

**PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* LABU SIAM TERHADAP
KUALITAS SIOMAY AYAM AFKIR**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



**HELGA AYUNDA PILIFAYO
NIM 2018/18075152**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

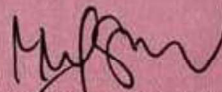
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* LABU SIAM TERHADAP
KUALITAS SIOMAY AYAM AFKIR

Nama : Helga Ayunda Pilifayo
NIM : 18075152
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

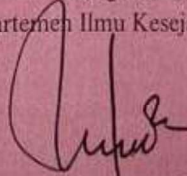
Padang, Februari 2023

Disetujui Oleh,
Pembimbing



Rahmi Holindesti STP, M.Si
NIP. 1980 1009200801 2014

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Helga Ayunda Pilifayo
NIM : 18075152

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
Dengan Judul :

**PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* LABU SIAM TERHADAP
KUALITAS SIOMAY AYAM AFKIR**

Padang, Februari 2023

Tim Penguji

Tanda Tangan

1. Ketua : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

1. 

2. Anggota : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

2. 

3. Anggota : Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7051186 e-mail : ikkfpunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Helga Ayunda Pilifayo
Nim : 18075152
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul: *Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam Terhadap Kualitas Siomay Ayam Afkir*. Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Februari 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2 002

Saya yang menyatakan

Helga Ayunda Pilifayo
NIM. 18075152

ABSTRAK

Helga Ayunda Pilifayo, 2023. “Pengaruh Penambahan *Puree* Labu Siam Terhadap Kualitas Siomay Ayam Afkir”. Skripsi. Padang: Program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departement Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

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

Kata Kunci : Ayam petelur afkir, Puree labu siam, Siomay, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“pengaruh penambahan *puree* labu siam terhadap kualitas siomay ayam afkir”**. Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yaitu Nabi besar Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan Akhlakul Karimah. Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini masih banyak rintangan yang akan penulis hadapi, namun penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si, selaku Dosen Pembimbing dan Penasehat Akademik yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini, semoga ibu selalu dilindungi dan dicintai oleh Allah SWT dimanapun ibu berada.

5. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si dan Ibu Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T selaku Dosen Penguji.
6. Seluruh Dosen, Karyawan dan Teknisi pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Ucapan terima kasih kepada sahabat, rekan rekan sebaya dan seperjuangan yang tidak dapat disebutkan satu persatu.
8. Teristimewa kepada orang tua, kakak, adek, dan keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan, semangat, setia mendengarkan keluh kesah dan motivasi baik moral maupun materil sehingga skripsi ini dapat dilesaikan.

Semoga segala bantuan, dorongan, motivasi, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta membawa berkah dan manfaat bagi kita semua. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, Februari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan masalah.....	6
D. Rumusan masalah.....	6
E. Tujuan penelitian.....	7
F. Manfaat penelitian.....	9
BAB II KAJIAN TEORI	10
A. Siomay	10
B. <i>Puree</i> Labu Siam.....	22
C. Kualitas Siomay Ayam Afkir.....	24
D. Kerangka Konseptual	28
E. Hipotesis.....	29
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	30
A. Jenis Penelitian.....	30
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	30
C. Objek Penelitian.....	30
D. Definisi Operasional Variabel.....	31
E. Jenis dan Sumber Data	32
F. Prosedur Penelitian.....	33
G. Rancangan Pengamatan	40
H. Kontrol Validitas.....	42
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian.....	42

J. Teknik Analisis Data.....	43
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	45
A. Hasil Penelitian	45
B. Pembahasan.....	55
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	66
A. Kesimpulan	66
B. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Siomay	12
2. Diagram alir pembuatan <i>puree</i> labu siam	24
3. Kerangka Konseptual	28
4. Diagram alir pembuatan isi siomay Ayam afkir dengan penambahan <i>puree</i> labu siam	39
5. Rata-rata nilai kualitas bentuk (rapi) isi siomay ayam afkir dengan penambahan <i>puree</i> labu siam	46
6. Rata-rata nilai kualitas bentuk (seragam) isi siomay ayam afkir dengan penambahan <i>puree</i> labu siam	47
7. Rata-rata nilai kualitas warna (putih kekuningan) isi siomay ayam afkir dengan penambahan <i>puree</i> labu siam	48
8. Rata-rata nilai kualitas aroma (harum khas ayam afkir) isi siomay ayam afkir dengan penambahan <i>puree</i> labu siam	49
9. Rata-rata nilai kualitas tekstur (kenyal) isi siomay ayam afkir dengan penambahan <i>puree</i> labu siam	51
10. Rata-rata nilai kualitas rasa (gurih) isi siomay ayam afkir dengan penambahan <i>puree</i> labu siam	52
11. Rata-rata nilai kualitas rasa (labu siam) isi siomay ayam afkir dengan penambahan <i>puree</i> labu siam	54

