

KUALITAS RENDANG BOLECES AYAM AFKIR DENGAN BAHAN PENGIKAT TEPUNG TAPIOKA DAN TEPUNG MOCAF

*The Quality Of Rendang Boleces Rejected Chicken With Binder Ingredients
Tapioca And Mocaf Flour*

Sherly Oktania¹, Rahmi Holinesti²

Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: r.holinesti@gmail.com

ABSTRACT

This research is motivated by the lack of utilization of rejected chickens, especially in West Sumatra. Dismissed chickens are laying hens that are no longer productive for laying eggs, the meat of rejected chickens has a relatively hard and tough meat texture due to the old age of the chickens, which is around 72 to 80 weeks. The purpose of this study was to analyze the quality of rejected chicken rendang boleces with tapioca flour and mocaf flour as a binder in terms of shape, color, aroma, texture and taste. This type of research is a pure experiment, with the aim of knowing the effect as well as the difference between two different variables. The research design used was a completely randomized design (CRD) with 3 repetitions. The type of data used is primary data obtained directly from 5 expert panelists by filling out the organoleptic test format. For hypothesis testing, this study uses t-test statistics, with a significant level of 5% ($=0.05$). The results showed that there was a significant effect on the taste quality of rejected chicken boleces, while the quality of shape, color, aroma and texture did not show any significant difference in the use of tapioca flour and mocaf flour as a binder. From this statement, it can be concluded that the indicators of the quality of the shape, color, aroma and texture of H_0 are accepted because t count, $< t$ table. While the taste quality H_0 is rejected because t count $> t$ table. The best research results are found in the use of mocaf flour on quality of shape, color, aroma, and texture, while for the taste quality the best research are produced by tapioca flour.

Keyword: Tapioca Flour, Mocaf Flour, Rejected Chicken, Boleces, Rendang, Quality

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi oleh kurangnya pemanfaatan ayam afkir khususnya di Sumatera Barat. Ayam afkir merupakan ayam bras petelur yang tidak produktif lagi untuk bertelur, daging ayam afkir memiliki tekstur daging yang relatif keras dan alot karena umur ayam yang telah tua yaitu sekitar 72 hingga 80 minggu. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis kualitas rendang boleces ayam afkir dengan bahan pengikat tepung tapioka dan tepung mocaf dari segi, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni, dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh sekaligus perbedaan antara dua variabel yang berbeda. Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 3 kali pengulangan. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh langsung dari 5 orang panelis ahli dengan mengisi format uji organoleptik. Untuk pengujian hipotesis, penelitian ini menggunakan statistik uji t , dengan taraf signifikan 5% ($=0,05$). Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas rasa pada boleces ayam afkir, sedangkan kualitas bentuk, warna, aroma dan tekstur tidak terdapat perbedaan yang signifikan penggunaan bahan pengikat tepung tapioka dan tepung mocaf. Dari pernyataan tersebut dapat disimpulkan bahwa pada indikator kualitas bentuk, warna, aroma dan tekstur H_0 diterima dikarenakan t hitung, $< t$ tabel. Sedangkan pada kualitas rasa H_0 ditolak karena t hitung $> t$ tabel. Hasil penelitian terbaik terdapat pada penggunaan tepung mocaf terhadap kualitas bentuk, warna, aroma dan tekstur, sedangkan untuk kualitas rasa hasil penelitian terbaik dihasilkan oleh tepung tapioka.

Kata Kunci : Tepung Tapioka, Tepung Mocaf, Ayam Afkir, Boleces, Rendang, Kualitas

How to Cite: Rahmi Holinesti¹, Sherly Oktania². 2022. Kualitas Rendang Boleces Ayam Afkir dengan Bahan Pengikat Tepung Tapioka dan Tepung Mocaf. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 3 (1): pp. 1-6, DOI: 10.24036/80sr285.00



