

**PEMBUATAN KROKET DENGAN ISIAN DAGING AYAM AFKIR**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan sebagai Persyaratan untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md)*

*Pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga*

*Universitas Negeri Padang*



**Oleh:**

**NURROHIMAH DEWI**

**NIM:2020/20079045**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**2023**

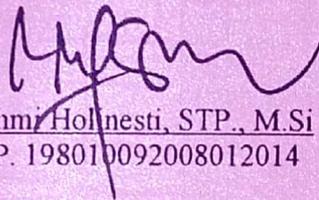
## PERSETUJUAN PEMBIMBING

### Pembuatan Krokot Dengan Isian Daging Ayam Afkir

Judul : Pembuatan Krokot Dengan Isian Daging Ayam Afkir  
Nama : Nurrohimah Dewi  
NIM : 20079045  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

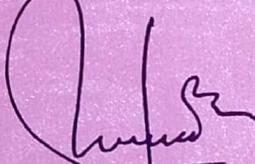
Padang, September 2023

Disetujui oleh Pembimbing



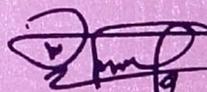
Rahmi Holnesti, STP., M.Si  
NIP. 198010092008012014

Kepala Departemen IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si  
NIP. 19760801 200501 2001

## PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Pembuatan Krokot Dengan Isian Daging Ayam Afkir  
Nama : Nurrohimah Dewi  
NIM : 20079045  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Universitas Negeri Padang

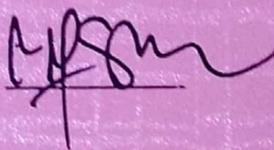
Padang, September 2023

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Rahmi Holinesti, STP., M.Si

1.



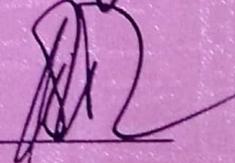
Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

2.



Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

3.



## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nurrohimah Dewi  
NIM : 20079045  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

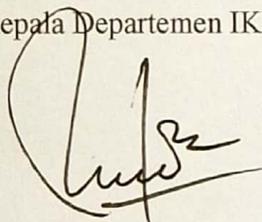
**“Pembuatan Krokot Dengan Isian Daging Ayam Afkir”** adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Dengan pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, September 2023

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Nurrohimah Dewi  
NIM. 20079045

## ABSTRAK

**Nurrohimah Dewi. 2023** “Pengolahan Krokot Dengan Isian Daging Ayam Afkir”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas dan pembuatan krokot dengan isian daging ayam afkir dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah meningkatkan penganekeragaman hasil olahan ayam afkir dalam pembuatan krokot Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan pada percobaan penggunaan ayam afkir pada pembuatan krokot. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan mendeskripsikan kualitas bentuk seragam dan bentuk bulat lonjong krokot dengan isian ayam afkir adalah seragam dan bulat lonjong, kualitas warna pada krokot dengan isian daging ayam afkir adalah kuning keemasan, kualitas tekstur krokot dengan isian daging ayam afkir adalah lembut, kualitas aroma pada krokot dengan isian daging ayam afkir adalah harum, kualitas rasa pada krokot dengan isian daging ayam afkir adalah gurih. Harga jual krokot dengan isian daging ayam afkir adalah Rp. 20.000/ porsi ( isi 5 buah krokot)

**Kata Kunci : Krokot, Ayam Afkir, Kualitas**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran ALLAH SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“Pembuatan Krokot Dengan Isian Daging Ayam Afkir”**. Tugas akhir ini ditulis untuk memenuhi persyaratan gelar Diploma III Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moril maupun materi. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, S.Pd., M.Si selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan selaku dosen penguji I yang telah memberikan kritik dan masukan bagi penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

5. Ibu Rahmi Holinesti, STP., M.Si selaku Pembimbing Akademik (PA) dan Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan saran serta masukkan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini serta selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku dosen penguji II yang telah memberikan kritik dan masukan bagi penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen beserta staff Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Keluarga tercinta yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian serta do'a yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.
9. Sahabat-sahabat seperjuangan Boga 2020 dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan tugas akhir.

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkat dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap tugas akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Aamiin.

Padang, Juni 2023

Nurrohimah Dewi

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Manfaat Penelitian.....	3
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Krokot.....	4
1. Sejarah Krokot.....	4
2. Pengertian Krokot.....	5
B. Kentang ( <i>Solanum Tuberosum</i> ).....	7
C. Ayam Afkir.....	8
D. Cara Membuat Ragout Ayam Afkir.....	9
E. Resep Standar Krokot.....	11
F. Bahan yang digunakan dalam Pembuatan Krokot.....	12
G. Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan Krokot.....	21
H. Kualitas Krokot.....	26
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	30
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	30
C. Pemilihan Bahan.....	30
D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Krokot.....	35
E. Proses Pengolahan Krokot Dengan Isian Daging Ayam Afkir.....	36
F. Bagan Pembuatan Krokot Dengan Isian Daging Ayam Afkir.....	39
G. Jenis dan Sumber Penelitian.....	40

H. Tahap Penelitian .....	41
I. Uji Organoleptik .....	43
J. Analisis Data .....	43
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Deskripsi Data .....	45
B. Pembahasan .....	51
C. Analisi Harga .....	59
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	62
B. Saran .....	63
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>65</b>

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 1 Krokot.....	6
Gambar 2 Kentang.....	7
Gambar 3 Ayam Afkir.....	8
Gambar 4 Proses Pembuatan <i>Ragout</i> Ayam Afkir.....	9
Gambar 5 Kentang.....	13
Gambar 6 Susu Bubuk.....	13
Gambar 7 Lada Bubuk.....	14
Gambar 8 Daging Sapi dan Daging Ayam.....	15
Gambar 9 Wortel.....	15
Gambar 10 Margarine.....	16
Gambar 11 Bawang Bombay.....	16
Gambar 12 Bawang Putih.....	17
Gambar 13 Susu <i>Ultra High Temperature</i> .....	18
Gambar 14 Tepung Terigu.....	19
Gambar 15 Garam.....	19
Gambar 16 Telur.....	20
Gambar 17 Tepung Panir.....	20
Gambar 18 Minyak Goreng.....	21
Gambar 19 Diagram Alir Pembuatan Krokot Ayam Afkir.....	39
Gambar 20 Diagram Kualitas Bentuk Seragam.....	45
Gambar 21 Diagram Kualitas Bentuk Bulat Lonjong.....	46
Gambar 22 Diagram Kualitas Warna.....	47
Gambar 23 Diagram Kualitas Tekstur.....	48
Gambar 24 Diagram Kualitas Aroma.....	49
Gambar 25 Diagram Kualitas Rasa.....	50

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1 Resep Standart Krokot .....	11
Tabel 2 Resep Krokot Ayam Afkir.....	37
Tabel 3 Anggaran Biaya Pengolahan Krokot .....	59

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Dokumentasi Alat.....	70
2. Dokumentasi Bahan.....	72
3. Dokumentasi Pengolahan.....	73
4. Surat Rekomendasi.....	74
5. Surat Permohonan Proyek Akhir .....	75
6. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir.....	76
7. Surat Tugas Pembimbing.....	77
8. Surat Izin Melaksanakan Penelitian .....	78
9. Surat Penelitian .....	79
10. Surat Permohonan Panelis Penelitian.....	80
11. Surat Permohonan Sebagai Panelis .....	81
12. Petunjuk Pengisian Angket.....	82

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

*Continental food* adalah makanan yang berasal dari negara Eropa, Amerika dan Australia. Hidangan *continental* merupakan menu yang tersusun sebagai menu klasik. Menu klasik sudah di sederhanakan menjadi menu modern yang banyak ditemui dalam restoran makanan *continental* dengan beberapa giliran yang sederhana. Makanan *continental* terdiri dari *Appetizer*, *soup*, *maincourse* dan *dessert*. Salah satu contoh makanan yang termasuk kedalam makanan *continental* adalah kroket (Tata, B. Pengolahan Makanan Kontinental, 2015).

Kroket merupakan hidangan pembuka panas yang terbuat dari bahan berkarbohidrat dan berprotein hewani yang ditambahkan dengan sayuran. Kroket dipilih menjadi hidangan utama karena bahan utamanya merupakan kentang yang banyak mengandung karbohidrat sehingga cukup mengenyangkan (Jumiati dan Ariniy Nuur, 2015).

Kroket dilumuri dengan kocokan telur dan tepung panir sebelum digoreng. Kroket digoreng menggunakan teknik olahan yang disebut *deep frying* yaitu menggoreng dengan menggunakan minyak banyak. Isian yang terdapat didalam kroket adalah isian yang gurih perpaduan antara daging dan sayuran baik untuk dikonsumsi sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi tubuh. Kroket terdiri dari adonan kentang halus berisi daging cincang yang dibumbui dan dicampur dengan sayuran seperti wortel dan buncis. Selain dengan isian daging cincang kroket dapat diinovasikan dengan isian daging ayam (Anita Sulviani Bungan, 2016).

Kentang (*Solanum Tuberosum* L) adalah salah satu jenis tanaman hortikultura yang bernilai ekonomis tinggi. Kentang merupakan salah satu tanaman penunjang diversifikasi pangan untuk memenuhi gizi masyarakat. Kandungan nutrisi umbi kentang dinilai cukup baik karena mengandung protein berkualitas tinggi, asam amino esensial, mineral dan elemen-elemen mikro serta sebagai sumber vitamin C (asam askorbat) vitamin B (tiamin, niasin, vitamin B6) mineral P, Mg dan K. Selain dikonsumsi secara langsung kentang dapat dijadikan bahan baku industri olahan makanan seperti keripik kentang, kentang *french fries*, donat kentang dan pada umumnya dalam industri olahan pangan kentang juga dapat dihasilkan menjadi olahan tepung kentang. Selain makanan-makanan tersebut kentang dapat diolah dan diinovasikan menjadi olahan baru yang disebut kroket. Kroket dikenal sebagai hidangan selingan atau sering dikenal dengan sebutan *entrée* dalam hidangan *continental* (Dimas Prasidi, 2021).

Ayam afkir adalah salah satu jenis unggas yang memiliki potensi untuk dipelihara secara komersial. Ayam afkir memiliki daging yang keras atau alot sehingga pada proses pengolahan membutuhkan waktu yang cukup lama. Harga jual daging ayam afkir relatif lebih rendah dibandingkan dengan daging ayam lainnya. Oleh sebab itu diperlukannya teknologi pengolahan pada daging ayam afkir sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dari daging ayam afkir itu sendiri (Sri Sukaryani, 2021)

Pada penelitian ini penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pembuatan Kroket dengan Isian Daging Ayam Afkir”. Dengan harapan dapat

meningkatkan nilai guna ayam afkir pada industri ternak pangan dan menjadi salah satu jenis makanan yang disukai oleh masyarakat.

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Pembuatan kroket dengan isian daging ayam afkir
2. Dapat mendeskripsikan kualitas pembuatan kroket dengan isian ayam afkir dari segi bentuk, warna, tesktur dan rasa.

## **C. Manfaat Penelitian**

1. Meningkatkan nilai guna ayam afkir
2. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis
3. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Sebagai referensi bagi mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan kroket khususnya kepada mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORI**

#### **A. Krokot**

##### **1. Sejarah Krokot**

Sejak dahulu para bangsawan menjadikan krokot sebagai cemilan kerajaan terutama di Prancis dan Belanda. Kedua negara ini menyajikan krokot dengan varian rasa yang berbeda. Krokot mulai dikenal pada tahun 1691 dan menjadi cemilan kegemaran Raja Prancis Louis XIV. Krokot dibuat oleh seorang koki kerajaan bernama Marie-Antoine Carame, atau lebih dikenal dengan Antonin Carame, dalam sajian *croquette a la royale*. Tak disangka Raja Louis XIV sangat menyukai makanan tersebut. Inisiatif Carame membuat krokot terjadi dikala Prancis tengah dilanda kelaparan. Sebagai dampaknya, bahan stok makanan menipis Carame lalu mengolah tepung kentang dan campuran daging ayam menjadi sebuah sajian lezat, yang kemudian populer hingga mendunia (Triawati, K, 2022)

Krokot kembali populer di Prancis pada tahun 1898, lewat tangan seorang juru masak bernama Georges Auguste Escoffier bersama koki ternama, Phileas Gilbert, Escoffier membuat tulisan resep krokot. Adapun resep formulasi resepnya diambil oleh keduanya dari resep klasik yang sudah ada. Para koki yang berkerja dengan Escoffier melakukan perjalanan keberbagai Negara dan memperkenalkan krokot (Ajeng Wirachmi, 2023).

Seiring berjalannya waktu krokot menyebar ke berbagai negara di Eropa, seperti Belanda dan Inggris. Di Belanda krokot dikenal dengan nama

*Betterbellen* yang diperkenalkan oleh koki bernama Johannes Van Dam. Krokot tersebut memiliki isian berupa seafood, keju dan daging. Kemudian krokot berkembang di Negara yang berbeda-beda, sesuai dengan budaya lokal yang ada. Isiannya bervariasi mulai dari sayur, ikan, daging sapi dan daging ayam (Ajeng Wirachmi, 2023).

Dilansir dari jurnal *Gastronary* (2022) yang berjudul “Krokot Past and Present Culinary Modification and Innovations of the People of Palu City”, krokot mulai dikenal ke Indonesia ketika masa penjajahan Belanda. Resep krokot yang dibawa warga Belanda ke Indonesia berasal dari perancis. Biasanya mereka membuat campuran adonan kentang dengan ragout keju maka dari itu, krokot ini dinamakan dengan krokot kentang. Terkait penggunaan kentang, ada ahli yang menyatakan bahwa olahan krokot dari kentang merupakan upaya Belanda dalam memperkenalkan kentang ke nusantara. Hal tersebut dikarenakan masyarakat Belanda sangat menyukai kentang (Triawati, K, 2022).

## **2. Pengertian Krokot**

Krokot adalah makanan ringan yang berasal dari negara Prancis, di tempat asalnya disebut dengan *croquette*. Pada resep aslinya terbuat dari adonan *ragout* yang didinginkan yang dilapisi kocokan telur kemudian dibaluri dengan tepung roti. Di Indonesia krokot merupakan makanan yang berbahan baku kentang yang dihaluskan dengan isian daging didalamnya (Devi Lasria, 2018).



Gambar 1. Kroket  
Sumber: Kulinear (2023)

Menurut Jumiaty dan Ariniy Nuur (2015) menyatakan bahwa kroket adalah makanan pembuka panas yang terbuat dari bahan karbohidrat dan berprotein hewani serta ditambah dengan sayuran. Ada dua jenis kroket yaitu :

a. *Pure Potatoes*

*Pure potatoes* adalah jenis kroket yang terbuat kentang kemudian dihaluskan serta ditambahkan dengan isian yang terdiri dari daging cincang dan potongan sayuran. Kemudian dibentuk bulat atau oval dan dilapisi dengan kocokan telur kemudian baluri dengan tepung panir atau tepung roti lalu goreng menggunakan teknik *deep frying*.

b. *Roux*

*Roux* merupakan jenis kroket dengan bahan utama tepung terigu untuk menghasilkan tekstur *roux*. Untuk isian terdiri dari daging dan potongan sayuran yang di-*saute* dan ditambahkan bumbu agar memiliki cita rasa gurih. Untuk mendapatkan tekstur yang kental pada bahan isian ditambahkan air dan tepung terigu. Proses penyelesaiannya hampir sama dengan *pure potatoes* yakni dibentuk bulat atau oval dan dilapisi dengan

kocokan telur kemudian baluri dengan tepung panir atau tepung roti lalu goreng menggunakan teknik *deep frying*.

