

## DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP HASIL JADI ROLADE AYAM DENGAN PENAMBAHAN DAUN SINGKONG

Nisaul Lutviana<sup>1</sup>, Yunus Karyanto<sup>2</sup>

Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik

Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

[lutvianaviaa@gmail.com](mailto:lutvianaviaa@gmail.com)

### Abstract

This research aims to evaluate the public's acceptance of chicken roulade with the addition of cassava leaves at various levels of substitution (0%, 20%, 30% and 40%). The background to this research is based on the popularity of roulade as a processed meat product that is popular with Indonesian people, which is made from a mixture of chicken meat, flour, eggs and other ingredients, wrapped in an omelet and steamed. The addition of cassava leaves is done to increase the nutritional value and provide variation in roulade products. The research method used was an organoleptic test to assess the taste, texture, aroma and appearance aspects of the rolls being tested, followed by descriptive tests, analysis tests, hypothesis tests and two-way ANOVA tests. This research used a complete block design with 30 respondents as test subjects. The results showed that roulade with the addition of 30% cassava leaves (X3) got the highest score (101), followed by roulade with 20% cassava leaves (X2) with a score of 95, and roulade with 40% cassava leaves (X4) with a score of 81. Meanwhile, roulade without the addition of cassava leaves (X1) got the lowest score (60). Based on these results, it can be concluded that the addition of cassava leaves to chicken roulade up to 30% provides the highest acceptance among the community.

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi daya terima masyarakat terhadap rolade ayam dengan penambahan daun singkong pada berbagai tingkat substitusi (0%, 20%, 30%, dan 40%). Latar belakang penelitian ini didasarkan pada popularitas rolade sebagai salah satu produk olahan daging yang digemari masyarakat Indonesia, yang dibuat dari campuran daging ayam, tepung, telur, dan bahan-bahan lainnya, dibungkus dengan telur dadar, dan dikukus. Penambahan daun singkong dilakukan untuk meningkatkan nilai gizi serta memberikan variasi pada produk rolade. Metode penelitian yang digunakan adalah uji organoleptik untuk menilai aspek rasa, tekstur, aroma, dan penampilan dari rolade yang diuji, dilanjutkan dengan uji deskriptif, uji analisis, uji hipotesis, dan uji ANOVA dua arah. Penelitian ini menggunakan rancangan blok lengkap dengan 30 responden sebagai subjek uji. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rolade dengan penambahan 30% daun singkong (X3) mendapatkan skor tertinggi (101), diikuti oleh rolade dengan 20% daun singkong (X2) dengan skor 95, dan rolade dengan 40% daun singkong (X4) dengan skor 81. Sementara itu, rolade tanpa penambahan daun singkong (X1) mendapatkan skor paling rendah (60). Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa penambahan daun singkong pada rolade ayam hingga tingkat 30% memberikan daya terima yang paling tinggi di kalangan masyarakat.

### Article History

Submitted: 9 September 2024

Accepted: 12 September 2024

Published: 17 September 2024

### Key Words

receptivity, finished results

### Sejarah Artikel

Submitted: 9 September 2024

Accepted: 12 September 2024

Published: 17 September 2024

### Kata Kunci

daya terima, hasil jadi

## PENDAHULUAN

Daging ayam adalah salah satu bahan makanan hewani yang sangat digemari masyarakat karena rasa dagingnya yang lezat, bergizi, dan terjangkau. Daging ini bisa dikonsumsi serta di terima oleh semua masyarakat dan agama sebagai makananyang mempunyai nilai gizi tinggi. menurut Ana hariani (2005), berdasarkan kandungan gizinya, daging daging ayam broiler mempunyai kandungan protein sekitar 37 gram/ 100 gram bahan. salah satu sumber pangan protein hewani yang sangat mudah ditemukan dimanapun, daging

ayam merupakan sumber bahan pangan hewani yang mengandung gizi cukup tinggi berupa protein dan energi,serta mengandung sedikit lemak dan kolestrol dibandingkan daging sapi (Jayasena et al., 2013). Protein yan terkandung dalam 100 gram daging ayam sebanyak 18,2 gram, lemak yang terkandung sebanyak 25 gram dan energi yang terkandung sebanyak 298 kkal (kementrian kesehatan RI, 2019)