PENDAHULUAN

Sumatra barat merupakan suatu Provinsi di Indonesia yang kaya akan bumbu dan rempah, salah satu olahan khas Sumatera Barat yang kaya akan bumbu dan rempah adalah rendang. Rendang adalah masakan tradisional khas yang berasal dari Minangkabau, Sumatera Barat. Umumnya rendang terbuat dari daging sapi. Namun seiring berjalannya waktu semakin banyak dijumpai variasi olahan rendang seperti rendang ayam, rendang bebek, rendang kambing, rendang belut, rendang kerang, rendang udang, rendang telur (Sutomo, 2012). Umumnya rendang yang paling digemari oleh masyarakat adalah rendang daging sapi, namun berdasarkan pengamatan penulis tidak semua kalangan dapat dengan mudah mengkonsumsinya. Selain karena harga daging sapi yang mahal, serta kandungan kolesterol dan lemak jenuh yang terdapat pada santan dan daging sapi membuat sebagian orang merasa khawatir untuk mengonsumsi rendang daging sapi. Karena itu maka munculah ide untuk menciptakan inovasi pangan yang baru yaitu mengganti daging sapi dengan daging ayam afkir.

Ayam afkir merupakan ayam ras petelur yang sudah tua dan tidak bisa memproduksi telur (Holinesti dan Nurhayani, 2020). ayam afkir memiliki terstruktur daging yang keras dan alot Karena umur yang telah tua sehingga membuat tidak semua masyarakat menyukai daging ayam afkir (Purnamasari, 2012). Salah satu cara yang bisa dilakukan agar daging ayam afkir dapat lebih lunak dan mudah dikonsumsi adalah dengan mengolah daging tersebut menjadi bentuk *restructured meat*. *Restructured meats* merupakan teknik pengolahan daging yang bertekstur keras dihaluskan atau dipotong kecil kemudian dibentuk kembali menjadi suatu produk olahan baru yang lebih lunak dan dapat dengan mudah dikonsumsi seperti boletes.

Berdasarkan tinjauan yang telah peneliti lakukan, maka dapat disimpulkan bahwa belum ada penelitian tentang pembuatan rendang boletes ayam afkir yang menggunakan bahan pengikat tepung tapioka dan tepung mocaf. berdasarkan hal itu Penulis ingin menciptakan suatu bentuk inovasi pangan yang berasal dari ayam afkir kemudian menjadikannya suatu olahan yang dapat dengan mudah dikonsumsi dan disukai oleh masyarakat yaitu dengan mongolahnya menjadi rendang boletes. Dalam proses pengolahan rendang boletes ayam afkir, tepung tapioka dan tepung mocaf digunakan sebagai bahan pengikat atau perekat dalam pengolahan boletes atau bakso. Pengolahan daging ayam afkir menjadi olahan boletes dengan menggunakan bahan pengikat tepung tapioka dan tepung mocaf diketahui dapat meningkatkan minat konsumsi masyarakat karena dapat membuat ayam afkir menjadi lebih mudah dikonsumsi, karena memiliki tekstur yang kenyal.