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Siomay.....	15
2. Alat Persiapan	37
3. Alat Pengolahan	37
4. Alat Penyajian	37
5. Resep penelitian siomay ayam afkir	38
6. Rancangan Penelitian	40
7. Kisi-kisi instrumen penelitian	43
8. Anava	43
9. Hasil ANAVA kualitas bentuk rapi	46
10. Hasil ANAVA kualitas bentuk rapi	47
11. Hasil ANAVA kualitas warna putih kekuningan.....	49
12. Hasil ANAVA kualitas aroma harum	50
13. Hasil ANAVA kualitas tekstur kenyal.....	51
14. Uji Duncan kualitas tekstur kenyal	52
15. Hasil ANAVA kualitas rasa gurih	53
16. Hasil ANAVA kualitas rasa (Terasa labu siam)	54
17. Uji Duncan Kualitas Rasa (Terasa Labu Siam)	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Petunjuk Pengisian Angket	73
2. Angket Penelitian	74
3. Dokumentasi Penelitian	76
4. Tabulasi Hasil Angket Penelitian.....	80
5. Uji Analisis Varian (ANAVA).....	89
6. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	95
7. Surat Izin Melakukan Penelitian	96
8. Surat Permohonan Pengajuan Panelis	97
9. Surat Tugas Seminar	98
10. ACC Untuk Publish Jurnal.....	99
11. ACC Untuk Ujian Skripsi	100
12. Surat Tugas Menguji Skripsi.....	101
13. Surat Konsultasi Bimbingan	102

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Siomay adalah salah satu jenis *dimsum* yang merupakan makanan yang berasal dari Tiongkok. Terbuat dari daging, udang atau ikan yang dibungkus dengan kulit pangsit kemudian dikukus (Novelia et al., 2016). Siomay adalah jenis makanan ringan yang dibuat dari adonan daging ayam cincang dan tepung tapioka dicampur bumbu-bumbu dan bahan penyedap yang kemudian dibungkus dengan kulit pangsit, dengan bagian atas dibiarkan terbuka. Kulit pangsit adalah adonan telur dan tepung terigu, berbentuk kotak atau bundar, yang kemudian difungsikan sebagai pembungkus adonan yang lain (Hanafie, 2018).

Siomay dalam bahasa Mandarin disebut shaomai merupakan daging cincang yang dibungkus kulit yang tipis dari tepung terigu dan dimatangkan dengan cara dikukus (Putu, 2021). Bahan pembuatan siomay yang awalnya terbuat dari daging babi cincang, kemudian diganti dengan daging ikan segar yang gurih, seperti ikan tenggiri atau udang.

Kandungan gizi utama pada siomay yaitu protein yang berasal dari daging ayam, udang maupun ikan, namun siomay rendah akan kandungan antioksidan, vitamin dan serat karena bahan dasar siomay menggunakan produk hewani dan sedikit bahan dari produk nabati. Selain ayam, tapioka merupakan salah satu bahan dasar dalam pembuatan siomay. Tapioka merupakan salah satu bahan pangan yang penting dalam memenuhi kebutuhan

gizi masyarakat, kandungan kalori yang tinggi pada tapioka dapat dijadikan alternatif pengganti beras sebagai bahan penyumbang energi terbesar. Konsumsi tepung tapioka secara berlebihan dapat menyebabkan penyakit gula darah atau dikenal sebagai diabetes.

Siomay biasanya terbuat dari adonan tepung terigu yang dicampur dengan daging ikan atau udang dan bahan lainnya. Pemilihan ayam afkir sebagai bahan utama siomay karena pemanfaatan daging pada ayam afkir masih sangat kurang apabila dibandingkan dengan ayam ras pedaging, disebabkan karena dagingnya yang liat (alot), sehingga kurang dapat diterima oleh sebagian masyarakat. Pengolahan siomay hampir sama dengan bakso, namun perbedaannya terletak pada tekstur karena tekstur siomay tidak terlalu kenyal dibandingkan bakso (Nessianti dan Dewi, 2015).