Daging ayam merupakan salah satu jenis daging yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Selain harga yang relatif terjangkau, daging ayam juga mudah didapatkan di pasar-pasar tradisional maupun modern. Konsumsi daging ayam di Indonesia terus meningkat dari tahun ke tahun seiring dengan meningkatnya pendapatan masyarakat dan perubahan gaya hidup. Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Indonesia, pada tahun 2020, produksi daging ayam mencapai 3,94 juta ton atau naik sekitar 8,6% dari tahun sebelumnya. Konsumsi daging ayam di Indonesia pada tahun 2020 mencapai 2,98 juta ton atau naik sekitar 7,9% dari tahun sebelumnya. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia semakin banyak mengkonsumsi daging ayam sebagai sumber protein hewani. Selain itu, daging ayam juga sering digunakan sebagai bahan baku untuk produk olahan makanan lainnya, seperti sosis ayam, nugget ayam, bakso ayam, dan berbagai produk olahan daging ayam lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa daging ayam memiliki potensi besar dalam industri makanan di Indonesia. Namun, ada beberapa kekhawatiran terkait konsumsi daging ayam di Indonesia, seperti masalah kesehatan dan keamanan pangan. Beberapa kasus penyakit yang disebabkan oleh bakteri seperti salmonella dan campylobacter yang berasal dari daging ayam pernah terjadi di Indonesia. Oleh karena itu, pemerintah dan industri makanan di Indonesia perlu melakukan upaya untuk memastikan kualitas dan keamanan produk daging ayam yang dihasilkan (agritio amanusa, 2023).

Selain itu, faktor ekonomi juga mempengaruhi tingginya konsumsi daging ayam di Indonesia. Daging ayam lebih terjangkau dibandingkan dengan daging sapi dan daging kambing, sehingga banyak masyarakat Indonesia yang memilih untuk mengkonsumsi daging ayam sebagai alternatif protein hewani yang lebih murah. Dalam kehidupan sehari-hari, daging ayam sering diolah menjadi berbagai macam masakan yang lezat dan mudah dibuat, seperti ayam goreng, ayam bakar, sate ayam, dan berbagai jenis olahan daging ayam lainnya. Bahkan, banyak restoran-fast food dan warung makan di Indonesia yang menyediakan menu berbahan dasar daging ayam.

Rolade merupakan salah satu produk olahan daging yang digemari masyarakat Indonesia. Produk ini merupakan makanan yan terbuat dari campuran daging halus dengan tepung, telur dengan sedikit air, bumbu, dan bahan makanan lain yang diizinkan, dicampur, dihaluskan dan dibungkus dengan lembaran telur dadar, kemudian digulung dan di bungkus dengan aluminium foil lalu di kukus.

Rolade termasuk makanan cepat saji dan dapat disimpan dalam waktu yang lama dengan cara penyimpanan dalam lemari pembeku, penyimpanan makanan beku dilakukan pada suhu minus 18°C, pada suhu ini semua bentuk air akan menjadi padat atau membeku dan tidak dapat digunakan oleh mikroorganisme untuk tumbuh (Purnawijayanti, 2001). Dalam penyimpanan makananan beku, sangat diperhatikan kebersihannya agar meminimalisir berkembangnya bakteri yang akan membuat makanan cepat rusak. Maka dari itu makanan beku sangatlah aman untuk dikonsumsi walau sudah disimpan lama dalam lemari pembeku.

Tanaman Singkong merupakan tanaman perdu yang berasal dari Amerika Selatan dengan lembah sungai Amazon sebagai tempat penyebarannya (Odigboh, 1983 dalam Chan 1983). Ubi ini merupakan tanaman dikotil berumah satu yang ditanam untuk diambil patinya yang sangat layak cerna. Pohon singkong dapat tumbuh hingga 1-4meter dengan daun besar yang menjari dengan 5 hingga 9 belahan lembar daun. Batangnya memiliki pola percabangan

yang khas, yang keragamannya tergantung pada kultivar (Rubatzky dan Yamaguchi, 1995) dalam jurnal (L Lihabi 2017).

