rata sebanyak 3.43 dan skor sebanyak 275.
- c. Perlakuan ketiga yaitu TPC50TB50 atau tepung ceker ayam dan tepung beras masing-masing sebanyak 50% dengan skor 282 dan rata-rata sebanyak 3.52 termasuk kriteria suka.
- d. Perlakuan keempat yaitu TPC525TB75 atau tepung ceker ayam sebanyak 25% dan tepung beras sebanyak 75% dengan skor 256 dan rata-rata sebanyak 3.2 termasuk kriteria suka.

- e. Dari hasil percobaan pertama ini, maka dapat disimpulkan bahwa rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan TPC50BT50 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.52. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan TPC25TB75 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.2

Tabel 4.5 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Tekstur Pada Percobaan Kedua.

Penilaian (skala)	Konsentrasi Tepung Ceker Ayam							
	TPC100		TPC75TB25		TPC50BT50		TPC25TB75	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat sangat suka (5)	4	20	12	60	16	80	12	60
Sangat Suka (4)	28	112	28	112	26	104	24	96
Suka (3)	34	102	30	90	26	78	26	78
Agak Suka (2)	12	24	10	20	10	20	14	28
Tidak Suka (1)	2	2	0	0	2	2	4	4
Jumlah	80	260	80	282	80	284	80	266
Rata-rata	3.25		3.52		3.55		3.32	
Kriteria	Suka		Suka		Suka		Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2018

Tabel 4.5 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik kue baruasa dari tepung ceker terhadap aspek tekstur pada percobaan kedua. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- Perlakuan pertama yaitu TPC100 atau tepung ceker ayam sebanyak 100% dengan skor 260 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3.25 dan termasuk kriteria suka.
- Perlakuan kedua yaitu TPC75TPC25 atau tepung beras sebanyak 75% dan tepung ceker ayam sebanyak 25% termasuk kriteria suka dengan hasil rata-rata sebanyak 3.52 dan skor sebanyak 282.
- Perlakuan ketiga yaitu TPC50TB50 atau tepung ceker ayam dan tepung beras masing-masing sebanyak 50% dengan skor 284 dan rata-rata sebanyak 3.55 termasuk kriteria suka.

- d. Perlakuan keempat yaitu TPC525TB75 atau tepung ceker ayam sebanyak 25% dan tepung beras sebanyak 75% dengan skor 266 dan rata-rata sebanyak 3.32 termasuk kriteria suka.
- e. Dari hasil percobaan pertama ini, maka dapat disimpulkan bahwa rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan TPC50BT50 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.52. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan TPC100 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.25

Tabel 4.6 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Tekstur Pada Percobaan Ketiga.

Penilaian (skala)	Konsentrasi Tepung Ceker Ayam							
	TPC100		TPC75TB25		TPC50BT50		TPC25TB75	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat sangat suka (5)	14	70	16	80	22	110	6	30
Sangat Suka (4)	18	72	30	120	22	88	20	80
Suka (3)	38	114	20	60	40	120	48	144
Agak Suka (2)	6	12	2	4	2	4	2	4
Tidak Suka (1)	4	4	2	2	2	2	4	4
Jumlah	80	272	80	264	80	324	80	262
Rata-rata	3.4		3.3		4.75		3.27	
Kriteria	Suka		Suka		Suka		Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2018

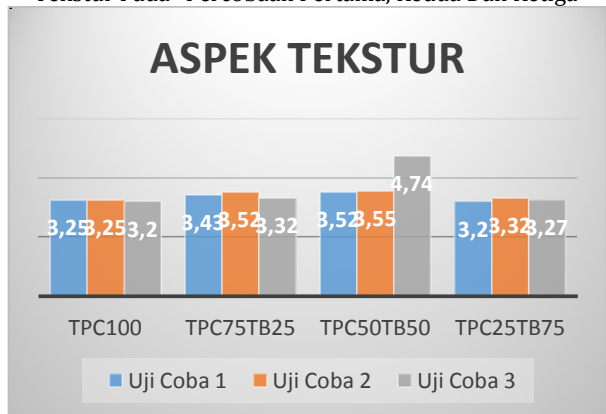
Tabel 4.6 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik kue baruasa dari tepung ceker terhadap aspek tekstur pada percobaan ketiga. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- a. Perlakuan pertama yaitu TPC100 atau tepung ceker ayam sebanyak 100% dengan skor 272 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3.4 dan termasuk kriteria suka.
- b. Perlakuan kedua yaitu TPC75TPC25 atau tepung beras sebanyak 75% dan tepung ceker ayam sebanyak 25% termasuk kriteria suka dengan hasil rata-rata sebanyak 3.3 dan skor sebanyak 264.

- c. Perlakuan ketiga yaitu TPC50TB50 atau tepung ceker ayam dan tepung beras masing-masing sebanyak 50% dengan skor 324 dan rata-rata sebanyak 3.75 termasuk kriteria suka.
- d. Perlakuan keempat yaitu TPC525TB75 atau tepung ceker ayam sebanyak 25% dan tepung beras sebanyak 75% dengan skor 262 dan rata-rata sebanyak 4.75 termasuk kriteria suka.
- e. Dari hasil percobaan pertama ini, maka dapat disimpulkan bahwa rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan TPC50BT50 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.75. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan TPC75TB25 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.3

Beberapa tabel di atas dapat disimpulkan bahwa terjadi perbedaan penilaian panelis dari uji coba tahap pertama, kedua, dan ketiga namun perbedaan yang terlihat tidak terlalu signifikan. Berikut dapat dilihat dari gambar grafik di bawah:

Gambar 4.2 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Tekstur Pada Percobaan Pertama, Kedua Dan Ketiga



Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2018.

Berdasarkan gambar 4.2 penilaian panelis terhadap kesukaan rasa kue baruasa dari tepung ceker ayam

memperoleh hasil yang baik dari ketiga perlakuan dengan interval angka diatas 3,0. Perlakuan TPC100 pada uji coba 1 memperoleh nilai rata-rata 3,25, uji coba 2 dengan nilai rata-rata 3.25, dan uji coba 3 dengan nilai rata-rata 3.4. Pada perlakuan TPC75TB25 pada uji coba 1 memperoleh nilai rata-rata 3.43, uji coba 2 dengan nilai rata-rata 3.52, dan uji coba 3 dengan nilai rata-rata 3.3. Pada perlakuan TPC50TB50 pada uji coba 1 memperoleh nilai rata-rata 3.52, uji coba 2 dengan nilai rata-rata 3.55, dan uji coba 3 dengan nilai rata-rata 3.75. Pada perlakuan TPC25TB75 pada uji coba 1 memperoleh nilai rata-rata 3.2, uji coba 2 dengan nilai rata-rata 3.32, dan uji coba 3 dengan nilai rata-rata 3.27.

Jika dilihat dari hasil penilaian panelis pada gambar diatas, dapat disimpulkan bahwa dari keempat perlakuan yang berbeda (TPC100,TPC75TB25,TPC50TB50,TPC25TB75) dengan melalui 3 kali tahap uji coba, panelis dominan memilih perlakuan TPC50TB50 pada aspek rasa. Perubahan yang berupa perbedaan penilaian yang diberikan oleh panelis pada aspek rasa kue baruasa dari tepung ceker ayam dari uji coba pertama sampai ketiga dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu rasa tepung ceker ayam yang mendominasi kue baruasa, kualitas bahan-bahan yang digunakan pada tiap uji coba dan tingkat kejenuhan panelis yang harus mencicipi dan menilai 4 jenis perlakuan kue baruasa.

4.2.3 Aspek Aroma

Hasil uji hedonik terhadap aroma bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap kue baruasa dari tepung ceker ayam. Berikut merupakan hasil penilaian rata-rata dari panelis beserta deskripsinya masing-masing pada percobaan pertama, kedua dan ketiga terhadap aspek aroma

Tabel 4.7 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Aroma Pada Percobaan Pertama.

Penilaian (skala)	Konsentrasi Tepung Ceker Ayam							
	TPC100		TPC75TB25		TPC50BT50		TPC25TB75	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat sangat suka (5)	12	60	3	15	1	5	1	5
Sangat Suka (4)	17	68	9	36	11	44	12	48
Suka (3)	11	33	22	66	24	72	19	57
Agak Suka (2)	4	8	5	10	2	4	5	10
Tidak Suka (1)	2	2	1	1	3	3	3	3
Jumlah	80	171	80	128	80	128	80	123
Rata-rata	4.02		3.2		3.12		3.07	
Kriteria	Suka		Suka		Suka		Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2018.

