

PENGOLAHAN ROLADE MENGGUNAKAN AYAM AFKIR

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk
Memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma III
Tata Boga Universitas Negeri Padang*



Oleh :

**SHAFARIMA WIDYATAMA
NIM 19079085**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Shafa Rima Widyatamaka
NIM : 19079085
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

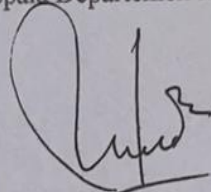
“Pengolahan Rolade Menggunakan Ayam Afkir” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, Agustus 2023

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Shafa Rima Widyatamaka
NIM. 19079085

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Pengolahan Rolade Menggunakan Ayam Afkir
Nama : Shafa Rima Widyatamaka
NIM : 19079085
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

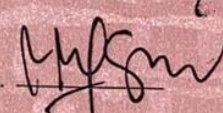
Padang, Agustus 2023

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Rahmi Holinesti, S.TP., M.Si

1.



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

2.



Anggota : Ranggi Rahimul Insan, SP, M.Si

3.



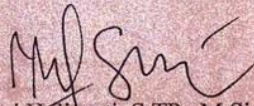
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pengolahan Rolade Menggunakan Ayam Afkir

Judul : Pengolahan Rolade Menggunakan Ayam Afkir
Nama : Shafa Rima Widyatamaka
NIM : 19079085
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

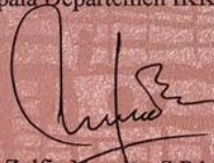
Padang, Agustus 2023

Disetujui oleh Pembimbing



Rahmi Holinesti, S.TP., M.Si
NIP. 19801009 200801 2014

Kepala Departemen IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

ABSTRAK

Shafa Rima Widyatamaka, 2023 “Pengolahan Rolade Menggunakan 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 rolade menggunakan ayam afkir dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan penganekaragaman hasil olahan ayam petelur afkir dalam pembuatan rolade. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan pada percobaan penggunaan ayam afkir pada pembuatan rolade. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret 2023 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Program DIII Tata Boga yang mempunyai kepekaan yang cukup baik. Hasil uji organoleptik setelah 3 kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas bentuk adalah bulat, rapi dan seragam, kualitas warna adalah putih keabuan, kualitas aroma adalah harum, dan kualitas tekstur adalah cukup kenyal, serta kualitas rasa adalah cukup gurih. Harga jual rolade menggunakan ayam afkir adalah Rp28.000/250gr.

Kata Kunci : Rolade Ayam Afkir, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan judul “**Pengolahan Rolade Menggunakan Ayam Fakir**” yang diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam, penulisan proyek akhir ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih 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 Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
3. Ibu Wiwik Gusnita, M.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus dosen penguji 1.
4. Ibu Rahmi Holinesti, S.TP, MSi, selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen Pembimbing

Akademik (PA) .

5. Bapak Ranggi Rahimul Insan, S.P, M.Si, selaku dosen penguji 2.
6. Seluruf Staf Pengajar, Staf Administrasi dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Keluarga tercinta yang telah memberikan perhatian dan kasih sayang yang terbaik diiringi doa yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.
8. Terimakasih juga kepada Teman Teman yang memberikan dukungan dan semangat kepada penulis untuk menyelesaikan proyek akhir ini.

Semoga bantuan yang telah diberikan dapat menjadi amalan yang baik dan mendapat imbalan dari Allah SWT, Aamiin Ya Rabbal Aalamiin. Penulis menyadari bahwa penulisan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan penulisan ke depannya. Penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat bagi kita semua.

Padang, 16 Agustus 2023

Shafa Rima Widyatamaka

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	6
A. Rolade.....	6
B. Ayam Afkir.....	9
C. Teknik Pengolahan	12
D. Resep Standar	15
E. Bagan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Rolade	16
F. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Rolade	19
G. Kualitas Pembuatan Rolade.....	23
BAB III METODE PENELITIAN	28
A. Jenis Penelitian	28
B. Waktu dan Tempat.....	28
C. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Rolade	28
D. Proses Pembuatan Rolade Menggunakan Ayam Afkir	29
E. Bagan Proses Pembuatan Rolade Menggunakann Ayam Afkir	31
F. Jenis Data dan Sumber Data	32
G. Tahap Penelitian	33
H. Uji Organoleptik.....	35
I. Analisis Data	36

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	37
A. Deskripsi data	37
B. Pembahasan	44
C. Analisis Harga	50
BAB V PENUTUP	53
A. Kesimpulan.....	53
B. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	56
DAFTAR LAMPIRAN	58

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Ayam Afkir	12
2. Resep Standar Rolade Ayam Afkir	15
3. Alat Yang Digunakan dalam Pembuatan Rolade Ayam Afkir	28
4. Bahan Rolade Ayam Afkir	29
5. Tabel anggaran biaya pembuatan Rolade menggunakan ayam afkir	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Rolade	7
2. Ayam Afkir	9
3. Bagan Proses Pembuatan Rolade Ayam Afkir	31
4. Diagram uji organoleptik kualitas bentuk (bulat gulungan)	38
5. Diagram uji organoleptik kualitas bentuk (rapi)	39
6. Diagram uji organoleptik kualitas bentuk (seragam)	39
7. Diagram uji organoleptik kualitas warna (putih ke abu abuan)	40
8. Diagram uji organoleptik kualitas Aroma.....	41
9. Diagram uji organoleptik kualitas Tekstur (kenyal)	42
10. Diagram uji organoleptik kualitas Rasa (gurih)	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Rekomendasi.....	58
2. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir.....	59
3. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir.....	60
4. Surat Tugas Pembimbing.....	61
5. Surat Izin Melakukan Penelitian.....	62
6. Surat Penelitian.....	63
7. Surat Permohonan Panelis Penelitian.....	64
8. Bon Alat Penelitian.....	65
9. Dokumentasi Penelitian.....	66

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di masa modern ini pola makan masyarakat Indonesia semakin beragam. Hal ini disebabkan karena globalisasi dalam bidang ekonomi dan perdagangan. Kemajuan teknologi pengolahan pangan, transportasi, industri, dan berkembangnya pasar bebas menyebabkan menjamurnya supermarket dan minimarket. Hal tersebut memudahkan masyarakat Indonesia mengenal berbagai jenis makanan yang dikonsumsi oleh bangsa asing, baik yang berasal dari budaya barat maupun budaya timur. Dari beragam makanan yang hadir di Indonesia, jenis makanan siap saji (Fast food) dari budaya Barat merupakan jenis makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia pada saat ini. Disadari atau tidak disadari hal tersebut memicu perubahan pola makan masyarakat Indonesia (Wirawan 2018). Pada dasarnya, Fast food adalah makanan siap saji yang dikonsumsi secara instan. Pengertian Fast food merujuk kepada pengolahan dan penyajian makanan yang serba cepat. Makanan- makanan yang termasuk ke dalam kelompok makanan Fast food yaitu fried chicken, burrger, atau frozen food seperti chicken nugget, sosis dan rolade.

Rolade merupakan makanan yang dibuat dari daging giling yang diberi bumbu kemudian digulung dengan telur dadar dan ditambahkan bahan-bahan pengisi lainnya menjadi gulungan panjang lalu dikukus

dikemas kemudian dibekukan, dan dapat dikonsumsi secara langsung atau dimasak terlebih dahulu dengan dicampurkan ke dalam sop atau digoreng. Bahan-bahan tambahan (filler) ini berfungsi mengikat stabilitas emulsi, meningkatkan daya mengikat air, meningkatkan cita rasa, mengurangi susut selama pengolahan dan mengurangi biaya produksi (Aditia, 2018). Sedangkan, menurut Susanto (2019) mendefinisikan rolade adalah hidangan khas Eropa berupa irisan daging yang digulung mengelilingi atau membungkus suatu bahan isian, bisa keju, sayuran, atau bahan daging lainnya, lalu dimasak hingga matang. Variasi Rolade begitu beragam, dari yang serba nabati hingga yang kaya protein berupa daging. Produk ini belum banyak beredar di Indonesia dan merupakan produk rumahan sehingga perlu diperkenalkan secara lebih lanjut. Umumnya, pembuatan rolade menggunakan daging sapi segar (Aria, 2017).

Rolade merupakan salah satu makanan siap saji yang cukup digemari di kalangan masyarakat. Rolade pada umumnya berbahan dasar daging sapi akan tetapi daging sapi memiliki kelemahan yaitu kandungan lemak jenuh yang tinggi dan tidak baik bagi penderita hipertensi, serta harganya yang mahal. Menurunnya konsumsi daging sapi disebabkan mahalnya harga daging sapi selama beberapa tahun terakhir, sehingga konsumen memilih menggantikan dengan mengkonsumsi daging ayam atau yang sejenis dikarenakan harganya yang terjangkau (Pusdatin Kementan, 2015).

Ayam afkir merupakan ayam ras petelur yang sudah tua dan tidak bisa memproduksi telur (Holinesti dan Nurhayani, 2020). Ayam petelur afkir yaitu ayam petelur yang sudah tidak produktif lagi dalam produksi telur sehingga penjual ayam tersebut memanfaatkan dagingnya untuk dijual lagi agar tidak mengalami kerugian. Ayam petelur afkir adalah ayam yang secara genetik diseleksi untuk memproduksi telur dengan baik. Ayam petelur mulai memproduksi telur pada umur 17-18 minggu dan akan mencapai puncak produksi pada umur ke- 35 minggu. Seiring bertambahnya umur, produksi telur juga (Ramadhan 2018).

Pemanfaatan daging ayam petelur afkir yang sudah tidak berproduksi sebagai ayam potong bertujuan untuk memanfaatkan hasil sisa produksi dan sebagai alternatif sumber daging karena potensi nilai gizinya yang cukup tinggi. Kurniawan (2017) melaporkan daging ayam petelur afkir mengandung protein 25,4%, air 56% dan lemak 3%-7,3%. Daging ayam petelur afkir memiliki kandungan protein 23,34% dan lemak 2,28%. Kualitas kimiawi daging ayam petelur afkir cukup tinggi yaitu kadar air 73,20%, kadar protein 19,85%, kadar lemak 1,20%, kadar mineral 1,05% dan aw 0,9% dan dapat diandalkan sebagai sumber protein hewani yang cukup tinggi (Sagala, 2017).

Ayam afkir adalah ayam petelur yang sudah tidak produktif. Untuk menekan kerugian karena ayam tidak lagi produktif menghasilkan telur, maka peternak menjualnya sebagai ayam konsumsi. Dalam pemeliharaannya, ayam-ayam petelur tersebut secara berkala diberi

suntikan antibiotik untuk menambah kekebalan tubuh dari serangan berbagai macam penyakit (Ahmad Soim 2021).

Daging ayam petelur afkir memiliki tekstur yang kasar, alot dan juicy. Tekstur merupakan ukuran ikatan-ikatan serabut otot yang dibatasi oleh septum- septum perimiseal jaringan ikat yang membagi otot secara longitudinal. 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 (Soeparno, 2005).

Berdasarkan kelemahan tersebut penulis memilih menggunakan ayam sebagai bahan baku utama pembuatan rolade. Rolade yang terbuat dari daging ayam juga tidak kalah enak. Sebagai sumber protein daging ayam banyak diminati oleh masyarakat, diantaranya ayam broiler, ayam kampung, dan ayam afkir. Salah satu jenis ayam yang dapat digunakan dalam pembuatan rolade adalah ayam afkir

B. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian yang penulis lakukan adalah sebagai berikut :

1. Dapat membuat rolade menggunakan daging ayam afkir.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas rolade menggunakan daging ayam afkir dari segi :
 - a. Bentuk
 - b. Warna
 - c. Tekstur

d. Aroma

e. Rasa

C. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis :

a. Salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Diploma III

Universitas Negeri Padang.

b. Menghasilkan variasi Rolade dengan menggunakan ayam afkir

2. Bagi Mahasiswa Lain:

a) Sebagai acuan bagi mahasiswa Tata Boga yang berminat melakukan penelitian mengenai produk makanan Rolade menggunakan ayam afkir

b) Sebagai masukan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan informasi bagi mahasiswa Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga

3. Bagi Masyarakat :

a. Memberi informasi yang bermanfaat kepada masyarakat tentang pembuatan rolade dari daging ayam afkir

b. Sebagai informasi untuk meningkatkan daya tarik masyarakat terhadap ayam afkir.

c. Membantu masyarakat untuk meningkatkan jual beli ayam afkir di pasar

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. ROLADE

1. Pengertian Rolade

Rolade merupakan makanan dengan bahan dasarnya daging kemudian digulung dengan telur dadar dan ditambah bahan – bahan pengisi seperti telur, roti tawar, susu, lada halus dan garam dapur. Bahan pembantu adalah bahan yang sengaja ditambahkan dengan tujuan meningkatkan konsistensi nilai gizi, cita rasa, mengendalikan keasaman dan kebasahan serta menerapkan bentuk dan rupa (Winarno, 2014). Bahan-bahan tambahan (*filler*) ini berfungsi mengikat stabilitas emulsi, meningkatkan daya mengikat air, meningkatkan cita rasa, mengurangi susut selama pengolahan dan mengurangi biaya produksi (Aditia, 2004). Produk ini belum banyak beredar di Indonesia dan merupakan produk rumahan sehingga perlu diperkenalkan secara lebih lanjut. Umumnya, pembuatan rolade menggunakan daging sapi segar (Aria, 2007).