Di Indonesia daun singkong dapat di olah dengan berbagai macam pengolahan, seperti perebusan dengan air garam, daun singkong memiliki struktur fisik yang keras sehingga memerlukan proses pengolahan yang sangat lama. daun singkong mempunyai nilai gizi yang sangat baik sebagai sumber vitamin, mineral, protein, dan lemak. Untuk setiap 100 gram bahan mengandung: Vitami A 11000 SI, vitamin C 275 mg, Vitamin B1 0,12 mg, Kalsium 165 mg, kalori 73 kal, fosfor 54 mg, protein 6,8 g, lemak 1,2 g, hidrat arang 13 g, zat besi 2 mg, dan 87% bagian daun dapat dimakan, persentase protein berkisar antara 21-37%. Keunggulan lainnya adalah sumber serat yang terdapat dalam daun ubi kayu menjadi penjaga yang baik pada proses pencernaan makanan dalam usus (Nassar and Marques, 2006; Widinanta and Widi, 2008).

Di banyak negara berkembang, sumber vitamin A dari pangan hewani sangat jarang dan mahal. Oleh karena itu, salah satu bahan pangan nabati menjadi sumber utama vitamin A adalah daun singkong. Daun singkong adalah bahan pangan yang murah, mudah ditanam, dan mudah di dapat oleh masyarakat indonesia. Daun singkong segar mengandung nutrisi yang terdiri dari vitamin A, vitamin B1, vitamin B6, vitamin C, magnesium, kalium, kalsium, zat besi, mangan, zinc dan lain sebagainya. Selain itu, daun singkong mempunyai kadar kalori dan lemak rendah.

Berdasarkan dari latar belakang diatas, peneliti tertarik menggunakan daun singkong sebagai bahan pembuatan rolade ayam. Akan tetapi dalam penelitian ini diperlukan penelitian untuk mengetahui daya terima masyarakat pada rolade daun singkong, oleh karena itu peneliti memilih judul “Daya terima masyarakat terhadap hasil jadi pembuatan rolade ayam dengan penambahan daun singkong”.

## **METODE PENELITIAN**

Di dalam pedoman penulisan operasional proposal skripsi di jelaskan bahwa desain penelitian ini menjelaskan metode penelitian yang digunakan dan bagaimana prosedur penelitian itu dilakukan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui hasil daya terima masyarakat terhadap hasil jadi pembuatan rolade ayam dengan penambahan daun singkong. Sehubungan dengan hal tersebut, maka dalam pelaksanaan penelitian kali ini akan menggunakan penelitian kuantitatif yang dilaksanakan melalui pengumpulan data menurut ( cresswell, 2009 dalam adhi kusumastuti 2020) metode penelitian kuantitatif adalah metode-metode untuk menguji teori-teori tertentu dengan cara meneliti hubungan antar variabel.

Pada penelitian ini peneliti menggunakan desain eksperimen, yaitu meneliti daya terima masyarakat terhadap hasil jadi rolade ayam dengan penambahan daun singkong pengaruh perlakuan terhadap perilaku yang timbul sebagai akibat perlakuan Penelitian eksperimen adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui akibat yang ditimbulkan dari suatu perlakuan yang diberikan secara sengaja oleh peneliti Pada desain penelitian eksperimen ini peneliti menggunakan uji organoleptik untuk mengambil data dasar dari rolade ayam dengan penambahan daun singkong, yang kemudian diuji kembali dengan uji Deskriptif, uji Analisis, uji Hipotesis uji anova dua arah. Penelitian menggunakan rancangan blok lengkap. Percobaan untuk menemukan resep rolade ayam dengan penambahan daun singkong dilakukan dengan menggunakan tiga formula dengan perbedaan substitusi daun singkong 0%,20%, 30% dan 40%.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **A. Hasil penelitian**

Penelitian ini merupakan penelitian yang difokuskan pada olahan rolade ayam dengan penambahan daun singkong yang telah dilakukan oleh peneliti dan diujikan kepada panelis