Tabel 4.7 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik terhadap aspek aroma pada percobaan pertama. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- Perlakuan pertama yaitu TPC100 atau tepung ceker ayam sebanyak 100% dengan skor 171 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 4.02 dan termasuk kriteria suka.
- Perlakuan kedua yaitu TPC75TPC25 atau tepung beras sebanyak 75% dan tepung ceker ayam sebanyak 25% termasuk kriteria suka dengan hasil rata-rata sebanyak 3.2 dan skor sebanyak 128.
- Perlakuan ketiga yaitu TPC50TB50 atau tepung ceker ayam dan tepung beras masing-masing sebanyak 50% dengan skor 128 dan rata-rata sebanyak 3.12 termasuk kriteria suka.
- Perlakuan keempat yaitu TPC525TB75 atau tepung ceker ayam sebanyak 25% dan tepung beras sebanyak 75% dengan skor 123 dan rata-rata sebanyak 3.07 termasuk kriteria suka.
- Dari hasil percobaan pertama ini, maka dapat disimpulkan bahwa rasa yang paling banyak disukai

oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan TPC50BT50 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.12. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan TPC75TB25 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.2

Tabel 4.8 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Aroma Pada Percobaan Kedua.

Penilaian (skala)	Konsentrasi Tepung Ceker Ayam							
	TPC100		TPC75TB25		TPC50BT50		TPC25TB75	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat sangat suka (5)	11	55	11	55	17	85	4	20
Sangat Suka (4)	29	116	31	124	44	176	49	196
Suka (3)	30	90	32	96	13	39	20	60
Agak Suka (2)	12	24	8	16	7	14	20	8
Tidak Suka (1)	0	0	0	0	2	2	1	1
Jumlah	80	288	80	294	80	316	80	294
Rata-rata	3,47		3,54		3,80		3,54	
Kriteria	Suka		Suka		Suka		Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2018.

Tabel 4.8 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik terhadap aspek aroma pada percobaan kedua. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- Perlakuan pertama yaitu TPC100 atau tepung ceker ayam sebanyak 100% dengan skor 288 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3.47 dan termasuk kriteria suka.
- Perlakuan kedua yaitu TPC75TPC25 atau tepung beras sebanyak 75% dan tepung ceker ayam sebanyak 25% termasuk kriteria suka dengan hasil rata-rata sebanyak 3.54 dan skor sebanyak 294.
- Perlakuan ketiga yaitu TPC50TB50 atau tepung ceker ayam dan tepung beras masing-masing sebanyak 50% dengan skor 316 dan rata-rata sebanyak 3.80 termasuk kriteria suka.

- d. Perlakuan keempat yaitu TPC525TB75 atau tepung ceker ayam sebanyak 25% dan tepung beras sebanyak 75% dengan skor 294 dan rata-rata sebanyak 3.54 termasuk kriteria suka.
- e. Dari hasil percobaan pertama ini, maka dapat disimpulkan bahwa rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan TPC50BT50 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.80. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan TPC100 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.47

Tabel 4.9 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Aroma Pada Percobaan Ketiga.

Penilaian (skala)	Konsentrasi Tepung Ceker Ayam							
	TPC100		TPC75TB25		TPC50BT50		TPC25TB75	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat sangat suka (5)	26	130	4	20	8	40	4	20
Sangat Suka (4)	42	168	34	136	14	56	24	96
Suka (3)	12	36	38	114	42	126	38	114
Agak Suka (2)	1	2	4	8	14	28	14	28
Tidak Suka (1)	3	3	0	0	2	2	0	0
Jumlah	80	339	80	278	80	252	80	258
Rata-rata	4.35		3.47		3.15		3.22	
Kriteria	Suka		Suka		Suka		Suka	

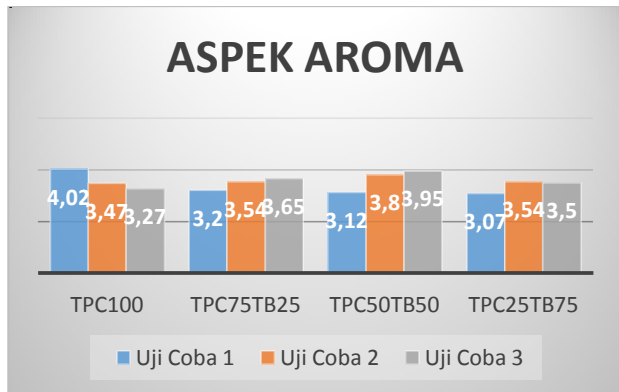
Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2018.

Tabel 4.9 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik terhadap aspek aroma pada percobaan ketiga. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- a. Perlakuan pertama yaitu TPC100 atau tepung ceker ayam sebanyak 100% dengan skor 339 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3.35 dan termasuk kriteria suka.
- b. Perlakuan kedua yaitu TPC75TPC25 atau tepung beras sebanyak 75% dan tepung ceker ayam sebanyak 25% termasuk kriteria suka dengan hasil rata-rata sebanyak 3.47 dan skor sebanyak 278.

- c. Perlakuan ketiga yaitu TPC50TB50 atau tepung ceker ayam dan tepung beras masing-masing sebanyak 50% dengan skor 252 dan rata-rata sebanyak 3.15 termasuk kriteria suka.
Perlakuan keempat yaitu TPC525TB75 atau tepung ceker ayam sebanyak 25% dan tepung beras sebanyak 75% dengan skor 258 dan rata-rata sebanyak 3.22 termasuk kriteria suka.
- d. Dari hasil percobaan pertama ini, maka dapat disimpulkan bahwa rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan TPC75BT25 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.47. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan TPC50BT50 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.15

Beberapa tabel di atas dapat disimpulkan bahwa terjadi perbedaan penilaian panelis dari uji coba tahap pertama, kedua, dan ketiga namun perbedaan yang terlihat tidak terlalu signifikan. Berikut dapat dilihat dari gambar grafik di bawah:



Gambar 4.3 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Aroma Pada Percobaan Pertama, Kedua Dan Ketiga.
Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2018.

Berdasarkan gambar 4.3 penilaian panelis terhadap kesukaan rasa kue baruasa dari tepung ceker ayam memperoleh hasil yang baik dari ketiga perlakuan dengan interval angka diatas 3,0. Perlakuan TPC100 pada uji coba 1 memperoleh nilai rata-rata 4,02, uji coba 2 dengan nilai rata-rata 3.47, dan uji coba 3 dengan nilai rata-rata 3.27. Pada perlakuan TPC75TB25 pada uji coba 1 memperoleh nilai rata-rata 3.2, uji coba 2 dengan nilai rata-rata 3.54, dan uji coba 3 dengan nilai rata-rata 3.65. Pada perlakuan TPC50TB50 pada uji coba 1 memperoleh nilai rata-rata 3.12, uji coba 2 dengan nilai rata-rata 3.8, dan uji coba 3 dengan nilai rata-rata 3.95. Pada perlakuan TPC25TB75 pada uji coba 1 memperoleh nilai rata-rata 3.07, uji coba 2 dengan nilai rata-rata 3.54, dan uji coba 3 dengan nilai rata-rata 3.5.

Jika dilihat dari hasil penilaian panelis pada gambar diatas, dapat disimpulkan bahwa dari keempat perlakuan yang berbeda (TPC100,TPC75TB25,TPC50TB50,TPC25TB75) dengan melalui 3 kali tahap uji coba, panelis dominan memilih perlakuan TPC50TB50 pada aspek rasa. Perubahan yang berupa perbedaan penilaian yang diberikan oleh panelis pada aspek rasa kue baruasa dari tepung ceker ayam dari uji coba pertama sampai ketiga dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu rasa tepung ceker ayam yang mendominasi kue baruasa, kualitas bahan-bahan yang digunakan pada tiap uji coba dan tingkat kejenuhan panelis yang harus mencicipi dan menilai 4 jenis perlakuan kue baruasa.

4.2.4 Aspek Warna

Hasil uji hedonik terhadap warna bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap kue baruasa dari tepung ceker ayam. Pemberian konsentrasi bahan pada setiap perlakuan dapat mempengaruhi perbedaan warna pada produk. Berikut merupakan hasil penilaian rata-rata dari panelis beserta deskripsinya masing-masing pada percobaan pertama, kedua dan ketiga terhadap aspek warna.

Tabel 4.10 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Warna Pada Percobaan Pertama.

Penilaian (skala)	Konsentrasi Tepung Ceker Ayam							
	TPC100		TPC75TB25		TPC50BT50		TPC25TB75	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat sangat suka (5)	8	40	14	70	26	130	16	80
Sangat Suka (4)	20	80	32	128	26	104	16	64
Suka (3)	40	120	26	78	26	78	40	120
Agak Suka (2)	10	20	8	16	2	4	8	16
Tidak Suka (1)	2	2	0	0	0	0	0	0
Jumlah	80	262	80	292	80	316	80	280
Rata-rata	3.27		3.65		3.95		3.5	
Kriteria	Suka		Suka		Suka		Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2018.