Ayam afkir merupakan ayam petelur yang telah habis masa produksinya atau sudah tidak produktif lagi untuk menghasilkan telur (Rani Prihatiningsih, dkk., 2021). Setelah habis masa produksinya ayam petelur atau disebut ayam afkir dapat di konsumsi dagingnya. Pemanfaatan daging pada ayam afkir masih sangat kurang apabila dibandingkan dengan ayam pedaging, yang disebabkan karena dagingnya yang liat (alot), sehingga kurang dapat diterima oleh sebagian konsumen. Daging ayam afkir belum banyak diolah masyarakat dikarenakan kurangnya pengetahuan tentang pemanfaatan ayam afkir sebagai produk pangan (Rahmi Holinesti dan Nurhayani, 2020). Daging ayam afkir juga memiliki kelemahan yaitu mudah rusak sehingga perlu adanya penanganan yang dilakukan seperti, pengawetan dan pengolahan menjadi

sebuah produk olahan seperti: sosis, nugget, bakso dan lain-lain (Rahmi Holinesti dan Nurhayani, 2020). Daging ayam afkir juga memiliki kelemahan yaitu mudah rusak sehingga perlu adanya penanganan yang dilakukan seperti, pengawetan dan pengolahan menjadi sebuah produk olahan seperti: sosis, nugget, bakso dan lain-lain.

Daging ayam afkir memiliki kelebihan diantaranya adalah tinggi protein dan rendah lemak. Dibanding ayam ras pedaging kualitas daging ayam afkir jauh lebih rendah, namun ayam afkir memiliki kandungan protein yang lebih tinggi (Rahmi Holinesti dan Annisa, 2020). Ayam afkir mengandung air 56%, protein 25,4% sampai 31,5% dan lemak 1,3 sampai 7,3% (Yahya, dkk., 2018). Sehingga ayam afkir dapat dimanfaatkan dengan mengolah daging ayam afkir menjadi *restructure meats*. *Restructure meats* yaitu teknik pengolahan daging dengan memanfaatkan daging kualitas rendah atau memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil atau tidak beraturan, kemudian melekatkannya kembali menjadi ukuran yang lebih besar menjadi suatu produk olahan (Purnomo dalam Feriana, dkk., 2016).

Salah satu cara untuk meningkatkan kandungan antioksidan, vitamin dan serat pada siomay adalah dengan menambahkan bahan nabati yang kaya akan kandungan tersebut seperti labu siam (Putu, 2021). Labu siam atau jipang adalah tumbuhan suku labu-labuan yang dapat dimakan buah dan pucuk mudanya. Labu siam mempunyai kegunaan seperti menurunkan tekanan darah, mempunyai efek diuretik, dapat menyembuhkan gangguan

sariawan, panas dalam, demam pada anak-anak serta baik digunakan oleh penderita asam urat dan diabetes mellitus (Nessianti, 2015:80).

Indonesia merupakan negara yang kaya akan hasil buminya, Sumatera Barat merupakan daerah dengan keadaan alam yang subur. Sebagian besar penduduk di daerah ini bekerja sebagai petani, selain menanam tanaman pokok seperti tumbuhan padi-padian, umbi-umbian, petani juga menanam tumbuhan seperti kacang-kacangan, tumbuhan menjalar seperti labu siam dan labu kuning atau waluh (Rahmi Holinesti dan Lia Gutina, 2015).

Labu siam digunakan sebagai bahan tambahan pada siomay, karena labu siam mengandung senyawa pektin sebanyak 6,7%. Pektin adalah suatu komponen serat yang terdapat pada lapisan lamella tengah dan dinding sel primer. Pektin juga berguna sebagai bahan tekstur dan pengental dalam makanan dengan cara dijadikan dalam bentuk *puree* (Nessianti, 2015:80). *Puree* merupakan produk olahan dari penghancuran bahan makanan. *Puree* labu siam diperoleh dari proses penghancuran atau *pureeing* yang dikukus terlebih dahulu.

Saat ini terdapat beberapa variasi, termasuk variasi isian siomay dengan penambahan *puree* labu siam dalam pembuatannya. Penelitian yang dilakukan oleh Nessianti pada tahun 2015 tentang “pengaruh penambahan *puree* labu siam terhadap sifat organoleptik siomay ikan tenggiri” mendapati hasil isian siomay yang paling kenyal dengan perlakuan penambahan *puree* labu siam sebanyak 35%. Penambahan *puree* labu siam pada isian siomay ayam bertujuan untuk menghasilkan isi siomay yang lebih kenyal walaupun terdapat

pada suhu ruang. Pemilihan *puree* labu siam dilakukan karena labu siam tidak berwarna sehingga tidak merubah warna pada isian siomay serta penggunaan labu siam masih minim dalam produk olahan makanan.

Berdasarkan uraian di atas, penulis ingin mengembangkan suatu produk makanan, yaitu siomay ayam afkir dengan penambahan *puree* labu siam pada adonan isi siomay. Penambahan *puree* labu siam adalah sebagai bahan pengental dengan cara labu siam dihaluskan hingga menjadi seperti bubur atau yang disebut dengan *puree*. Maka dari itu dalam penelitian ini digunakan *puree* labu siam sebagai bahan yang akan ditambahkan pada pembuatan adonan isi siomay ayam afkir. Penulis juga sudah melakukan pra-penelitian sebelumnya dengan menggunakan *puree* labu siam pada pembuatan siomay ayam afkir dengan presentase 0%, 15%, 25%, dan 35% dari jumlah isi adonan.