## **B. Kentang (*Solanum Tuberosum*)**

Pada tahun 4.000-7.000 tahun yang lalu di Negara Amerika Serikat Selatan, kentang (*Solanum Tuberosum*) telah ditanam oleh orang-orang berketurunan peru. Selanjutnya pada tahun 1570 kentang mulai diperkenalkan oleh orang Spanyol ke Negara Eropa. Namun bangsa Eropa enggan untuk menerima kehadiran kentang. Bahkan bangsa Prancis pernah mempercayai bahwa mengkonsumsi kentang dapat menyebabkan penyakit demam (Devi Lasria, 2018).



Gambar 2. Kentang  
Sumber: Kompas.com (2020)

Kentang baru dapat diterima dengan baik dan menjadi makanan pokok selain roti setelah berjalan 200 tahun di negara Eropa. Kentang aman dikonsumsi karena tidak mengandung alkaloid beracun, namun tidak untuk kentang yang memiliki noda berwarna hijau pada bagian umbinya karena mengandung alkaloid solanim yang dapat menimbulkan masalah pernapasan, sirkulasi darah dan diare. Kentang dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan yaitu perkedel, kroket, keripik kentang, kentang balado dan berbagai jenis makanan lainnya (Devi Lasria, 2018).

Kentang memiliki kandungan vitamin C, vitamin B, karbohidrat, mineral, niasin dan zat besi. Kandungan gizi pada kentang per 100 gram yaitu protein 2,1 g, lemak 0,2 g, karbohidrat 13,5 g, kalsium 63 mg, fosfor 58 mg, besi 0,7 mg, serat 0,5 g, vitamin B1 0,09 mg, vitamin C 21 mg (Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2009).

### C. Ayam Afkir

Ayam afkir atau sering dikenal dengan sebutan ayam petelur adalah jenis ayam dari luar negeri yang bersifat unggul sesuai dengan tujuan pemeliharaan karena telah mengalami perbaikan mutu genetik. Jenis ayam ini ada dua tipe, yaitu tipe pedaging dan tipe petelur. Ayam tipe petelur memiliki karakteristik bersifat nervous atau mudah terkejut, bentuk tubuh ramping, cuping telinga berwarna putih. Karakteristik lainnya yaitu produksi telur tinggi (200 butir/ekor/tahun) efisiensi dalam penggunaan ransum untuk membentuk telur dan tidak memiliki sifat mengeram (Pradipa Ananta Canigia, 2022).



Gambar 3. Ayam Afkir  
Sumber: Agrozine.id (2021)

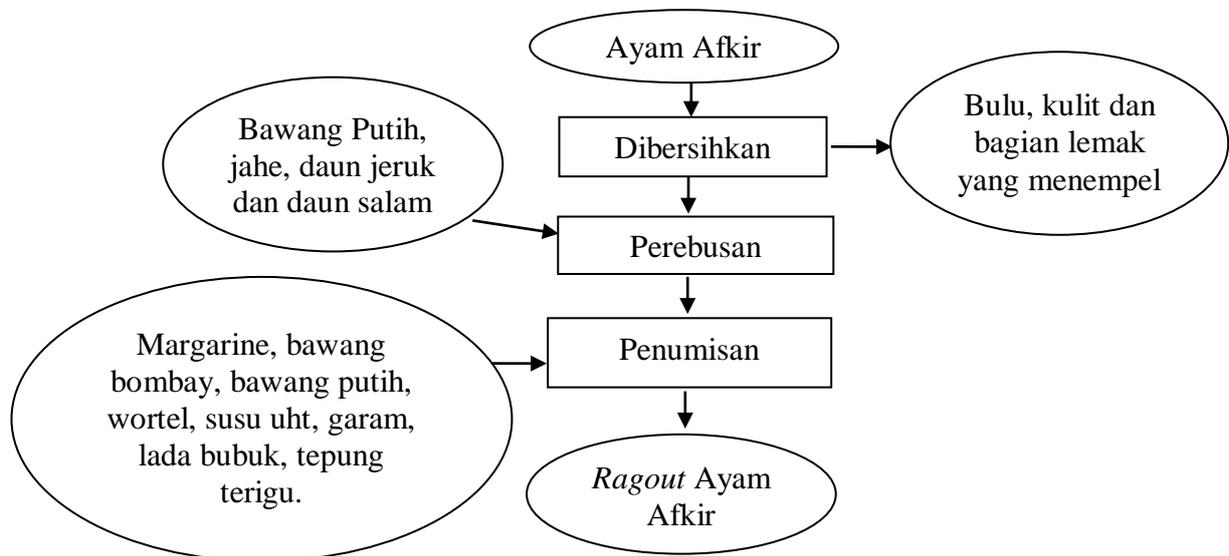
Menurut Bulkaini, B., (2020) menjelaskan bahwa daging ayam bertelur afkir memiliki tekstur yang kasar, alot. Tekstur otot dibagi menjadi dua kategori yang tekstur kasar dengan ikatan-ikatan serabut yang besar dan tekstur halus. Tingkat

kekasaran tekstur meningkat seiring bertambahnya umur. Tekstur merupakan sebuah ukuran ikatan- ikatan serabut otot yang dibatasi oleh septum – septum perimiseal jaringan ikat yang membagi otot secara longitudinal.

Daging ayam bertelur afkir mengandung air 56%, protein 24,4% sampai 31,5% dan lemak 1,3% sampai 7,3%. Kandungan nutrisi daging petelur afkir tidak jauh berbeda dengan daging broiler, namun demikian ayam petelur afkir memiliki kelemahan pada dagingnya yang keras dan alot. Dengan pertimbangan nilai gizi yang terkandung dalam daging ayam petelur afkir maka dilakukan pemanfaatan ayam bertelur afkir untuk meningkatkan nilai ekonomisnya dan meningkatkan penyediaan daging unggas (Falahudin, A, 2022)

#### D. Cara Membuat Ragout Ayam Afkir

Berikut proses pembuatan ragout ayam afkir :



**Gambar 4. Proses Pembuatan Ragout Ayam Afkir**

Tahap-tahap pembuatan *ragout* ayam afkir meliputi ayam afkir, dibersihkan, perebusan, disuwir, penumisan dan *ragout* ayam afkir.

#### 1. Ayam Afkir

Ayam afkir yaitu ayam petelur yang dimanfaatkan dagingnya jika produksi telur telah menurun atau telah diafkir. Keempukan daging dipengaruhi oleh protein jaringan ikat, semakin tua ternak jumlah jaringan ikat lebih banyak, sehingga struktur daging semakin keras.

#### 2. Dibersihkan

Proses membersihkan kotoran yang menempel pada daging ayam afkir dengan menggunakan air yang mengalir. Pencucian daging ayam afkir dilakukan sampai benar-benar bersih, hal ini bertujuan untuk mencegah timbulnya sumber penyakit.

#### 3. Perebusan

Setelah proses pembersihan dilakukan perebusan bertujuan untuk mematangkan daging ayam afkir dan membunuh kuman..

#### 4. Penumisan

Penumisan merupakan memasak dengan menggunakan sedikit margarine dan menggunakan api besar. Penumisan bertujuan untuk memasak semua bumbu-bumbu dan bahan-bahan pembuatan *ragout* yang telah dipotong kecil-kecil.

### E. Resep Standar Krokot

Resep yang digunakan dalam penelitian ini adalah resep dari Hotel Mutiara Merdeka Pekanbaru. Adapun bahan-bahan dan teknik pengolahan krokot dilihat pada table 1 sebagai berikut :

**Tabel 1. Resep Standart Krokot**

<b>Bahan</b>	<b>Jumlah</b>
Kentang	500 gr
Susu bubuk	10 gr
Lada bubuk	3 gr
Daging sapi / daging ayam	250 gr
Wortel	50 gr
Margarine	10 gr
Bawang bombay	75 gr
Bawang putih	20 gr
Susu UHT	100 ml
Tepung terigu	10 gr
Seledri	1 gr
Garam	1,5 gr
Telur	2 butir
Tepung panir	250 gr
Minyak goreng	500 ml

Cara Membuat :

1. Kupas kentang dan potong menjadi 4 bagian. Kemudian kukus hingga matang dan haluskan.
2. Campurkan kentang yang sudah dihaluskan tadi dengan susu bubuk, lada bubuk dan garam. Sisihkan
3. Panaskan margarine kemudian tumis bawang putih cincang dan bawang Bombay hingga tercium aroma wangi
4. Masukkan daging sapi atau daging ayam aduk hingga rata masak sebentar, kemudian masukkan wortel dan seledri.
5. Tambahkan susu cair, garam dan lada bubuk. Masukkan sedikit demi sedikit tepung terigu aduk rata dan sesuaikan kekentalannya. Sisihkan
6. Ambil kentang yang sudah dihaluskan tadi dengan berat 20-25 gr cetak adonan menjadi bulat pipih kemudian isi dengan adonan daging yang telah dibuat tadi.
7. Lumuri bulatan adonan yang telah diisi daging dengan kocokan putih telur dan baluri dengan tepung panir.
8. Panaskan minyak goreng, goreng kroket dengan minyak panas hingga kuning keemasan. Angkat dan sajikan.

#### **F. Bahan yang digunakan dalam Pembuatan Kroket**

1. Kentang

Kentang merupakan salah satu komoditas tanaman hortikultura terpenting didunia setelah padi, gandum dan jagung. Kentang juga memiliki

potensi untuk dikembangkan sebagai sumber karbohidrat (Dewanto, H. A., Saraswati, D., & Hadjoeningtjas, O. D, 2019).



Gambar 5. Kentang  
Sumber: Kompas.com (2020)

Menurut Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (2009) kentang memiliki kandungan vitamin C, vitamin B, karbohidrat, mineral, niasin dan zat besi. Kandungan gizi pada kentang per 100 gram yaitu protein 2,1 g, lemak 0,2 g, karbohidrat 13,5 g, kalsium 63 mg, fosfor 58 mg, besi 0,7 mg, serat 0,5 g, vitamin B1 0,09 mg, vitamin C 21 mg. Fungsi kentang dalam pembuatan kroket adalah sebagai bahan pokok dan sumber karbohidrat.

## 2. Susu bubuk



Gambar 6. Susu Bubuk  
Sumber: Kompas.com (2022)

Menurut Andriyani, S (2017) menjelaskan bahwa susu bubuk merupakan susu kering yang memiliki daya tahan lebih lama dibandingkan

dengan susu cair. Susu bubuk adalah susu yang dipanaskan hingga kering dan berbentuk bubuk. Dalam pembuatan kroket susu bubuk berfungsi sebagai pemberi cita rasa dan aroma.

### 3. Lada bubuk



Gambar 7. Lada Bubuk  
Sumber: Kompas.com (2021)

Lada atau sering disebut juga dengan merica/sahang memiliki nama latin *piper nigrum* merupakan tanaman yang akan kandungan kimia seperti minyak lada, minyak lemak dan pati. Lada merupakan salah satu bumbu dapur. Lada berbentuk bulat kecil dan memiliki cita rasa yang pedas pahit dan juga hangat. Lada yang sering digunakan untuk memasak pada umumnya berwarna putih. Lada memiliki tekstur kasar dan keras, oleh sebab itu lada perlu dihaluskan agar cita rasa lada dapat meresap kedalam masakan (Sentosa, T. K, 2018). Fungsi lada bubuk dalam pembuatan kroket yaitu sebagai pemberi rasa dan aroma pada kroket.

#### 4. Daging sapi/ daging ayam



Gambar 8. Daging Sapi dan Daging Ayam  
Sumber: Poultry Indonesia (2019)

Menurut Ningrum, S. N. J. E. (2016) daging sapi merupakan salah satu penghasil protein terbesar setelah unggas dan ikan. Daging sapi merupakan daging merah yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Daging memiliki sumber vitamin B kompleks yang baik sebagai sumber mikronutrien anti kanker, termasuk selenium vitamin B6, B12 dan vitamin D. Daging juga mengandung anti karsinogen yang potensial termasuk asam-asam lemak tak jenuh omega-3 dan asam linoleat konjugasi dan jaringan lemak daging. Daging cincang atau daging ayam berfungsi sebagai sumber protein dan sebagai bahan isian dalam pemuatan kroket.

#### 5. Wortel



Gambar 9. Wortel  
Sumber: Kompas.com (2021)

Wortel memiliki nama latin *Daucus carota L* adalah tanaman sayuran umbi semusim yang tubuh tegak dengan ketinggian 30-100 cm. Wortel memiliki batang yang pendek dan hampir tidak terlihat. Warna kuning dari

umbi wortel adalah berwarna kemerahan sebab adanya pigmen karoten. Wortel memiliki kulit yang tipis, renyah dan agak manis (Mardiyanto, B. B, 2022). Pada pembuatan kroket, wortel berfungsi sebagai bahan isian.

#### 6. Margarine



Gambar 10. Margarine  
Sumber: E-Modul Pastry Elida (2020)

Margarine pada dasarnya merupakan campuran dari air dan minyak. Biasanya mengandung kurang lebih 80% lemak yang tercampur dengan air, susu, bubuk garam pelarut dan beberapa zat lainnya. Margarine berfungsi sebagai pengganti minyak untuk menumis bahan isian dalam pemuatan kroket.

#### 7. Bawang Bombay

Bawang Bombay (*Allium Cepa L.*) ialah jenis bawang yang banyak dan luas dibudidayakan, dipakai sebagai bumbu maupun bahan masakan, berbentuk bulat besar dan berdaging tebal. Disebut bawang Bombay karena dibawa oleh pedagang yang berasal dari kota Mumbai di India ke Indonesia (Pakekong, E. D, 2016).



Gambar 11. Bawang Bombay  
Sumber : Kompas.com (2021)

Menurut Pakekong, E. D. (2016) bawang bombay terkandung beberapa zat aktif seperti Allin, Flavonoid, Saponin, Petrin, Allisindan diantaranya dapat menghambat pertumbuhan bakteri. Allisin adalah zat yang sangat spesifik yang diproduksi oleh bawang sebagai bentuk perlindungan diri terhadap bakteri ataupun jamur yang menyerang pada saat bawang dilukai. Oleh karena itu, biasanya allicin bisa didapat dari tanaman dari suku Alliaceae atau suku bawang-bawangan. Bawang bombay dalam pembuatan kroket berfungsi sebagai pengatur rasa dan penambah aroma.

#### 8. Bawang Putih

Menurut Moulia, M. N. (2018) menyatakan bahwa salah satu tanaman yang mempunyai khasiat obat dan sebagai antimikroba adalah bawang putih (*Allium sativum L.*). Bawang putih mengandung lebih dari 100 metabolit sekunder yang sangat berguna termasuk alliin, alliinase, allisin, S-allilsistein, diallil sulfida, allil metil trisulfida.