Tabel 4.10 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik terhadap aspek aroma pada percobaan ketiga. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- a. Perlakuan pertama yaitu TPC100 atau tepung ceker ayam sebanyak 100% dengan skor 339 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3.35 dan termasuk kriteria suka.
- b. Perlakuan kedua yaitu TPC75TPC25 atau tepung beras sebanyak 75% dan tepung ceker ayam sebanyak 25% termasuk kriteria suka dengan hasil rata-rata sebanyak 3.47 dan skor sebanyak 278.
- c. Perlakuan ketiga yaitu TPC50TB50 atau tepung ceker ayam dan tepung beras masing-masing sebanyak 50% dengan skor 252 dan rata-rata sebanyak 3.15 termasuk kriteria suka.
- d. Perlakuan keempat yaitu TPC525TB75 atau tepung ceker ayam sebanyak 25% dan tepung beras sebanyak 75% dengan skor 258 dan rata-rata sebanyak 3.22 termasuk kriteria suka.

- e. Dari hasil percobaan pertama ini, maka dapat disimpulkan bahwa rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan TPC75BT25 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.47. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan TPC50BT50 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.15

Tabel 4.11 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Warna Pada Percobaan Pertama

Penilaian (skala)	Konsentrasi Tepung Ceker Ayam							
	TPC100		TPC75TB25		TPC50BT50		TPC25TB75	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat sangat suka (5)	10	50	9	45	11	55	16	80
Sangat Suka (4)	16	64	28	112	32	164	24	96
Suka (3)	38	114	38	114	26	78	29	87
Agak Suka (2)	12	24	7	14	10	78	11	22
Tidak Suka (1)	4	4	1	1	2	20	3	3
Jumlah	80	256	80	286	80	293	80	288
Rata-rata	3.2		3,45		3,53		3,47	
Kriteria	Suka		Suka		Suka		Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2018.

Tabel 4.11 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik terhadap aspek aroma pada percobaan ketiga. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- Perlakuan pertama yaitu TPC100 atau tepung ceker ayam sebanyak 100% dengan skor 256 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3.2 dan termasuk kriteria suka.
- Perlakuan kedua yaitu TPC75TPC25 atau tepung beras sebanyak 75% dan tepung ceker ayam sebanyak 25% termasuk kriteria suka dengan hasil rata-rata sebanyak 3.45 dan skor sebanyak 286.
- Perlakuan ketiga yaitu TPC50TB50 atau tepung ceker ayam dan tepung beras masing-masing sebanyak 50%

dengan skor 293 dan rata-rata sebanyak 3.53 termasuk kriteria suka.

- d. Perlakuan keempat yaitu TPC525TB75 atau tepung ceker ayam sebanyak 25% dan tepung beras sebanyak 75% dengan skor 288 dan rata-rata sebanyak 3.47 termasuk kriteria suka.
- e. Dari hasil percobaan pertama ini, maka dapat disimpulkan bahwa rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan TPC50BT50 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.47. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan TPC100 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.2

Tabel 4.12 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Warna Pada Percobaan Ketiga.

Penilaian (skala)	Konsentrasi Tepung Ceker Ayam							
	TPC100		TPC75TB25		TPC50BT50		TPC25TB75	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat sangat suka (5)	2	10	8	40	22	110	8	40
Sangat Suka (4)	26	104	38	152	28	112	30	120
Suka (3)	48	144	30	90	30	90	30	90
Agak Suka (2)	2	4	2	4	0	0	8	16
Tidak Suka (1)	2	2	2	2	0	0	4	4
Jumlah	80	264	80	288	80	312	80	270
Rata-rata	3.3		3.6		3.9		3.37	
Kriteria	Suka		Suka		Suka		Suka	

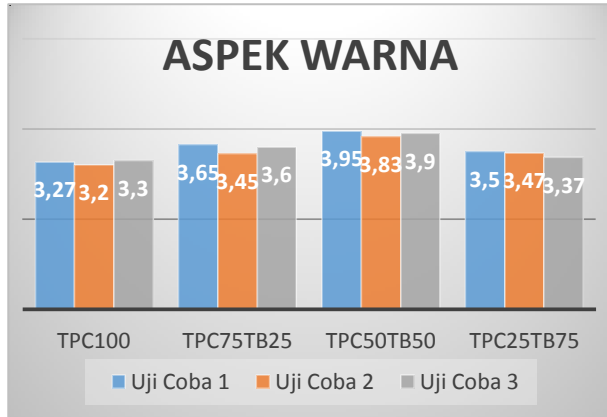
Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2018.

Tabel 4.12 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik terhadap aspek aroma pada percobaan ketiga. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- a. Perlakuan pertama yaitu TPC100 atau tepung ceker ayam sebanyak 100% dengan skor 264 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3.3 dan termasuk kriteria suka.

- b. Perlakuan kedua yaitu TPC75TPC25 atau tepung beras sebanyak 75% dan tepung ceker ayam sebanyak 25% termasuk kriteria suka dengan hasil rata-rata sebanyak 3.6 dan skor sebanyak 288.
- c. Perlakuan ketiga yaitu TPC50TB50 atau tepung ceker ayam dan tepung beras masing-masing sebanyak 50% dengan skor 312 dan rata-rata sebanyak 3.9 termasuk kriteria suka.
- d. Perlakuan keempat yaitu TPC525TB75 atau tepung ceker ayam sebanyak 25% dan tepung beras sebanyak 75% dengan skor 270 dan rata-rata sebanyak 3.37 termasuk kriteria suka.
- e. Dari hasil percobaan pertama ini, maka dapat disimpulkan bahwa rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan TPC50BT50 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.9. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan TPC100 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.3

Beberapa tabel di atas dapat disimpulkan bahwa terjadi perbedaan penilaian panelis dari uji coba tahap pertama, kedua, dan ketiga namun perbedaan yang terlihat tidak terlalu signifikan. Berikut dapat dilihat dari gambar grafik di bawah:



Gambar 4.4 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Warna Pada Percobaan Pertama, Kedua Dan Ketiga.

Sumber : Hasil Rekapitulasi Penulis, 2018.

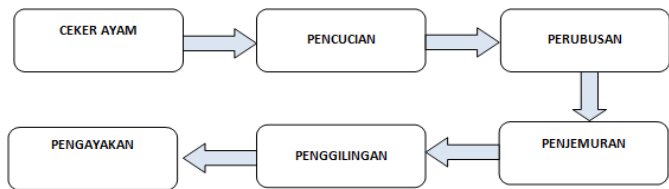
Berdasarkan gambar 4.4 penilaian panelis terhadap kesukaan rasa kue baruasa dari tepung ceker ayam memperoleh hasil yang baik dari ketiga perlakuan dengan interval angka diatas 3,0. Perlakuan TPC100 pada uji coba 1 memperoleh nilai rata-rata 3,27, uji coba 2 dengan nilai rata-rata 3.2, dan uji coba 3 dengan nilai rata-rata 3.3. Pada perlakuan TPC75TB25 pada uji coba 1 memperoleh nilai rata-rata 3.65, uji coba 2 dengan nilai rata-rata 3.45, dan uji coba 3 dengan nilai rata-rata 3.6. Pada perlakuan TPC50TB50 pada uji coba 1 memperoleh nilai rata-rata 3.95, uji coba 2 dengan nilai rata-rata 3.83, dan uji coba 3 dengan nilai rata-rata 3.9. Pada perlakuan TPC25TB75 pada uji coba 1 memperoleh nilai rata-rata 3.5, uji coba 2 dengan nilai rata-rata 3.47, dan uji coba 3 dengan nilai rata-rata 3.37.

Jika dilihat dari hasil penilaian panelis pada gambar diatas, dapat disimpulkan bahwa dari keempat perlakuan yang berbeda (TPC100,TPC75TB25,TPC50TB50,TPC25TB75) dengan melalui 3 kali tahap uji coba, panelis dominan memilih perlakuan TPC50TB50pada aspek rasa. Perubahan yang berupa perbedaan penilaian yang diberikan oleh panelis pada aspek rasa kue baruasa dari tepung ceker ayam dari uji coba pertama sampai ketiga dipengaruhi oleh

beberapa faktor yaitu rasa tepung ceker ayam yang mendominasi kue baruasa, kualitas bahan-bahan yang digunakan pada tiap uji coba dan tingkat kejenuhan panelis yang harus mencicipi dan menilai 4 jenis perlakuan kue baruasa.