menggunakan 4 macam perlakuan yaitu menggunakan daun singkong 0%, menggunakan daun singkong 20%, menggunakan daun singkong 30%, dan menggunakan daun singkong 40%, lalu selanjutnya akan disajikan dan dianalisis, menghasilkan data pada rasa adalah rolade tidak berasa ayam lebih berasa sayur, untuk warna adalah warna kuning sedikit muda terlalu banyak sayur, tekstur bagian luar berasa kasar tekstur bagian dalam sedikit padat . untuk aroma , rolade sedikit bau ayam, tidak ada bau sayur. Untuk memperoleh data peneliti melakukan pengambilan data dengan menyebar angket sebanyak 30 responden yang diambil dari Masyarakat surabaya dengan panelis tidak terlatih penyebaran angket ini disertai memberikan sampel produk dan dokumentasi telah dilakukan selama penelitian berlangsung, juga menghasilkan beberapa data yang dapat dijadikan sebagai pengolahan data.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti di pagesangan, kec. Jambangan Surabaya dengan menggunakan teknik random sampling, ditemukan bahwa penilaian panelis dengan uji organoleptik terhadap rolade ayam dengan penambahan daun singkong secara keseluruhan dapat diterima atau dinyatakan suka. Namun, untuk Tingkat kesukaannya setiap responden memiliki penilaian yang berbeda-beda, Dimana mereka menilai dari segi rasa, warna, aroma, tekstur dan daya terima  $X_1, X_2, X_3, X$  Berikut rincian Langkah-langkah pembuatan rolade sesuai resep dari bab tiga sebagai berikut :

## 1. Pembuatan rolade ayam dengan penambahan daun singkong

### a. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan rolade ayam dengan penambahan daun singkong adalah

Bahan	Takaran
Telur	2 butir
Air	1 sdm
Tepung tapioka	½ sdm
Garam	½ sdt
Merica bubuk	½ sdt
Daging ayam	100 gram
Bawang putih	1 siung
Tepung maizena	1 sdm
Kaldu bubuk	¼ sdt

Tabel 1 formulasi bahan rolade tanpa tambahan daun singkong

### Formulasi bahan rolade ayam dengan penambahan daun singkong 20%

Bahan	Takaran
Telur	2 butir
Air	1 sdm
Tepung tapioka	½ sdm
Garam	½ sdt
Merica bubuk	½ sdt
Daging ayam	80 gram
Daun singkong	20 gram
Bawang putih	1 siung
Tepung maizena	1 sdm
Kaldu bubuk	¼ sdt

Tabel 2 formulasi rolade ayam dengan penambahan daun singkong 20%

Formulasi bahan rolade ayam dengan penambahan daun singkong 30 %

Bahan	Takaran
Telur	2 butir
Air	1 sdm
Tepung tapioka	½ sdm
Garam	½ sdt
Merica bubuk	½ sdt
Daging ayam	70 gram
Daun singkong	30 gram
Bawang putih	1 siung
Tepung maizena	1 sdm
Kaldu bubuk	¼ sdt

Tabel 3 formulasi rolade ayam dengan penambahan daun singkong 30%

Formulasi bahan rolade ayam dengan penambahan daun singkong 40%.

Bahan	Takaran
Telur	2 butir
Air	1 sdm
Tepung tapioka	½ sdm
Garam	½ sdt
Merica bubuk	½ sdt
Daging ayam	60 gram
Daun singkong	40 gram
Bawang putih	1 siung
Tepung maizena	1 sdm
Kaldu bubuk	¼ sdt






Tabel 4 rolade ayam dengan penambahan daun singkong 40%

## b. Alat

Alat yang digunakan dalam pembuatan rolade ayam dengan penambahan daun singkong adalah:

Alat	Bahan	Keterangan
kompor	Stainless steel	1 buah
Panci	Stainless steel	1 buah
Steamer	Stainless steel	1 buah
pisau	Stainless steel	1 buah
Talenan	kayu	1 buah
Spatula	kayu	1 buah
Sendok	Stainless steel	1 buah
bowl	plastik	3 buah

Tabel 5 daftar alat

no	Langkah- langkah	gambar
1.	Menyiapkan alat dan bahan Chooper, timbangan, Teflon, kukusan, panci, telur, air, daging ayam giling, daun singkong, tepung tapioka, tepung maizena, bawang putih, garam, kaldu bubuk, lada bubuk	
		Gambar 1 menyiapkan alat dan bahan
2.	Rebus daun singkong, selama 5 menit dengan air mendidih, pastikan daun benar-benar tenggelam, masukkan sedikit garam dan soda kue, hal ini bertujuan agar mempercepat proses dan menghilangkan rasa pahitnya.	
		Gambar 2 perebusan daun singkong
3.	Penimbangan bahan untuk membuat X <sub>1</sub> , X <sub>2</sub> , X <sub>3</sub> , X <sub>4</sub> daging ayam, daun singkong, tepung tapioka, maizena, penyedap rasa, garam, bawang putih, lada bubuk, telur	
		Gambar 3 penimbangan bahan
	Penghalusan daun singkong yang sudah di rebus, dan bawang putih, untuk memudahkan pencampuran bahan	
		Gambar 4 penghalusan
5.	Pencampuran bahan daging ayam, daun singkong, tepung tapioka, maizena, penyedap rasa, garam, bawang putih, lada bubuk, telur lalu aduk sampai merata	
		Gambar 5 pencampuran bahan