Gambar 12. Bawang Putih  
Sumber : Kompas.com (2021)

Allisin merupakan senyawa organosulfur yang paling banyak dalam bawang putih. Senyawa ini akan muncul apabila bawang putih dipotong

atau dihancurkan. Allisin merupakan senyawa yang tidak stabil dan tidak tahan terhadap panas. Senyawa ini kebanyakan mengandung belerang yang bertanggung jawab atas rasa, aroma, dan sifat-sifat farmakologi bawang putih seperti antibakteri, antijamur, antioksidan, antikanker (Mouliya, M. N, 2018). Bawang putih dalam pembuatan kroket berfungsi sebagai pengatur rasa dan penambah aroma.

#### 9. Susu UHT (*Ultra High Temperature*)

Menurut Susanto, I (2020) menjelaskan bahwa pengertian susu umumnya dapat berbeda-beda berdasarkan sumber yang di dapat. Susu merupakan suatu system emulsi minyak di dalam air (Oil in Water) dengan komposisi nutrisi yang kompleks sehingga dapat menjadi produk pangan dengan kandungan nutrisi yang tinggi.



Gambar 13. Susu *Ultra High Temperature*  
Sumber: Jurnalindo.com (2022)

Komposisi susu yaitu, lemak 3.5%, protein yang terdiri dari 2.8% kasein dan 0.7% whey; 3.5%, Karbohidrat 4.8% dan mineral 0.7%. Ultra Heat Treatment (UHT) merupakan suatu metode yang digunakan sebagai salah satu proses thermal ada susu, yaitu dengan menggunakan suhu tinggi atau berkisar (130-140°C) dengan menggunakan waktu yang singkat (Susanto, I,

2020). Dalam pemuatan isian kroket susu berfungsi sebagai bahan pengental dan pemberi rasa gurih.

#### 10. Tepung terigu



Gambar 14. Tepung Terigu  
Sumber: E-Modul Pastry Elida (2020)

Tepung terigu merupakan hasil olahan dari gandum. Tepung terigu digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan roti, biscuit/cookies, cake, pastry, muffins, makaroni, spaghetti, waffle, makanan siap saji dan makanan bayi dan beberapa kue-kue indonesia. Tanpa tepung terigu kita tidak akan dapat membuat produk patiseri dengan baik (E-Modul Pastry Elida, 2020). Dalam pembuatan isian kroket tepung terigu memiliki fungsi sebagai bahan pengental.

#### 11. Garam



Gambar. 15 Garam  
Sumber: E-Modul Pastry Elida (2020)

Selain mempunyai rasa asin, garam juga berfungsi sebagai bahan penetral dan meningkatkan cita rasa. Banyak bahan apabila diberi sedikit garam dapat menjadi lebih wangi, gurih, dan terasa enak (E-Modul Pastry Elida, 2020). Fungsi garam dalam pembuatan kroket sebagai pengatur rasa pada kroket.

## 12. Telur



Gambar. 16 Telur  
Sumber :E-Modul Pastry Elida (2020)

Telur merupakan sumber protein hewani yang dihasilkan dari unggas. Telur memiliki rasa yang lezat dan bergizi. Telur memiliki sifat mengembang apabila dikocok, sehingga volumenya dapat meningkat lebih banyak dibandingkan dari volume sebelumnya (E-Modul Pastry Elida, 2020). Fungsi telur pada pembuatan kroket adalah sebagai bahan pelapis untuk merekatkan adonan kulit kroket sebelum dilapisi dengan tepung panir.

## 13. Tepung Panir



Gambar. 17 Tepung Panir  
Sumber: My-best.id (2023)

Tepung panir atau sering dikenal dengan tepung roti merupakan jenis tepung yang terbuat dari roti kering yang dihaluskan. Tepung panir berguna untuk memberikan tekstur renyah pada lapisan luar.

#### 14. Minyak Goreng



Gambar. 18 Minyak Goreng  
Sumber: Kronologi.id (2022)

Menurut Devi Lasria (2018) menjelaskan bahwa minyak goreng adalah shortening yang berbentuk cair. Minyak goreng terdiri dari 100% minyak, dan mempunyai titik leleh yang rendah. Pada suhu kamar, minyak berbentuk cair dan pada suhu yang dingin akan membeku. Pada umumnya minyak goreng dipergunakan untuk menggoreng atau sebagai bahan pengoles. Dalam pembuatan kroket minyak goreng memiliki fungsi untuk menggoreng kroket.

### **G. Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan Kroket**

#### 1. Alat persiapan

Alat persiapan merupakan alat yang digunakan dalam mempersiapkan bahan masakan. Alat persiapan berfungsi untuk memudahkan dalam proses pengolahan, alat yang sering digunakan biasanya terbuat dari plastik, stainless steel, aluminium dan lainnya. Kesalahan dalam mempersiapkan peralatan akan

berdampak pada produk yang diolah. Berikut persiapan alat yang digunakan dalam pembuatan *croquette* :

a. Timbangan

Timbangan adalah salah satu alat ukur yang paling sering digunakan. Istilah yang sering digunakan dalam timbangan adalah berat. Timbangan merupakan alat untuk mengukur berat bahan yang akan digunakan dalam proses pengolahan.

b. Sendok ukur

Sendok ukur biasa terbuat dari stainless steel atau plastik. Sekarang di pasaran, ada berbagai rupa bentuk sendok ukur, ada yang bulat, lonjong bahkan kotak. Sendok ukur digunakan untuk mengukur bahan dalam jumlah kecil, yang tidak bisa diukur dengan timbangan. Range ukurannya biasanya antara  $\frac{1}{4}$  sendok teh (sdt) hingga 1 sendok makan (sdm).

Disarankan memakai sendok ukur berbahan stainless steel. Peralnya, sendok ukur ini digunakan untuk mengukur bahan makanan kering dan cair dalam jumlah kecil, seperti garam, madu, minyak, tepungdan lainlain. Jika memakai sendok ukur dari plastik, sisa bahan lain yang digunakan masih menempel. Biasanya sendok ukur dijual dalam satu set berisi 4 ukuran, yaitu 1 tablespoon setara dengan 15 ml, satu sendok the sama dengan 5 ml,  $\frac{1}{2}$  sendok teh setara dengan 2 ml dan  $\frac{1}{4}$  sendok the setara dengan 1 ml.

c. Pisau

Pisau adalah sejenis alat yang digunakan untuk memotong sebuah benda. Pisau telah digunakan sebagai alat dan senjata sejak Zaman Batu

lagi. Pisau adalah alat potong sederhana yang sering dijumpai dan digunakan dalam kehidupan sehari-hari. Bentuk dan ukuran pisau sangat dipengaruhi oleh faktor kedaerahan dan fungsi pisau tersebut.

Dalam bidang tata boga, pisau adalah benda yang wajib dipakai dalam proses pengolahan makanan. Karena saat pengolahan pisau berperan sangat penting. Pisau memang multi fungsi, tergantung dari jenis dan tujuan penggunaannya. Pisau terdiri daripada dua bahagian utama, iaitu bilah pisau dan gagang atau pegangan pisau.

d. Talenan (*cutting board*)

Talenan (*cutting board*) merupakan alat untuk memotong bahan-bahan yang akan diolah. Cutting board dibuat dari berbagai macam bahan seperti kayu dan plastik dibentuk dengan berbagai bentuk unik. Cutting board yang sering dipakai adalah yang terbuat dari kayu, selain tempat untuk memotong-motong, cutting board juga dapat digunakan sebagai pengganti piring di restoran atau café.

e. Lap Kerja

Lap kerja merupakan selembar kain yang digunakan untuk membersihkan tangan maupun peralatan. Pada proses pengolahan sebaiknya menyediakan 2-3 lembar lap kerja bertujuan untuk memisahkan antara lap tangan dan lap untuk peralatan

2. Alat Pengolahan

Alat pengolahan adalah alat-alat yang langsung digunakan untuk mengolah makanan seperti kompor, oven, pengukus, penggorengan, perebus

dan pengukusan. Dengan perkembangan teknologi, maka mengolah makanan untuk orang banyak tidak lagi merupakan sesuatu yang sulit atau memerlukan banyak waktu seperti waktu dulu, karena efisiensi waktu, sangat dipertimbangkan dalam dunia usaha. Alat pengolahan umumnya terbuat dari berbagai bahan dasar sesuai dengan kebutuhannya

Berikut alat pengolahan yang digunakan dalam pembuatan *croquette*:

a. Kompor gas

Kompor gas adalah salah satu prabotan dapur yang digunakan untuk membantu proses memasak dengan menggunakan tenaga cairan gas dalam tabung. Energi panas dari tabung atau LPG menimbulkan api sebagai pemanas yang ditempatkan diatas kompor.

b. *Sauce pot*

Sauce pot merupakan salah satu alat perebus. Saus pot adalah salah satu jenis peralatan yang memiliki dasar yang rata bentuknya terdapat dua pegangan di sisi panci biasanya digunakan untuk mendidihkan atau merebus bahan dalam jumlah besar.

c. Wajan (*Wok pan*)

Penggorengan telah banyak digunakan sejak zaman kuno, seperti Mesopotamia, Yunani Kuno, Romawi Kuno, dan tak banyak perubahan selama berabad-abad. Penggorengan terbesar di dunia - berdiameter 15 kaki - ada di Rose Hill, North Carolina, Amerika Serikat, dan dapat membakar 365 ayam selama festival unggas. Alat penggorengan adalah alat masak yang digunakan untuk menggoreng. Bahan- bahan yang

digunakan untuk membuat alat penggorengan termasuk aluminum, besi, tembaga, stainless steel dan lain-lain.

d. Alat pengukus (*Boiling pan*)

Mengukus merupakan teknik memasak sederhana, yaitu mematangkan bahan makanan menggunakan uap air. Mengukus menggunakan peranti yang disebut dandang. Teknik mengukus ini dapat menghantarkan panas lebih cepat dari pada merebus, Oleh karena itu, para koki sering mengatakan bahwa teknik mengukus ini lebih cepat mematangkan makanan dari pada teknik lainnya.

e. *Mixing bowl*

Merupakan mangkuk atau wadah yang digunakan sebagai alat mencampurkan bahan atau meletakkan bahan-bahan. Banyak ukuran untuk mixing bowl tersebut yaitu mulai dari kecil sedang hingga ukuran besar.

f. Spatula kayu

Spatula merupakan salah satu peralatan rumah tangga yang digunakan untuk membantu proses memasak. Pada dasarnya spatula digunakan untuk mengaduk, membalikkan dan mengangkat makanan dari wajan. Sesuai dengan namanya, spatula kayu merupakan spatula yang terbuat dari material kayu.

3. Alat Penyajian

Penyajian merupakan faktor terakhir dalam proses pengolahan makanan. Makanan yang diolah dengan cita rasa tinggi namun penyajiannya tidak dilakukan dengan baik, maka nilai makanan tersebut tidak berarti, sebab

makanan yang di perlihatkan pada saat penyajian akan merangsang indra penglihatan sehingga menimbulkan rasa selera yang berkaitan dengan cita rasa.

## **H. Kualitas Krokot**

Atmoko-Akparyo, T. P. H (2017) menyatakan bahwa kualitas makanan adalah suatu peranan yang sangat penting dalam memutuskan pembelian, sehingga dapat diketahui bahwa kualitas makanan meningkat maka kualitas keputusan dalam pembelian meningkat juga. Kualitas produk makanan memiliki pengaruh terhadap kepuasan pelanggan, sehingga akan lebih baik bila dapat meningkatkan serta mempertahankan kualitas produk makanan tersebut. Salah satu cara untuk mengetahui kualitas dari suatu produk adalah dengan cara melakukan uji organoleptik yang meliputi :

### **1. Bentuk**

Bentuk merupakan penampilan secara keseluruhan yang menjadi faktor utama pada pengolahan makanan. Bentuk makanan berasal dari cetakan dan kreativitas dari pembuatannya. Bentuk makanan sangat memiliki peranan yang sangat penting dalam daya tarik mata. Dalam penelitian ini bentuk yang diharapkan pada kroket dengan isian daging ayam afkir adalah berbentuk bulat lonjong ( Devi Lasria, 2018).

Bentuk merupakan salah satu faktor yang dilihat oleh konsumen yang akan menentukan suatu makanan diterima atau tidaknya oleh konsumen. Dilihat secara umum kroket berbentuk bulat lonjong dan terbuat dari kentang

yang dihaluskan dan berisi daging cincang yang kemudian digoreng dengan tepung panir. Bentuk kroket yang diharapkan adalah berbentuk bulat lonjong dengan berat 25gr, panjang 7cm dan dengan diameter 2 cm (Lidwina Chastity Maya Yulita, 2022).

## 2. Warna

Menurut Devi Lasria (2018) menjelaskan bahwa warna memegang peranan utama dalam penampilan makanan, warna merupakan salah satu daya tarik pada suatu makanan. Pemilihan warna dari bahan – bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa agar tidak terlihat pucat, kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan konsumen. Pada penelitian ini warna yang diharapkan pada kroket dengan isian daging ayam afkir adalah kuning keemasan.

Warna menjadi peran yang sangat penting dalam menentukan suatu bahan pangan yang akan dikonsumsi atau tidak. Secara visual faktor warna tampil terlebih dahulu sebab suatu bahan yang dinilai bergizi, enak dan memiliki tekstur yang sangat baik tidak akan dimakan apabila warnanya tidak sedap dipandang dan memberikan kesan menyimpang dari warna yang seharusnya (Ratih Handayani dan Siti Aminah, 2014).

## 3. Aroma

Aroma yang dikeluarkan oleh setiap makanan tentulah berbeda-beda. Demikian pula dengan cara memasak makanan tersebut akan memberikan aroma yang berbeda pula. Penggunaan panas yang tinggi dalam proses pemasakan makanan akan menghasilkan aroma yang kuat. Aroma yang

disebarkan oleh makanan memiliki daya tarik yang sangat kuat sehingga mampu merangsang indra penciuman dan membangkitkan selera (Devi Lasria, 2018).

Aroma merupakan daya tarik tersendiri dalam menentukan rasa enak dari produk suatu makanan. Dalam hal ini aroma lebih banyak dipengaruhi oleh indra pencium. Umumnya aroma yang dapat diterima oleh hidung dan otak. Dalam penelitian ini aroma yang diharapkan pada kroket isian daging ayam afkir adalah beraroma harum (Selvia Nurlaila, 2017).

#### 4. Tekstur

Menurut Bungan, A. S (2016) ada berbagai macam tekstur makanan antara lain halus atau kasar, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau basah serta tekstur makanan dapat dirasakan melalui tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut. Dalam penelitian ini tekstur yang diharapkan pada kroket dengan isian daging ayam afkir adalah lembut.

Tekstur merupakan segala hal yang berhubungan dengan mekanik, rasa, sentuhan, penglihatan dan pendengaran yang meliputi penilaian terhadap kebasahan, kering, keras, halus, kasar, dan berminyak. Penilaian tekstur makanan dapat dilakukan dengan menggunakan jari, gigi, dan langit-langit. Faktor tekstur diantaranya adalah rabaan oleh tangan, keempukan dan mudah dikunyah (Selvia Nurlaila. 2017).

#### 5. Rasa

Devi Lasria (2018) menjelaskan bahwa rasa merupakan faktor kedua menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri. Rasa

dari suatu makanan merupakan gabungan dari berbagai macam-macam bahan yang digunakan dalam makanan tersebut sehingga memiliki sensasi perpaduan yang sesuai. Ketika penampilan makanan yang disajikan dapat merangsang saraf indera penglihatan maka timbul rasa selera untuk mencicipi makanan tersebut. Cita rasa makanan ditentukan oleh rangsangan indra penciuman dan indera pengecap.