BAHAN DAN METODE

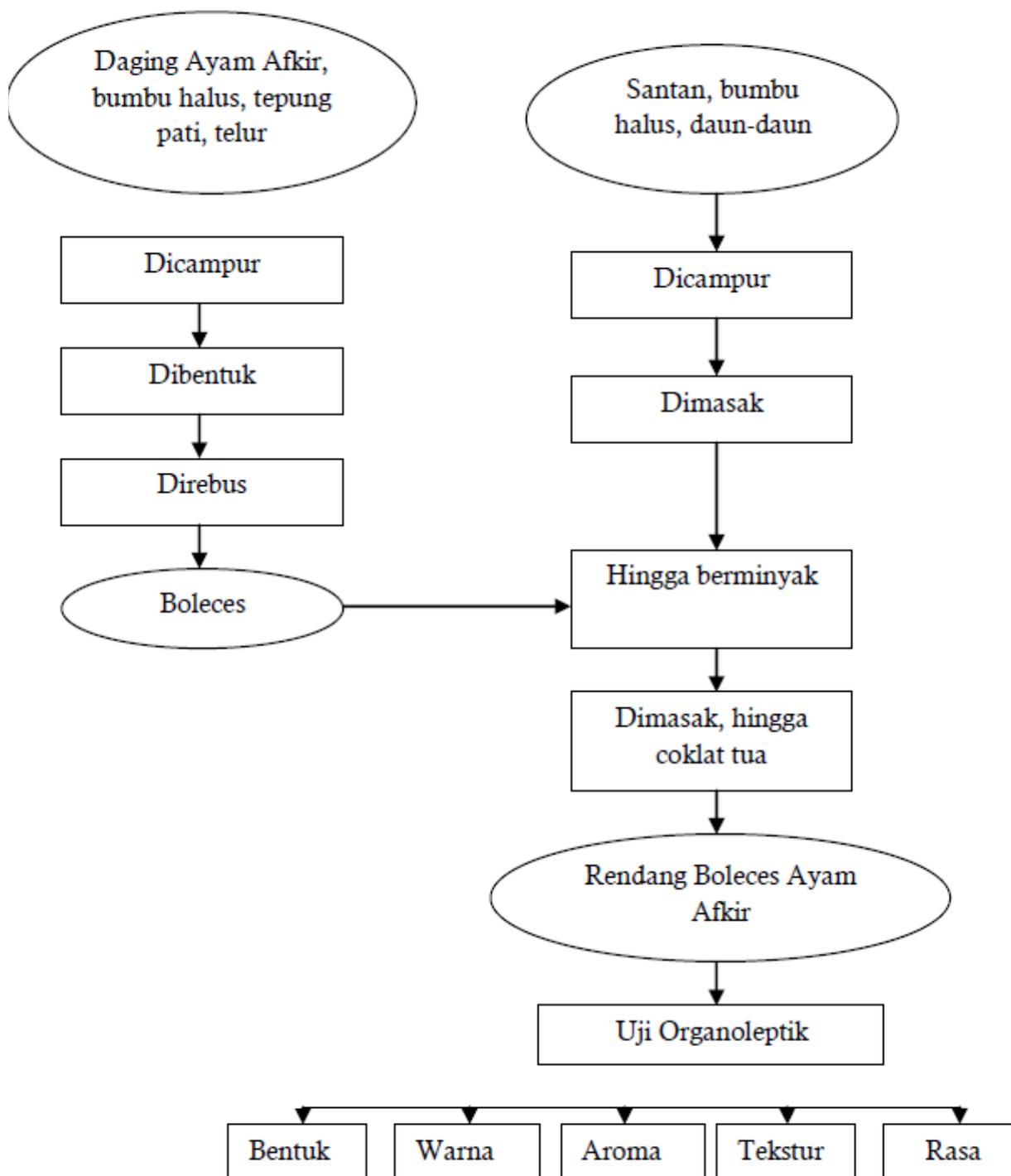
Berikut adalah bahan yang digunakan pada proses pembuatan rendang boletes ayam afkir, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Bahan-bahan pembuatan boletes ayam afkir

Bahan	Kelompok Eksperimen	
	Tepung Tapioka (X1)	Tepung Mocaf (X2)
Tepung Tapioka	40 gram	-
Tepung Mocaf	-	40 gram
Ayam Afkir	250 gram	250 gram
Telur	20 gram	20 gram
Santan	625 ml	625ml
Cabe Merah	62,5 gram	62,5 gram
Bawang Putih	25 gram	25 gram
Bawang Merah	40 gram	40 gram
Jahe	5 gram	5 gram
Lengkuas	25 gram	25 gram
Daun Kunyit	½ lembar	½ lembar
Daun Salam	1 lembar	1 lembar
Daun Jeruk	3 lembar	3 lembar

Sumber: (Aztia, 2020).

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga kali pengulangan dan dua perlakuan. Menggunakan bahan pengikat pada boleces, dimana X1 (tepung tapioka) dan X2 (tepung mocaf). Pengumpulan data dilakukan dengan uji organoleptik yang melibatkan 5 orang panelis ahli terhadap kualitas rendang boleces ayam afkir, meliputi bentuk (bulat berdiameter 2 cm), warna (putih kecoklatan dan coklat kehitaman), aroma (harum), tekstur (kenyal) dan rasa (gurih). Setelah melakukan uji organoleptik, kemudian data ditabulasikan dalam bentuk tabel. Kemudian data dianalisis menggunakan uji T (*t test*). Analisis T dilakukan untuk melihat perbedaan kualitas rendang boleces yang signifikan (jelas dan nyata). Apabila $t_{hitung} < t_{tabel}$, maka dinyatakan tidak terdapat perbedaan kualitas pada rendang boleces ayam afkir dan sebaliknya jika $t_{hitung} > t_{tabel}$, maka dinyatakan terdapat perbedaan kualitas rendang boleces ayam afkir. Prosedur pembuatan rendang boleces ayam afkir dengan bahan pengikat tepung tapioka dan tepung mocaf dapat dilihat pada gambar 1. berikut