4.3. Hasil Pembahasan

Berdasarkan percobaan yang telah dilakukan oleh penulis, maka dapat diketahui bahwa proses pembuatan kue baruasa dari tepung ceker ayam yaitu sebagai berikut :



Gambar 4.5 Alur Pembuatan kue baruasa.

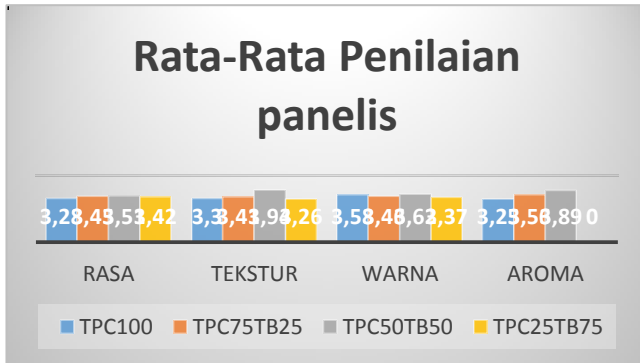
Sumber: Peneliti, 2018.

Dari gambar 4.5 dapat dilihat bahwa hal pertama yang harus dilakukan adalah pengupasan dan pembersihan ceker ayam. Hal ini dilakukan agar ceker ayam dapat terpisah dari kulitnya dan bersih dari kuku. Pengupasan ceker ayam dilakukan dengan menggunakan pisau, dan pembersihan ceker ayam dilakukan menggunakan air yang bersih. Pada proses pembersihan, ceker ayam dibilas sebanyak 3 kali agar kotoran yang terdapat pada ceker ayam dapat hilang.

Setelah itu proses perebusan ceker ayam, dilakukan agar lebih mudah memisahkan kulit dari ceker ayam, kemudian disaring agar dapat diambil dari panji. Perebusan ini dilakukan sekitar 15-30 menit sampai daging ceker benar-benar lembek. Hal ini bertujuan untuk mempermudah dalam proses pemisahan kulit ceker dan kuku.

Sebelum dilakukan proses pengeringan ceker ayam dipisahkan dari kulit dan kuku agar lebih cepat pengeringan. Setelah di pisahkan kulit dan kukuhnya kemudian di jemur selama 3 hari, kemudian ceker ayam di belender lalu di tembuk agar hasilnya maksimal kemudian di ayak di ayakkan 60 mesh.

Berdasarkan hasil rekapitulasi angket, dapat dilihat bahwa panelis memberikan penilaian suka dengan nilai rata-rata yang berbeda-beda. Berikut merupakan hasil rata-rata penilaian panelis.



Gambar 4.6 Rata-Rata Penilaian Panelis.

Sumber: Hasil Rekapitulasi Panelis.

Dari data yang telah disajikan pada gambar 4.6, maka dapat dilihat bahwa terdapat perbedaan nilai rata-rata pada setiap perlakuan baik dari aspek rasa, warna, tekstur dan aroma. Pada aspek rasa di perlakuan TPC100 dapat dilihat bahwa penilaian panelis berada di posisi suka tetapi dengan nilai yang tidak terlalu tinggi. Hal ini disebabkan oleh perlakuan bahan tidak mengalami perubahan apapun dan masih tetap mengikuti resep sehingga rasa yang ditimbulkan masih disukai oleh panelis meskipun dengan nilai rata-rata standar. Pada aspek tekstur, dapat dilihat bahwa penilaian panelis berada di posisi suka meskipun dengan nilai yang tidak terlalu tinggi. Hal ini dipengaruhi oleh ciri khas kue baruasa yang memiliki tekstur yang lembut sehingga akan menghasilkan tekstur yang lembut pada adonan dan masih bisa diterima oleh panelis. Sedangkan pada aspek warna panelis juga memberikan penilaian suka dengan posisi yang lebih tinggi dibanding pada aspek rasa dan tekstur. Warna yang dihasilkan berasal dari tepung ceker ayam. Adapun pada aspek aroma, panelis memberikan penilaian suka namun masih standar. Pemberian tepung ceker ayam sebanyak 100% menjadi penyebab aroma dari tepung ceker terasa jelas pada adonan kue baruasa. Sehingga berdasarkan data pada

gambar 4.6 dapat disimpulkan bahwa aspek yang paling bisa diterima oleh panelis pada perlakuan TPC50TB50 adalah aspek warna dengan kriteria suka.

Pada aspek rasa di perlakuan CL50CR50, panelis memberikan penilaian suka tetapi berada pada posisi menengah. Hal ini disebabkan oleh perlakuan bahan tidak mengalami perubahan apapun dan masih tetap mengikuti resep serta tepung ceke yang diberikan masih seimbang sehingga rasa yang ditimbulkan masih bisa diterima oleh panelis. Kemudian pada aspek tekstur panelis memberikan penilaian yang sama pada perlakuan TPC50TB50, karena kue baruasa merupakan kue yang memiliki tekstur yang lembut sehingga akan menghasilkan tekstur yang lembut pada adonan. Selanjutnya pada aspek warna panelis memberikan penilaian yang lebih tinggi dan masuk dalam kriteria suka. Penambahan tepung ceke sebanyak 75% menjadi penyebab warna yang dihasilkan oleh TPC50TB50 lebih menarik dibanding perlakuan TPC100 sehingga panelis lebih memilih perlakuan ini. Adapun pada aspek aroma, panelis juga memberikan penilaian suka tetapi tetap pada posisi menengah. Hal ini disebabkan oleh penambahan tepung ceke sebanyak 50% sehingga aroma tepung ceke ayam yang dihasilkan lebih jelas. Dari berbagai penilaian, aspek yang paling banyak disukai oleh panelis pada perlakuan TPC50TB50 ini adalah aspek warna dengan kriteria suka.

Pada aspek rasa di perlakuan TPC100, panelis memberikan penilaian suka dan berada di posisi tertinggi. Rasa yang dihasilkan berasal dari tepung ceke ayam yang sedikit lebih asin dan menggunakan bahan yang seimbang sehingga menimbulkan rasa yang disukai oleh panelis. Selanjutnya pada aspek tekstur, panelis memberikan penilaian yang sama dengan perlakuan sebelumnya. merupakan kue yang memiliki tekstur yang lembut sehingga akan menghasilkan tekstur yang lembut pada adonan.. Pada aspek warna, panelis memberikan penilaian suka dan berada di posisi tertinggi. Hal ini disebabkan karena tepung ceke ayam k yang dimiliki oleh lebih tinggi dibandingkan dengan tepung beras sehingga warna yang dihasilkan lebih menarik dan lebih banyak disukai oleh panelis. Adapun pada aspek aroma panelis juga memberikan penilaian suka dengan posisi tertinggi. Tepung ceke ayam memiliki aroma khas tersendiri sehingga jika ditambahkan kedalam adonan sebanyak 100% maka aroma tepung ceke ayam lebih jelas terasa. Hal ini dibuktikan dengan hasil penilaian panelis yang memberikan

penilaian tertinggi pada perlakuan TPC50TB50. Secara keseluruhan, aspek yang paling bisa diterima oleh panelis pada perlakuan TPC50TB501 adalah aspek warna dengan kriteria suka.

BAB V. Penutup

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian Substitusi Tepung ceker ayam terhadap kue tradisional baruasa dengan melakukan tiga kali uji hedonik, maka penulis dapat menarik beberapa kesimpulan antara lain:

- a. Tepung ceker dapat diolah menjadi baruasa dengan baik melalui proses pembersihan ceker ayam, perebusan ceker ayam, pemisahan dan penjemuran bahan, serta proses pengemasan kue baruasa. Jika melakukan perubusan ceker ayam jangan terlalu lama karena akan lebih sulit di pisahkan antara kulit dan tulangnya, kemudian di oven selama 20 jam agar lebih mudah di tumbuk, setelah di oven di tumbuk sampai tidak terlalu kasar lalu belender hingga halus setelah dibelender tepung ceker ayam di tapis dengan menggunakan tapisan 60 mesh. Selama melakukan uji coba kue baruasa dari tepung ceker ayam yaitu kue baruasa menjadi keras Karena beberapa faktor salah satunya terlalu banyak menggunakan tepung.
- b. Daya terima masyarakat terhadap kue baruasa dari segi rasa, tekstur, aroma dan warna yaitu dilihat dari rekapitulasi hasil angket dengan nilai rata-rata aspek yang paling tinggi. Pada aspek rasa, panelis lebih cenderung memilih perlakuan TPC50TB50 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.51. Hal ini disebabkan oleh rasa yang dimiliki oleh kue baruasa sedikit lebih terasa tepung ceker ayam terhadap ku baruasa. Dari aspek tekstur panelis memberikan penilaian yang berbeda-beda pada semua perlakuan baik dari perlakuan TPC100, TPC75TB25, dan TPC50TB5, TPC25TB75 yaitu sebanyak 3,3, 3,41, 3,94 DAN 3,26. Adapun dari aspek warna panelis lebih dominan memilih perlakuan TPC50TB50 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.89 karena karena tepung ceker dicampur dengan tepung beras memiliki warna coklat sehingga penulis cenderung memilih perlakuan TPC50TB50 . Sedangkan dari aspek aroma panelis lebih cenderung memilih TPC100 dengan nilai rata-rata sebanyak 3.62. Hal ini disebabkan oleh aroma khas tersendiri yang membuat aroma tepung ceker terasa lebih jelas.