Rasa merupakan sensasi yang terbentuk dari hasil perpaduan bahan dan komposisi pada suatu produk makanan oleh indera pengecap (Rahmi Holinesti dan Nur'asila, 2017). Rasa sangat perlu diperhatikan dalam pengolahan suatu makanan, sebab makanan tanpa adanya rasa maka kualitas dari suatu makanan tersebut berkurang (Rahmi Holinesti dan Resti Andini, 2021).

Salah satu faktor dalam menentukan kualitas makanan adalah kandungan senyawa cita rasa. Senyawa cita rasa adalah senyawa menimbulkan sensasi rasa manis, pahit, asam dan asin. Senyawa cita rasa dapat mempengaruhi indera pengecap yaitu lidah. Pada dasarnya lidah hanya mampu mengecap empat jenis rasa yaitu, pahit, asam, asin dan manis. Dalam penelitian ini rasa yang diharapkan pada kroket dengan isian daging ayam afkir adalah rasa gurih (Ivani Putri Tarwendah, 2017).

### **BAB III**

## **PROSEDUR PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen yaitu melakukan pemanfaatan ayam afkir pada pembuatan kroket. Penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan hingga menghasilkan kroket dengan kualitas yang diharapkan.

#### **B. Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian proyek akhir ini dilakukan pada bulan Juli - Agustus 2023 di *Workshop* Tata Boga Department Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

#### **C. Pemilihan Bahan**

Dalam pembuatan kroket diperhatikan dalam pemilihan bahan dan kualitas bahan yang akan digunakan. Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kroket menggunakan ayam afkir terdiri dari tiga bagian; bagian kulit, bagian isian dan bagian pelapis, bagian pengolahan.

## 1. Bahan kulit kroket

Ada beberapa bahan yang digunakan dalam pembuatan kroket, antara lain:

### a. Kentang

Kentang yang digunakan dalam pembuatan kroket adalah kentang lokal. Kentang memiliki kandungan vitamin C, vitamin B, karbohidrat, mineral, niasin dan zat besi. Kandungan gizi pada kentang per 100 gram yaitu protein 2,1 g, lemak 0,2 g, karbohidrat 13,5 g, kalsium 63 mg, fosfor 58 mg, besi 0,7 mg, serat 0,5 g, vitamin B1 0,09 mg, vitamin C 21 mg (Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 2009). Fungsi kentang dalam pembuatan kroket adalah sebagai bahan pokok dan sumber karbohidrat.

### b. Susu bubuk

Susu bubuk yang digunakan dalam pembuatan kroket bermerk Dancow. Susu bubuk dalam pembuatan kroket berfungsi sebagai pemberi cita rasa dan aroma.

### c. Lada bubuk

Lada bubuk yang digunakan dalam pembuatan kroket adalah lada bubuk sachet yang bermerk ladaku. Lada yang digunakan dalam penelitian ini berfungsi sebagai pemberi rasa dan aroma pada kroket. Banyak bahan apabila diberi sedikit garam dapat menjadi lebih wangi, gurih dan terasa enak (E-Modul Pastry Elida, 2020)

### d. Garam

Garam yang digunakan dalam pembuatan kroket adalah garam beryodium yang berfungsi sebagai pengatur rasa pada kroket.

## 2. Bahan isian kroket

Adapun beberapa bahan yang digunakan dalam pembuatan isian kroket antara lain :

### a. Daging ayam afkir

Daging ayam afkir yang digunakan adalah daging ayam afkir yang sudah tidak produktif pada akhir masa produksi telurnya. Daging ayam afkir pada penelitian ini berfungsi sebagai sumber protein dan sebagai bahan isian dalam pembuatan kroket.

### b. Wortel

Dalam pembuatan kroket wortel berfungsi sebagai bahan isian. Wortel memiliki nama latin *Daucus Carota L* yaitu tanaman sayuran umbi semusim yang tumbuh tegak dengan ketinggian 30-100 cm.

### c. Bawang Bombay

Bawang Bombay (*Allium Cepa L.*) ialah jenis bawang yang banyak dan luas dibudidayakan, dipakai sebagai bumbu maupun bahan masakan, berbentuk bulat besar dan berdaging tebal. Dalam penelitian ini bawang bombay berfungsi sebagai penambah aroma dan pengatur rasa.

### d. Bawang Putih

Dalam penelitian ini bawang putih berfungsi sebagai penambah aroma dan pengatur rasa. Bawang putih merupakan salah satu tanaman yang mempunyai khasiat obat dan sebagai antimikroba. Bawang putih mengandung lebih dari 100 metabolit sekunder yang sangat berguna atas rasa dan aroma.

e. Seledri

Dalam penelitian ini seledri digunakan sebagai penambah aroma pada isian kroket.

f. Margarine

Dalam penelitian ini margarine berfungsi sebagai pemberi rasa dan aroma, selain itu berfungsi sebagai pengganti minyak untuk menumis bahan isian dalam pembuatan ragout ayam afkir.

g. Susu UHT

Dalam penelitian ini susu yang digunakan bermerk *Fresh Milk*. Dalam penelitian ini susu uht berfungsi sebagai pengental dan pemberi rasa gurih.

h. Tepung Terigu

Dalam penelitian ini tepung terigu berfungsi sebagai pengental. Merk tepung terigu yang digunakan dalam penelitian ini adalah bogasari segitiga biru.

i. Garam

Dalam penelitian ini garam yang digunakan adalah garam beryodium yang berfungsi sebagai pengatur rasa.

j. Lada bubuk

Lada bubuk yang digunakan dalam pembuatan isian adalah lada bubuk sachet yang bermerk ladaku. Lada yang digunakan dalam penelitian ini digunakan sebagai pemberi rasa dan aroma.

### 3. Bahan Pelapis

Bahan pelapis digunakan untuk melapisi bagian kulit kroket sebelum pada akhirnya adonan kroket digoreng. Berikut bahan yang digunakan sebagai bahan pelapis antara lain :

#### a. Telur

Pada penelitian ini telur yang digunakan adalah telur ayam ras. Bagian telur yang digunakan sebagai bahan pelapis adalah bagian putihnya, fungsi dari putih telur untuk merekatkan adonan kulit kroket sebelum dilapisi dengan tepung panir.

#### b. Tepung panir

Dalam penelitian ini tepung panir yang digunakan adalah tepung panir yang halus. Tepung panir dalam pembuatan kroket berfungsi sebagai pembungkus lapisan luar pada kroket.

### 4. Bahan pengolahan

#### a. Minyak Goreng

Pada penelitian ini minyak yang digunakan merupakan minyak yang berasal dari kelapa sawit yang berfungsi sebagai penghantar panas pada pembuatan kroket.

#### D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Krokot

Peralatan merupakan sarana yang sangat penting dalam proses pengolahan makanan, sebab dengan adanya peralatan pengolahan dapat berjalan dengan baik dan tidak menimbulkan hal-hal yang tidak diinginkan dalam pembuatan produk yang diolah. Peralatan yang digunakan dimulai dari peralatan persiapan hingga penyajian. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan krokot dengan isian daging ayam afkir antara lain sebagai berikut :

1. Alat persiapan
  - a. Timbangan            1 buah
  - b. Sendok ukur        5 buah
  - c. Sendok                2 buah
  - d. Pisau                 1 buah
  - e. Talenan               1 buah
  - f. Lap kerja             3 buah
  - g. *Peeler*                1 buah
2. Alat pengolahan
  - a. Kompor gas         1 buah
  - b. *Sauce pot*            1 buah
  - c. Wajan (*wok pan*) 1 buah
  - d. *Boiling pan*         1 buah
  - e. *Mixing bowl*        5 buah
  - f. Spatula kayu       1 buah
  - g. Gelas ukur         1 buah

- h. Saringan minyak 1 buah
- 3. Alat penyajian
  - a. Paper cup
  - b. Snack box

### **E. Proses Pengolahan Krokot Dengan Isian Daging Ayam Afkir**

Proses pengolahan krokot dengan isian daging ayam afkir terdiri dari beberapa langkah yaitu sebagai berikut :

1. Mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan
  - a. Menginventaris alat dan bahan

Menginventaris (mencatat) alat dan bahan merupakan hal yang paling utama dalam proses pengolahan. menginventaris bertujuan agar proses pengolahan berjalan dengan lancar sehingga tidak menimbulkan hal - hal yang tidak diinginkan dalam proses pengolahan terhadap produk yang diolah.

- b. Penimbangan atau pengukuran bahan

Penimbangan atau pengukuran bahan adalah salah satu proses awal pengolahan hal ini bertujuan agar bahan sesuai dengan takaran resep. Untuk mengukur bahan berupa cair menggunakan gelas ukur dan timbangan digunakan untuk bahan berupa padat maupun bubuk. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan croquette dengan isian daging ayam afkir sebagai berikut

**Tabel 2. Resep Krokot Ayam Afkir**

<b>Bahan</b>	<b>Jumlah</b>
Kentang	500 gr
Susu bubuk	10 gr
Lada bubuk	3 gr
Daging ayam afkir	250 gr
Wortel	50 gr
Margarine	10 gr
Bawang Bombay	75 gr
Bawang putih	20 gr
Seledri	1 gr
Susu UHT	100 ml
Tepung terigu	10 gr
Garam	1,5 gr
Telur	2 butir
Tepung panir	250 gr
Minyak goreng	500 ml

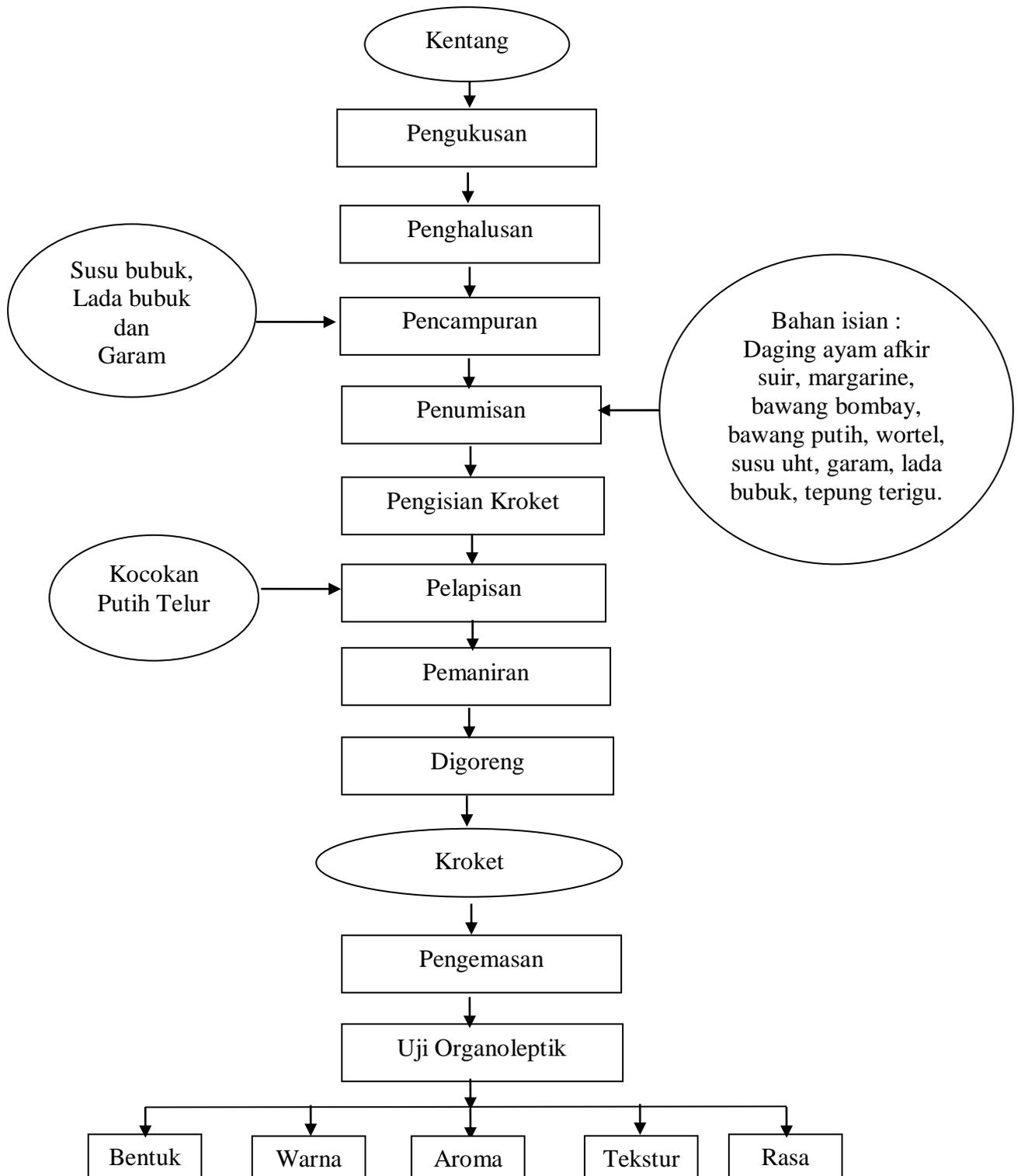
## 2. Tahap Pengolahan

- a. Kupas kentang dan potong menjadi 4 bagian. Kemudian kukus hingga matang dan haluskan.
- b. Campurkan kentang yang sudah dihaluskan tadi dengan susu bubuk, lada bubuk dan garam. Sisihkan

- c. Panaskan margarine kemudian tumis bawang putih cincang dan bawang Bombay hingga tercium aroma wangi
  - d. Masukkan daging ayam afkir yang telah disuwir, kemudian masukkan wortel dan seledri.
  - e. Tambahkan susu cair, garam, lada bubuk dan gula. Masukkan sedikit demi sedikit tepung terigu aduk rata dan sesuaikan kekentalannya. Sisihkan
  - f. Ambil kentang yang sudah dihaluskan tadi dengan berat 20-25 gr cetak adonan menjadi bulat pipih kemudian isi dengan adonan daging yang telah dibuat tadi.
  - g. Lumuri bulatan adonan yang telah diisi daging dengan kocokan putih telur dan baluri dengan tepung panir.
  - h. Panaskan minyak goreng, goreng kroket dengan minyak panas hingga kuning keemasan. Angkat dan sajikan.
3. Tahap penyajian

Kroket yang sudah matang di alas dengan paper cup dan di kemas dengan snack box. Bisa ditambahkan dengan cabai rawit atau pun saus sachet.

### F. Bagan Pembuatan Krokot Dengan Isian Daging Ayam Afkir



**Gambar 19. Diagram Alir Pembuatan Krokot Ayam Afkir**

## **G. Jenis dan Sumber Penelitian**

### 1. Jenis Data

Adapun jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

#### a. Data Primer

Adapun jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Data yang diperoleh adalah data yang menggambarkan kualitas kroket dengan isian daging ayam afkir melalui uji organoleptik meliputi : bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

#### b. Data Sekunder

Johani Dimiyati (2016) menyatakan bahwa sumber data sekunder dapat diambil dari pihak mana saja yang dapat memberikan tambahan data bertujuan untuk melengkapi kekurangan dari data yang diperoleh melalui sumber data primer. Data sekunder merupakan data yang biasanya telah tersusun dalam bentuk dokumen-dokumen. Data sekunder dalam penelitian ini adalah data mengenai jumlah dosen Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan sebagai panelis ahli. Data ini diperoleh dari dokumen-dokumen yang ada di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga.