6. Telur, diberi 1 sendok air, lalu dikocok, dan digoreng di Teflon menggunakan api kecil



Gambar 6 menggoreng

7. Penggulungan, menggulung adonan rolade menggunakan telur yang sudah dadar



Gambar 7 menggulung

8. Pengkukusan dilakukan selama 30 menit menggunakan api kecil



Gambar 8 mengukus

9. Hasi akhir rolade ayam dengan penambahan daun singkong. X<sub>1</sub> sebelah kanan, X<sub>2</sub>, X<sub>3</sub>, X<sub>4</sub> sebelah kiri



Gambar 9 hasil akhir x<sub>1</sub>



Gambar 10 hasil akhir x<sub>2</sub>



Gambar 11 hasil ahir x<sub>3</sub>



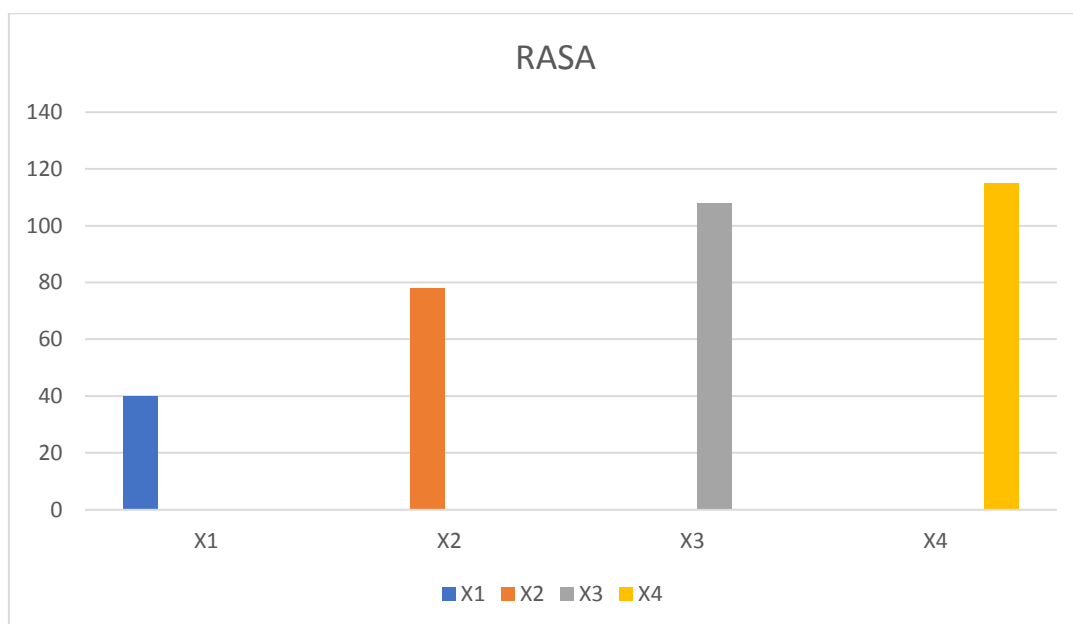
Gambar 12 hasil ahir x<sub>4</sub>

## 2. Uji organoleptik

### 1. Hasil responden rolade ayam dengan penambahan daun singkong dari segi rasa

NAMA	UMUR	JENIS KELAMIN	X1	NILAI			
				X2	X3	x4	
Rully	22	perempuan	1	1	2	2	
allisa	19	perempuan	1	2	3	4	
rizvi	22	perempuan	2	1	5	3	
rayhan	21	laki-laki	1	2	2	2	
rangga	20	laki-laki	1	2	4	4	
linda	23	perempuan	1	2	3	4	
syirin	19	perempuan	1	3	3	3	
elpi	21	perempuan	1	3	3	4	
ayudya	22	perempuan	1	2	3	4	
andien	18	perempuan	1	2	4	5	
wahyu	23	laki-laki	1	2	3	3	
reny	22	perempuan	2	3	3	5	
rohma	22	perempuan	1	3	4	5	
iqbal	22	laki-laki	1	2	3	3	
novy	22	perempuan	1	2	2	3	
rendra	26	laki-laki	1	4	4	5	
anisatus	22	perempuan	2	3	4	4	
cinda	22	perempuan	1	4	4	4	
ulla	23	perempuan	1	4	4	5	
hani	23	perempuan	1	3	4	4	
kartika	22	perempuan	1	2	5	5	
agil	22	laki-laki	1	3	4	5	