5.2. Saran

Adapun beberapa saran yang dapat penulis berikan pada Subtitisi Tepung Ceker Ayam Terhadap Kue Tradisional Baruasa adalah sebagai berikut:

5.2.1 Peneliti Selanjutnya

Bagi peneliti selanjutnya, sebaiknya melakukan penelitian lanjutan terhadap eksperimen Tepung ceke ayamndengan cara uji lab dengan mengukur perubahan tepung ceker ayam setelah menjadi olahan kue baruasa, dan mengukur tingkat daya tahan tepung ceker apabila telah siap untuk dipasarkan

5.2.2 Masyarakat

Saran untuk masyarakat, kue baruasa dari tepung ceker ayam ini cocok untuk dijadikan produksi rumahan karena harganya yang murah dan bahan dasarnya yang mudah ditemukan serta pengolahannya pun terbilang mudah karena hanya melalui bebrapa proses yang tidak terlalu rumit dan hanya membutuhkan peralatan yang sederhana dalam proses pembuatannya.

Daftar Pustaka

- [1] Anni Faridah, dkk. 2012. Direktorat Pembina sekolah menengah kejuruan.jakarta
- [2] Badan Pusat Statistik. 2014. Populasi Ternak (000 ekor), 2000-2014. Tersedia di www.bps.go.id/tab_sub/view.php?tabel=i&daftar=i&id_subyek=24¬ab=12 (diakses 11-03-2014)
- [3] Kandungan Gizi Ceker Ayam. 2012. Tersedia di kandungan-gizi-ceker-ayam-negeri-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html. (diakses 06-02-2014)
- [4] Iskandar, 2014. Tinjauan Teoritis, Kerangka Berfikir, dan Hipotesis Tindakan, Universitas Indonesia (buku).
- [5] Sugiarto, 2015. Metodologi penelitian *Hospitality* dan Pariwisata, Matana Publishing, Yogyakarta (buku).
- [6] Sugiyono, 2016. Metode Penelitian dan Pengembangan *Research and Development*, Alfabeta, Bandung (buku).
- [7] Departemen Pendidikan Nasional, 2013. Menguji kesukaan Secara Organoleptik dan Hedonik, Jakarta : Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum.
- [8] Margaretha Fiani, 2012. Analisa Pengaruh *Food Quality dan Brand Image* Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo, Universitas Kristen Petra Surabaya
- [9] Suharsimi Arikunto, 2013. Prosedur penelitian. Jakarta : PT Asdi Mahasatya
- [10] Namawi, 2016. Hubungan pelayanan sirkulasi dengan pembentukan citra perpustakaan (studi deskriptif di perpustakaan Universitas Pendidikan Indonesia).
- [11] Margono, 2014. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta.

- [12] Sugiyono, 2015. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D. Bandung:Alfabeta.
- [13] Margono, 2014. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta.

LAMPIRAN 1 DAFTAR RIWAYAT HIDUP

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



1.

DATA PRIBADI

Nama Lengkap : Urfiah Perdana
Tempat dan tanggal lahir : Kalumpang, 12 Desember 1997
Alamat rumah : Jl.Kapasa Raya
Jenis kelamin : Perempuan
Email : urfiahperdana97@gmail.com
Agama : Islam
Nomor telepon : 082191500620

2. RIWAYAT PENDIDIKAN

SDN 3 kasimpureng 2003-2009
SMPN 2 Gantarankeke 2009-2012
SMAN 1 Bulukumba 2012-2015

3. ON THE JOB TRAINING

Training di Hotel The Phoenix Yogyakarta, Departemen Food & Beverage Product Training di Hotel Four Points by Sheraton Makassar 13 Maret-11 Agustus 2017
12 September-12 Januari 2017
Training di Hotel Novotel Grand Shayla City Centre 14 Mei 2018-8 Juni 2018

LAMPIRAN 2 ANGKET INSTRUMEN PENELITIAN

Substitusi Ceker Ayam Terhadap Kue Baruasa Khas Bugis Makasaar

Identitas Panelis

1. No. Responden :
2. Nama Responden :
2. Hari/ Tanggal :
3. Umur responden :
4. Jenis Kelamin :

Petunjuk Pengisian	Panelis diminta untuk mencoba TPC100, X805 TPC75TB25, X805 terbuat dari tepung ceker ayam. Nyatakan pendapat anda terhadap karakteristiknya dengan cara memberi tanda (v) pada kolom sampel.			
<i>Skala Likert</i>				
Skor	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma
5	Amat sangat suka	Amat sangat suka	Amat sangat suka	Amat sangat suka
4	Sangat suka	Sangat suka	Sangat suka	Sangat suka
3	Suka	Suka	Suka	Suka
2	Agak suka	Agak suka	Agak suka	Agak suka
1	Tidak suka	Tidak suka	Tidak suka	Tidak suka

Keterangan:

- TPC100 : Tepung Ceker ayam sebanyak 100%
 TPC75TB25 : Tepung ceker ayam 75% dan Tepung beras sebanyak 25%
 TPC50TB50 : Tepung ceker ayam 50% dan Tepung beras sebanyak 50%
 TPC25TB75 : Tepung ceker ayam 25% dan Tepung beras sebanyak 75%

TABEL PENILAIAN

ASPEK RASA						
No	Kode	Skor penilaian				
		1	2	3	4	5
1	TPC100					
2	TPC75TB25					
3	TPC50TB50					
4	TPC25TB75					

ASPEK TEKSTUR						
NO	Kode	Skor Penilaian				
		1	2	3	4	5
1	TPC100					
2	TPC75TB25					
3	TPC50TB50					
4	TPC25TB75					

ASPEK WARNA						
No	Kode	Skor penilaian				
		1	2	3	4	5
1	TPC100					
2	TPC75TB25					
3	TPC50TB50					
4	TPC25TB75					

ASPEK AROMA						
NO	Kode	Skor Penilaian				
		1	2	3	4	5
1	TPC100					
2	TPC75TB25					
3	TPC50TB50					
4	TPC25TB75					

Komentar:

.....

LAMPIRAN 3 RESEP KUE BARUASA DARI TEPUNG CEKER AYAM

1. Bahan-bahan:

- Tepung beras
- Tepung Ceker ayam
- Gula Pasir
- Kelapa parut
- Bakin soda
- Telur
- Minyak

2. Cara membuat kue baruasa :

3. Tahap persiapan, menyiapkan semua bahan dan alat yang digunakan dan menimbang bahan sesuai takaran.
4. Tahap pencampuran, bahan berupa tepung beras, tepung ceker ayam, kelapa parut (sangrai), gula pasir, baking soda, kemudian diaduk hingga menjadi adonan.
5. Tahap pengadukan adonan, campur satu liter gula pasir dan telur hingga mengembang .
6. Tahap pencetakan bahan , setelah di bulati simpan adonan ke dalam loyan kue
7. Tahap pengovenan adonan, adonan yang telah diletakkan dalam loyan selama kurang lebih 20 menit. Tingkat kematangan baruasa dilihat warnanya yaitu putih kecoklatan.
8. Tahap penyelesaian Selain menjaga kualitas produk, pengemasan bertujuan untuk menghindari adanya kontaminasi mikroorganismenya dan memudahkan dalam pengemasan. Pengemasan dunge menggunakan mika yang tertutup rapat agar produk dapat tahan lama dan tidak mudah rusak.