### 2. Sumber Data

Pada penelitian ini data yang digunakan merupakan data primer, penulis menggunakan sebanyak 3 orang panelis ahli yang akan memberikan jawaban dari angket yang berisikan pertanyaan-pertanyaan untuk direspon. Seorang

panelis harus memiliki fisik yang sehat, tidak buta warna dan memiliki indera perasa yang baik. Panelis dalam penelitian ini merupakan panelis ahli yaitu dosen Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Pertanyaan-pertanyaan pada lembaran angket (kuesioner) yang dibagikan kepada panelis dengan uji organoleptik meliputi kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa terhadap kroket dengan isian daging ayam afkir.

## **H. Tahap Penelitian**

Pada tahap penelitian ini akan dilakukan dengan cara uji organoleptic terhadap kualitas kroket dengan isian daging ayam afkir yang meliputi : bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan dengan membagikan angket kepada 3 orang panelis ahli dosen Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Penentuan indikator uji masing-masing ditetapkan sebagai berikut :

### 1. Indikator Bentuk Seragam

a. Indikator bentuk ( seragam ) pada pembuatan kroket isian daging ayam afkir :

- 1) Seragam
- 2) Cukup seragam
- 3) Kurang seragam
- 4) Tidak seragam

b. Indikator bentuk ( Bulat lonjong ) pada pembuatan kroket dengan isian daging ayam afkir :

- 1) Bulat lonjong
- 2) Cukup bulat lonjong
- 3) Kurang bulat lonjong
- 4) Tidak bulat lonjong

## 2. Indikator Warna

Indikator warna (kuning keemasan) pada bagian kulit kroket isian daging ayam afkir :

- 1) Kuning keemasan
- 2) Cukup kuning keemasan
- 3) Kurang kuning keemasan
- 4) Tidak kuning keemasan

## 3. Indikator Aroma

Indikator aroma (harum) pada kroket isian daging ayam afkir :

- 1) Harum
- 2) Cukup harum
- 3) Kurang harum
- 4) Tidak harum

## 4. Indikator Tekstur

Indikator tekstur (lembut) pada kroket isian daging ayam afkir :

- 1) Lembut
- 2) Cukup lembut

3) Kurang lembut

4) Tidak lembut

#### 5. Indikator Rasa

Indikator rasa (gurih) pada kroket isian daging ayam afkir :

1) Gurih

2) Cukup gurih

3) Kurang gurih

4) Tidak gurih

### **I. Uji Organoleptik**

Uji organoleptik merupakan pengujian yang dilakukan oleh panelis menggunakan panca indera. Penulis membagikan angket kepada 3 orang panelis. Uji organoleptik ini dilakukan dengan mengamati kroket isian daging ayam afkir dengan cara melihat, meraba, mencium dan mencicipi. Setelah itu panelis akan mengisi angket dan memberikan penilaian terhadap kualitas kroket isian daging ayam afkir yang meliputi : bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

### **J. Analisis Data**

Analisis data yang diperoleh setelah melakukan penelitian yaitu eksperimen terhadap produk yang akan diteliti kemudian dilakukan uji organoleptic oleh panelis terhadap kualitas kroket isian daging ayam afkir yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Setelah data terkumpul kemudian diolah dan

dianalisis. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik persentase dengan rumus :

$$P = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan :

P = Presentase jawaban

F = Frekuensi jawaban

N = Jumlah seluruh jawaban

## BAB IV

### TEMUAN

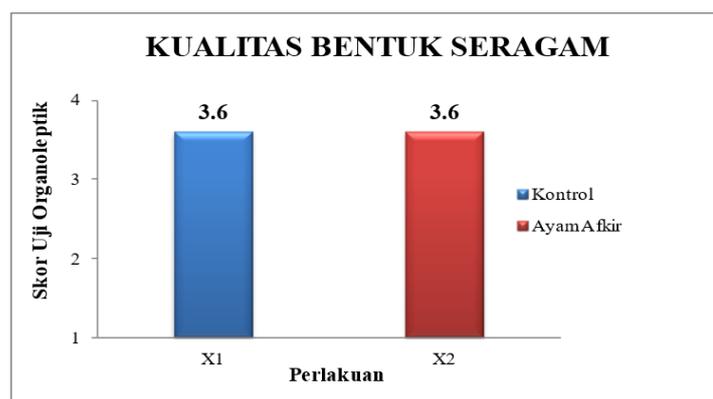
#### A. Deskripsi Data

Penelitian pembuatan kroket dengan isian aging ayam afkir dilakukan dengan cara melakukan penelitian sebanyak 3 kali pengulangan. Pengulangan ini diperoleh dari hasil uji organoleptik yang melibatkan beberapa indikator seperti bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Hasil pengulangan ini diperoleh dari angket yang telah diisi langsung oleh panelis. Demikian deskripsi data yang diperoleh melalui uji organoleptik sebagai berikut :

##### 1. Kualitas Bentuk

###### a. Bentuk seragam

Hasil penelitian terhadap bentuk ( seragam ) pada pembuatan kroket dengan resep control dan kroket dengan resep ayam afkir dapat dilihat pada gambar 20 berikut :



**Gambar 20.** Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam Kroket Dengan Resep Kontrol Dan Ayam Afkir.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis, pada pengulangan 1, 2 dan 3 untuk kroket dengan isian daging ayam broiler ( kontrol ) diperoleh nilai bentuk seragam rata – rata sebesar 3,6 sedangkan untuk nilai uji organoleptik yang diperoleh dari kroket dengan isian daging ayam afkir adalah 3,6. Kedua nilai dari hasil uji organoleptik tersebut berada dalam kategori bentuk seragam.

### b. Bentuk Bulat Lonjong

Hasil pengulangan terhadap bentuk seragam pada pengolahan kroket dari ayam afkir dapat dilihat pada gambar 21 berikut :

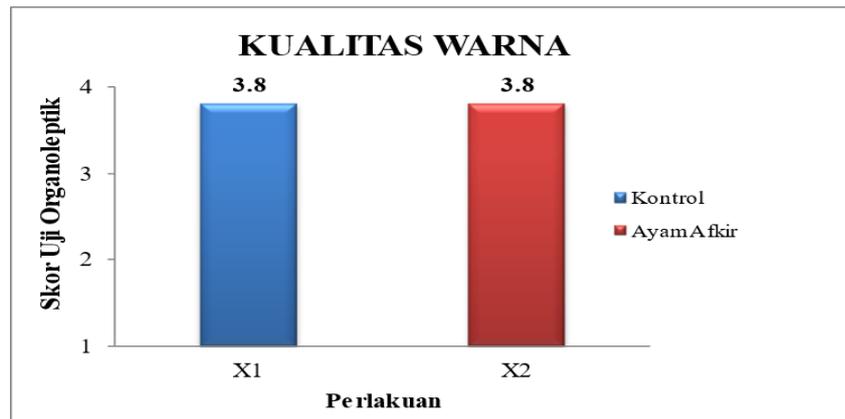


**Gambar 21.** Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat Lonjong Kroket Dengan Resep Kontrol Dan Ayam Afkir.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis, pada pengulangan 1, 2 dan 3 untuk kroket dengan isian daging ayam broiler ( kontrol ) diperoleh nilai bentuk bulat lonjong dengan rata – rata sebesar 3,6 sedangkan untuk nilai uji organoleptik yang diperoleh dari kroket dengan isian daging ayam afkir adalah 3,6. Kedua nilai dari hasil uji organoleptik tersebut berada dalam kategori bentuk bulat lonjong.

## 2. Kualitas Warna

Hasil penelitian terhadap kualitas ( warna ) pada pembuatan *croquette* dengan resep control dan kroket dengan resep ayam afkir dapat dilihat pada gambar 22 berikut :

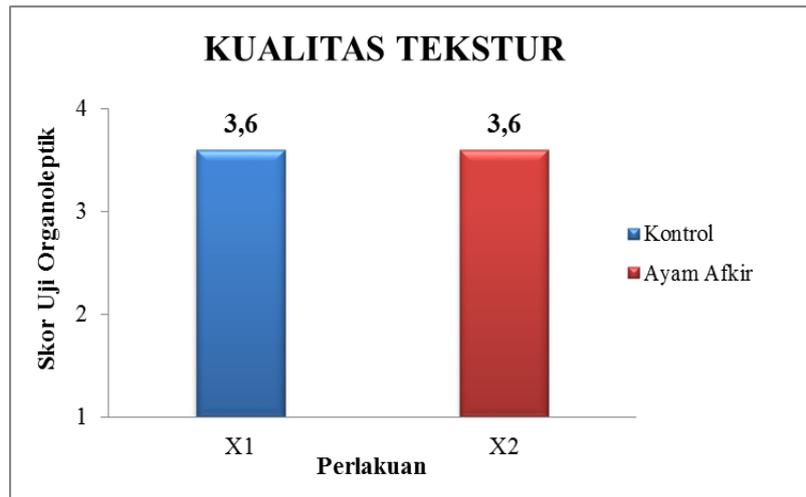


**Gambar 22.** Diagram Uji Organoleptik Kualitas Warna Kroket Dengan Resep Kontrol Dan Ayam Afkir.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis, pada pengulangan 1, 2 dan 3 untuk kroket dengan isian daging ayam broiler ( kontrol ) diperoleh nilai kualitas warna dengan rata – rata sebesar 3,8 sedangkan untuk nilai uji organoleptik yang diperoleh dari kroket dengan isian daging ayam afkir adalah 3,8. Kedua nilai dari hasil uji organoleptik tersebut berada dalam kategori berwarna kuning keemasan, baik kroket dengan resep kontrol maupun dengan resep ayam afkir.

### 3. Kualitas Tekstur

Hasil penelitian terhadap kualitas ( tekstur ) pada pembuatan kroket dengan resep control dan kroket dengan resep ayam afkir dapat dilihat pada gambar 23 berikut :

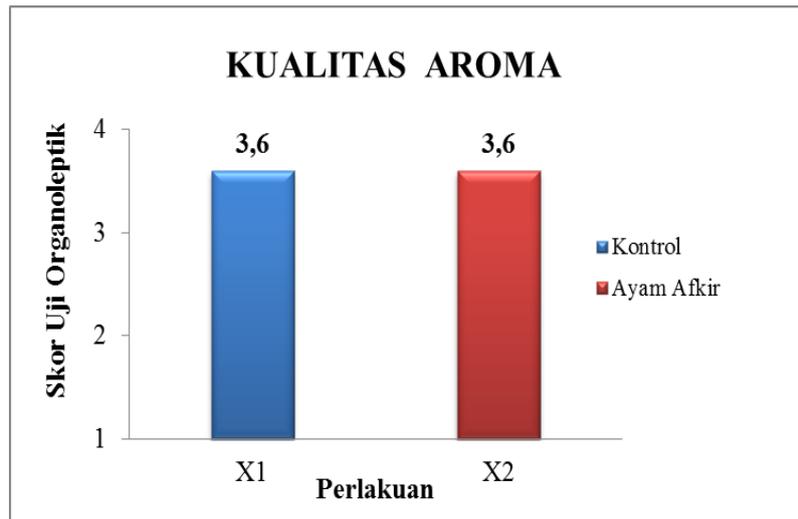


**Gambar 23.** Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kroket Dengan Resep Kontrol Dan Ayam Afkir.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis, pada pengulangan 1, 2 dan 3 untuk kroket dengan isian daging ayam broiler ( kontrol ) diperoleh nilai kualitas tekstur dengan rata – rata sebesar 3,6 sedangkan untuk nilai uji organoleptik yang diperoleh dari kroket dengan isian daging ayam afkir adalah 3,6. Kedua nilai dari hasil uji organoleptik tersebut berada dalam kategori lembut, baik kroket dengan resep kontrol maupun dengan resep ayam afkir.

#### 4. Kualitas Aroma

Hasil penelitian terhadap kualitas ( aroma ) pada pembuatan kroket dengan resep control dan kroket dengan resep ayam afkir dapat dilihat pada gambar 24 berikut :

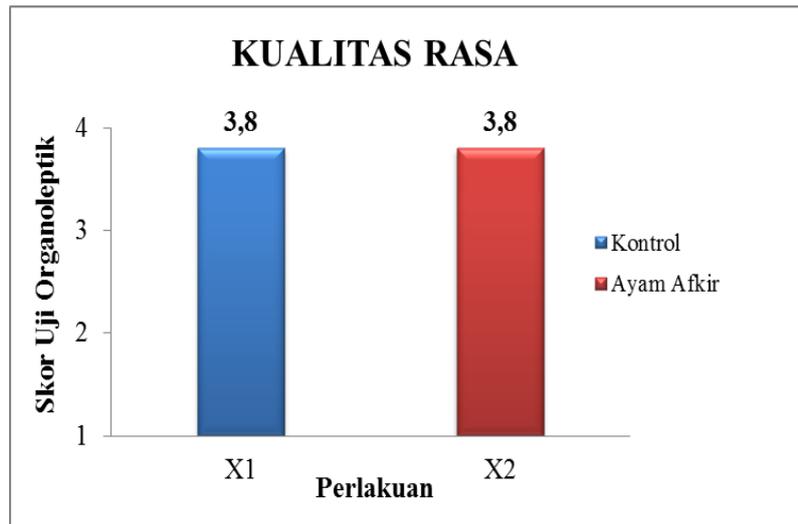


**Gambar 24.** Diagram Uji Organoleptik Kualitas Aroma Kroket Dengan Resep Kontrol Dan Ayam Afkir.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis, pada pengulangan 1, 2 dan 3 untuk kroket dengan isian daging ayam broiler ( kontrol ) diperoleh nilai kualitas aroma dengan rata – rata sebesar 3,6 sedangkan untuk nilai uji organoleptik yang diperoleh dari kroket dengan isian daging ayam afkir adalah 3,6. Kedua nilai dari hasil uji organoleptik tersebut berada dalam kategori beraroma harum, baik kroket dengan resep kontrol maupun dengan resep ayam afkir.

## 5. Kualitas Rasa

Hasil penelitian terhadap kualitas ( rasa ) pada pembuatan kroket dengan resep control dan kroket dengan resep ayam afkir dapat dilihat pada gambar 25 berikut :



**Gambar 25.** Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kroket Dengan Resep Kontrol Dan Ayam Afkir.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis, pada pengulangan 1, 2 dan 3 untuk kroket dengan isian daging ayam broiler ( kontrol ) diperoleh nilai kualitas rasa dengan rata – rata sebesar 3,8 sedangkan untuk nilai uji organoleptik yang diperoleh dari kroket dengan isian daging ayam afkir adalah 3,8. Kedua nilai dari hasil uji organoleptik tersebut berada dalam kategori rasa gurih, baik kroket dengan resep kontrol maupun dengan resep ayam afkir.