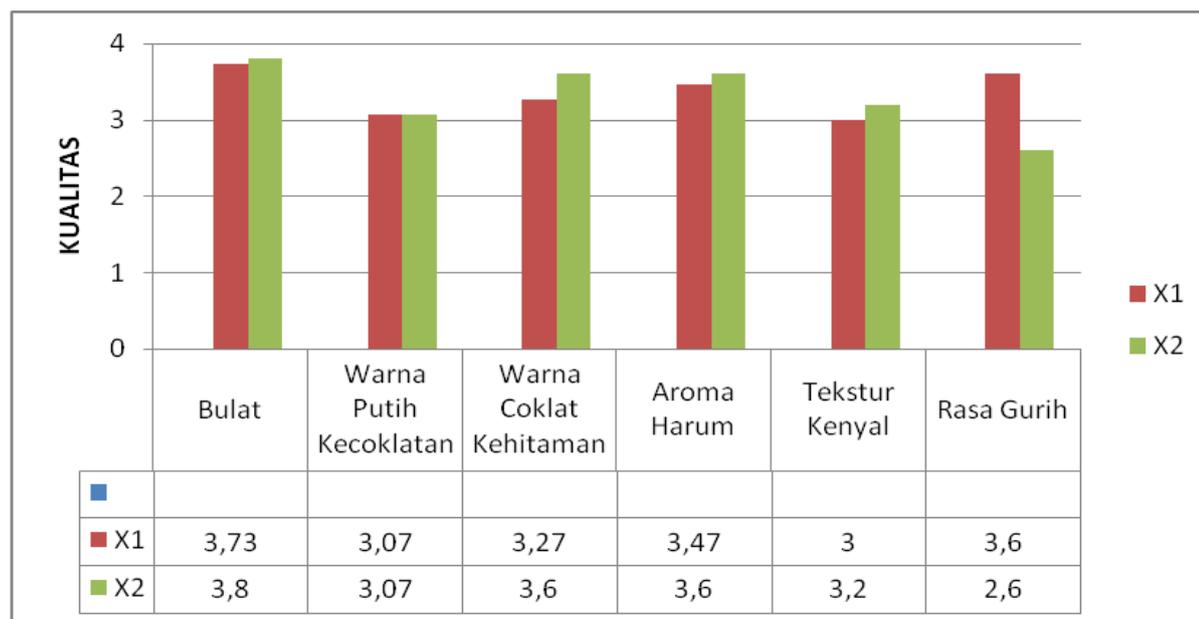
Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Rendang Boleces Ayam Afkir

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diperoleh Hasil sebagai berikut.

Tabel 2. Rata-Rata Nilai Kualitas Rendang Boleces Menggunakan Tepung Tapioka dan Mocaf

Perlakuan	Bentuk Bulat	Warna Putih Kecoklatan	Warna Coklat Kehitaman	Aroma Harum	Tekstur Kenyal	Rasa Gurih
X1	3,73	3,07	3,27	3,47	3,00	3,60
X2	3,80	3,07	3,60	3,60	3,20	2,60



Gambar 2. Rata-rata Nilai Kualitas Rendang Boleces Menggunakan Tepung Tapioka dan Mocaf

Berdasarkan tabel dan gambar diatas diketahui bahwa pada kualitas bentuk bulat, hasil terbaik kualitas bentuk bulat terdapat pada perlakuan X2 yaitu 3,8 dengan kategori bulat seragam diameter 2 cm. Hasil terbaik kualitas warna boleces dari kedua perlakuan adalah sama yaitu 3,07 dengan kategori putih kecoklatan. Hasil terbaik kualitas warna bumbu rendang terdapat pada perakuan X2 yaitu 3,6 dengan kategori warna coklat kehitaman. Hasil terbaik kualitas aroma rendang terdapat pada perlakuan X1 yaitu sebesar 3,47 dengan kategori harum. Hasil terbaik pada kualitas tekstur boleces diperoleh oleh perlakuan X2 yaitu 3,2 dengan kategori kenyal. Sedangkan untuk Hasil terbaik pada kualitas rasa boleces diperoleh oleh perlakuan X1 yaitu 3,6 dengan kategori rasa gurih.