Menurut Susanto (2009) mendefinisikan rolade adalah hidangan khas Eropa berupa irisan daging yang digulung mengelilingi atau membungkus suatu bahan isian, bisa keju, sayuran, atau bahan daging lainnya, lalu dimasak hingga matang. Variasi Rolade begitu beragam, dari yang serba nabati hingga yang kaya protein berupa daging



Gambar 1 Rolade
Sumber : sira (2020)

Rolade disajikan sebagai salah satu menu buffet pada jamuan pesta. Makanan beku atau *frozen food* merupakan jenis olahan yang sangat praktis, aman dan awet lebih lama dibanding pengawetan lainnya (Raharjo, A.H.D dan Wasito, samsu. 2012). Daging ayam adalah bahan pangan yang bernilai gizi tinggi karena kaya akan protein, lemak, mineral serta zat lainnya yang sangat dibutuhkan tubuh. Usaha untuk meningkatkan kualitas daging ayam dilakukan melalui pengolahan atau penanganan yang lebih baik sehingga dapat mengurangi kerusakan atau kebusukan selama penyimpanan dan pemasaran (Raharjo, A.H.D dan Wasito, samsu. 2012).

2. Jenis – Jenis Rolade

Bahan utama membuat rolade adalah tepung dan daging, bisa daging sapi dan ayam. Bahan lainnya adalah bawang putih, lada, tepung tapioka dan sebagainya. Secara general, jenis rolade hanya ada 2 jenis, yaitu:

a. Rolade sapi

Rolade daging sapi merupakan produk makanan yang terbuat dari campuran daging halus dengan tepung atau pati dengan penambahan

bumbu dan bahan makanan lain yang diizinkan , lalu dibungkus dengan lembaran telur dadar digulung dan dikukus. Rolade daging sapi ini berisi daging sapi, telur,tepung, dan bumbu-bumbu tambahan seperti bawang putih, bawang merah, merica dan garam (fitriyono ayustaningwarni, 2014)

b. Rolade Ayam

Rolade daging ayam adalah bahan pangan yang bernilai gizi tinggi karena kaya akan protein, lemak, mineral serta zat lainnya yang sangat dibutuhkan tubuh. Sama halnya dengan pembuatan rolade daging sapi namun bahan dasar pembuatannya berbeda. Tekstur rolade ayam akan terasa lebih empuk dan bewarna lebih putih jika dibandingkan dengan rolade sapi.

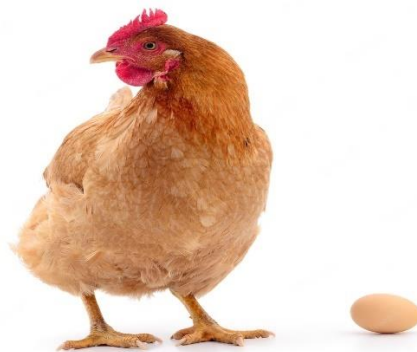
Sekarang ini banyak dijumpai produk hasil olahan daging di pasaran, salah satunya adalah rolade daging sapi ataupun rolade daging ayam, kelemahan rolade berbasis daging adalah kandungan nutrisi yang sebagian besar hanya terdiri dari protein dan lemak (Setiati Yati, 2013). Perlu adanya terobosan untuk mengembangkan produk rolade berbasis daging yang kaya akan nutrisi dan menyehatkan, salah satunya adalah penggunaan daging ayam. Penggunaan daging ayam sebagai bahan dasar pembuatan rolade pada penelitian ini dikarenakan daging ayam merupakan jenis daging yang mudah didapat dan harga lebih murah dibandingkan daging sapi, Sehingga dapat menjadi suatu terobosan baru

pada pembuatan rolade yang praktis sehingga dapat diterima di masyarakat.

B. Ayam Afkir

1. Pengertian

Ayam afkir adalah ayam yang sudah memasuki masa “pensiun” bertelur. Di kalangan peternak umumnya disebut ayam afkir, ayam yang sudah lewat masa produksinya. Ayam ini merupakan ayam petelur yang sudah tidak mampu menghasilkan telur secara maksimal. Daging ayam abang ini sedikit alot, karena umurnya sudah cukup tua (Agus Wiyono 2022).



Gambar 2. Ayam Afkir (Ayamkita.com 2013)

Ayam afkir merupakan ayam ras petelur yang sudah tidak produktif lagi untuk bertelur dikarenakan umurnya yang sudah tua (Holinesti dan Nurhayani, 2020), ayam afkir memiliki kandungan protein yang lebih tinggi.

Ayam afkir memiliki tekstur daging yang keras atau alot sehingga dagingnya sulit untuk dicerna (Fenita et al. 2009). Hal ini menyebabkan masyarakat kurang menyukai daging ayam afkir. Salah satu upaya yang

dapat dilakukan agar daging ayam afkir menjadi lebih mudah dicerna adalah dengan mengolah daging ayam tersebut melalui metode restrukturisasi (*restructure meats*). Metode restrukturisasi yang digunakan dalam pengolahan ayam afkir adalah restrukturisasi yang dilakukan dengan pemanasan, yaitu dengan mengolah daging ayam afkir dan mengubahnya menjadi bentuk rolade.

Ayam afkir per ekornya rata-rata di atas 1 kg. Harga ayam afkir petelur ini di bawah harga ayam tersebut masih jadi pullet yang mencapai Rp 70.000/ekor. Namun demikian, minat masyarakat untuk membeli ayam afkir cukup tinggi. “Ayam afkir sudah menjadi komoditas ayam pedaging atau ayam konsumsi masyarakat sejak lama. Ukurannya yang besar cukup digemari konsumen di daerah,” (Agus 2022).

Ayam ras petelur afkir merupakan ayam ras petelur yang sudah tidak produktif lagi. Menurut (Giantina Veronika 2020) ayam ras petelur afkir memiliki berat tubuh antara 2 sampai 2,5 kg dan berusia 18 sampai 20 bulan. Ayam petelur sekali afkir dari satu peternak bisa menghasilkan dalam jumlah ratusan hingga ribuan ekor, akibatnya apabila tidak terjual seluruhnya sebagai ayam potong maka dapat merugikan peternak karena kebutuhan pakan tetap dikeluarkan untuk ayam petelur yang sudah tidak produktif atau tidak menghasilkan telur lagi.

Menurut Purnamasari dalam Khainidar dan Kasmiran (2017) daging ayam petelur afkir mempunyai kualitas yang rendah karena pemotongan dilakukan pada umur yang relatif tua sehingga keempukan dagingnya lebih

rendah dan kurang disukai oleh masyarakat. Oleh karena itu untuk meningkatkan tingkat kesukaan masyarakat terhadap daging ayam petelur afkir perlu dilakukan inovasi dan diversifikasi terhadap daging ayam afkir salah satunya menjadi produk olahan.

2. Kandungan Gizi

Menurut Rezi (2019) Menyatakan bahwa, “Daging ayam petelur afkir memiliki kandungan protein 20% dalam 100 gram daging ayam afkir, kandungan lemak sekitar 4% serta kandungan air sebanyak 72%”. Afkir dimanfaatkan oleh peternak sebagai ayam potong namun kualitas daging ayam afkir lebih rendah dari ayam pedaging. Daging ayam afkir belum banyak diolah masyarakat, dikarenakan kurangnya pengetahuan tentang pemanfaatan ayam afkir sebagai produk pangan. Daging ayam afkir juga memiliki kelemahan yaitu mudah rusak sehingga perlu adanya penanganan yang dilakukan seperti, pengawetan dan pengolahan menjadi sebuah produk olahan seperti: sosis, nugget, bakso, rolade dan lain-lain.

Ayam petelur afkir memiliki potensi untuk menjadi produk olahan daging karena mempunyai kandungan gizi yang cukup baik. Kandungan gizi dalam daging ayam petelur afkir adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Kandungan Gizi Ayam Afkir

Kandungan Gizi	Jumlah Kandungan
Air	404 kal
Energi	18,10 g
Protein	25,0 g
Lemak	60 mg
Kalsium	243 mg
Fosfor	0,80 mg
Serat	0,16 mg
Zat besi	14 mg
Kalium	200 mg
Vitamin C	1,50 mg

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia, 2018

Kandungan gizi daging ayam petelur afkir tidak jauh berbeda dengan daging ayam broiler, namun demikian ayam petelur afkir memiliki kelemahan yaitu dagingnya keras dan liat dikarenakan umur yang tua (Mountney dan Parkhurst).

C. Teknik Pengolahan Rolade Ayam Afkir

Dalam pembuatan langkah pertama yang di perhatikan adalah memilih daging yang masih segar. Buang tulang, lemak dan kulit yang menempel pada daging ayam, proses ini bertujuan untuk memudahkan proses pembuatan adonan rolade. Berikut teknik pembuatan rolade menurut (Mnur Khassanah 2012)

1. Penggilingan

Penggilingan adalah proses menghaluskan daging secara halus. Ayam afkir yang sudah digiling bertujuan untuk memudahkan dalam pembuatan adonan, karena apabila daging ayam afkir hanya dihancurkan secara manual maka tekstur rolade tidak dapat bercampur merata antara

daging dengan bumbu. Penggilingan daging ayam afkir dan adonan menggunakan alat penggiling otomatis yang terbuat dari stainless steel.

2. Pembuatan adonan

Pembuatan adonan adalah proses mencampurkan daging ayam afkir yang telah digiling dengan bahan - bahan. Selain itu, pembuatan adonan dilanjutkan dengan penambahan bumbu-bumbu yang diperlukan. Wadah yang digunakan untuk pembuatan dan pencampuran adonan yaitu baskon yang telah dibersihkan dan penjamah makanan memperhatikan kebersihan dirinya.

3. Pembungkusan

Pembungkusan adalah proses pembungkusan daging ayam afkir yang telah digiling lalu dicampurkan dengan bahan - bahan kemudian digulung di atas kulit telur yang bahan pembuatannya dari garam, tepung tapioka, telur ayam dan minyak goreng lalu dibungkus dengan daun pisang. Setelah dibungkus kemudian dikukus.

4. Pengukusan

Pengukusan adalah proses pemanasan yang sering diterapkan pada sistem jaringan sebelum pembekuan, pengeringan ataupun pengalengan. Pengukusan yang benar yaitu dilakukan pada suhu 100C. Pengukusan berfungsi untuk menginaktifkan enzim yang akan menyebabkan perubahan warna, cita rasa atau nilai gizi yang tidak dikehendaki selama penyimpanan. Tujuan utama pengukusan adalah mengurangi kadar air dalam bahan baku sehingga tekstur bahan menjadi kompak (Harris dan Karmas, dalam

Afrisanti (2010)). Jadi, mengukus pada dasarnya membuat bahan makanan menjadi masak dengan uap air yang mendidih. Dalam pembuatan rolade ayam afkir pengukusan dilakukan selama 30 menit. Alat pengukus harus terbuat dari stainless steel dan dalam keadaan bersih. Adonan dikukus setelah air dalam kukusan mendidih.

5. Pengemasan

Pengemasan bertujuan untuk mencegah kebusukan, memudahkan dalam transportasi, penyimpanan, pengawasan mutu, dan membuat produk menjadi lebih menarik. Pengemasan juga digunakan untuk membatasi antara bahan pangan dengan keadaan sekelilingnya untuk menunda proses kerusakan dalam jangka waktu tertentu.

6. Pembekuan

Pembekuan atau freezing adalah penyimpanan di bawah titik beku bahan, jadi bahan disimpan dalam keadaan beku. Pembekuan yang baik biasanya dilakukan pada suhu -120°C sampai -240°C . Pada suhu ini, bakteri tidak dapat tumbuh sama sekali. Jumlah mikroba yang terdapat pada produk yang dibekukan tergantung pada penanganan atau perlakuan-perlakuan yang diberikan sebelum pembekuan karena pada kenyataannya mikroba banyak berasal dari bahan baku (Saripah, 2011).