Lampiran 4 Hasil Penilaian Panelis Aspek Rasa Uji Coba 1

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
01	3	5	5	3
02	3	3	3	3
03	3	2	3	3
04	3	4	4	3
05	3	5	5	4
06	3	2	3	4
07	3	1	3	4
08	3	3	3	3
09	1	2	3	3
10	3	4	4	3
11	4	5	5	2
12	3	4	4	4
13	3	4	4	2
14	3	3	3	3
15	3	3	3	3
16	4	4	4	3
17	4	4	4	3
18	3	3	3	3
19	4	4	4	3
20	4	4	4	4
21	3	3	3	4
22	4	5	5	3
23	2	2	2	3
24	3	3	3	3
25	4	4	4	5
26	4	4	4	5
27	3	3	3	4
28	4	4	4	2
29	4	4	4	4
30	4	4	4	3
31	3	5	5	3
32	3	3	3	3
33	1	1	2	3
34	1	1	2	3
35	1	2	3	3
36	3	3	3	3

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
37	2	2	2	3
38	3	3	3	4
39	3	3	3	4
40	4	2	3	3
41	4	2	3	3
42	4	2	5	3
43	4	5	5	3
44	3	3	3	3
45	3	3	4	4
46	3	3	3	3
47	4	4	4	3
48	4	4	4	3
49	4	4	4	3
50	4	3	4	3
51	4	4	4	5
52	4	3	4	5
53	4	3	4	5
54	3	3	3	3
55	3	3	3	3
56	4	4	4	3
57	4	4	4	3
58	3	3	3	3
59	5	5	5	3
60	4	4	4	3
61	3	3	3	3
62	5	5	5	3
63	4	3	3	3
64	3	3	3	3
65	5	5	5	3
66	1	1	1	3
67	5	5	3	4
68	4	4	4	5
69	4	4	4	3
70	5	5	5	4
71	4	4	4	3
72	5	5	5	4
73	5	5	5	5

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
74	3	3	3	5
75	3	3	3	3
76	2	3	4	4
77	2	3	4	3
78	3	4	3	5
79	2	3	3	4
80	1	2	3	4
Jumlah	266	272	289	272
Rata-rata	3,32	3,4	3,61	3,4

Lampiran 5 Hasil Penilaian Panelis Aspek Rasa Uji Coba 2

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
01	5	5	4	4
02	3	4	4	4
03	4	4	4	4
04	5	5	4	3
05	2	3	2	3
06	4	1	3	3
07	4	3	5	4
08	3	3	4	2
09	4	2	3	2
10	3	4	4	1
11	3	4	4	1
12	3	4	4	3
13	3	4	4	3
14	4	4	3	4
15	5	5	5	4
16	3	3	3	4
17	3	1	4	5
18	4	3	4	5
19	1	1	1	3
20	4	4	3	3
21	4	3	3	3
22	4	4	5	3
23	3	5	5	3

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
24	3	4	2	4
25	4	2	4	4
26	4	4	5	3
27	4	4	5	3
28	3	3	4	3
29	3	3	4	3
30	3	4	5	4
31	3	4	2	4
32	2	2	3	3
33	4	4	4	5
34	2	5	3	3
35	4	3	5	4
36	4	4	4	3
37	5	3	4	4
38	3	5	4	3
39	3	4	3	2
40	3	2	4	2
41	5	5	5	2
42	5	3	4	4
43	3	3	5	5
44	4	3	5	2
45	3	4	3	3
46	4	5	3	4
47	4	3	3	5
48	5	3	4	4
49	3	5	4	5
50	3	3	4	3
51	3	3	3	3
52	3	2	4	4
53	3	4	2	3
54	2	3	2	4
55	3	4	3	2
56	4	4	3	3
57	4	5	5	3
58	3	5	4	3
59	4	5	4	3
60	4	3	3	3

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
61	5	4	3	4
62	2	3	3	4
63	3	2	4	4
64	3	2	2	4
65	4	3	2	4
66	4	5	3	4
67	2	4	3	3
68	3	3	4	3
69	3	2	4	3
70	3	2	4	4
71	3	2	5	4
72	5	4	3	4
73	4	5	3	3
74	3	3	4	4
75	2	2	2	3
76	3	3	1	5
77	3	3	3	3
78	2	2	2	3
79	4	3	3	4
80	3	2	4	4
Jumlah	274	273	285	273
Rata-rata	3,42	3,41	3,56	3,41

Lampiran 6 Hasil Penilaian Panelis Aspek Rasa Uji Coba 3

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
01	4	4	5	3
02	4	4	4	3
03	3	4	2	3
04	3	5	4	5
05	4	4	3	4
06	3	2	4	2
07	4	4	4	3
08	3	3	4	3
09	2	1	4	1
10	2	1	5	3

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
11	4	3	5	3
12	3	2	4	4
13	2	3	2	3
14	4	4	3	4
15	3	2	4	3
16	4	3	5	5
17	4	4	4	5
18	5	4	3	2
19	3	4	3	3
20	4	4	4	3
21	4	3	5	2
22	3	4	3	3
23	3	4	4	3
24	4	4	5	3
25	3	1	4	4
26	3	2	2	5
27	4	4	5	3
28	3	2	5	3
29	4	3	3	3
30	4	4	3	3
31	3	4	4	3
32	4	4	4	4
33	4	3	3	4
34	3	4	5	3
35	5	2	3	3
36	3	5	4	1
37	4	5	3	1
38	3	5	4	3
39	4	4	4	3
40	2	4	3	3
41	5	4	3	4
42	3	4	4	4
43	5	4	3	4
44	3	3	2	4
45	5	4	3	3
46	4	5	2	3

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
47	3	4	5	3
48	5	3	4	4
49	4	5	3	4
50	4	4	4	5
51	5	5	5	3
52	5	4	4	3
53	3	4	4	5
54	3	4	5	2
55	4	4	5	5
56	5	3	4	3
57	2	2	3	3
58	2	4	2	3
59	4	5	3	3
60	2	4	3	2
61	1	4	2	3
62	4	5	3	3
63	2	5	3	3
64	4	5	5	2
65	4	3	3	2
66	5	4	4	3
67	4	4	4	3
68	3	3	3	3
69	4	5	3	5
70	4	3	5	3
71	2	5	4	4
72	4	3	5	3
73	2	3	3	3
74	5	1	1	3
75	2	2	2	5
76	3	3	3	5
77	3	3	3	5
78	3	4	2	4
79	2	4	4	5
80	3	2	4	5
Jumlah	278	286	289	274
Rata-rata	3,47	3,57	3,61	3,42

Lampiran 7 Hasil Penilaian Panelis Aspek Tekstur Uji Coba 1

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
01	5	4	4	3
02	4	4	4	3
03	2	3	4	4
04	4	3	5	4
05	3	4	4	3
06	3	3	2	3
07	4	4	4	5
08	3	3	3	2
09	4	2	1	5
10	5	2	1	4
11	5	4	3	4
12	4	3	2	4
13	2	2	3	3
14	3	4	4	3
15	4	3	2	4
16	5	4	3	4
17	4	4	4	4
18	3	5	4	3
19	3	3	4	3
20	4	4	4	4
21	3	4	3	5
22	3	3	4	3
23	4	3	4	3
24	3	4	4	2
25	4	3	1	2
26	2	3	2	2
27	3	4	4	3
28	5	3	2	3
29	3	4	3	3
30	3	4	4	4
31	4	3	4	4
32	4	4	4	5
33	3	4	3	4
34	3	3	4	3

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
35	3	5	2	3
36	4	3	5	5
37	3	4	5	2
38	4	3	5	3
39	4	4	4	3
40	3	2	4	4
41	3	5	4	3
42	4	3	4	2
43	3	5	4	2
44	2	3	3	2
45	3	5	4	1
46	2	4	5	3
47	3	3	4	3
48	4	5	3	4
49	3	4	5	3
50	4	4	4	3
51	4	5	5	3
52	4	5	4	4
53	4	3	4	4
54	5	3	4	3
55	5	4	4	2
56	4	5	3	3
57	3	2	2	3
58	2	2	4	3
59	3	4	5	4
60	3	2	4	5
61	2	2	4	3
62	3	4	3	5
63	3	2	4	4
64	5	4	4	3
65	3	5	3	5
66	4	4	4	2
67	4	4	4	5
68	3	3	3	5
69	3	4	3	4
70	3	4	3	4
71	4	2	3	3

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
72	5	4	3	3
73	5	2	4	2
74	3	4	4	4
75	2	2	3	3
76	3	3	3	2
77	3	4	4	5
78	2	4	4	5
79	2	3	3	3
80	3	5	3	4
Jumlah	275	283	286	272
Rata-rata	3,43	5,53	5,57	3,4

Lampiran 8 Hasil Penilaian Panelis Aspek Tekstur Uji Coba 2

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
01	3	3	4	4
02	3	4	4	3
03	3	3	5	5
04	3	4	5	5
05	2	3	5	3
06	3	4	4	4
07	4	3	5	4
08	3	4	5	4
09	2	3	3	3
10	2	4	4	3
11	4	5	4	2
12	3	3	4	2
13	2	2	4	2
14	4	4	3	2
15	3	3	4	3
16	4	3	4	3
17	4	4	4	3
18	5	3	1	3
19	3	3	2	4
20	4	4	4	3