A. Bentuk

Setelah melakukan penelitian tiga kali pengulangan dengan dua perlakuan maka terlihat hasil dari rendang boleces ayam afkir meliputi bentuk (bulat berdiameter 2 cm), warna (putih kecoklatan dan coklat kehitaman), aroma (harum), tekstur (kenyal) dan rasa (gurih). Bentuk merupakan hal pertama kali yang diperhatikan oleh seseorang dalam memilih dan menilai makanan. Bentuk yang tidak menarik membuat konsumen sulit untuk tertarik (Rahmi Holinesti dan Nurhayani, 2020). Sebuah bentuk pada boleces diperoleh dari keterampilan tangan, ketelitian serta teknik dalam pembuatannya. Berdasarkan hasil uji t (*t test*) bentuk (bulat berdiameter 2 cm) menunjukkan bahwa Ho diterima yang artinya tidak terdapat perbedaan pengaruh terhadap bentuk dari boleces ayam afkir. Bentuk bulat boleces ayam afkir tidak berbeda dengan yang lainnya, rata-rata kualitas bentuk bulat pada X1 memiliki nilai 3,73 dan X2 memiliki nilai 3,80 dengan kategori bulat berdiameter 2 cm.

B. Warna

Warna menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi daya tarik bagi suatu makanan. Perbedaan warna pada bumbu rendang dipengaruhi oleh waktu yang digunakan dalam proses pemasakannya. Menurut Fitri dan Gusnita (2019), “Besarnya api yang digunakan dalam proses pemasakan rendang dapat mempengaruhi warna pada bumbu rendang”. Berdasarkan hasil uji t (*t test*) menunjukkan bahwa Ho

diterima yang artinya tidak terdapat perbedaan pengaruh signifikan terhadap warna boleces ayam afkir. Rata-rata warna boleces ayam afkir pada X1 dan X2 adalah sama yaitu 3,07 dengan kategori cukup berwarna putih kecoklatan. Dan rata-rata kualitas warna bumbu rendang pada X1 yaitu 3,27 dengan kategori cukup berwarna coklat tua dan X2 yaitu 3,60 dengan kategori coklat kehitaman.

C. Aroma

Aroma adalah bau harum yang dihasilkan oleh suatu makanan. Mariana dan Gusnita (2020) menyatakan, "Aroma dalam makanan disebabkan oleh senyawa yang mudah menguap dan akan merangsang indera penciuman". Makanan yang memiliki aroma yang khas dan kuat dapat merangsang indera penciuman sehingga meningkatkan selera makan. Aroma pada rendang boleces ayam afkir diperoleh dari perpaduan santan, bumbu dan rempah, sehingga menghasilkan aroma harum khas rendang yang tajam. Berdasarkan hasil uji t (*t test*) menunjukkan bahwa Ho diterima yang berarti tidak terdapat perbedaan pengaruh yang signifikan terhadap kualitas aroma rendang boleces ayam afkir. Rata-rata kualitas aroma pada X1 yaitu 3,47 dengan kategori harum, dan X2 sebesar 3,60 dengan kategori harum.

D. Tekstur

Tekstur adalah suatu 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). Pada boleces, tekstur diperoleh kadar protein yang terkandung didalam daging. Berdasarkan hasil uji t (*t test*) menunjukkan bahwa Ho diterima, artinya tidak terdapat perbedaan pengaruh yang signifikan terhadap kualitas tekstur boleces ayam afkir. Rata-rata tekstur pada X1 yaitu 3,00 dengan kategori cukup kenyal dan X2 yaitu 3,20 dengan kategori kenyal.