7. Penggorengan

Penggorengan merupakan proses termal yang umum dilakukan orang dengan menggunakan minyak atau lemak pangan. Bahan 18 pangan

yang digoreng mempunyai permukaan luar berwarna coklat keemasan.

Warna yang muncul disebabkan karena reaksi pencoklatan.

D. Resep Standar Rolade

Resep standar yang digunakan sebagai pembuatan rolade ayam afkir diperoleh dari rolade ayam afkir yang menggunakan tepung tapioka, berikut resep pembuatan dan cara pembuatannya :

Tabel 2. Resep Standar Rolade Ayam

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Daging Ayam	300 g
2.	Bawang Putih	3 siung
3.	Wortel	1 bh
4.	Daun bawang	1 btg
5.	Garam	½ sdm
6.	Lada bubuk	¼ sdt
7.	Pala bubuk	¼ sdt
8.	Tepung tapioca	5 sdm
9.	Telur	1 butir
10.	Daun pisang	3 lembar
No.	Nama Bahan (Kulit)	Jumlah
1.	Telur	3 butir
2.	Air	3 Sdm
3.	Tepung tapioca	2 sdm
4.	Garam	¼ sdt
5.	Lada bubuk	¼ sdt

Sumber : tri pujis (2022)

Cara Membuat :

1. Cuci daging hingga bersih dan potong daging berbentuk dadu.
2. Masukkan potongan daging ke dalam mesin food processor, Kemudian giling hingga halus.
3. Masukan daging yang sudah halus kedalam mixing bowl tambahkan tepung tapioca, telur, garam, lada, pala, dan bawang putih halus, Uleni hingga adonan tercampur rata.

4. Campur telur, tepung tapioca, dan air, garam, lada bubuk, saring. Panaskan pan anti lengket, dadar telur (jangan terlalu tebal & jangan terlalu kering).
5. Siapkan 1 lembar kulit yg sudah dialasi daun pisang. Oles dengan bahan ayam. Lipat sisi kanan dan kiri, lalu gulung. Bungkus dengan daun pisang, rapatkan sisi2nya (karena pada saat dikukus akan membengkak 2x). Kukus selama 30-40 menit (tergantung besar kecilnya gulungan)
6. Angkat dan tiriskan.

E. Bahan Yang Digunakan Dalam Membuat Rolade Ayam Afkir

1. Ayam Afkir

Ayam afkir merupakan ayam petelur yang sudah tidak produktif (tidak bertelur) lagi dan telah berumur lebih kurang 2 tahun. Peminat untuk ayam ini biasanya kurang karena jika tidak diolah dengan baik akan menghasilkan daging yang alot/keras (Netty Sri Indeswari 2017). Ayam yang dipakai dalam pembuatan rolade yaitu bagian dagingnya saja. Agar daging ayam afkir yang digunakan tidak alot/keras, bisa diatasi dengan cara merendam daging ayam afkir terlebih dahulu dengan air bumbu. Selain membuat daging ayam lebih lunak, daging ayam juga lebih terasa gurih.

2. Bawang putih

Dalam pembuatan rolade bawang putih berfungsi sebagai penghilang bau amis pada daging ayam dan juga untuk menciptakan rasa yang gurih. Bawang putih memiliki rasa dan aroma yang sangat kuat. Kelebihan ini dipakai saat memasak supaya rasa makanan bisa lebih kuat dan juga

meningkatkan nafsu untuk mencoba makanan tersebut. Bawang putih yang segar memiliki kulit luar yang bersih tidak ada bagian yang rusak terkelupas. Daging bawang berwarna putih tanpa ada bekas noda (Ardito Wahyu Octian 2022).

3. Wortel

Wortel dikenal sebagai sumber vitamin A, selain itu juga memiliki kandungan yang banyak dari vitamin B dan vitamin C. Kandungan vitamin A dalam tanaman sayur ini dapat digunakan untuk kesehatan mata. Mengonsumsi wortel sangat baik untuk kesehatan mata terutama dapat meningkatkan penglihatan pada jarak jauh (Uci Hadiyanto, 2011). Wortel juga berfungsi sebagai bahan tambahan pada isian rolade.

4. Daun bawang

Bawang daun (*Allium fistulosum*) adalah salah satu jenis tanaman yang digolongkan ke dalam jenis sayuran daun karena berbentuk rumput dengan struktur tubuh yang terdiri dari akar, batang semu dan daun.

5. Garam

Garam merupakan komponen bahan makanan yang ditambahkan dan digunakan sebagai penegas cita rasa dan bahan pengawet. Penggunaan garam tidak boleh terlalu banyak karena akan menyebabkan terjadinya penggumpalan (*salting out*) dan rasa produk menjadi asin. Makanan yang mengandung kurang dari 0,3% garam akan terasa hambar dan tidak disukai. Konsentrasi garam yang ditambahkan biasanya berkisar 2 sampai 3% dari berat daging yang digunakan.

6. Lada bubuk

Lada bubuk adalah bumbu dapur yang memiliki rasa dominan pedas dan hangat. Tujuan penambahan lada bubuk adalah sebagai penyedap masakan dan memperpanjang daya awet makanan.

7. Pala bubuk

Pala adalah rempah yang berasal dari biji pohon pala atau *Myristica fragrans*. Selain menghasilkan biji pala, pohon tersebut juga menghasilkan bunga pala.

8. Tepung tapioka

Tepung tapioka merupakan tepung yang memiliki tekstur lembut dan licin. Warnanya putih bersih dibandingkan tepung yang lain (Mimi Rohmitriasih 2022). Dalam pembuatan rolade tepung tapioka berfungsi untuk menghasilkan rolade yang kenyal dan juga untuk menambah volume pada adonan rolade, sehingga meningkatkan daya ikat air dan memperkecil penyusutan tepung tapioka yang baik memiliki warna putih bersih, bertekstur halus, dan tidak menggumpal (Evrina Budiastuti 2018).

9. Telur ayam

Penambahan telur ayam pada rolade bertujuan untuk meningkatkan gizi dan protein pada rolade, selain itu telur berfungsi untuk mengikat adonan pada rolade.

10. Daun pisang

Daun pisang yang bermanfaat sebagai pembungkus rolade agar rolade memiliki aroma yang lezat, selain itu daun pisang digunakan sebagai pembungkus dikarenakan praktis dan aman.

F. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Rolade

Proses pengolahan suatu makanan membutuhkan peralatan yang dapat menunjang kelancaran pekerjaan agar dilaksanakan sesuai ketentuan. Peralatan yang digunakan harus *hygine* agar makanan yang diolah terjamin kualitasnya. Dalam pembuatan rolade ayam afkir berikut peralatan yang akan digunakan:

1. Alat persiapan

a. Timbangan digital

Dalam pembuatan rolade timbangan digunakan untuk menakar atau menimbang bahan yang akan digunakan. Timbangan digital adalah Timbangan yang dapat menimbang sekaligus menghitung dengan cepat, akurat dan mudah digunakan di dalam maupun di luar ruangan (Johny Rusly 2020).

b. Mixing bowl (*stainless*)

Dalam pembuatan rolade mixing bowl digunakan sebagai wadah adonan rolade yang sudah dihaluskan. Mixing bowl merupakan wadah yang berbentuk cekung seperti mangkuk berbahan *stainless*.

2. Alat Pengolahan

a. Food Processor

Dalam pembuatan rolade food processor berguna untuk menghaluskan bahan daging dalam pembuatan rolade. Food processor adalah alat elektronik yang memiliki pisau yang dirancang untuk menghaluskan semua jenis makanan, mulai dari sayur-sayuran, buah-buahan, bawang, kacang, hingga daging bisa diproses dengan food processor (Selly J 2018). Food processor tidak hanya berfungsi menghaluskan makanan, bisa digunakan untuk mengiris, memotong, serta memarut. Food processor merupakan perkakas dapur yang penting untuk mempermudah proses memasak, berfungsi untuk menghancurkan, menghaluskan, dan menggiling bahan makanan dengan mudah dan praktis.

b. Bowl

Dalam pembuatan rolade berguna untuk meletakkan bahan yang sudah ditiriskan. Bowl atau mangkok adalah wadah makanan berbentuk cekung yang digunakan untuk menu makanan bakso, soto, sup atau makanan berkuah lainnya. Selain digunakan sebagai tempat menu makanan, mangkuk juga bisa digunakan sebagai tempat ulenan (Hefty Suud 2022).

c. Sendok

Dalam pembuatan rolade sendok digunakan untuk meuleni bahan, untuk takaran bahan dan juga untuk pembentukan rolade. Sendok adalah

alat makan yang berbentuk cekung dan oval. Sendok digunakan untuk mengambil makanan (Nabila 2022).

d. Kompor

Dalam pembuatan rolade kompor digunakan untuk merebus air untuk mengukus adonan rolade menggunakan uap panas, Energi panas dari tabung gas menimbulkan api sebagai pemanas masakan yang ditempatkan diatas kompor (Yunita Rahmayanti 2022).

e. Steamer

Steamer adalah alat masak yang berbentuk panci dengan dua gagang. Panci ini dilengkapi dengan lapisan dandang pengukus, alat ini digunakan untuk mengukus adonan rolade hingga masak.

f. Cutting board

Cutting board adalah landasan untuk memotong, mencancang, mengiris bahan makanan. Alat ini terbuat dari papan plastic maupun kayu.

g. Grater

Grater atau yang bisa disebut dengan Parutan atau pamarut adalah sebuah peralatan dapur yang digunakan untuk memarut makanan menjadi potongan-potongan halus. Dalam pembuatan rolade Alat ini digunakan untuk memarut wortel hingga halus dengan baik.

h. Knife

Knife atau yang bisa disebut dengan pisau adalah benda tajam yang digunakan untuk memotong, mengiris, mencancang, sebuah bahan

makanan. Dalam pembuatan rolade pisau digunakan untuk mengiris daun bawang.

3. Alat penyajian

a. B&b plate

Pada penelitian ini, b&b plate digunakan untuk menghadirkan rolade kepada panelis. Bnb plate merupakan singkatan dari butter and bread plate, atau sering juga disebut sebagai side plate/quarter plate, karena selalu diletakkan di samping kiri garpu. Bnb plate digunakan untuk menyajikan roti dan mentega ketika table manner. Bnb plate berbentuk bulat seperti dinner plate dan dessert plate, berdiameter 15 cm (Ninna L 2017).

b. Knife

Dalam penelitian ini pisau digunakan untuk memotong rolade pada saat uji organoleptik Knife atau pisau terbuat dari bahan logam yang cenderung pipih dengan bagian pegangan pengaman. Pisau digunakan untuk memotong, mencincang, membelah, dan mengiris segala macam bahan makanan. Mulai dari daging, ayam, sayur-mayur, buah-buahan hingga memotong segala macam bentuk bumbu masakan (Ramanda Salsa 2021)

c. Garpu

Dalam penelitian ini garpu berfungsi untuk membantu pisau dalam pemotongan pada rolade dan juga untuk mengambil rolade yang sudah terpotong. Garpu merupakan peralatan dapur yang terdiri dari sebuah

pegangan dengan beberapa gigi tipis di ujung yang lain. Sebagian besar garpu memiliki 4 gigi (Octama 2018).

G. Kualitas Pembuatan Rolade

Makanan yang berkualitas dapat dinilai dari pengaruh yang di timbulkan yaitu terjadinya rangsangan yang dapat dirasakan oleh indera perasa dalam tubuh manusia, seperti indra penglihatan, penciuman, dan pengecap. Dalam penelitian ini kualitas produk yang akan dikaji meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Adapun penjelasan dari keterangan di atas adalah sebagai berikut:

1. Bentuk

Bentuk merupakan hal yang paling utama bagi seseorang dalam memilih makanan. Apabila bentuk dari suatu makanan tidak menarik, maka akan sulit untuk membuat konsumen tertarik (Holinesti dan Nurhayani, 2020). Bentuk merupakan tampilan keseluruhan dari makanan yang telah melalui proses pembentukan dan pemotongan (Ramadhanti dan Gusnita, 2020). Pembentukan kekenyalan berkaitan dengan daya elastisitas dan berhubungan dengan kemampuan pengikatan air oleh pati atau bahan pengikat.

Bentuk merupakan penampilan secara keseluruhan dari makanan. Bentuk merupakan unsur pertama yang dapat dilihat langsung oleh orang yang akan menikmatinya, untuk membuat makanan lebih menarik. Biasanya makanan disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu agar menarik dan dapat menimbulkan keinginan orang untuk mencoba rasanya.