## B. Pembahasan

Pada pengolahan kroket penulis menggunakan daging ayam afkir. Setelah melakukan pengulangan sebanyak 3 kali, dapat dilihat hasil kroket dengan isian daging ayam afkir yang meliputi: bentuk seragam, bentuk bulat lonjong, warna, tekstur, aroma dan rasa. Dalam pengolahan kroket dengan isian daging ayam afkir, kualitas sangat berperan penting dalam pembuatan suatu produk. Produk makanan yang berkualitas dapat dilihat dari pengaruh yang ditimbulkan yaitu ada terjadinya rangsangan yang dapat dirasakan oleh indera perasa dalam tubuh manusia terutam indera penglihatan, penciuman serta indera pengecap. Demikian pembahasan kualitas kroket dengan isian daging ayam afkir berdasarkan indikator masing – masing:

### 1. Bentuk Seragam

Bentuk serta keberadaan suatu makanan sangat penting diperhatikan, mengingat bentuk merupakan gambaran umum dari suatu makanan dan merupakan hal yang yang utama dilihat oleh mata (Holinesti dan Dewi, 2020). Sedangkan menurut Ramadhanti dan Gusnita (2020) menjelaskan bahwa “ Bentuk merupakan tampilan dari keseluruhan makanan yang telah melalui tahap proses pengolahan”. Pada umumnya bentuk suatu makanan diperoleh dari pemakaian bahan serta teknik dalam proses pengolahan. Bentuk suatu makanan dapat dibuat lebih menarik dengan menyajikan dalam bentuk – bentuk tertentu.

Berdasarkan dari hasil uji organoleptik yang dilakukan bentuk yang diperoleh dari kroket adalah berbentuk seragam, baik pada kroket dengan

resep kontrol maupun menggunakan ayam afkir. Bentuk seragam berasal dari proses pembentukan kroket. Bentuk seragam pada kroket dengan isian daging ayam afkir akan mempengaruhi penampilan kroket pada saat disajikan. Untuk mendapatkan bentuk seragam pada kroket dilakukan dengan menimbang adonan dan menimbang bahan isian, sehingga pada saat proses pembentukan adonan memiliki bentuk yang seragam. Hal ini didukung oleh pendapat Nugraha dalam Labora (39:2016) menyatakan bahwa “ Semua bentuk dapat diciptakan dengan tangan bebas atau memakai alat bantu”.

## 2. Bentuk Bulat Lonjong

Bentuk merupakan tampilan secara keseluruhan dari sebuah makanan (Holinesti dan Dewi, 2020). Makanan yang diolah akan memiliki bentuk sesuai dengan wadahnya. Pembentukan berkaitan dengan adanya elastis dan berhubungan dengan kemampuan pengikat air oleh pati dan kelarutan protein miosin, campuran lemak, gula, garam dan pati (Holinesti dan Nurhayani, 2020). Kualitas bentuk dipengaruhi oleh alat mencetak atau membentuknya (Holinesti dan Fitri, 2020).

Bentuk sangat mempengaruhi kualitas kroket menurut Winarno FG dalam Lamtiur (2016) menjelaskan bahwa “ Bentuk merupakan bagian terpenting yang dapat menimbulkan ketertarikan standar dan ciri khas dari makanan tersebut”. Bentuk kroket yang diharapkan adalah bulat lonjong dengan berat 25 gr, panjang 7 cm dan dengan diameter 2 cm.

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang dilakukan diperoleh bentuk kroket adalah bentuk bulat lonjong. Bentuk bulat lonjong berasal dari proses adonan kentang yang kemudian diisi dengan daging ayam afkir dan pembentukan bentuk yang diciptakan oleh tangan. Dalam pembuatan kroket harus benar – benar diperhatikan agar mendapatkan hasil bulat lonjong yang sempurna.

Berdasarkan uraian diatas, hasil penelitian yang diperoleh sudah sesuai dan sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Devi Lasria (2018) bahwasannya bentuk yang diperoleh adalah bentuk bulat lonjong.

### 3. Kualitas Warna

Warna merupakan bagian yang dapat mempengaruhi sifat makanan yang ditangani (Rahmi Holinesti dan Nurhayani, 2020). Menurut Halawa (2019) menjelaskan bahwa warna pada makanan memegang peranan yang sangat penting dalam penampilan makanan sebab warna dapat memberikan rangsangan pertama pada indera mata. Warna makanan yang menarik serta tampak alamiah dapat meningkatkan cita rasa. Oleh karena itu, warna menjadi salah satu hal yang memegang peran penting untuk dipertimbangkan. Dalam proses pengolahan makanan, cara pengolahan dan pencampuran yang baik ditandai dengan adanya warna yang seragam dan merata (Anni Faridah, 2013).

Berdasarkan dari hasil uji organoleptik yang dilakukan diperoleh warna dari kroket adalah kuning keemasan baik pada kroket dengan resep kontrol maupun menggunakan ayam afkir. Warna kuning keemasan berasal

dari proses penggorengannya. Untuk mendapatkan warna kuning keemasan harus menggunakan teknik menggoreng dengan menggunakan api sedang dan minyak yang digunakan sudah dalam keadaan panas. Kemudian kroket digoreng dengan cara di bolak-balik agar mendapatkan tingkat kematangan yang pas dan warna yang merata. Tujuan penggunaan api sedang agar pada bagian kulit luar kroket mendapatkan warna kuning keemasan yang merata.

Berdasarkan uraian diatas, hasil penelitian yang diperoleh sudah sesuai dan sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Devi Lasria (2018) bahwasannya warna yang diperoleh adalah warna kuning keemasan.

#### 4. Tekstur

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut atau perabaan dengan jari tangan. Keadaan tekstur merupakan sifat fisik dari bahan pangan yang penting. Tekstur merupakan suatu komponen dalam menentukan kualitas dari suatu makanan yang dapat dirasakan melalui indera perasa maupun sentuhan tangan (Holinesti dan Oktania, 2022). Tekstur lembut menjadi tingkat kesukaan dan penerimaan dari suatu produk oleh konsumen (Triawati, 2022). Tekstur makanan adalah suatu struktur yang berhubungan langsung dengan indera perasa yaitu lidah yang dapat dirasakan langsung dengan rasa kering atau garing, kenyal, kasar, lembut serta halus dan juga kasar (Gusnita, 2020).

Berdasarkan dari hasil uji organoleptik yang dilakukan diperoleh tekstur dari kroket adalah lembut, baik pada kroket dengan resep kontrol maupun menggunakan ayam afkir. Tekstur lembut diperoleh dari

penggunaan bahan seperti kentang. Untuk mendapatkan tekstur kroket yang benar – benar lembut dilakukan proses pengukusan hingga matang kemudian kentang dihaluskan hingga benar- benar halus. Hal ini sangat mempengaruhi tekstur lembut dari produk yang dihasilkan.

Berdasarkan uraian diatas, hasil penelitian yang diperoleh sudah sesuai dan sejalan dengan penelitian yang telah dilakukan oleh Devi Lasria (2018) bahwasannya tekstur yang diperoleh adalah tekstur lembut.

## 5. Aroma

Aroma merupakan bau yang dihasilkan atau dikeluarkan dari suatu makanan. Aroma yang ditimbulkan dari setiap makanan berbeda – beda tergantung bahan yang digunakan (Gusnita, 2019). Selain itu aroma juga merupakan indikator yang sangat penting dalam pengolahan makanan sehingga dapat memberikan kesan terhadap konsumen ketika mencium aroma dari produk makanan tersebut (Rahmi Holinesti dan Nurhayani, 2020). Sejalan dengan pendapat Suasih Handayani dan R. Adie (2014) aroma makanan merupakan bau yang dikeluarkan oleh makanan sehingga mempunyai daya tarik yang dapat merangsang indera penciuman dan dapat membangkitkan selera.

Dalam pembuatan kroket dengan isian daging ayam afkir, bahan yang digunakan harus memiliki kualitas yang sangat baik, sehingga aroma yang diharapkan dapat tercapai. Aroma yang disebarkan oleh makanan memiliki daya tarik yang sangat kuat sehingga mampu merangsang daya penciuman dan dapat membangkitkan selera (Rahmi Holinesti dan

Nur'asila, 2017). Makanan yang memiliki aroma khas dan kuat dapat merangsang indera penciuman sehingga dapat meningkatkan selera makan (Rahmi Holiesti dan Aztia Rima Annisa, 2020). Aroma dapat ditandai sebagai baik atau buruknya suatu makanan. Aroma yang ditimbulkan oleh setiap makanan tentulah berbeda – beda, tergantung dari bahan serta teknik pembuatannya. Makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas (Herliani, 2013).

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang dilakukan diperoleh aroma dari kroket adalah harum, baik pada kroket dengan resep kontrol maupun dengan daging ayam afkir. Aroma harum itu berasal dari penggunaan bawang bombay, bawang putih, seledri serta bumbu – bumbu lainnya. Untuk mendapatkan aroma harum tersebut tentulah harus menggunakan bahan yang berkualitas. Hal ini didukung dengan pendapat Hidayat (2019) rempah atau bahan tambahan makanan adalah bahan aromatik yang digunakan untuk memasak dan berasal dari tumbuhan yang digunakan untuk melezatkan serta membuat makanan menjadi harum.

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh sudah sesuai dan sejalan dengan penelitian yang telah dilakukan oleh Devi Lasria (2018) bahwasanya aroma yang diperoleh adalah aroma harum.

## 6. Rasa

Rasa merupakan sensasi yang terbentuk dari hasil perpaduan bahan dan komposisi pada suatu produk makanan oleh indera pengecap (Rahmi Holinesti dan Nur'asila, 2017). Rasa sangat perlu diperhatikan dalam

pengolahan suatu makanan, sebab makanan tanpa adanya rasa maka kualitas dari suatu makanan tersebut berkurang (Rahmi Holinsti dan Resti Andini, 2021). Rasa merupakan salah satu cita rasa yang diinginkan dalam makanan makanan gurih atau tidaknya dapat diketahui dari rasa apabila rasa dari makanan tersebut enak dan dapat mendorong konsumen untuk percaya dan menyukai produk yang kita olah (Holinesti dan Nurhayani, 2020).

Rasa merupakan hal yang sangat dominan terhadap cita rasa seseorang dalam menilai suatu makanan. Rasa merupakan faktor penentu daya terima konsumen terhadap produk pangan. Rasa merupakan parameter yang sangat menentukan kualitas bahan makanan, karena rasa dari bahan makanan merupakan penilaian dominan dari konsumen. Namun setiap orang mempunyai penilaian yang berbeda- beda terhadap rasa dari suatu produk makanan (Holinesti dan Zuhri, 2021). Rasa dari kroket dengan isian daging ayam afkir yang baik adalah rasa gurih.

Berdasarkan dari hasil uji organoleptik yang telah dilakukan diperoleh rasa dari kroket adalah rasa gurih, baik pada kroket dengan resep kontrol maupun dengan ayam afkir. Rasa gurih diperoleh dari bahan baku yang digunakan yaitu garam dan bumbu. Untuk mendapatkan cita rasa gurih harus dengan menggunakan bahan yang sesuai takaran agar hasil gurih yang didapatkan berkualitas baik.

Berdasarkan hal diatas, hasil penelitian yang diperoleh sudah sesuai bahwasannya rasa yang diperoleh adalah rasa gurih. Sejalan dengan

pendapat Purnama (2020) menyatakan bahwa “Rasa yang dihasilkan disebabkan oleh bumbu-bumbu yang digunakan selama proses pengolahan seperti garam sehingga menghasilkan rasa yang gurih.

### **C. Analisi Harga**

Analisis harga sangat dibutuhkan dalam proses penjualan kroket dengan isian daging ayam afkir krena merupakan suatu perhitungan ekonomi terhadap bahan – bahan apa saja yang digunakan dalam pembuatan kroket dengan isian daging ayam afkir sehingga dapat diketahui jumlah biaya yang dibutuhkan. Perhitungan ekonomi yang dipakai dalam pembuatan kroket dengan isian daging ayam afkir ini adalah menggunakan metode konvensional. Metode konvensional yaitu cara menghitung harga jual yang paling sederhana. Dimana setelah semua biaya bahan makanan dan ongkos angkut belanja dijumlahkan kemudian kita tentukan harga jual yang kita inginkan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 3 berikut :

**Tabel 3. Anggaran Biaya Pengolahan Krokot Dengan Isian Daging Ayam Afkir**

No	Nama Bahan	Banyak	Harga Satuan	Harga Sebenarnya
1.	Ayam afkir	250 gr	Rp. 55.000/ekor	Rp. 13.750
2.	Kentang	500 gr	Rp. 10.000/kg	Rp. 5.000
3.	Wortel	50 gr	Rp. 5.000/kg	Rp.250
4.	Bawang Bombay	75 gr	Rp. 2.000/150 gr	Rp. 1.000
5.	Bawang Putih	20 gr	Rp. 20.000/kg	Rp. 400
6.	Seledri	1 gr	Rp. 5.000/kg	Rp. 5
7.	Tepung Terigu	10 gr	Rp. 12.000/kg	Rp. 120
8.	Tepung Panir	250 gr	Rp. 8.000/kg	Rp. 2.000
9.	Susu Bubuk	10 gr	Rp. 3.000/27 gr	Rp. 1.111
10.	Lada Bubuk	3 gr	Rp. 1.000/3gr	Rp. 1.000
11.	Garam	1,5 gr	Rp. 2.000/250gr	Rp. 12
12.	Susu UHT	100 ml	Rp. 5.000/250ml	Rp. 2.000
13.	Telur	2 butir	Rp. 2.000/butir	Rp. 4.000
14.	Margarine	10 gr	Rp. 5.000/200gr	Rp. 250
15.	Minyak Goreng	500 ml	Rp. 14.000/liter	Rp. 7.000
16.	Mika Plastik Tebal	3 buah	Rp. 6.000/5buah	Rp. 3.600
17.	Label Makanan	3 lembar	Rp. 500/lembar	Rp. 1.500
<b>Total Belanja</b>				<b>Rp. 42.998</b>

Food cost = Rp. 42.998 dibulatkan menjadi **Rp. 43.000**

$$\begin{aligned} \text{Kenaikan harga} &= \frac{100}{70} \times \text{Rp. 43.000} \\ &= 61.428 \end{aligned}$$

$$\text{Upah tenaga kerja(10\%)} = \frac{10}{100} \times \text{Rp. 43.000} = \text{Rp. 4.300}$$

$$\text{Biaya umum (10\%)} = \frac{10}{100} \times \text{Rp. 43.000} = \text{Rp. 4.300}$$

$$\text{Bahan bakar (10\%)} = \frac{10}{100} \times \text{Rp. 43.000} = \text{Rp. 4.300}$$

Total = kenaikan harga + (upah tenaga kerja + biaya umum +  
Bahan bakar)

$$= \text{Rp. 61.428} + (4.300 + 4.300 + 4.300)$$

$$= \text{Rp. 61.428} + \text{Rp. 12.900}$$

$$= \text{Rp. 74.328} \text{ dibulatkan menjadi } \mathbf{\text{Rp. 74.500}}$$

Laba Bersih = Harga Jual – (food cost + upah tenaga kerja + biaya  
umum + bahan bakar )

$$= \text{Rp. 74.500} - (\text{Rp. 43.000} + \text{Rp. 4.300} + \text{Rp. 4.300} + \text{Rp. 4.300})$$

$$= \text{Rp. 74.500} - \text{Rp. 55.900}$$

$$= \text{Rp. 18.600}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \frac{\text{Total}}{\text{Jumlah produk yang didapatkan}} \\ &= \frac{74.500}{20} \end{aligned}$$

$$= \mathbf{\text{Rp. 3.725 / buah}} \text{ dibulatkan menjadi } \mathbf{\text{Rp. 4.000/buah}}$$

Jadi harga jual kroket dengan isian daging ayam afkir per buahnya adalah

**Rp. 4.000/buah**

Hasil produksi 1 resep kroket dengan isian daging ayam afkir adalah 20 buah

Jadi harga kroket dengan isian daging ayam afkir per kotak dengan isi 5 buah adalah **Rp. 20.000**

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian serta analisis data yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

##### **1. Bentuk**

Berdasarkan dari hasil ulangan sebanyak 3 kali maka dapat diperoleh hasil kualitas bentuk dari pengolahan kroket dengan isian daging ayam afkir adalah berbentuk seragam dan bulat lonjong. Bentuk seragam dan bulat lonjong kroket dipengaruhi oleh teknik pembuatan dan berat adonan dalam penimbangan.