E. Rasa

Rasa merupakan salah satu sifat sensori yang penting dalam penerimaan suatu makanan. Rasa menjadi faktor kedua setelah penampilan makanan (Melly, 2017). Rendang boleces ayam afkir memiliki rasa gurih. Sesuai dengan pernyataan Amalia (2019), "Rendang memiliki rasa yang gurih, sehingga mudah diterima oleh lidah masyarakat". Berdasarkan hasil uji t (*t test*) menunjukkan bahwa Ho ditolak, artinya terdapat perbedaan pengaruh yang signifikan terhadap kualitas rasa rendang boleces ayam afkir. Kualitas rasa pada rendang boleces memiliki perbedaan diantara kedua perlakuan. Rata-rata kualitas rasa pada X1 yaitu 3,60 dengan kategori gurih dan X2 yaitu 2,60 dengan kategori tidak gurih.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan Hasil penelitian tentang pengaruh penggunaan bahan pengikat tepung tapioka dan tepung mocaf terhadap kualitas rendang boleces ayam afkir. kualitas bentuk boleces ayam afkir memiliki kategori perlakuan terbaik terdapat pada penggunaan bahan pengikat tepung mocaf (X2). Pada kualitas warna boleces memiliki kategori yang sama pada setiap perlakuan yaitu sama-sama berwarna putih kecoklatan, selanjutnya pada kualitas warna bumbu rendang, perlakuan terbaik diperoleh oleh perlakuan kedua (X2) dengan kategori berwarna coklat kehitaman. Hasil terbaik pada kualitas aroma terdapat pada perlakuan kedua yaitu penggunaan bahan pengikat tepung mocaf (X2) dengan kategori aroma harum. Pada kualitas tekstur, perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan kedua (X2) dengan kategori tekstur kenyal. Sedangkan untuk kualitas rasa terbaik terdapat pada perlakuan kedua (X1) dengan kategori rasa gurih.

Beberapa saran yang dapat diberikan pada penelitian ini adalah sebagai berikut, 1) pada proses pengolahan boleces sebaiknya tidak menambahkan garam karena boleces akan menyerap rasa dari bumbu rendang sehingga dapat membuat boleces menjadi asin; 2) perhatikan tingkat ketelitian dan keseragaman dalam proses pencetakan boleces; 3) ketika mencetak boleces basahi sendok yang digunakan dalam pencetakan supaya adonan tidak lengket; 4) masukkanlah boleces kedalam bumbu rendang ketika bumbu sudah berbentuk kalio agar boleces tetap kenyal hingga proses menjadi rendang;

DAFTAR REFERENSI

- Amalia, Wynda D. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Aztia Rima A., Rahmi H. 2020. "Pengaruh Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Rendang Boleces Ayam Afkir". *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(3): 143-147.
- Ernawati, F., Imanningsih, N., Nurjanah, N., Sahara, E. Sundari, D., Arifin, A. Y., & Prihatini, M. 2018.

-
- Fitri, Y.Y. and Gusnita, W., 2019. Standarisasi Resep Rendang Daging Di Kabupaten Solok. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 2(9), pp.18-36.
- Rahmi Holinesti. and Nurhayani, N., 2020. Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Sosis Ayam Afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(1), pp.57-63.
Kualitas Daging Beku, Dingin dan Segar: PH dan Zat Gizi Makro. *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 41(1).
- Mariana, I. and Gusnita, W., 2020. Standarisasi Resep Rendang Daging Di Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(1), pp.40-49.
- Melly, M., Faridah, A. and Rahmi, Holinesti., 2018. Pengaruh Teknik Pengolahan Terhadap Kualitas Kerupuk Sala Lauak. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 15(2).
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi, Mirdhayati.2012. "Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir yang Direndam dalam Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas comosus* L. MEER) dengan Konsentrasi yang Berbeda". *Jurnal Peternakan*, 9(1): 1-8.
- Sutomo, B. (2012). *Rendang: Juara masakan terlezat sedunia*. Kawan Pustaka.
- Syarif, W., Holinesti, R., Faridah, A., & Fridayati, L. (2017). Analisis Kualitas Sala Udang Rebon. *Jurnal Teknologi Pangan Andalas*, 21(1), 45-51.