Menurut Suprapti dalam Verawati (Dalam Tri Ardila,2015:7) bahwa, “Bentuk dan ukuran dapat dicapai apabila pembentukan adonan digunakan menggunakan takaran”. Agar ketebalan setiap lapisan sama besar pada saat penuangan setiap adonan kedalam cetakan dan harus diperhatikan, pembagian adonan yang dituang harus sama banyak. Bentuk sangat mempengaruhi kualitas pada produk. Bentuk Rolade ayam afkir yang diharapkan dalam penelitian ini yaitu, berbentuk gulungan bulat dan diameternya sama.

Untuk membentuk gulungan rolade sempurna yaitu, pastikan adonan tidak lembek, dalam proses penggulungan rolade harus padat adonan daging tidak tebal dan tidak juga tipis.

2. Warna

Warna merupakan salah satu faktor yang menentukan kualitas makanan. Warna pertama kali dilihat dalam penerimaan suatu produk makanan karena dapat mempengaruhi penilaian seseorang akan produk makanan tersebut. Menurut (Wisnu 2020:23), “Warna makanan terbagi menjadi dua, yaitu pewarna alami dan pewarna sintetis. Pewarna alami dapat diperoleh dari makanan itu sendiri, sedangkan pewarna sintetis berupa pewarna buatan bubuk dan cairan.

Kualitas warna yang diperoleh dalam pembuatan rolade ayam yaitu bewarna putih keabu-abuan. Kalau warna rolade daging ayam, bewarna putih ke abuabuan menandakan menggunakan daging ayam dalam jumlah cukup banyak. Sementara rolade yang warnanya pucat tandanya banyak

menggunakan tepung terigu atau bahan tambahan lain. Rolade yang baik yang menggunakan daging segar tanpa pengawet memiliki warna yang lebih cerah, biasanya berwarna putih keabuan. Warna yang cerah mengindikasikan bahwa rolade tersebut menggunakan lebih banyak daging ayam ketimbang bahan lain yang dapat membahayakan tubuh (Chef Dea Annisa 2021)

3. Aroma

Aroma adalah bau harum yang dikeluarkan oleh suatu makanan. Mariana dan Gusnita (2020) menyatakan, "Aroma dalam makanan disebabkan oleh senyawa yang mudah menguap dan akan merangsang indera penciuman". Makanan yang memiliki aroma yang khas dan kuat dapat merangsang indera penciuman sehingga meningkatkan selera makan.

Rolade yang segar memiliki aroma daging yang khas. Aroma daging ini sangat familiar dan mudah dikenali karena rolade memiliki aroma daging rebus. Sebelum memakan rolade, usahakan untuk mencium dulu aromanya. Rolade dari daging ayam segar biasanya tidak memiliki aroma yang menyengat (Devi Setya 2020).

Aroma dapat diamati dengan indera pencium. Herliani (2013:39), menyatakan bahwa, "Makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas". Aroma makanan terbentuknya senyawa yang mudah menguap yang akan merangsang indera penciuman (Kusmawati,dkk,2012). Aroma dapat dijadikan sebagai tanda baik atau tidaknya pada suatu makanan. Pada umumnya rolade memiliki aroma netral.

Aroma yang didapatkan adalah aroma daging ayam dan aroma bawang putih, juga sedikit beraroma merica.

4. Tekstur

Tekstur adalah salah satu komponen dalam menentukan kualitas dari suatu makanan yang dapat dirasakan melalui indera perasa maupun sentuhan tangan. Tekstur merupakan penilaian keseluruhan terhadap bahan makanan yang dirasakan oleh mulut (Syarif et al., 2017).

Tekstur yang diharapkan dari rolade ayam afkir adalah bertekstur kenyal namun lembut. Tekstur pada suatu makanan akan mempengaruhi penilaian konsumen terhadap kualitas makanan yang dirasakan oleh mulut. Hal ini juga sesuai dengan pendapat Kartika sari (dalam Putri Rahmadani, 2016:19), “Tekstur makanan adalah hasil dari respon tactilesense terhadap bentuk rangsangan fisik ketika terjadi kontak antara bagian didalam rongga mulut dan makanan”.

5. Rasa

Rasa merupakan salah satu sifat sensori yang penting dalam penerimaan suatu makanan. Rasa menjadi faktor kedua setelah penampilan makanan (Melly, 2017). Rasa adalah salah satu citra rasa yang diinginkan dalam pengolahan makanan. Penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indera penglihatan, makanan membangkitkan selera untuk mencicipi makanan itu. Tahapan berikutnya ditentukan oleh rangsangan terhadap indera penciuman dan indera pengecap.

Menurut (Rahman 2020:24) menjelaskan, “Rasa timbul akibat adanya rangsangan kimiawi yang dapat diterima oleh indera pencicip atau lidah”. Berdasarkan teori ini dapat disimpulkan bahwa, rasa merupakan salah satu aspek yang sangat dominan terhadap citra rasa seseorang dalam menilai suatu makanan. Kualitas Rolade ayam afkir yang diharapkan adalah gurih dan enak.

BAB III PROSEDUR PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen, yaitu membuat rolade menggunakan ayam afkir.

B. Waktu dan Tempat

Penelitian Proyek Akhir dilaksanakan di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Priwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang pada bulan februari 2023.

C. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Rolade

Peralatan merupakan sarana utama dalam melaksanakan suatu pekerjaan (Dito Bagas, 2019:22). Adapun peralatan yang digunakan dalam pembuatan bakso ayam afkir adalah sebagai berikut :

Tabel 3. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Rolade

No.	Nama Alat	Jumlah
1.	Timbangan digital	1
2.	Mixing bowl	1
3.	Food processor	1
4.	Sendok	1
5.	Kompor	1
6.	Steamer	1
7.	Cutting board	1
8.	Grater	1
9.	Knife	1
10.	B&B Plate	1
11.	Knife	1
12.	Garpu	1

D. Proses Pembuatan rolade menggunakan ayam afkir

Tahap pengolahan adalah proses mengolah bahan yang sudah dipersiapkan dan ditimbang sesuai dengan resep (Dito Bagas,2019:24). Adapun proses pengolahan rolade ayam afkir terdiri dari langkah-langkah berikut :

1. Tahapan Persiapan

Menyiapkan bahan dan alat yang perlukan dalam pembuatan rolade ayam afkir. Bahan dan peralatan dapat menentukan berhasil atau tidaknya pembuatan rolade ayam afkir.

2. Penimbangan Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan rolade menggunakan ayam afkir sebagai berikut:

Tabel 4. Bahan rolade Ayam Afkir

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Daging Ayam afkir	300 g
2.	Bawang Putih	3 siung
3.	Wortel	1 bh
4.	Daun bawang	1 btg
5.	Garam	½ sdm
6.	Lada bubuk	¼ sdt
7.	Pala bubuk	¼ sdt
8.	Tepung tapioca	5 sdm
9.	Telur	1 butir
10.	Daun pisang	3 lembar
No.	Nama Bahan (Kulit)	Jumlah
1.	Telur	3 butir
2.	Air	3 Sdm
3.	Tepung tapioca	2 sdm
4.	Garam	¼ sdt
5.	Lada bubuk	¼ sdt

Resep yang digunakan dalam pembuatan bakso ayam afkir sedikit berbeda dengan resep standar, yaitu pada tepungnya.

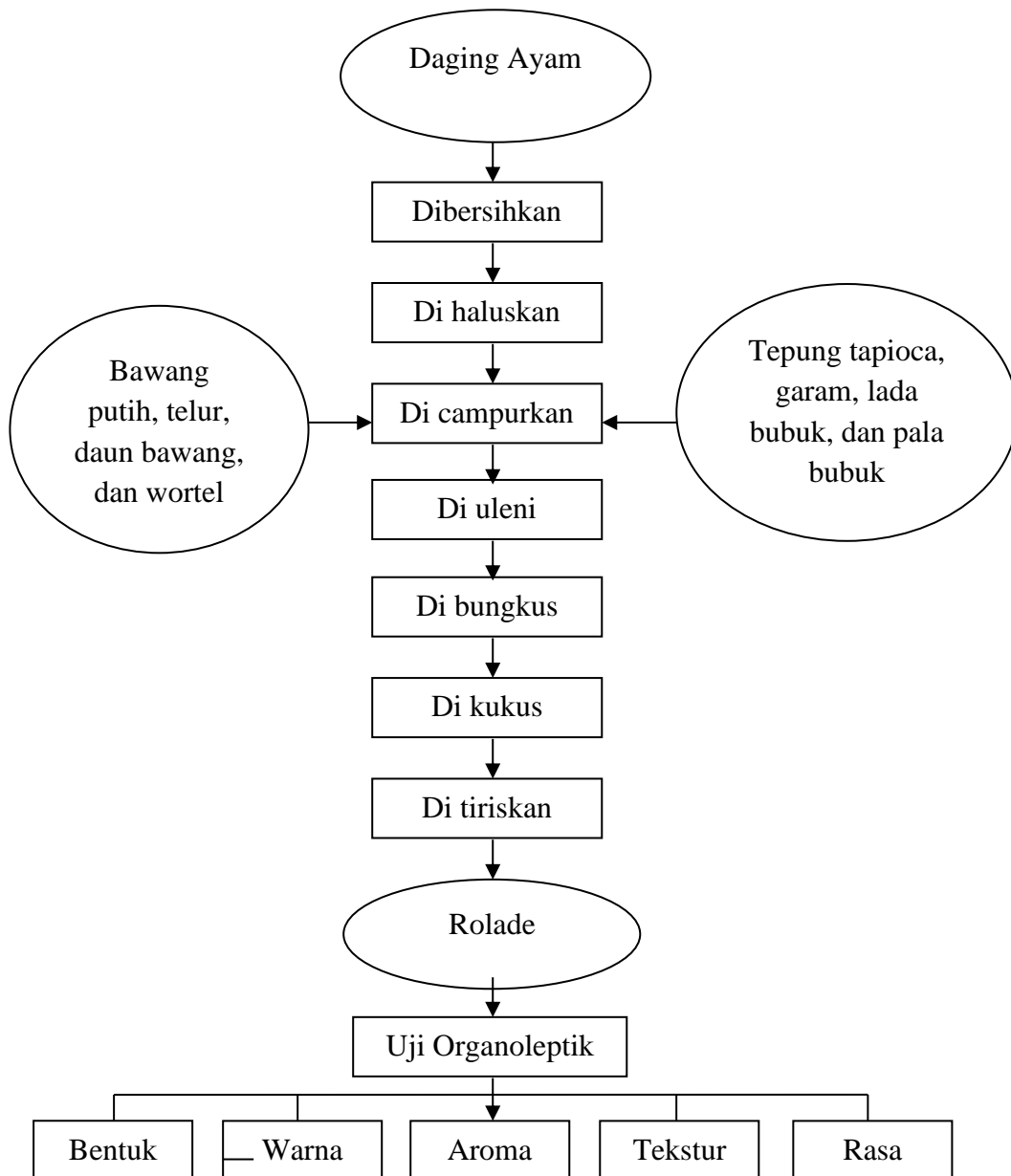
3. Tahapan Pelaksanaan Pengolahan

Adapun proses pengolahan rolade menggunakan ayam afkir, terdiri dari beberapa langkah berikut:

7. Cuci daging hingga bersih dan potong daging seperti dadu.
8. Masukkan potongan daging ke dalam mesin food processor, Kemudian giling hingga halus.
9. Tambahkan tepung tapioca, telur, garam, lada, pala, dan bawang putih halus, Uleni hingga adonan tercampur rata.
10. Campur telur, tepung tapioca, dan air, saring. Panaskan pan anti lengket, dadar telur (jangan terlalu tebal & jangan terlalu kering).
11. Siapkan 1 lembar kulit yg sudah dialasi daun pisang. Oles dengan bahan ayam. Lipat sisi kanan dan kiri, lalu gulung. Bungkus dengan daun pisang, rapatkan. Kukus selama 30-40 menit.
12. Angkat dan tiriskan.

4. Tahap penyelesaian

Tahap penyelesaian adalah menyajikan rolade menggunakan ayam afkir, berserta angket 4 orang panelis dosen Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

E. Bagan Proses Pembuatan rolade menggunakan ayam afkir

Gambar 3. Bagan Proses Pembuatan Rolade Ayam Afkir.

F. Jenis Data dan Sumber Data

1. Jenis Data

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

a. Data Primer

Data primer yaitu data yang diperoleh langsung dari panelis dengan mengisi angket penelitian. Adapun data yang diambil adalah data yang menggambarkan kualitas kue sus dari tepung kacang hijau melalui uji organoleptik meliputi : volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

b. Data Sekunder

Data sekunder yaitu data yang biasanya telah tersusun dalam bentuk dokumen-dokumen. Data sekunder dalam penelitian ini adalah data yang mengenai jumlah Dosen Tata Boga sebagai panelis. Kriteria panelis adalah dosen yang mampu mendeteksi, mengenal, membedakan serta membandingkan antara satu objek dengan yang lainnya.