kristina	22	perempuan	1	4	4	5
april	22	perempuan	1	3	3	4
jalu	23	laki-laki	2	4	4	5
marcell	22	perempuan	1	3	3	3
nanda	22	perempuan	1	2	3	4
nawfa	22	perempuan	1	3	5	5
pradipta	22	laki-laki	1	2	3	5
ella	22	perempuan	1	3	4	4
total =			34	79	105	121



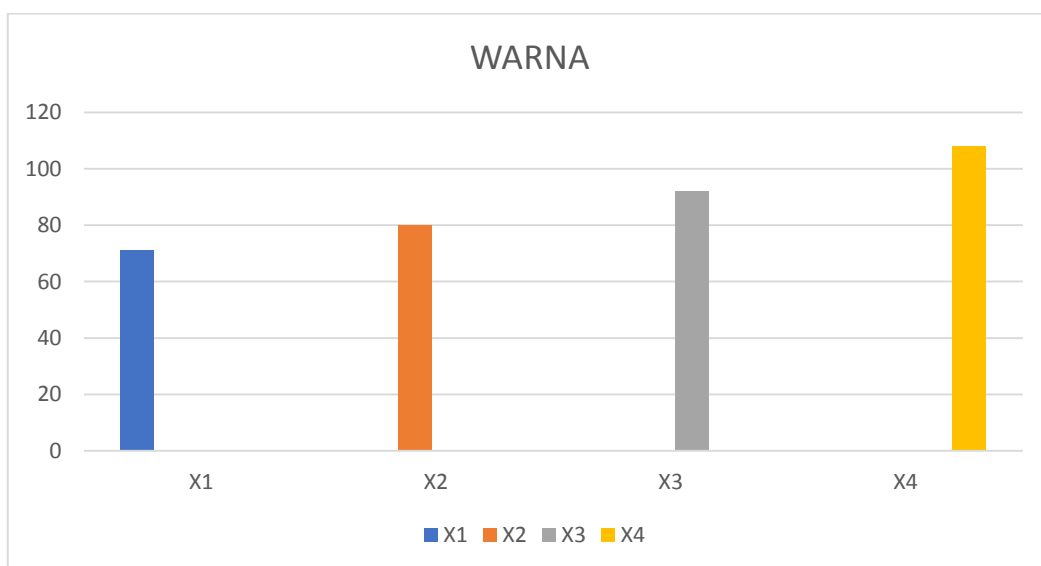
Grafik 1 grafik hasil Tingkat kesukaan responden pada rolade ayam dengan penambahan daun singkong

Jadi dari grafik tersebut hasil tertinggi yang diperoleh dari penilaian segi rasa dari rolade ayam dengan penambahan daun singkong dengan responden sebanyak 30 orang adalah sampel X<sub>1</sub> ( daging ayam 100%, daun singkong 0%) dengan skor sebanyak 40, X<sub>2</sub> ( daging ayam 80%, daun singkong 20%) dengan skor sebanyak 78, X<sub>3</sub> (daging ayam 70%, daun singkong 30%) dengan skor sebanyak 108, X<sub>4</sub> (daging ayam 60%, daun singkong 40%) dengan skor sebanyak 115.

## 2. Hasil responden rolade ayam dengan penambahan daun singkong ditinjau dari segi warna

NAMA	UMUR	JENIS KELAMIN	NILAI			
			X1	X2	X3	x4
Rully	22	perempuan	5	4	3	1
allisa	19	perempuan	2	4	4	3
rizvi	22	perempuan	2	4	3	4
rayhan	21	laki-laki	5	2	2	3
rangga	20	laki-laki	5	4	1	1