##### **2. Warna**

Berdasarkan hasil dari ulangan sebanyak 3 kali maka dapat diperoleh hasil kualitas warna dari kroket dengan isian daging ayam afkir adalah kuning keemasan. Warna pada kroket dipengaruhi oleh teknik penggorengan.

##### **3. Tekstur**

Berdasarkan hasil dari ulangan sebanyak 3 kali, maka dapat diperoleh hasil kualitas tekstur kroket dengan isian daging ayam afkir adalah lembut. Kualitas tekstur pada kroket dipengaruhi oleh kentang yang dikukus kemudian dihaluskan.

#### 4. Aroma

Berdasarkan hasil pengulangan sebanyak 3 kali, maka dapat hasil kualitas tekstur kroket dengan isian daging ayam afkir adalah aroma harum. Aroma harum ang dihasilkan dipengaruhi oleh penggunaan daging ayam afkir, bawang bombay, bawang putih dan susu UHT.

#### 5. Rasa

Berdasarkan hasil dari pengulangan sebanyak 3 kali, maka dapat hasil kualitas rasa pada kroket dengan isian daging ayam afkir adalah gurih. Rasa gurih ini didapat adanya penambahan garam, susu serta bumbu dan rempah – rempah juga berperan dalam rasa gurih pada pembuatan kroket dengan isian daging ayam afkir.

### **B. Saran**

Berdasarkan hasil pengulangan pembuatan kroket dengan isian daging ayam afkir, ada beberapa saran yang dapat bermanfaat bagi para pembaca dalam melakukan penelitian selanjutnya sebagai bahan referensi.

Adapun sarannya sebagai yaitu :

1. Dalam pembuatan kroket dengan isian daging ayam afkir haruslah memperhatikan bahan yang digunakan, hal ini dapat mempengaruhi kualitas kroket maupun dengan isiannya.
2. Sebelum proses perebusan daging, sebaiknya dimarinasi terlebih dahulu dengan air nenas, proses marinasi dilakukan selama kurang lebih 30

menit. Hal ini bertujuan agar daging ayam afkir yang alot cepat empuk dan tidak memakan waktu yang lama selama proses perebusan.

3. Pada saat daging ayam afkir disuwir, pastikan selain dari bagian daging ayam afkir tidak ikut tercampur pada suwiran daging tersebut.
4. Sebaiknya dalam menyuir ayam lakukan penyuiran yang halus agar tidak terasa kasar dan alot ketika dikonsumsi
5. Proses pembentukan kroket dan penimbangan harus diperhatikan ukuran dan beratnya agar sama rata.
6. Untuk peneliti selanjutnya diharapkan melakukan penelitian terkait daya simpan pada kroket dengan isian daging ayam afkir.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agrozine, R. (2021, February 22). *Rekomendasi 5 Pakan Terbaik untuk Ayam Petelur, Hasil Produk Olahan Indonesia*. Retrieved Juny 20, 2023, from Agrozine.id: <https://agrozine.id/rekomendasi-5-pakan-terbaik-untuk-ayam-petelur-hasil-produk-olahan-indonesia/>
- Andriyani, S. (2017). *Identifikasi Formalin Pada Susu Sapi Segar Di Pasar Kecamatan Pedurungan Kota Semarang* (Doctoral Dissertation, Muhammadiyah University Of Semarang).
- Anni Faridah dkk. 2013. Ilmu Bahan Makanan. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Arnani, M. (2021, August 08). *Simak, Ini Manfaat Kesehatan yang Terkandung pada Wortel*. Dipetik Juny 20, 2023, dari Kompas.com: <https://www.kompas.com/tren/read/2021/08/08/140000365/simak-ini-manfaat-kesehatan-yang-terkandung-pada-wortel?page=all>
- Atmoko-Akparyo, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 8(1).
- Boga, T. Pengelolaan Makanan Kontinental. (2015)
- Bulkaini, B., Wulandari, B. R. D., Kisworo, D., Sukirno, S., & Yulianto, W. (2020). Diseminasi Teknologi Pembuatan Abon yang Berbasis Daging Ayam Petelur Afkir. *Prosiding PEPADU*, 2, 39-43.
- Bungan, A. S. (2016). *Kajian Sifat Fisik, Organoleptik, Dan Kadar Beta Karoten Kroket Dengan Variasi Campuran Ubi Jalar Kuning* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Canigia, P. A. (2022). *Analisis Faktor Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Pendapatan Peternak Ayam Petelur Di Desa Setiawaras Dan Desa Cisempur Kecamatan Cibalong Kabupaten Tasikmalaya Semester Satu Tahun 2022* (Doctoral Dissertation, Universitas Siliwangi).

Dewanto, H. A., Saraswati, D., & Hadjoeningtjas, O. D. (2019). Pertumbuhan Kultur Tunas Aksilar Kentang (*Solanum Tuberosum* L.) Dengan Penambahan Super Fosfat Dan  $KNO_3$  Pada Media Ab Mix Secara In Vitro. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 20(2), 71-81.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kompas Gramedia. Jakarta.

E-Modul Pastry Elida UNP (2020)

Falahudin, A., Rahmah, U. I. L. R., & Ismail, T. (2022). Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Nugget Ayam Petelur Afkir Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *Agrivet: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian dan Peternakan (Journal of Agricultural Sciences and Veteriner)*, 10(2).

Handayani, R., & Aminah, S. (2014). Variasi substitusi rumput laut terhadap kadar serat dan mutu organoleptik cake rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal pangan dan gizi*, 2(1).

Indonesia, P. (2019, April 22). *Teknologi Pengawetan Daging Ayam*. Dipetik Juni 20, 2023, dari [poultryindonesia.com](https://www.poultryindonesia.com):  
<https://www.poultryindonesia.com/id/teknologi-pengawetan-daging-ayam/>

Johani Dimiyati, M. M. (2016). *Pembelajaran Terpadu untuk Taman Kanak-kanak*. Prenada Media.

Jumiati dan Ariniy Nuur AI F. 2015. *Aneka Hidangan Kontinental: Hot Appetizer*. Sleman: PT Intan Sejati Klaten.

Kompas.com. (2020, November 04). *Aneka Jenis Kentang, Mana Yang Cocok Direbus, Goreng dan Tumbuk*. Retrieved Juni 20, 2023, from Kompas.com: <https://www.kompas.com/food/read/2020/11/04/191100575/aneka-jenis-kentang-mana-yang-cocok-direbus-goreng-dan-tumbuk>

Kompas.com. (2021, August 14). *Cara Gunakan Lada dalam Masakan, Taburkan pada Proses Terakhir*. Retrieved Juni 20, 2023, from Kompas.com: <https://www.kompas.com/food/read/2021/08/14/190700375/cara-gunakan-lada-dalam-masakan-taburkan-pada-proses-terakhir>

- Kompas.com. (2022, Juli 13). *7 Manfaat Susu Bubuk untuk Tanaman, Cegah Jamur Hingga Jadi Pupuk*. Retrieved Juni 20, 2023, from Kompas.com: <https://www.kompas.com/homey/read/2022/07/13/165100676/7-manfaat-susu-bubuk-untuk-tanaman-cegah-jamur-hingga-jadi-pupuk?page=all>
- Lasria, D. (2018). *Pengaruh Substitusi Pure Kulit Buah Melinjo (Gnetum Gnemon Linn) Pada Pembuatan Krokot Kentang Terhadap Daya Terima Konsumen* (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Jakarta).
- Mardiyanto, B. B. (2022). *Pengaruh Variasi Penambahan Sari Wortel (Daucus Carota L.) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Vitamin A Pada Yoghurt Susu Sapi Sebagai Alternatif Sumber Vitamin A* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Masyitah, M., Lesti, Z. M., Sukinem, S., & Yani, I. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Daging Ayam Bertelur Afkir Menjadi Produk Abon Dengan Penambahan Keluwih (*Artocarpus Communis*) Di Gampong Pasie Lamgarot Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar. *Peternakan Abdi Masyarakat (Petamas)*, 2(1).
- Moulia, M. N. (2018). Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55-66.
- Ningrum, S. N. J. E. (2016). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Daging Sapi Di Indonesia* (Bachelor's Thesis, Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta).
- Nurlaila, S., Agustini, D. M., & Purdianto, J. (2017). Uji organoleptik terhadap berbagai bahan dasar nugget. *Maduranach: Jurnal Ilmu Peternakan*, 2(2), 67-72.
- Oktania, S., & Holinesti, R. (2022). The Quality Of Rendang Boleces Rejected Chicken With Binder Ingredients Tapioca And Mocaf Flour. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(1), 1-32.
- Pakekong, E. D. (2016). Uji Daya Hambat Ekstrak Bawang Bombay (*Allium Cepa L*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus* Secara In Vitro. *Pharmacon*, 5(1).

- Prasetyaningrum, H. (2021, Juni 02). *Resep Krokot Daging, Gorengan Asal Prancis yang Creamy tapi Garing diluar*. Retrieved Juni 20, 2023, from Kulinier.id: <https://kulinier.hops.id/resto/pr-3032156308/resep-krokot-daging-gorengan-asal-prancis-yang-creamy-tapi-garing-di-luar>
- Prasidi, D. (2021). Analisis nilai tambah kentang Sebagai bahan baku kripik Kentang keju. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian [JIMTANI]*, 1(2).
- Rahmi Holinesti dan Aztia Rima Annisa. 2020. Pengaruh Bahan Pengikat terhadap Kualitas Rendang Boleces Ayam petelur afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*.
- Rahmi Holinesti dan Nur'asila. 2017. Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Nugget Ayam Ras Petelur Afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*.
- Rahmi Holinesti dan Pupe Selvia Dewi. 2020. Pengaruh Subsitusi Tepung Tempe Terhadap Kualitas Nastar. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2):15-21.
- Rahmi Holinesti, & Nurhayani, N. (2020). Pengaruh Subsitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Sosis Ayam Afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(1), 57-63.
- Ramadhanti, F., & Gusnita, W. (2020). The effect of meat storage of rendang quality. *Jurnal pendidikan tata boga dan teknologi*, 1(3), 118-124.
- Sentosa, T. K. (2018). *Rancang Bangun Mesin Penghalus Lada Dengan Daya 1/2 Hp* (Doctoral Dissertation, Universitas Bangka Belitung).
- Sukaryani, S., Yakin, E. A., & Purwati, C. S. (2021). Penyuluhan dan pelatihan pembuatan nugget, bakso daging ayam petelur afkir kombinasi rumput laut pada kelompok ibu-ibu kader posyandu "Mawar" Perumahan Barat Dusun Karangduren Desa Jati. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(6), 385-391.
- Susanto, I. (2020). *Uji Validasi Pendugaan Umur Simpan Susu Uht Cokelat Dengan Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) Di Pt Xyz* (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).

- Suwandi, A. (2022, December 07). *Susu UHT Bisa Jadi Opsi Untuk Anak Usia 2 Tahun ke Atas*. Retrieved Juny 20, 2023, from Jurnalindo.com: <https://www.jurnalindo.com/lifestyle/pr-7665964258/susu-uht-bisa-jadi-opsi-untuk-anak-usia-2-tahun-ke-atas>
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Triawati, K. (2022). Krokot Past and Present Culinary Modifications and Innovations of The People of Palu City. *Gastronary*, 1(1), 58-66.
- Violita, T. (2023, February 02). *10 Merk Tepung Roti Terbaik - Ditinjau Oleh Profesional Baker ( Terbaru Tahun 2023)*. Retrieved Juny 20, 2023, from my-best.id: <https://my-best.id/121821>
- Wirachmi, A. (2023, February 04). *Sejarah Krokot, Camilan Kegemaran Raja Prancis Zaman Dulu*. Dipetik Juni 20, 2023, dari Celebrities.id: <https://www.celebrities.id/read/sejarah-krokot-camilan-kegemaran-raja-prancis-zaman-dulu-176uP3>
- Yulita, L. C. M. (2022). Retensi dan adaptasi nama makanan asal Belanda di Indonesia.

## LAMPIRAN

### DOKUMENTASI PENELITIAN

#### A. Dokumentasi Alat

##### 1. Alat persiapan

Timbangan



Gelas Ukur



Pisau



Sendok Ukur



Talenan



Lap Kerja



## 2. Alat Pengolahan

Kompur Gas



Sauce Pot



Wajan



Pengukus



Mixing Bowl



Sendok penggoreng



Saringan



**B. Dokumentasi Bahan**

Daging ayam afkir



Kentang



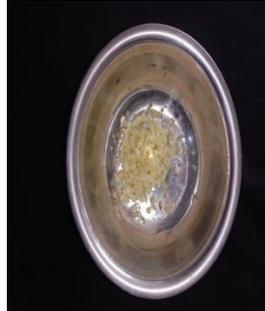
Wortel



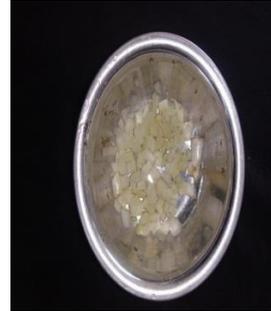
Margarine



Bawang Putih



Bawang bombay



Susu Uht



Terigu



Garam



Lada bubuk



### C. Dokumentasi Pengolahan

<p>Perebusan Daging Ayam Afkir</p> 	<p>Penyuiran Daging Ayam Afkir</p> 	<p>Tumis Bawang Putih Dan Bawang Bombay</p> 
<p>Masukkan Wortel Dan Daging Ayam Afkir</p> 	<p>Tambahkan Susu, Tepung Terigu Dan Seledri</p> 	<p>Ragout Ayam Afkir Selesai</p> 
<p>Kukus Kentang</p> 	<p>Haluskan Kentang</p> 	<p>Bentuk Kentang Dan Isi Dengan Ragout</p> 
<p>Lapisi Dengan Putih Telur Dan Baluri Dengan Tepung Panir</p> 	<p>Goreng Krokot</p> 	<p>Krokot Siap Disajikan</p> 

## 1. Surat Rekomendasi

  
KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN  
KELUARGA  
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131  
Telp. (0751)7051186

---

Padang, 17 Maret 2023

Hal : Surat Rekomendasi  
Lamp : -

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang  
Di Padang

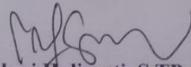
Dengan hormat,  
Sehubungan dengan program jalur Proyek Akhir yang diambil oleh mahasiswa bimbingan saya, yang beridentitas di bawah ini :

Nama	: Nurrohimah Dewi
TM/NIM	: 2020/20079045
Program Studi	: D3 Tata Boga
Departemen	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan
Judul	: Pembuatan Croquette Dengan Isian Daging Ayam Afkir

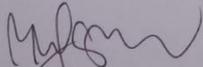
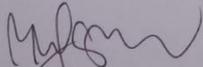
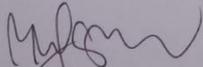
Saya merekomendasikan untuk melaksanakan jalur Proyek Akhir tersebut. Jumlah SKS yang telah tertabung oleh mahasiswa tersebut berjumlah 106 SKS dengan IPK 3,72

Demikianlah surat rekomendasi ini, semoga jurusan dapat membantu segala keperluan yang dibutuhkan mahasiswa tersebut.