2. Sumber Data

Data primer dari penelitian ini diperoleh dari panelis sebanyak 3 orang panelis yang akan memberikan jawaban dari angket yang berisikan pertanyaan untuk respon. Panelis terbagi menjadi 3 yaitu panelis ahli, panelis terlatih dan panelis semi terlatih. Panelis yang dilibatkan dalam penelitian ini adalah Dosen Tata Boga yang memenuhi kriteria memiliki kondisi kesehatan baik, harus memiliki kepekaan (sensitifitas) yang normal,

tidak mengalami gangguan pada alat indera, tidak dalam kondisi lapar dan sebaiknya.

G. Tahap Penelitian

Pada tahap penelitian ini akan dilakukan penelitian dengan melihat kualitas terhadap pembuatan rolade menggunakan ayam afkir yang meliputi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Penelitian ini akan dilakukan sebanyak 3-4 kali pengulangan dengan membagikan angket kepada 3 panelis. Indikator uji organolaptik ditetapkan sebagai berikut :

1. Indikator Bentuk

Bentuk yang diinginkan adalah bentuk bulat dan memiliki ukuran atau diameter yang sama.

a. Indikator bentuk (bulat gulungan) dari rolade ayam afkir :

Bentuk bulat gulungan rolade menggunakan ayam afkir yang saya lihat adalah :

- 1). Bulat gulungan
- 2). Cukup Bulat gulungan
- 3). Kurang Bulat gulungan
- 4). Tidak berbentuk bulat gulungan

b. Indikator bentuk rapi dari bakso ayam afkir :

Bentuk rapi rolade menggunakan ayam afkir yang saya lihat adalah:

- 1). Rapi
- 2). Cukup Rapi
- 3). Kurang Rapi

4). Tidak Rapi

c. Indikator bentuk seragam dari bakso ayam afkir :

Bentuk seragam rolade menggunakan ayam afkir yang saya lihat adalah :

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

2. Indikator Warna

Indikator warna yang diinginkan adalah putih ke abu-abuan. Setelah mengamati warna rolade menggunakan ayam afkir yang saya lihat adalah :

- 1). Putih ke abu-abuan
- 2).Cukup putih ke abu-abuan
- 3). Kurang putih ke abu-abuan
- 4). Tidak berbentuk putih ke abu-abuan

3. Indikator Aroma

Indikator aroma yang diharapkan pada rolade menggunakan ayam afkir adalah harum. Setelah mengamati aroma pada rolade ayam afkir yang saya rasakan :

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

4. Indikator Tekstur

Tekstur yang diharapkan pada rolade menggunakan ayam afkir adalah kenyal. Setelah mengamati tekstur pada rolade menggunakan ayam afkir yang saya rasakan adalah :

- 1). Kenyal
- 2). Cukup Kenyal
- 3). Kurang Kenyal
- 4). Tidak Kenyal

5. Indikator Rasa

Indikator rasa yang diharapkan pada rolade menggunakan ayam afkir adalah rasa gurih. Setelah mengamati rasa pada rolade menggunakan ayam afkir yang saya rasakan adalah :

- 1)Gurih
- 2)Cukup Gurih
- 3)Kurang Gurih
- 4)Tidak Gurih

H. Uji Organoleptik

Tahap ini dilakukan dengan uji organoleptik. Uji organoleptik merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk mengukur daya penerimaan terhadap produk. Panelis memberikan respon terhadap kualitas penggunaan ayam afkir dalam pembuatan rolade melalui uji organoleptik. Untuk melakukan uji organoleptik

peneliti memberikan angket kepada 3 orang panelis, kualitas yang ingin diketahui yaitu: bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

I. Analisis Data

Analisis data yang diperoleh setelah melakukan penelitian eksperimen terhadap produk yang akan diteliti kemudian dilakukan uji organoleptik oleh panelis terhadap kualitas rolade menggunakan ayam afkir yang meliputi warna, tekstur, aroma, dan rasa. Setelah data terkumpul kemudian diolah dan dianalisis. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik presentase dengan

Rumus $P = \frac{F}{N} \times 100\%$

Keterangan:

P = Presentase Jawaban

F = Frekuensi Jawaban

N = Jumlah Seluruh Jawab

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN

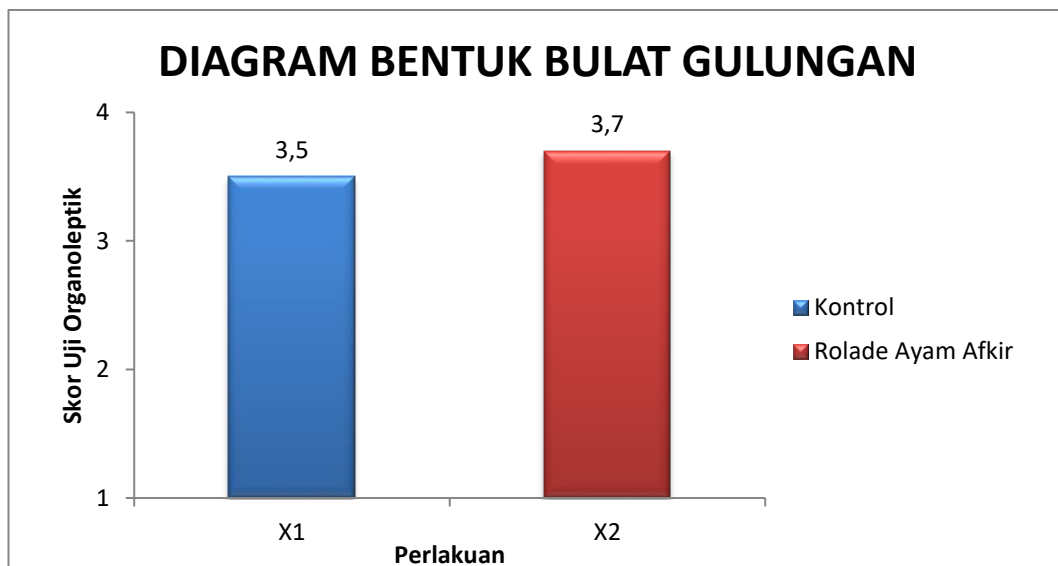
A. Deskripsi Data

Pada penelitian ini dilakukan langsung percobaan terhadap pengolahan Rolade menggunakan Ayam Afkir. Penelitian ini dapat dilihat dari beberapa indikator seperti: bentuk, warna, dan rasa pada rolade . Hasil penelitian ini diperoleh dari angket yang diisi langsung oleh panelis. Adapun deskripsi data yang diperoleh melalui uji organoleptik adalah sebagai berikut.

1. bentuk

a. bentuk bulat gulungan

Hasil penelitian pada bentuk bulat gulungan pada pembuatan rolade menggunakan ayam afkir dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

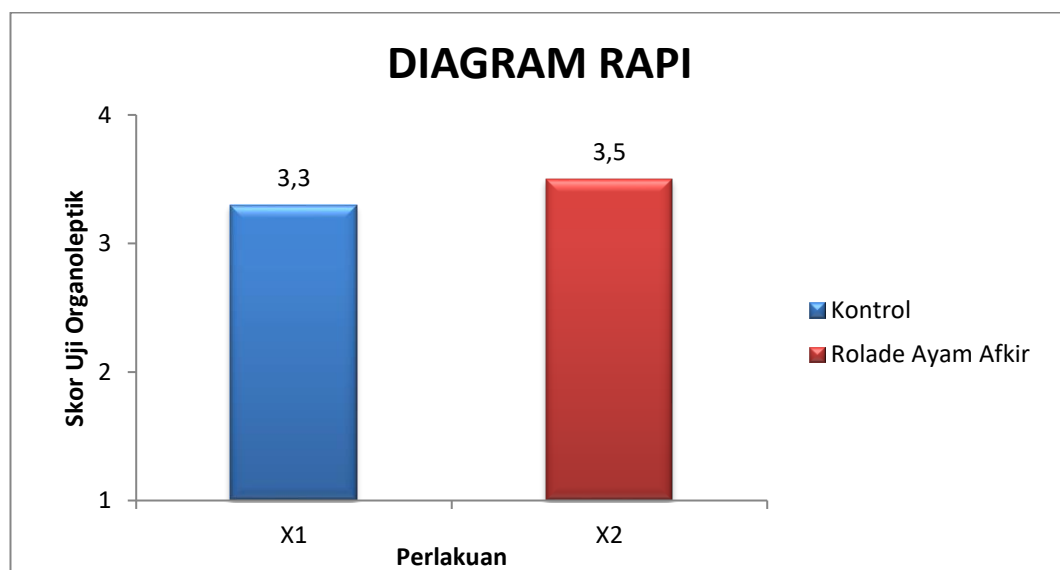


Gambar 4. Diagram uji organoleptik kualitas bentuk (bulat gulungan) pada pembuatan rolade dengan resep kontrol dan resep ayam afkir

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan Rolade dengan daging ayam *broiler* (kontrol) diperoleh nilai kualitas bentuk rata-rata sebesar 3,5 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas bentuk yang diperoleh pada pembuatan Rolade dengan daging ayam afkir diperoleh bentuk rata-rata sebesar 3,7. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori berbentuk bulat lingkaran.

b. bentuk rapi

Hasil penelitian pada bentuk rapi pada pembuatan rolade menggunakan resep kontrol dan rolade menggunakan resep ayam afkir dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

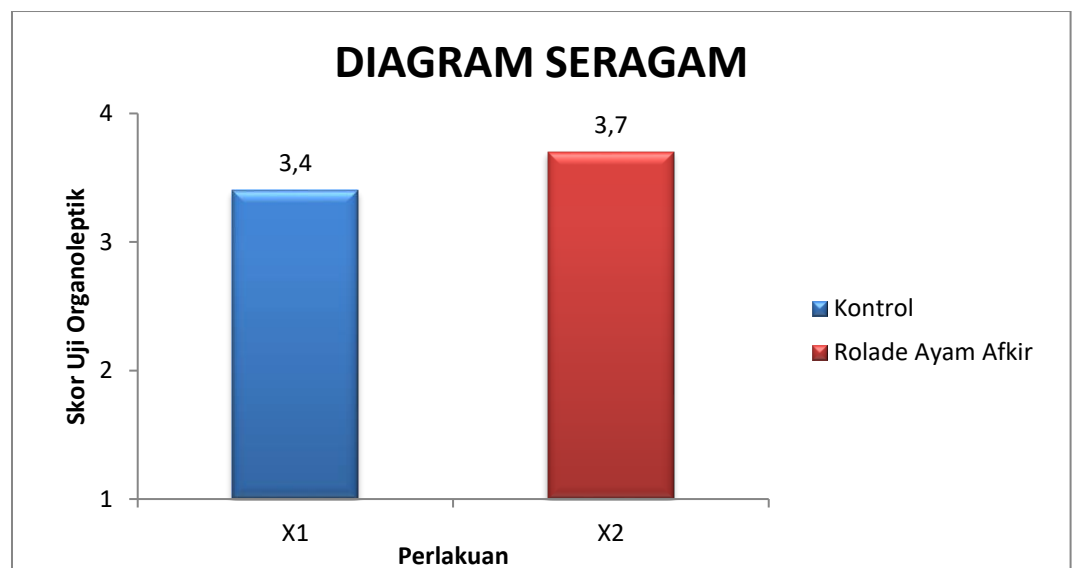


Gambar 5. Diagram uji organoleptik kualitas (Rapi) pada pembuatan rolade dengan resep kontrol dan resep ayam afkir

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan Rolade dengan daging ayam *broiler* (kontrol) diperoleh nilai kualitas bentuk rata-rata sebesar 3,3 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas bentuk yang diperoleh pada pembuatan Rolade dengan daging ayam afkir diperoleh bentuk rata-rata sebesar 3,5. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori berbentuk rapi.

c. bentuk seragam

Hasil penelitian pada bentuk seragam pada pembuatan rolade menggunakan ayam afkir dapat dilihat pada tabel dibawah ini :



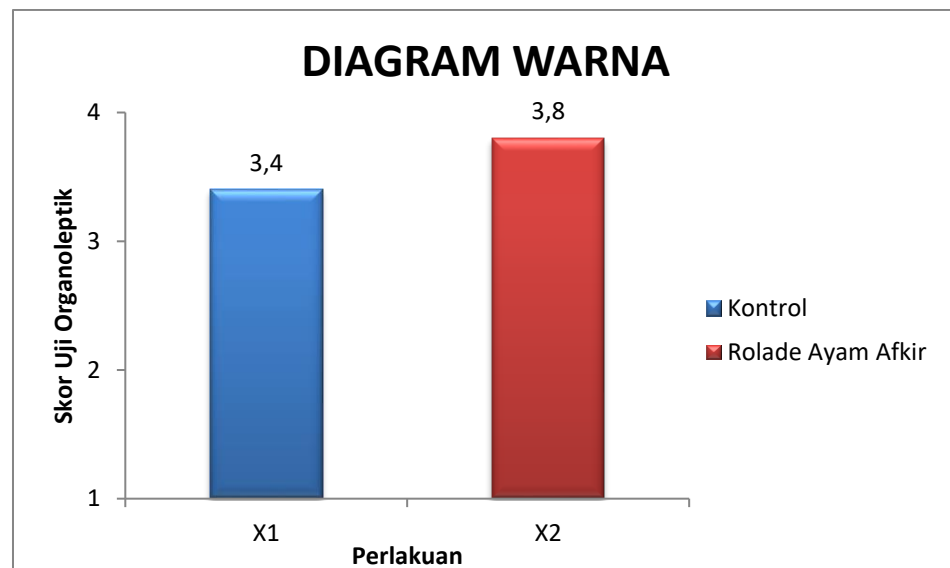
Gambar 6. Diagram uji organoleptik kualitas (seragam) pada pembuatan rolade dengan resep kontrol dan resep ayam afkir

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan Rolade dengan daging ayam *broiler* (kontrol) diperoleh nilai kualitas bentuk rata-rata sebesar 3,4 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas bentuk

yang diperoleh pada pembuatan Rolade dengan daging ayam afkir diperoleh bentuk rata-rata sebesar 3,7. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori berbentuk seragam.