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
21	4	3	2	3
22	3	4	3	4
23	3	4	4	3
24	4	3	4	3
25	3	4	4	3
26	3	4	3	4
27	4	3	4	4
28	3	2	4	5
29	4	5	4	2
30	4	3	4	1
31	3	5	4	3
32	4	3	3	3
33	4	5	4	2
34	3	2	5	4
35	5	3	4	5
36	3	5	3	3
37	4	4	5	4
38	3	4	4	4
39	4	5	5	3
40	2	5	4	5
41	5	3	4	4
42	3	3	4	4
43	5	4	4	4
44	4	4	3	3
45	5	2	2	3
46	4	4	4	3
47	3	4	4	4
48	5	5	5	2
49	4	4	5	2
50	4	3	5	3
51	5	4	4	3
52	5	3	5	5
53	3	4	5	3
54	3	2	3	3
55	4	3	4	4
56	5	5	4	3
57	3	3	4	4

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
58	2	4	4	3
59	4	4	3	3
60	2	3	4	3
61	2	3	4	1
62	4	2	4	5
63	2	3	1	3
64	5	3	2	3
65	5	4	4	3
66	4	3	4	3
67	4	4	4	4
68	3	3	3	4
69	4	2	2	3
70	4	4	4	3
71	3	4	4	4
72	4	3	2	4
73	2	4	3	4
74	2	2	2	3
75	2	3	3	3
76	3	2	2	4
77	3	3	2	3
78	2	3	2	5
79	4	4	3	4
80	3	3	3	3
Jumlah	277	278	293	272
Rata-rata	3,46	33,47	3,66	3,41

Lampiran 9 Hasil Penilaian Panelis Aspek Tekstur Uji Coba 3

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
01	3	3	3	3
02	4	4	4	3
03	3	3	4	2
04	4	3	4	2
05	3	4	4	3
06	4	4	3	4
07	3	3	4	1
08	4	3	4	3

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
09	3	4	4	2
10	4	3	1	4
11	5	3	2	3
12	3	4	4	3
13	2	1	4	2
14	4	4	4	3
15	3	3	4	2
16	3	2	4	4
17	1	2	2	3
18	3	3	4	3
19	3	4	4	4
20	4	3	3	4
21	3	5	4	3
22	4	4	5	3
23	4	3	4	3
24	3	5	3	3
25	4	4	5	5
26	4	4	4	5
27	3	5	5	3
28	2	5	4	4
29	5	3	4	3
30	3	3	4	4
31	5	4	4	2
32	3	4	3	5
33	5	2	2	3
34	2	4	3	4
35	3	4	4	4
36	5	4	4	4
37	4	3	4	4
38	4	2	4	3
39	5	2	3	4
40	5	3	4	3
41	3	3	4	3
42	3	4	4	3
43	4	3	1	3
44	4	3	2	4
45	2	4	4	2

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
46	4	3	4	4
47	4	4	4	1
48	5	2	3	3
49	4	3	4	4
50	3	2	2	3
51	4	2	4	3
52	3	3	3	4
53	4	4	4	3
54	2	3	4	3
55	3	3	4	2
56	5	3	4	3
57	3	2	4	2
58	4	5	4	3
59	2	2	2	4
60	3	4	4	3
61	3	3	3	5
62	2	2	4	2
63	3	3	2	3
64	3	3	4	3
65	4	3	3	3
66	3	4	4	3
67	4	3	4	4
68	3	3	4	4
69	2	2	4	4
70	4	5	3	3
71	4	3	4	3
72	3	4	4	3
73	4	3	2	5
74	3	3	3	3
75	3	3	3	3
76	3	4	3	3
77	4	3	4	4
78	3	3	4	3
79	3	5	2	3
80	3	5	2	4
Jumlah	275	265	278	261

Rata-rata	3,43	3,31	3,47	3,26
------------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Lampiran 10 Hasil Penilaian Panelis Aspek Warna Uji Coba 1

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
01	4	5	5	3
02	4	3	4	3
03	4	4	4	3
04	4	5	5	2
05	2	2	3	3
06	3	4	1	4
07	5	4	3	2
08	4	3	3	3
09	3	4	2	3
10	4	3	4	5
11	4	3	4	2
12	4	3	4	3
13	4	3	4	4
14	3	4	4	3
15	5	5	5	2
16	3	3	3	3
17	4	3	1	5
18	4	4	3	3
19	1	1	1	2
20	3	4	4	3
21	3	4	3	2
22	5	4	4	3
23	5	3	5	2
24	2	3	4	3
25	4	4	2	2
26	5	4	4	3
27	5	4	4	3
28	4	3	3	3
29	4	3	3	2
30	5	3	4	3
31	2	3	4	2
32	3	2	2	2
33	4	4	4	2
34	3	2	5	3

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
35	5	4	3	4
36	4	4	4	2
37	4	5	3	3
38	4	3	5	3
39	3	3	4	3
40	4	3	2	4
41	5	5	5	3
42	4	5	3	3
43	5	3	3	4
44	5	4	3	3
45	3	3	4	2
46	3	4	5	2
47	3	4	3	1
48	4	5	3	3
49	4	3	5	5
50	4	3	3	3
51	3	3	3	4
52	4	3	2	3
53	2	3	4	3
54	2	2	3	2
55	3	3	4	3
56	3	4	4	2
57	5	4	5	3
58	4	3	5	4
59	4	4	5	3
60	3	4	3	4
61	3	5	4	2
62	3	2	3	3
63	4	3	2	4
64	2	3	2	3
65	2	4	3	4
66	3	4	5	3
67	3	2	4	3
68	4	3	3	3
69	4	3	2	3
70	4	3	2	2
71	5	3	2	2

72	3	5	4	1
73	3	4	5	2
74	3	3	3	2
75	3	3	3	2
76	3	3	3	3
77	3	2	3	3
78	2	3	2	2
79	2	3	4	5
80	4	4	3	5
Jumlah	268	275	276	266
Rata-rata	3,57	3,43	3,45	3,32

Lampiran 11 Hasil Penilaian Panelis Aspek Warna Uji Coba 2

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
01	2	3	3	3
02	3	5	4	3
03	2	4	5	4
04	5	3	4	4
05	4	5	3	3
06	3	4	5	2
07	4	4	4	3
08	5	3	4	3
09	5	4	4	2
10	4	5	3	3
11	4	3	4	2
12	5	4	4	3
13	4	4	4	2
14	5	3	4	5
15	5	4	4	5
16	4	5	3	1
17	4	3	4	1
18	5	4	4	5
19	4	5	3	5
20	3	4	5	3
21	4	4	4	4
22	5	3	4	3
23	5	4	4	3

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
24	4	5	3	2
25	4	3	4	3
26	5	4	4	4
27	4	4	4	3
28	5	3	4	3
29	3	5	4	4
30	2	4	5	3
31	5	3	4	2
32	4	5	3	2
33	3	4	5	3
34	4	4	4	2
35	5	3	4	3
36	5	4	4	2
37	4	5	3	4
38	4	3	4	3
39	5	4	4	3
40	4	4	4	2
41	5	3	4	1
42	5	4	4	2
43	4	5	3	3
44	4	4	4	3
45	5	3	4	3
46	5	4	4	2
47	4	5	3	2
48	4	3	4	3
49	5	4	4	3
50	4	5	3	2
51	3	4	5	2
52	4	4	4	2
53	5	3	4	3
54	5	4	4	3
55	4	5	3	2
56	4	3	4	3
57	5	4	4	2
58	4	4	4	3
59	5	3	4	2
60	4	5	3	3

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
61	3	4	5	3
62	4	4	4	4
63	5	3	4	4
64	5	4	4	2
65	4	5	3	3
66	4	3	4	2
67	5	4	4	5
68	4	4	4	3
69	5	3	4	4
70	5	4	4	3
71	4	5	3	2
72	4	4	4	3
73	5	3	4	4
74	4	4	4	3
75	3	3	4	4
76	3	2	3	3
77	3	2	3	3
78	4	3	2	3
79	3	3	2	4
80	4	4	2	4
Jumlah	310	307	304	291
Rata-rata	3,87	3,83	3,8	3,63

Lampiran 12 Hasil Penilaian Panelis Aspek Warna Uji Coba 3

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
01	4	3	4	3
02	5	4	4	3
03	4	4	4	3
04	5	3	4	4
05	4	5	3	5
06	3	4	5	5
07	4	4	4	2
08	5	3	4	2
09	5	4	4	3
10	4	5	3	2