linda	23	perempuan	5	4	3	3
syirin	19	perempuan	2	4	3	3
elpi	21	perempuan	4	2	2	1
ayudya	22	perempuan	2	4	3	4
andien	18	perempuan	5	2	3	1
wahyu	23	laki-laki	5	4	3	2
reny	22	perempuan	2	3	4	4
rohma	22	perempuan	2	3	4	5
iqbal	22	laki-laki	2	2	3	3
novy	22	perempuan	3	3	3	4
rendra	26	laki-laki	2	3	3	4
anisatus	22	perempuan	1	2	2	3
cinda	22	perempuan	2	2	4	3
ulla	23	perempuan	2	2	2	3
hani	23	perempuan	2	2	3	3
kartika	22	perempuan	2	2	2	3
agil	22	laki-laki	2	2	3	4
kristina	22	perempuan	1	2	2	3
april	22	perempuan	2	3	3	4
jalu	23	laki-laki	2	2	2	3
marcell	22	perempuan	2	3	4	3
nanda	22	perempuan	1	2	3	3
nawfa	22	perempuan	1	2	2	4
pradipta	22	laki-laki	5	3	4	4
ella	22	perempuan	4	4	2	1
total =			82	85	85	90

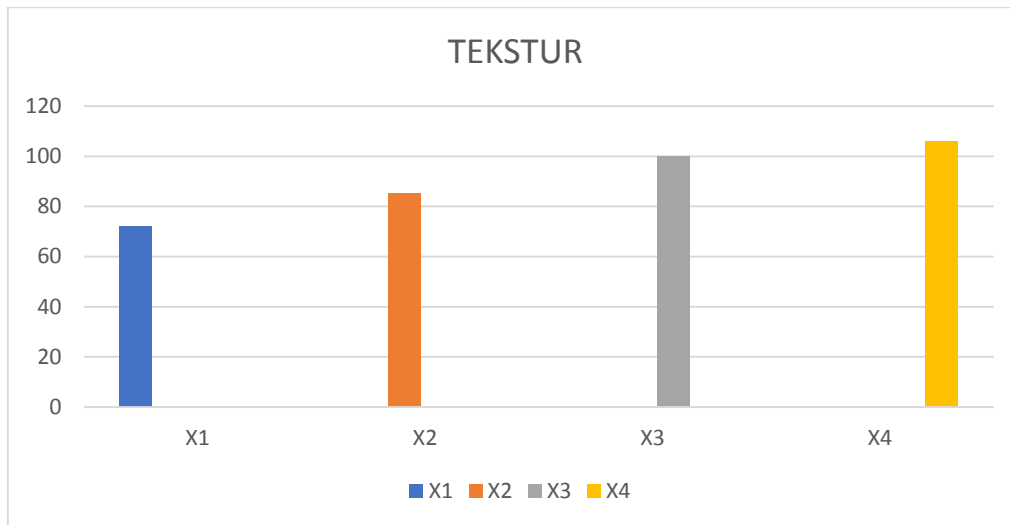


Grafik 2 grafik hasil responden dari segi warna, pada rolade ayam dengan penambahan daun singkong

Jadi dari grafik tersebut hasil yang diperoleh dari penilaian segi warna dengan responden 30 orang adalah sample  $X_1$  (daging ayam 100%, daun singkong 0%) dengan skor sebanyak 71,  $X_2$  (daging ayam 80%, daun singkong 20%) dengan skor sebanyak 86,  $X_3$  (daging ayam 70%, daun singkong 30%) dengan skor sebanyak 86,  $X_4$  (daging ayam 60%, daun singkong 40%) dengan skor sebanyak 108.

### 3. Hasil responden rolade ayam dengan penambahan daun singkong ditinjau dari segi tekstur

NAMA	UMUR	JENIS KELAMIN	NILAI			
			X1	X2	X3	x4
Rully	22	perempuan	5	4	3	3
allisa	19	perempuan	1	2	3	4
rizvi	22	perempuan	2	3	4	5
rayhan	21	laki-laki	4	4	4	5
rangga	20	laki-laki	2	2	5	1
linda	23	perempuan	5	2	3	3
syirin	19	perempuan	2	2	3	1
Elpi	21	perempuan	1	3	4	5
ayudya	22	perempuan	1	2	4	4
andien	18	perempuan	1	2	3	4
wahyu	23	laki-laki	4	2	3	3
Reny	22	perempuan	2	3	3	5
rohma	22	perempuan	3	3	4	4
iqbal	22	laki-laki	3	4	4	4
novy	22	perempuan	2	2	3	3
rendra	26	laki-laki	3	4	4	4
anisatus	22	perempuan	2	3	3	4
cinda	22	perempuan	2	2	4	4
Ulla	23	perempuan	3	2	3	4
hani	23	perempuan	2	3	3	3
kartika	22	perempuan	4	3	3	4
Agil	22	laki-laki	2	3	4	5
kristina	22	perempuan	2	2	3	4
april	22	perempuan	3	3	3	3
Jalu	23	laki-laki	3	4	3	4
marcell	22	perempuan	5	4	4	3
nanda	22	perempuan	3	4	3	4
nawfa	22	perempuan	3	3	4	5
pradipta	22	laki-laki	2	2	3	4
Ella	22	perempuan	2	4	3	2
total =			79	86	103	111