2. warna

Hasil penelitian pada warna putih ke abu abuan pada pembuatan rolade menggunakan ayam afkir dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

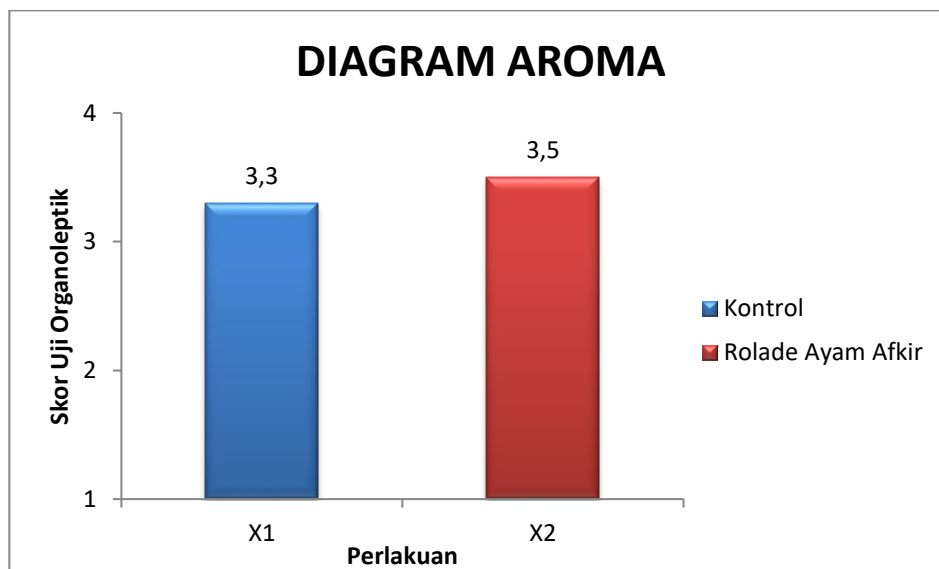


Gambar 7. Diagram uji organoleptik kualitas warna pada pembuatan rolade dengan resep kontrol dan resep ayam afkir

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan Rolade dengan daging ayam *broiler* (kontrol) diperoleh nilai kualitas bentuk rata-rata sebesar 3,4 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas bentuk yang diperoleh pada pembuatan Rolade dengan daging ayam afkir diperoleh bentuk rata-rata sebesar 3,8. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori warna.

3. Aroma

Hasil penelitian pada Aroma pada pembuatan rolade menggunakan ayam afkir dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

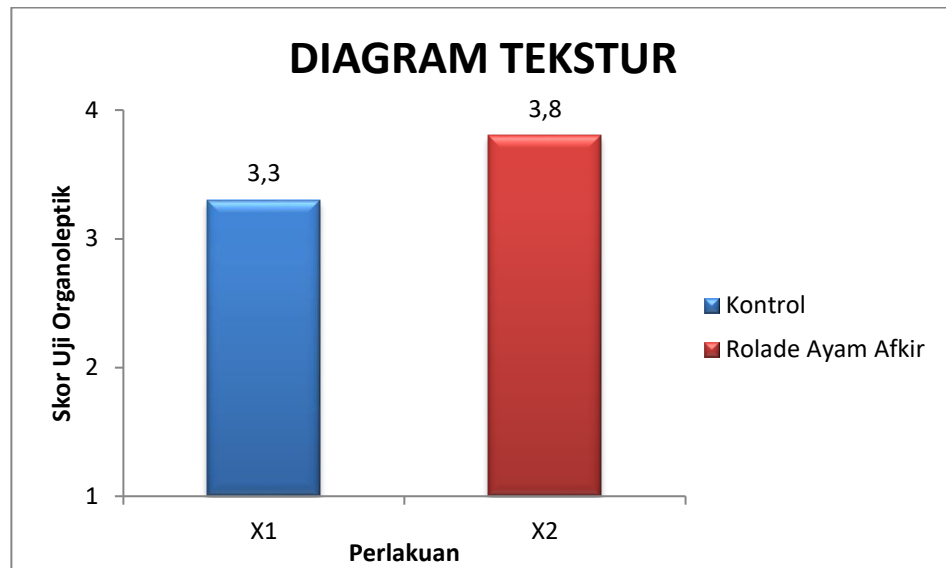


Gambar 8. Diagram uji organoleptik kualitas aroma pada pembuatan rolade dengan resep kontrol dan resep ayam afkir

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan Rolade dengan daging ayam *broiler* (kontrol) diperoleh nilai kualitas bentuk rata-rata sebesar 3,3 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas bentuk yang diperoleh pada pembuatan Rolade dengan daging ayam afkir diperoleh bentuk rata-rata sebesar 3,5. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori aroma.

4. Tekstur

Hasil penelitian pada Tekstur ((kenyal) pada pembuatan rolade menggunakan ayam afkir dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

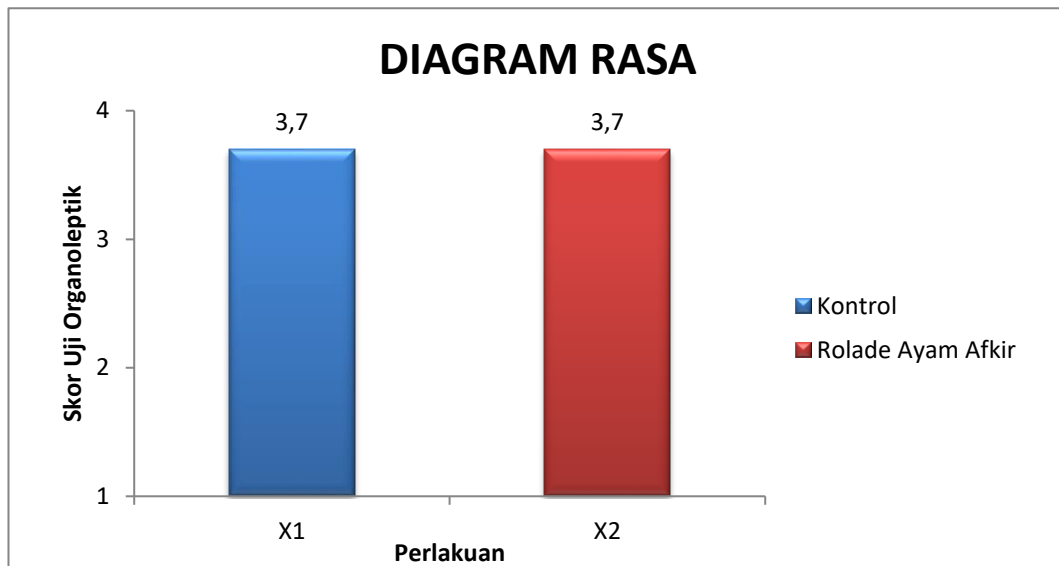


Gambar 9. Diagram uji organoleptik kualitas tekstur pada pembuatan rolade dengan resep kontrol dan resep ayam afkir

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan Rolade dengan daging ayam *broiler* (kontrol) diperoleh nilai kualitas bentuk rata-rata sebesar 3,3 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas bentuk yang diperoleh pada pembuatan Rolade dengan daging ayam afkir diperoleh bentuk rata-rata sebesar 3,8. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori aroma.

5. Rasa

Hasil penelitian pada Rasa gurih pada pembuatan rolade menggunakan ayam afkir dapat dilihat pada tabel dibawah ini :



Gambar 10. Diagram uji organoleptik kualitas rasa pada pembuatan rolade dengan resep kontrol dan resep ayam afkir

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan Rolade dengan daging ayam *broiler* (kontrol) diperoleh nilai kualitas bentuk rata-rata sebesar 3,7 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas bentuk yang diperoleh pada pembuatan Rolade dengan daging ayam afkir diperoleh bentuk rata-rata sebesar 3,7. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori rasa

B. Pembahasan

Pada pembuatan Rolade penulis menggunakan Ayam Afkir. Setelah melakukan penelitian sebanyak 3 kali, dapat dilihat hasil Rolade menggunakan ayam afkir meliputi : Bentuk, Warna, Aroma, Tekstur, dan Rasa pada rolade ayam afkir. Dalam pembuatan rolade ayam afkir, kualitas sangat memegang peranan penting dalam pembuatan suatu produk. Makanan yang berkualitas dapat dilihat dari pengaruh yang ditimbulkan, yaitu terjadinya rangsangan yang dapat dirasakan oleh indera perasa dalam tubuh manusia terutama indera penglihatan, penciuman dan pengecap. Berikut pembahasan kualitas dari Rolade menggunakan ayam afkir berdasarkan indikator masing – masing :

1. Kualitas bentuk

a. Bentuk (Bulat)

Bentuk merupakan tampilan keseluruhan dari sebuah makanan keseluruhan makanan yang melalui dengan proses pembentukan dan pemotongan (Wiwik Gusnita dan Pupe Selvia Dewi, 2019). Hal ini karena penampilan yang baik memberikan penilaian yang baik. Makanan dengan rupa dan bentuk tidak menarik walupun memiliki rasa yang enak, akan mengurangi minat konsumen dalam mencicipi makanan tersebut (Filaili, 2019). Bentuk merupakan salah satu daya tarik bagi konsumen, sebuah bentuk dapat diciptakan oleh tangan maupun menggunakan alat bantu.

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh bentuk dari rolade adalah bulat gulungan, baik pada rolade dari resep kontrol maupun dari resep ayam afkir. Bentuk bulat gulungan ini dipengaruhi oleh gulungan pada adonan rolade dengan kulit telur.

Apabila bentuk dari suatu makanan tidak menarik, maka akan sulit untuk membuat konsumen tertarik (Holinesti dan Nurhayani, 2020). Bentuk merupakan tampilan keseluruhan dari makanan yang telah melalui proses pembentukan dan pemotongan (Ramadhanti dan Gusnita, 2020).

b. Kualitas bentuk (Rapi)

Bentuk ialah tampilan dari suatu makanan secara menyeluruh. Bentuk merupakan alasan utama seseorang dalam memilih suatu makanan. Jika wujud dari suatu hidangan tidak menarik maka, akan sulit untuk mengajak konsumen untuk mencobanya (Nurhayani, 2020).

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh bentuk dari rolade adalah rapi, baik pada rolade dari resep kontrol maupun dari resep ayam afkir. Bentuk rapi ini dipengaruhi oleh gulungan pada adonan rolade dengan kulit telur.

c. Bentuk (Seragam)

Bentuk merupakan unsur utama yang dapat dilihat secara langsung dan keseluruhan oleh indra penglihatan, bentuk merupakan

faktor terpenting untuk menarik minat konsumen. Menurut (Munawarah, 2021), “Keadaan suatu makanan dapat dilihat dari kerapian, konsistensi, dan kesamaannya”. Asri (2021) menyatakan “Bentuk merupakan salah satu faktor yang sangat penting untuk menarik konsumen. Bentuk yang memiliki keragaman akan lebih diminati oleh konsumen” . Bentuk seragam pada rolade diperoleh dengan cara membentuk adonan menjadi sama besar caranya yaitu dengan menimbang berat adonan menjadi satu ukuran, sehingga bentuk rolade akan konsisten dan sama besar.