Peneliti menggunakan daging ayam afkir dan *puree* labu siam sebagai bahan isian siomay untuk menambah tingkat kekenyalan pada siomay. Berdasarkan uraian diatas yang sudah dijelaskan, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penambahan *Puree* Labu Siam Terhadap Kualitas Siomay Ayam afkir”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

1. Kurangnya variasi isian siomay yang terdapat dipasaran.

2. Pemanfaatan daging pada ayam afkir masih sangat kurang apabila dibandingkan dengan ayam pedaging, yang disebabkan karena dagingnya yang liat (alot), sehingga kurang dapat diterima oleh sebagian masyarakat.
3. Ayam afkir belum banyak diolah masyarakat dikarenakan kurangnya pengetahuan tentang pemanfaatan ayam afkir sebagai produk pangan.
4. Penggunaan labu siam masih minim dalam produk olahan makanan.

C. Batasan masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, penulis membatasi permasalahan dengan penambahan *puree* labu siam dengan presentase 0%, 15%, 25%, dan 35% dari jumlah bahan isian yang digunakan terhadap kualitas isi siomay ayam afkir meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa.

D. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh penambahan *puree* labu siam dengan presentase 0%, 15%, 25%, dan 35% dari jumlah bahan yang digunakan terhadap bentuk siomay ayam afkir?
2. Bagaimana pengaruh penambahan *puree* labu siam dengan presentase 0%, 15%, 25%, dan 35% dari jumlah bahan yang digunakan terhadap warna siomay ayam afkir?

3. Bagaimana pengaruh penambahan *puree* labu siam dengan presentase 0%, 15%, 25%, dan 35% dari jumlah bahan yang digunakan terhadap aroma siomay ayam afkir?
4. Bagaimana pengaruh penambahan *puree* labu siam dengan presentase 0%, 15%, 25%, dan 35% dari jumlah bahan yang digunakan terhadap tekstur siomay ayam afkir?
5. Bagaimana pengaruh penambahan *puree* labu siam dengan presentase 0%, 15%, 25%, dan 35% dari jumlah bahan yang digunakan terhadap rasa siomay ayam afkir?

E. Tujuan penelitian

Sesuai dengan permasalahan yang dijabarkan di atas, maka tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Menganalisis dan menjelaskan perbedaan pengaruh penambahan *puree* labu siam dengan presentase 0%, 15%, 25%, dan 35% dari jumlah bahan isian yang digunakan terhadap kualitas siomay Ayam afkir meliputi bentuk.
2. Menganalisis dan menjelaskan perbedaan pengaruh penambahan *puree* labu siam dengan presentase 0%, 15%, 25%, dan 35% dari jumlah bahan isian yang digunakan terhadap kualitas siomay Ayam afkir meliputi warna.
3. Menganalisis dan menjelaskan perbedaan pengaruh penambahan *puree* labu siam dengan presentase 0%, 15%, 25%, dan 35% dari jumlah bahan isian yang digunakan terhadap kualitas siomay Ayam afkir meliputi aroma.

4. Menganalisis dan menjelaskan perbedaan pengaruh penambahan *puree* labu siam dengan presentase 0%, 15%, 25%, dan 35% dari jumlah bahan isian yang digunakan terhadap kualitas siomay Ayam afkir meliputi tekstur.
5. Menganalisis dan menjelaskan perbedaan pengaruh penambahan *puree* labu siam dengan presentase 0%, 15%, 25%, dan 35% dari jumlah bahan isian yang digunakan terhadap kualitas siomay Ayam afkir meliputi rasa.

F. Manfaat penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi:

1. Bagi Masyarakat
 - a. Sebagai literatur terhadap lembaga yang berkaitan dalam bidang kuliner.
 - b. Menambah pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan daging Ayam afkir.
 - c. Sebagai upaya untuk meningkatkan minat masyarakat untuk mengolah dan mengonsumsi daging Ayam afkir.
2. Bagi Penulis
 - a. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman bagi penulis dalam penelitian khususnya pada bidang yang penulis bahas.
3. Bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai sumber bacaan tentang siomay sebagai salah satu jajanan yang populer di Indonesia.
 - b. Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa konsentrasi Tata Boga dalam mata kuliah yang terkait dengan Oriental.
 - c. Sebagai acuan bagi mahasiswa konsentrasi Tata Boga jika tertarik melakukan penelitian tentang siomay.
 - d. Sebagai literatur yang relevan bagi penelitian selanjutnya.