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
11	4	3	4	2
12	5	4	4	1
13	4	4	4	2
14	5	3	4	3
15	4	5	3	3
16	3	4	5	4
17	4	4	4	4
18	5	3	4	3
19	5	4	4	3
20	4	5	3	3
21	4	4	4	5
22	5	3	4	3
23	5	4	4	3
24	4	5	3	4
25	4	3	4	3
26	5	4	4	5
27	4	4	4	5
28	5	3	4	2
29	4	5	3	2
30	3	4	5	3
31	4	4	4	3
32	5	3	4	4
33	5	3	4	5
34	5	4	4	4
35	4	5	3	3
36	4	4	4	3
37	5	3	4	4
38	5	4	4	3
39	4	5	3	4
40	4	3	4	3
41	5	4	4	3
42	4	4	4	2
43	5	3	4	3
44	4	5	3	3
45	4	4	4	4
46	5	3	4	3
47	5	4	4	3

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
48	4	5	3	4
49	4	3	4	3
50	5	4	4	4
51	4	4	4	3
52	5	3	4	4
53	4	5	3	2
54	3	4	5	3
55	4	4	4	3
56	5	3	4	3
57	5	3	4	4
58	5	4	4	4
59	4	5	3	3
60	4	4	4	3
61	5	3	4	4
62	4	5	3	3
63	4	4	4	3
64	5	3	4	4
65	5	4	4	2
66	4	5	3	2
67	4	3	4	3
68	5	4	4	3
69	4	4	4	3
70	5	3	4	2
71	4	5	3	2
72	3	4	5	4
73	5	3	4	4
74	4	4	4	3
75	3	4	4	3
76	3	2	4	1
77	3	3	3	2
78	2	3	3	3
79	3	2	3	3
80	4	3	5	5
Jumlah	295	304	308	293
Rata-rata	3,68	3,8	3,85	3,66

Lampiran 13 Hasil Penilaian Panelis Aspek Aroma Uji Coba 1

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
01	5	5	4	3
02	5	4	4	3
03	3	3	4	4
04	3	3	4	3
05	4	4	4	4
06	4	4	4	3
07	4	4	5	2
08	3	2	2	2
09	4	4	4	1
10	4	4	4	3
11	3	3	4	2
12	5	5	5	3
13	4	5	4	3
14	4	4	3	2
15	3	4	3	2
16	4	4	4	2
17	5	3	4	4
18	3	4	3	4
19	4	1	2	2
20	3	5	4	3
21	4	3	2	2
22	4	4	5	2
23	4	4	5	3
24	5	5	5	2
25	3	3	4	3
26	5	4	4	3
27	5	4	3	4
28	3	5	4	5
29	3	5	4	4
30	5	5	5	3
31	4	4	5	3
32	3	4	4	2
33	4	3	5	2
34	2	4	3	5
35	3	5	4	5
36	3	2	1	3

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
37	4	5	3	3
38	1	3	3	4
39	1	3	2	4
40	2	4	3	3
41	2	4	5	3
42	3	1	4	4
43	3	5	5	4
44	2	4	3	3
45	3	4	5	3
46	5	2	4	2
47	3	5	4	2
48	3	4	3	3
49	4	3	3	3
50	4	5	3	4
51	4	2	2	4
52	5	3	4	3
53	3	5	4	2
54	3	5	4	2
55	2	3	4	3
56	4	3	4	4
57	2	2	3	3
58	3	2	2	5
59	4	5	3	5
60	2	4	5	2
61	3	4	4	3
62	2	3	2	3
63	2	2	2	2
64	4	5	3	3
65	4	3	5	3
66	3	3	4	3
67	5	5	5	3
68	4	4	4	3
69	3	4	5	2
70	2	4	3	3
71	4	5	3	2
72	3	3	5	3
73	4	5	2	3

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
74	3	3	2	4
75	4	4	2	3
76	3	3	4	2
77	3	2	4	3
78	3	3	3	3
79	4	3	5	4
80	3	4	2	3
Jumlah	281	297	292	273
Rata-rata	3,51	3,71	3,65	3,41

Lampiran 14 Hasil Penilaian Panelis Aspek Aroma Uji Coba 2

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
01	4	4	4	3
02	5	3	4	3
03	4	5	3	3
04	3	4	5	2
05	4	4	4	2
06	5	3	4	4
07	5	4	4	3
08	3	3	4	3
09	3	3	4	5
10	4	4	4	5
11	4	4	4	3
12	4	4	5	3
13	3	2	2	2
14	4	4	4	2
15	4	4	4	3
16	3	3	4	3
17	5	5	5	2
18	3	4	5	3
19	4	4	4	3
20	5	3	4	2
21	5	4	4	3
22	3	3	4	3
23	3	3	4	4

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
24	4	4	4	5
25	5	3	4	3
26	5	4	4	3
27	3	3	4	2
28	3	3	4	3
29	4	4	4	3
30	4	4	4	2
31	4	4	5	3
32	3	2	2	2
33	4	4	4	4
34	4	4	4	3
35	5	5	5	3
36	3	4	5	3
37	4	4	4	4
38	4	4	4	2
39	4	4	4	4
40	4	4	5	3
41	3	2	2	2
42	4	4	4	5
43	4	4	4	3
44	3	3	4	3
45	5	5	5	3
46	3	4	5	3
47	5	4	4	2
48	4	4	4	3
49	3	3	4	2
50	5	5	5	2
51	3	4	5	3
52	4	4	4	2
53	5	3	4	3
54	5	4	4	3
55	3	3	4	3
56	3	3	4	4
57	4	4	4	5
58	5	3	4	3
59	5	4	4	3
60	3	3	4	3

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
61	3	3	4	4
62	4	4	4	3
63	4	4	4	2
64	4	4	5	2
65	4	4	4	3
66	4	4	4	3
67	4	4	5	3
68	3	2	2	2
69	4	4	4	4
70	4	4	4	5
71	3	3	4	2
72	3	3	4	3
73	3	3	3	3
74	4	4	3	2
75	2	3	3	3
76	3	4	2	5
77	3	3	2	4
78	3	4	3	3
79	4	5	2	4
80	4	4	2	3
Jumlah	306	294	310	292
Rata-rata	3,82	3,67	3,87	3,65

Lampiran 15 Hasil Penilaian Panelis Aspek Aroma Uji Coba 3

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
01	4	5	4	3
02	4	4	3	3
03	3	4	3	2
04	4	4	4	3
05	3	3	4	3
06	4	4	4	4
07	5	3	4	4
08	5	4	4	5
09	3	3	4	5
10	3	3	4	4

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
11	4	4	4	4
12	4	4	4	3
13	4	4	5	5
14	4	4	3	4
15	3	4	3	3
16	4	4	4	3
17	3	3	4	3
18	4	4	4	3
19	5	3	4	2
20	5	4	4	2
21	3	3	4	1
22	3	3	4	2
23	5	4	4	3
24	3	3	4	2
25	3	3	4	2
26	4	4	4	3
27	4	4	4	3
28	4	4	5	3
29	4	4	3	3
30	3	4	3	2
31	4	4	4	3
32	3	3	4	3
33	4	4	4	4
34	5	3	4	3
35	5	4	4	3
36	3	3	4	3
37	4	4	4	4
38	3	3	4	3
39	4	4	4	4
40	5	3	4	3
41	5	4	4	3
42	3	3	4	4
43	3	3	4	2
44	5	4	4	4
45	3	3	4	2
46	3	3	4	2
47	3	2	1	3

Panelis	TPC100	TPC75 TB25	TPC25 TB75	TPC50 TB50
48	4	5	3	4
49	1	3	3	3
50	1	3	2	2
51	2	4	3	1
52	2	4	5	3
53	3	1	4	3
54	3	5	5	4
55	2	4	3	5
56	3	4	5	5
57	4	3	2	2
58	2	3	2	3
59	2	4	3	3
60	3	4	5	4
61	3	2	4	2
62	4	3	3	3
63	4	3	2	4
64	4	3	2	3
65	5	3	2	2
66	3	5	4	3
67	3	4	5	4
68	3	4	5	3
69	3	2	4	4
70	4	3	3	3
71	4	3	2	3
72	4	3	2	4
73	1	3	3	3
74	3	2	3	2
75	4	3	3	3
76	3	4	2	3
77	4	3	2	6
78	3	4	4	5
79	3	4	4	5
80	3	3	4	3
Jumlah	279	279	289	273
Rata-rata	3,48	3,48	3,61	3,41

Lampiran 16 Dokumentasi



Gambar 1 Uji Coba Panelis
Sumber: Dokumentasi Penulis,
2018



Gambar 2 Uji Coba Panelis
Sumber: Dokumentasi Penulis, 2018



Gambar 3 foto bersama Panelis
Sumber: Dokumentasi Penulis,
2018