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh bentuk dari rolade adalah seragam, baik pada rolade dari resep kontrol maupun dari resep ayam afkir. Bentuk seragam ini dipengaruhi oleh pada saat pencetakan penulis harus menakar jumlah adonan yang di cetak hingga menjadi seragam.

Menurut Suprapti dalam Verawati (Dalam Tri Ardila,2015:7) bahwa, “Bentuk dan ukuran dapat dicapai apabila pembentukan adonan digunakan menggunakan takaran”. Agar ketebalan setiap lapisan sama besar pada saat penuangan setiap adonan kedalam cetakan dan harus diperhatikan, pembagian adonan yang dituang harus sama banyak. Bentuk sangat mempengaruhi kualitas pada produk. Bentuk Rolade ayam afkir yang diharapkan dalam penelitian ini yaitu, berbentuk gulungan bulat dan diameternya sama.

2. Kualitas warna (Putih keabuan)

Warna dapat memperbaiki penampakan makanan agar menarik, warna pada makanan adalah kualitas pertama yang dilihat dalam pengenalan makanan karena warna dapat mempengaruhi penilaian individu. (Rahmi Holinesti dan Pupe Selvia Dewi, 2020). Warna merupakan penunjang utama dalam penampilan suatu makanan. Warna juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran mata kematangan makanan (Asri, 2021). Warna makanan terbagi dua yaitu pewarna alami dan sintesis (Buatan), pewarna alami dapat diperoleh dari bahan makanan itu sendiri, sedangkan pewarna sintesis berupa pewarna buatan.

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh warna dari rolade adalah putih keabuan, baik pada rolade dari resep kontrol maupun dari resep ayam afkir. Warna putih keabuan ini dipengaruhi oleh pada saat pengolahan ayam tidak boleh dibiarkan pada keadaan suhu yang terbuka dan warna putih keabuan bisa di pengaruhi dari indicator kesegaran dan kematangan.

. Warna yang cerah mengindikasikan bahwa rolade tersebut menggunakan lebih banyak daging ayam ketimbang bahan lain yang dapat membahayakan tubuh (Chef Dea Annisa 2021)

3. Kualitas aroma (Harum)

Aroma yang harum diperoleh dari bahan-bahan yang segar dan tepat, juga dapat menjadi penarik bagi konsumen. Aroma merupakan bau yang berasal dari makanan dan mampu merangsang indera penciuman, sehingga membangkitkan selera makan. Mariana dan Gusnita (2020) menyatakan, "Aroma dalam makanan disebabkan oleh senyawa yang mudah menguap dan akan merangsang indera penciuman". Menurut Adelisiani (2019), "Aroma makanan adalah aroma yang disebarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga mampu membangkitkan selera

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh aroma dari rolade adalah harum, baik pada rolade dari resep kontrol maupun dari resep ayam afkir. Aroma harum ini dipengaruhi oleh penambahan bumbu terutama bawang putih pada adonan rolade ayam afkir.

Aroma dapat diamati dengan indera pencium. Herliani (2013:39), menyatakan bahwa, "Makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas". Aroma makanan terbentuknya senyawa yang mudah menguap yang akan merangsang indera penciuman (Kusmawati,dkk,2012).

4. Kualitas tekstur (Kenyal)

Tekstur pada makanan terdiri dari halus dan kasar, cair dan padat, keras, kenyal, alot, berpori-pori, dan lembek (Asri, 2021). Tekstur adalah lunak atau kerasnya suatu bahan, tekstur yang baik pada

makanan akan menentukan kualitas pada makanan yang diolah (Nurhayani dan Rahmi Holinesti). Tekstur merupakan perpaduan dari beberapa sifat fisik yang meliputi ukuran, bentuk, jumlah, dan unsur-unsur pembentukan bahan yang dapat dirasakan oleh indera peraba dan perasa, termasuk indera mulut dan penglihatan

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh tekstur dari rolade adalah kenyal, baik pada rolade dari resep kontrol maupun dari resep ayam afkir. Tekstur kenyal ini dipengaruhi oleh pada penampahan tepung tapioka sesuai dengan resep. Berdasarkan dari hasil ulangan penelitian sebanyak tiga kali maka didapat hasil kualitas tekstur penggunaan rolade dalam pembuatan rolade ayam afkir adalah bertekstur cukup kenyal.

Tekstur pada suatu makanan akan mempengaruhi penilaian konsumen terhadap kualitas makanan yang dirasakan oleh mulut. Hal ini juga sesuai dengan pendapat Kartika sari (dalam Putri Rahmadani, 2016:19), "Tekstur makanan adalah hasil dari respon tactilesense terhadap bentuk rangsangan fisik ketika terjadi kontak antara bagian didalam rongga mulut dan makanan".

5. Kualitas rasa (Gurih)

Rasa makanan merupakan hal yang sangat penting bagi kansumen untuk menerima atau tidaknya makanan. Meskipun dalam segi bentuk, aroma dan lainnya menarik namun jika rasa makanan tidak

enak maka produk yang kita olah akan tetap ditolak (Anisa Munawaroh dan Rahmi Holinesti, 2021). Rasa merupakan faktor penting dalam uji sensori. Rasa makanan akan mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen terhadap produk makanan.

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh rasa dari rolade adalah gurih, baik pada rolade dari resep kontrol maupun dari resep ayam afkir. Rasa gurih ini dipengaruhi oleh pada saat pengolahan harus menakar bahan dan bumbu yang sesuai, rasa gurih tersebut dapat dihasilkan dari bumbu. Berdasarkan hasil dari 3 kali pengulangan kualitas rasa pada pembuatan rolade ayam afkir menggunakan ayam afkir adalah cukup gurih.

Menurut (Rahman 2020:24) menjelaskan, “Rasa timbul akibat adanya rangsangan kimiawi yang dapat diterima oleh indera pencicip atau lidah”. Berdasarkan teori ini dapat disimpulkan bahwa, rasa merupakan salah satu aspek yang sangat dominan terhadap citra rasa seseorang dalam menilai suatu makanan. Kualitas Rolade ayam afkir yang diharapkan adalah gurih dan enak.

C. Analisis Harga

Analisis harga sangat dibutuhkan dalam proses penjualan rolade menggunakan ayam afkir karena merupakan suatu perhitungan ekonomi terhadap bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam pembuatan rolade menggunakan ayam afkir sehingga dapat diketahui jumlah biaya yang dibutuhkan. Penghitungan ekonomi yang dipakai dalam pembuatan rolade

menggunakan 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 11 berikut.

Tabel 5. Tabel anggaran biaya pembuatan Rolade menggunakan Ayam afkir

No	Nama bahan	Banyak	Harga satuan	Harga sebenarnya
1	Ayam afkir	300 gr	Rp. 65.000/ kg	Rp. 19.500,-
2	Tepung tapioka	60 gr	Rp. 12.000/ kg	Rp. 700,-
3	Telur	5 btr	Rp. 2.000/btr	Rp. 10.000,-
4	Wortel	35 g	RP. 12.000/kg	Rp. 500,-
5	Garam	7 gr	Rp. 4.000/ bks	Rp. 500,-
6	Daun bawang	15 gr	Rp. 12.000/kg	Rp. 200,-
7.	Bawang putih	10 gr	Rp. 20.000/kg	Rp. 200,-
8.	Lada bubuk	5 gr	Rp. 1000/bks	Rp. 300,-
9.	Pala bubuk	5 gr	Rp. 1000/bks	Rp. 300,-
Jumlah				Rp. 32.200,-

Food cost = Rp. 32.200,-

Kenaikan harga yang diharapkan = 70% dari 1 resep

Harga jual = 70% kenaikan \times *food cost*

$$= \frac{100}{70} \times \text{Rp. 32.200,-}$$

$$= \text{Rp. 46.000,-}$$

Laba kotor = harga jual – *food cost*

$$= \text{Rp. 46.000,-} - \text{Rp. 32.200,-}$$

$$= \text{Rp. 13.800,-}$$

Upah tenaga kerja (10%) = $\frac{10}{100} \times \text{Rp. 32.200,-} = \text{Rp 3.220,-}$

Biaya umum (10%) = $\frac{10}{100} \times \text{Rp. 13.000,-} = \text{Rp. 3.220,-}$

Bahan bakar (10%) = $\frac{10}{100} \times \text{Rp. 13.000,-} = \text{Rp. 3.220,-}$

$$\begin{aligned}\text{Laba bersih} &= \text{Laba kotor} - (\text{upah tenaga kerja} + \text{biaya umum} + \text{bahan bakar}) \\ &= \text{Rp. } 13.800,- - \text{Rp. } 9.660,- \\ &= \text{Rp. } 4.140,-\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Harga jual} &= (70\% \text{ kenaikan} \times \text{food cost}) + (\text{upah tenaga kerja} + \text{biaya umum} + \\ &\quad \text{bahan bakar}) \\ &= \text{Rp. } 46.000,- + \text{Rp. } 9.660,- \\ &= \text{Rp. } 55.660,-\end{aligned}$$

Dibulatkan menjadi Rp. 56.000,-

Hasil produksi 1 resep rolade ayam afkir adalah 500 gr

Hasil jual 1 bungkus dengan berat 250 gr

$$\text{Yaitu} = \text{Rp. } 56.000,- : 2 = \text{Rp. } 28.000$$

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan sebanyak 3 kali dengan uji organoleptik dari analisa data dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kualitas Bentuk

a. bentuk (bulat gulungan)

Berdasarkan hasil dari pengulangan sebanyak 3 kali maka dapat disimpulkan bentuk dari rolade menggunakan ayam afkir adalah berbentuk bulat gulungan. Bentuk bulat gulungan dihasilkan dari gulungan kulit telur dengan adonan rolade

b. bentuk (rapi)

Berdasarkan hasil dari pengulangan sebanyak 3 kali maka dapat disimpulkan bentuk dari rolade menggunakan ayam afkir adalah berbentuk rapi. Bentuk rapi ini dipengaruhi oleh gulungan pada adonan rolade dengan kulit telur yang di gulung dengan rapi dan pas.

c. bentuk (seragam)

Berdasarkan hasil dari pengulangan sebanyak 3 kali maka dapat disimpulkan bentuk dari rolade menggunakan ayam afkir adalah berbentuk seragam. Bentuk seragam ini dihasilkan pada saat pencetakan penulis harus menakar jumlah adonan yang di cetak hingga menjadi seragam dan sempurna.

2. Kualitas Warna

Berdasarkan hasil dari pengulangan sebanyak 3 kali maka dapat disimpulkan warna dari rolade menggunakan ayam afkir adalah putih keabuan, Warna putih keabuan ini dipengaruhi pada saat pengolahan ayam tidak boleh dibiarkan pada keadaan suhu yang terbuka dan warna putih keabuan bisa di pengaruhi dari indikator kesegaran dan kematangan.

3. Kualitas Aroma

Berdasarkan hasil dari pengulangan sebanyak 3 kali maka dapat disimpulkan aroma dari rolade menggunakan ayam afkir adalah harum, aroma harum ini dipengaruhi dari penambahan bumbu terutama bawang putih pada adonan rolade ayam afkir.

4. Kualitas Tekstur

Berdasarkan hasil dari pengulangan sebanyak 3 kali maka dapat disimpulkan tekstur dari rolade menggunakan ayam afkir adalah kenyal, tekstur kenyal dari rolade disailkan dari tepung tapioka yang sesuai dengan resep.

5. Kualitas Rasa

Berdasarkan hasil dari pengulangan sebanyak 3 kali maka dapat disimpulkan rasa dari rolade menggunakan ayam afkir adalah gurih, rasa gurih pada rolade ini dihasilkan dari bumbu dan bahan masak yang segar

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian pembuatan rolade menggunakan ayam afkir memiliki, maka penulis mempunyai saran yang mungkin bisa dimanfaatkan bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya sebagai bahan referensi. Adapun saran sebagai berikut :

1. Untuk mendapatkan bentuk yang bulat sempurna pada rolade. Pastikan adonannya tidak lembek sehingga mudah untuk dibentuk dan juga digulung.
2. Untuk menghasilkan warna putih keabuan pada rolade ayam afkir, pilihlah bahan yang baik dan perhatikan juga disaat mengukus rolade, kecilkan api setelah air rebusan mendidih.
3. Untuk menghilangkan aroma amis pada rolade ayam afkir, marinasi rolade dengan asam dan garam. Pemilihan bahan harus yang berkualitas, karena berpengaruh dalam pembuatan rolade ayam afkir.
4. Untuk menghasilkan tekstur yang kenyal pada rolade, haluskan daging ayam afkir dengan batu es, dan juga memakai tepung yang berkualitas, tidak berbau apek dan warna tidak kusam karena hal tersebut berpengaruh terhadap tekstur rolade yang dihasilkan,
5. Untuk menghasilkan rasa yang gurih, gunakan bahan dan bumbu yang masi dalam keadaan segar. Sesuaikan takaran resep.