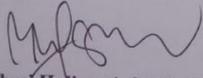
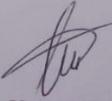
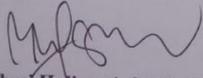
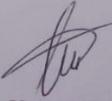
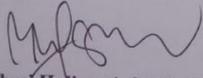
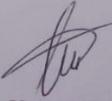
Mengetahui,  
Penasehat Akademik /

  
**Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si**  
NIP. 198010092008012014

## 2. Surat Permohonan Proyek Akhir

	<p>KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN UNIVERSITAS NEGERI PADANG FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN <b>KELUARGA</b> Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131 Telp. (0751)7051186</p>														
Padang, 17 Maret 2023															
<p>Hal : Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir Lamp : 1 Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang Di Padang</p> <p>Dengan hormat, Saya yang bertanda tangan di bawah ini :</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="padding-right: 20px;">Nama</td> <td>: Nurrohimah Dewi</td> </tr> <tr> <td>TM/NIM</td> <td>: 2020/20079045</td> </tr> <tr> <td>Program Studi</td> <td>: D3 Tata Boga</td> </tr> <tr> <td>Departemen</td> <td>: Ilmu Kesejahteraan Keluarga</td> </tr> <tr> <td>Fakultas</td> <td>: Pariwisata dan Perhotelan</td> </tr> <tr> <td>Judul</td> <td>: Pembuatan Croquette Dengan Isian Daging Ayam Afkir</td> </tr> </table> <p>Dengan ini mengajukan permohonan kepada Ibu untuk menerima saya dalam mengikuti jalur Proyek Akhir, adapun sebagai pertimbangan bagi Ibu bersama ini saya lampirkan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Surat rekomendasi yang telah disetujui oleh Penasehat Akademik</li> <li>2. Histori nilai</li> </ol> <p>Demikian surat permohonan ini saya buat, semoga dapat menjadi bahan pertimbangan bagi Ibu, sebelumnya saya ucapkan terima kasih.</p> <p>Mengetahui</p> <table border="0" style="width: 100%; margin-top: 20px;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Penasehat Akademi</p> <div style="text-align: center;">   <u>Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si</u>            NIP. 98010092008012014         </div> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Mahasiswa Ybs,</p> <div style="text-align: center;">   <u>Nurrohimah Dewi</u>            2020/20079045         </div> </td> </tr> </table>		Nama	: Nurrohimah Dewi	TM/NIM	: 2020/20079045	Program Studi	: D3 Tata Boga	Departemen	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga	Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan	Judul	: Pembuatan Croquette Dengan Isian Daging Ayam Afkir	<p>Penasehat Akademi</p> <div style="text-align: center;">   <u>Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si</u>            NIP. 98010092008012014         </div>	<p>Mahasiswa Ybs,</p> <div style="text-align: center;">   <u>Nurrohimah Dewi</u>            2020/20079045         </div>
Nama	: Nurrohimah Dewi														
TM/NIM	: 2020/20079045														
Program Studi	: D3 Tata Boga														
Departemen	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga														
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan														
Judul	: Pembuatan Croquette Dengan Isian Daging Ayam Afkir														
<p>Penasehat Akademi</p> <div style="text-align: center;">   <u>Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si</u>            NIP. 98010092008012014         </div>	<p>Mahasiswa Ybs,</p> <div style="text-align: center;">   <u>Nurrohimah Dewi</u>            2020/20079045         </div>														

### 3. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir

	<p>KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN UNIVERSITAS NEGERI PADANG FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN <b>KELUARGA</b> Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131 Telp (0751)7051186</p>														
Padang, 17 Maret 2023															
<p>Hal : Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir Lamp : 1 Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang Di Padang</p> <p>Dengan hormat, Saya yang bertanda tangan di bawah ini :</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="padding-right: 20px;">Nama</td> <td>: Nurrohimah Dewi</td> </tr> <tr> <td>TM/NIM</td> <td>: 2020/20079045</td> </tr> <tr> <td>Program Studi</td> <td>: D3 Tata Boga</td> </tr> <tr> <td>Departemen</td> <td>: Ilmu Kesejahteraan Keluarga</td> </tr> <tr> <td>Fakultas</td> <td>: Pariwisata dan Perhotelan</td> </tr> <tr> <td>Judul</td> <td>: Pembuatan Croquette Dengan Isian Daging Ayam Afkir</td> </tr> </table> <p>Dengan ini mengajukan permohonan kepada Ibu untuk menerima saya dalam mengikuti jalur Proyek Akhir, adapun sebagai pertimbangan bagi Ibu bersama ini saya lampirkan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Surat rekomendasi yang telah disetujui oleh Penasehat Akademik</li> <li>2. Histori nilai</li> </ol> <p>Demikian surat permohonan ini saya buat, semoga dapat menjadi bahan pertimbangan bagi Ibu, sebelumnya saya ucapkan terima kasih.</p> <p>Mengetahui</p> <table border="0" style="width: 100%; margin-top: 20px;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Penasehat Akademi</p> <div style="text-align: center;">   <u>Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si</u>            NIP. 98010092008012014         </div> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Mahasiswa Ybs,</p> <div style="text-align: center;">   <u>Nurrohimah Dewi</u>            2020/20079045         </div> </td> </tr> </table>		Nama	: Nurrohimah Dewi	TM/NIM	: 2020/20079045	Program Studi	: D3 Tata Boga	Departemen	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga	Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan	Judul	: Pembuatan Croquette Dengan Isian Daging Ayam Afkir	<p>Penasehat Akademi</p> <div style="text-align: center;">   <u>Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si</u>            NIP. 98010092008012014         </div>	<p>Mahasiswa Ybs,</p> <div style="text-align: center;">   <u>Nurrohimah Dewi</u>            2020/20079045         </div>
Nama	: Nurrohimah Dewi														
TM/NIM	: 2020/20079045														
Program Studi	: D3 Tata Boga														
Departemen	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga														
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan														
Judul	: Pembuatan Croquette Dengan Isian Daging Ayam Afkir														
<p>Penasehat Akademi</p> <div style="text-align: center;">   <u>Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si</u>            NIP. 98010092008012014         </div>	<p>Mahasiswa Ybs,</p> <div style="text-align: center;">   <u>Nurrohimah Dewi</u>            2020/20079045         </div>														

#### 4. Surat Tugas Pembimbing

 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 : kkunp.info@gmail.com

---

**SURAT TUGAS PEMBIMBING**  
No. : 25 /UN35.8.2.3/AK/2023

Sehubungan dengan pelaksanaan Proyek Akhir mahasiswa di bawah ini:

Nama : Nurrohimah Dewi  
Nim : 20079045  
Prodi : D3 Tata Boga  
Judul : Pembuatan Croquette Dengan Isian Daging Ayam Afkir

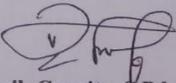
Terdaftar pada KRS Semester Januari – Juni 2023

Berdasarkan persetujuan mahasiswa dengan Penasehat Akademis dan pertimbangan Prodi, kami menugaskan Saudara untuk membimbing mahasiswa tersebut diatas sebagai berikut :

Pembimbing  
Nama : Rahmi Holinesti, STP, M.Si  
NIP : 198010092008012014  
Pangkat/Gol : Penata Tingkat I/III/d  
Jabatan : Lektor

Demikianlah Surat Tugas ini disampaikan untuk dilaksanakan. Atas kerja sama dan bantuan Saudara diucapkan terima kasih.

Padang, 17 Maret 2023  
Ketua Prodi Tata Boga FPP

  
**Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si**  
NIP. 19760801 200501 2001

**Tembusan :**

1. Dosen Pembimbing
2. Mahasiswa Ybs
3. Arsip

## 5. Surat Izin Melakukan Penelitian

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN**  
**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 : kkunp.info@gmail.com

---

Padang, 07 Juli 2023

Hal : Izin Melakukan Penelitian

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang  
Di Padang

Dengan Hormat,  
Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nurrohimah Dewi  
TM/NIM : 2020/20079045  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan  
Judul : Pembuatan *Croquette* Dengan Isian Daging Ayam Afkir

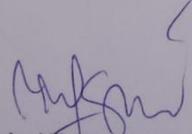
Dengan ini saya mengajukan permohonan kepada Bapak untuk memberikan surat izin penelitian yang akan dilaksanakan pada:

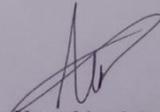
Waktu : 13 Juli 2023 – 13 Agustus 2023  
Tempat : Workshop Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP

Demikianlah surat izin penelitian ini disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya saya ucapkan terimakasih.

Mengetahui,  
Dosen Pembimbing

Peneliti

  
**Rahmi Holinesti, STP, M.Si**  
NIP. 198010092008012014

  
**Nurrohimah Dewi**  
NIM. 20079045

## 6. Surat Penelitian


**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN**  
**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 : kkunp.info@gmail.com

---

**SURAT PENELITIAN**  
**No. :039/UN35.8.2.3/AK/2023**

Hal : Izin Melaksanakan Penelitian  
 Lamp : -

Kepada : Yth. Ketua Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang  
 Di Padang

Dengan hormat,  
 Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini:

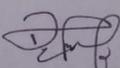
Nama	: Nurrohimah Dewi
TM/NIM	: 2020/20079045
Prodi/Departemen	: D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan
Judul	: Pembuatan <i>Croquette</i> Dengan Isian Daging Ayam Afkir

Untuk itu kami mohon kesediaan Ibu memberikan izin untuk melaksanakan penelitian bagi mahasiswa bersangkutan, yang akan dilaksanakan pada :

Waktu	: 13 Juli 2023 – 13 Agustus 2023
Tempat	: Workshop Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP

Demikian surat ini disampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Padang, 07 Juli 2023  
 Ketua Prodi D3 Tata Boga FPP

  
**Wiwik Gusnita, S/Pd, M.Si**  
**NIP. 19760801 200501 2001**

## 7. Surat Permohonan Panelis Penelitian


**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN**  
**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 : kkunp.info@gmail.com

---

Padang, 07 Juli 2023

Hal : Permohonan Panelis Penelitian

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang  
 Di Padang

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini:

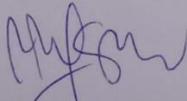
Nama	: Nurrohimah Dewi
TM/NIM	: 2020/20079045
Prodi/Departemen	: D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Judul	: Pembuatan <i>Croquette</i> Dengan Isian Daging Ayam Afkir
Waktu Pelaksanaan	: 13 Juli 2023 – 13 Agustus 2023

Dengan ini saya mengajukan permohonan pengajuan panelis kepada:

1. Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
2. Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T.
3. Sari Mustika, S.Pt., M.Si.

Demikianlah surat permohonan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,  
 Dosen Pembimbing

  
**Rahmi Holinesti, STP, M.Si**  
**NIP. 198010092008012014**

Peneliti  
  
**Nurrohimah Dewi**  
**NIM. 20079045**

## 8. Surat Permohonan sebagai Panelis

 KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
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 : kkunp.info@gmail.com

Padang, 07 Juli 2023

No : 39/UN35.8.2.3/AK/2023  
Hal : Permohonan Sebagai Panelis

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang  
Di Padang

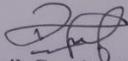
Dengan Hormat,  
Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini :

Nama : Nurrohimah Dewi  
TM/NIM : 2020/20079045  
Prodi/Departemen : D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Judul : Pembuatan *Croquette* Dengan Isian Daging Ayam Afkir

Untuk itu kami mohon kesediaan Ibu meluangkan waktu untuk memberikan penilaian hasil eksperimen yang dibuat oleh mahasiswa bersangkutan, yang akan dilaksanakan pada 13 Juli 2023 – 13 Agustus 2023.

Demikianlah surat permohonan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Padang, 07 Juli 2023  
Ketua Prodi D3 Tata Boga FPP

  
**Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si**  
NIP. 19760801 200501 2001

**PETUNJUK PENGISIAN FORMAT PENELITIAN  
UJI ORGANOLEPTIK PEMBUATAN *CROQUETTE* DENGAN ISIAN  
DAGING AYAM AFKIR**

Pertama saya mengucapkan terima kasih kepada Bapak/Ibu yang telah bersedia memberikan jawaban pada pengisian lembaran ini. Tujuan disusunnya lembaran ini adalah untuk memperoleh jawaban yang berkenaan dengan penelitian. Oleh karena itu saya mohon kesediaan Bapak/Ibu dalam memberikan jawaban sesungguhnya tentang “Pembuatan *Croquette* Dengan Isian Daging Ayam Afkir” yang Bapak/Ibu lihat dan rasa meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

1. Beri tanda *checklist* (√) pada lembar jawaban yang telah disediakan sesuai dengan jawaban Bapak/Ibu yang sebenarnya. Jawablah pertanyaan pada lembaran ini sesuai dengan urutan pertanyaan yang ada agar diperoleh informasi yang baik.
2. Baca pernyataan pada masing-masing nomor dengan seksama.
3. Amati produk dengan teliti
4. Isi pertanyaan pada tabel sesuai dengan produk yang dilihat, diraba, dicium, dan dirasakan.

Deskripsi	Kode Sampel	
	261	801
Seragam	√	
Cukup Seragam		√
Kurang Seragam		
Tidak Seragam		

Padang, 18 Juli 2023

Hormat saya

Nurrohimah Dewi

20079045

## FORMAT PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

Penelitian ke :

### A. Kualitas Bentuk

1. Bentuk pada kroket yang saya lihat adalah:

<b>Deskripsi Bentuk (Seragam)</b>	<b>Kode Sampel</b>	
	<b>261</b>	<b>801</b>
Seragam		
Cukup seragam		
Kurang seragam		
Tidak seragam		

2. Bentuk pada kroket yang saya lihat adalah:

<b>Deskripsi Bentuk (Bulat Lonjong)</b>	<b>Kode Sampel</b>	
	<b>261</b>	<b>801</b>
Bulat lonjong		
Cukup bulat lonjong		
Kurang bulat lonjong		
Tidak bulat lonjong		

**B. Kualitas Warna**

Warna pada kroket yang saya lihat adalah:

Deskripsi Warna (Kuning Keemasan)	Kode Sampel	
	261	801
Kuning keemasan		
Cukup kuning keemasan		
Kurang kuning keemasan		
Tidak kuning keemasan		

**C. Kualitas Tekstur**

Tekstur pada kroket yang saya raba adalah:

Deskripsi Tekstur (Lembut)	Kode Sampel	
	261	801
Lembut		
Cukup lembut		
Kurang lembut		
Tidak lembut		

**D. Kualitas Aroma**

Aroma pada kroket yang saya cium adalah:

Deskripsi Aroma (Harum)	Kode Sampel	
	261	801
Harum		
Cukup harum		
Kurang harum		
Tidak harum		

**E. Kualitas Rasa**

Rasa pada kroket yang saya cicipi adalah:

<b>Deskripsi Rasa (Gurih)</b>	<b>Kode Sampel</b>	
	<b>261</b>	<b>801</b>
Gurih		
Cukup gurih		
Kurang gurih		
Tidak gurih		

**TERIMA KASIH**