DAFTAR PUSTAKA


- Fitriyono Ayustaningwarni, 2014 Pengolahan Daging Rolade
- Meita Nur Khassanah, 2012 PENGARUH PENERAPAN HACCP DAN INSTRUKSI KERJA PADA PROSES PENGUKUSAN ADONAN TERHADAP MASA SIMPAN ROLADE LELE
- Annisa, Aztia Rima, and Rahmi Holinesti. "The Influence Of The Binder On Quality Of Rendang Boleces Of Chicken Afkir." *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi* 1.3 (2020): 142-147.
- Iftitah nurul laily, 2021 Manfaat Merica Untuk Kesehatan
- Johny Rusly, 2020 Pengertian Timbangan Digital
- Danar, 2020 Ayam afkir banyak dijual jelang lebaran aman atau tidak
- Nanda Dwi Saputro Sutyarso, 2014 ROLADE IKAN LELE YANG DIPERKAYA DENGAN TEPUNG DAUN BAYAM
- Krisda Tiofani, 2021 Jenis Panci Dan Wajan
- Ridwan Seto, 2022 Ayam abang afkiran petelur
- Sakinah Rahma Diah Setiawan, 2022 *Saucepan* dan *sautepan* apa perbedaandan fungsinya
- Selly J, 2018 *Food processor* cara kerja jenis kelebihan kekurangan <https://resepkoki.id/food-processor-cara-kerja-jenis-kelebihan-kekurangan/>
- Meilisa kusumawati, 2017 Gula pasir
- Mimi rohmitriasih 2021, Mengenal tepung tapioka bahan dasar dan manfaatnya
- Elide. 2012. *Peraltan Pengolahan Makanan*. Padang : Universitas Negeri Padang.
- UNP. 2020. *Panduan Penulisan Tugas Akhir Program Studi D3 Tata Boga*.
Padang : Universitas Negeri Padang.
- UNP. 2011. *Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir Skripdi*.
Padang : Universitas Negeri Padang.
- UNP. 2011. *Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir Skripdi*. Padang : Universitas Negeri Padang.

Nurhayani, Rahmi Holinesti. 2020. *Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Sosis Ayam Afkir*. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, 2(1), pp.57-63.

Nurjannah Fitriani dan Rahmi Holinesti. *"The Quality Of Nastar Produced From The Substitution Of Taro Flour."* Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi 3.1 (2022): 56-62.

DAFTAR LAMPIRAN

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, 26 Januari 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,

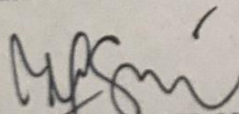
Sehubungan dengan program jalur Proyek Akhir yang diambil oleh mahasiswa bimbingan saya, yang beridentitas di bawah ini :

Nama	: Shafa Rima Widyatamaka
TM/NIM	: 2019/19079085
Program Studi	: D3 Tata Boga
Departemen	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan
Judul	: Pengolahan Rolade Menggunakan Ayam Afkir


Saya merekomendasikan untuk melaksanakan jalur Proyek Akhir tersebut. Jumlah SKS yang telah tertabung oleh mahasiswa tersebut berjumlah 94 SKS dengan IPK 3,42

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

Mengetahui,
Penasehat Akademik


Rahmi Holinesu, STP, M.Si
NIP. 198010092008012014

2. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir


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, 26 Januari 2023

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

Dengan hormat,
 Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

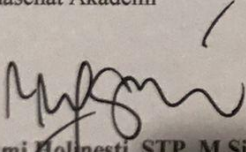
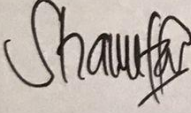
Nama	: Shafa Rima Widyatamaka
TM/NIM	: 2019/19079085
Program Studi	: D3 Tata Boga
Departemen	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan
Judul	: Pengolahan Rolade Menggunakan Ayam Afkir

Dengan ini mengajukan permohonan kepada Ibu untuk menerima saya dalam mengikuti jalur Proyek Akhir, adapun sebagai pertimbangan bagi Ibu bersama ini saya lampirkan :


1. Surat rekomendasi yang telah disetujui oleh Penasehat Akademik
2. Histori nilai

Demikian surat permohonan ini saya buat, semoga dapat menjadi bahan pertimbangan bagi ibu, sebelumnya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui

<p>Penasehat Akademi</p>  <p>Rahmi Holnesti, STP, M.Si NIP. 198010092008012014</p>	<p>Mahasiswa Ybs,</p>  <p>Shafa Rima Widyatamaka 2019/19079085</p>
--	--

3. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir

 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 : kknpp.info@gmail.com

Padang, 30 Januari 2023

Hal : Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir
Lamp : -

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 :

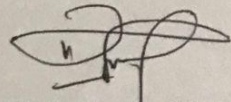
Nama : Shafa Rima Widyatamaka
TM/NIM : 2019/19079085
Departemen/Prodi : Ilmu Kesejahteraan Keluarga/ D3 Tata Boga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
Judul TA : Pengolahan Rolade Menggunakan Ayam Afkir

Dengan ini mengajukan permohonan mendapatkan dosen pembimbing sebagai berikut :


1. Rahmi Holinesti, S.TP M.Si
2. Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
3. Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
4. Dr. Elida, M.Pd

Demikian surat permohonan ini saya buat, semoga dapat menjadi bahan pertimbangan bagi ibu, sebelumnya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,
Ketua Prodi D3 Tata Boga


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

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 : kump.info@gmail.com

SURAT TUGAS PEMBIMBING
No. : 02/UN35.8.2.3/AK/2023

Schubungan dengan pelaksanaan Proyek Akhir mahasiswa di bawah ini:

Nama : Shafa Rima Widyatamaka
Nim : 19079085
Prodi : D3 Tata Boga
Judul : Pengolahan Rolade Menggunakan Ayam Afkir

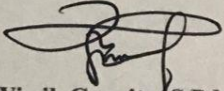
Terdaftar pada KRS Semester Januari – Juni 2023

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

Pembimbing
Nama : Rahmi Holinesti, S.TP M.Si
NIP : 19801009 200801 2014
Pangkat/Gol : III/d – Penata Tingkat I
Jabatan : Lektor

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


Padang, 30 Januari 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, 27 Februari 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:

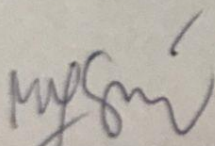
Nama : Shafa Rima Widyatamaka
 TM/NIM : 2019/19079085
 Program Studi : D3 Tata Boga
 Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
 Judul : Pengolahan Rolade Menggunakan Ayam Afkir

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

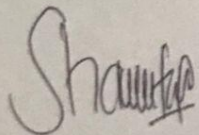
Waktu : 01 Maret 2023 – 01 April 2023
 Tempat : Workshop Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP

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


Mengetahui,
Pembimbing


Rahmi Holinesti, S.TP M.Si
 NIP. 19801009 200801 2014

Peneliti


Shafa Rima Widyatamaka
 NIM. 19079085

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 : kkump.info@gmail.com

SURAT PENELITIAN
No. :09/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

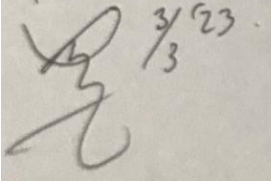
Dengan hormat,
 Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini:

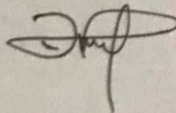
Nama	: Shafa Rima Widyatamaka
TM/NIM	: 2019/19079085
Prodi/Departemen	: D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan
Judul	: Pengolahan Rolade Menggunakan Ayam Afkir

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


Waktu	: 01 Maret – 01 April 2023
Tempat	: Workshop Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP

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

Aca Penelitian
 3/23


Padang, 27 Februari 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 : kkump.info@gmail.com

Padang, 27 Februari 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,

Schubung dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini:

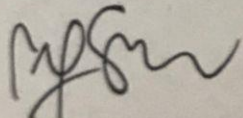
Nama : Shafa Rima Widyatamaka
 TM/NIM : 2019/19079085
 Prodi/Departemen : D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Judul : Pengolahan Rolade Menggunakan Ayam Afkir
 WaktuPelaksanaan : 01 Maret 2023 – 01 April 2023

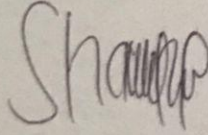
Dengan ini saya mengajukan permohonan pengajuan panelis kepada:

1. Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
2. Cici Andriani, S.Pd., M.Pd
3. Sari Mustika, S.Pt, M.S.i


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

Mengetahui,
 Pembimbing


Rahmi Holnesti, S.TP M.Si
 NIP. 19801909 200801 2014

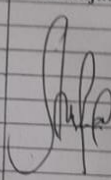
Peneliti

Shafa Rima Widyatamaka
 NIM. 19079085

8. Bon Alat Penelitian


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


BON PEMINJAMAN ALAT


Laboratorium/Workshop :
 Semester : VIII (8)
 Judul Praktikum : Penelitian Pengolahan Roulade menggunakan ayam afkir
 Hari/Tanggal : Senin / 6 Maret 2023
 Nama Peminjam : Shafa Rima Widyatamaka
 NIM/BP : 19079085 / 2019


No	Nama Alat	Jumlah	Tanda tangan		Kondisi Dikembalikan	
			Peminjam	Teknisi	Baik	Rusak
1.	Steamer	1		<input checked="" type="checkbox"/>		
2.	Mixing Bowl	2		<input checked="" type="checkbox"/>		
3.	Cutting Board	1		<input checked="" type="checkbox"/>		
4.	B x B Plate	4		<input checked="" type="checkbox"/>		
5.	Fork	4		<input checked="" type="checkbox"/>		
6.	Knife	4		<input checked="" type="checkbox"/>		
7.	Wajan	1		<input checked="" type="checkbox"/>		
8.	Frying Spatula	1		<input checked="" type="checkbox"/>		
9.	Saringan	1		<input checked="" type="checkbox"/>		
10.	Kompot	1		<input checked="" type="checkbox"/>		


BON PEMINJAMAN BAHAN

Laboratorium/Workshop :
 Semester : VIII (8)
 Judul Praktikum : Penelitian Pengolahan Roulade menggunakan ayam Afkir
 Hari/Tanggal : Senin / 6 Maret 2023
 Nama Peminjam : Shafa Rima Widyatamaka
 NIM/BP : 19079085 / 2019

No	Nama Bahan	Jumlah	Tanda Tangan		Kondisi Dikembalikan	
			Peminjam	Teknisi	Baik	Rusak
1.	Minyak goreng	1 kg		<input checked="" type="checkbox"/>		

Mengetahui,
 Ka. Lab 
 Falmi Holikhesti, STP M.Si
 NIP 19801009 200802 2014

Dosen pembimbing 
 Falmi Holikhesti, STP M.Si
 NIP 19801009 200802 2014

Teknisi  3/23
 Siti Halipah S.Pd
 NIP 192167

9. Dokumentasi Penelitian

- Alat alat yang digunakan dalam pembuatan Rolade menggunakan ayam afkir

1. Alat Persiapan



Timbangan digital



Mixing bowl



Cutting board



Sendok

2. Alat Pengolahan



Kompore



Steamer



Grater



Knife



Food Processor

3. Alat Penyajian



Bnb plate



Bnb knife



Bnb fork

- Bahan yang digunakan dalam pembuatan Rolade menggunakan ayam afkir



Ayam Afkir



Bawang Putih



Daun Bawang



Wortel



Garam



Lada Bubuk



Pala Bubuk



Tepung Tapioka



Telur



Daun Pisang

- Proses pengolahan bahan



Haluskan ayam afkir dan bawang putih



Hingga menjadi halus



Campurkan adonan ayam afkir yang sudah halus dengan telur, garam, lada bubuk dan pala bubuk.



lalu tambahkan tepung tapioca, wortel, dan daun bawang.



Campur semua bahan rolade Hingga merata.



Untuk membuat adonan kulit, campur bahan telur, tepung tapioka, garam, dan lada bubuk.



Adonan kulit yang sudah tercampur



Lalu masak adonan telur di teflon



Ratakan adonan rolade di atas Kulit telur.



Lalu gulung adonan rolade dan kulit telur.



Lalu bungkus menggunakan daun pisang dan kukus menggunakan api yang tidak besar dan juga tidak



Adonan rolade yang sudah dikukus.

kecil.



Potong rolade sesuai selera, rolade
Siap dihidangkan.