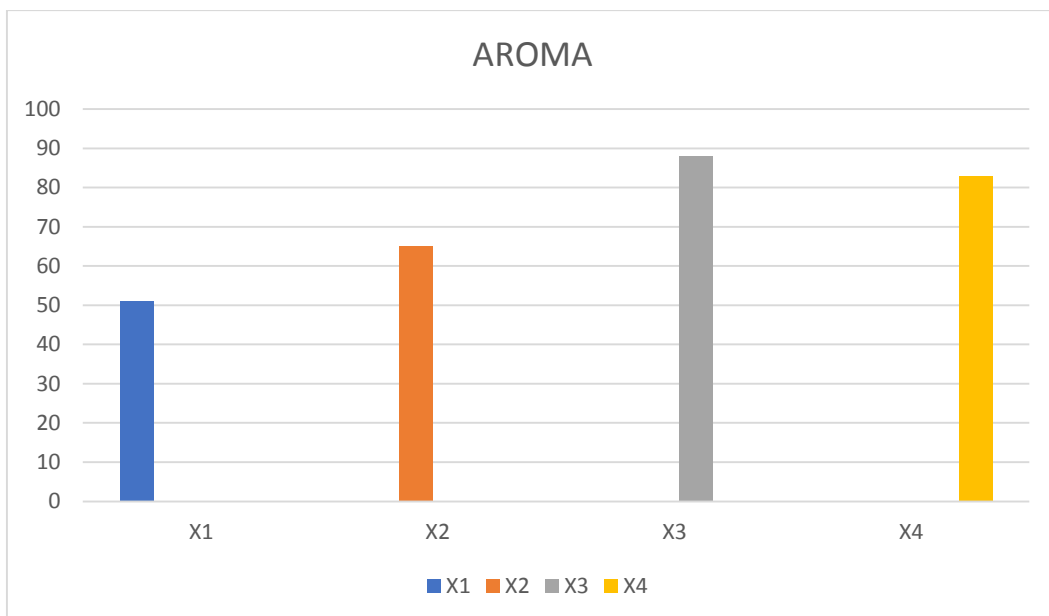
Grafik 3 grafik hasil responden dari segi tekstur, pada rolade ayam dengan penambahan daun singkong

Jadi dari grafik tersebut hasil yang diperoleh dari penilaian segi tekstur dengan responden 30 orang adalah sample X<sub>1</sub> (daging ayam 100%, daun singkong 0%) dengan skor sebanyak 72, X<sub>2</sub> ( daging ayam 80%, daun singkong 20%) dengan skor sebanyak 85, X<sub>3</sub> (daging ayam 70%, daun singkong 30%) dengan skor sebanyak 100, X<sub>4</sub> (daging ayam 60%, daun singkong 40%) dengan skor sebanyak 106.

#### 4. Hasil responden rolade ayam dengan penambahan daun singkong ditinjau dari segi aroma

NAMA	UMUR	JENIS KELAMIN	NILAI			
			X1	X2	X3	x4
Rully	22	perempuan	1	1	1	2
allisa	19	perempuan	1	2	3	3
rizvi	22	perempuan	1	2	3	4
rayhan	21	laki-laki	1	1	2	2
rangga	20	laki-laki	1	1	1	2
linda	23	Perempuan	1	1	1	1
syirin	19	Perempuan	1	1	1	3
elpi	21	Perempuan	1	2	2	2
ayudya	22	Perempuan	1	2	4	4
andien	18	Perempuan	1	2	3	3
wahyu	23	laki-laki	1	3	3	3
reny	22	Perempuan	1	2	2	2
rohma	22	Perempuan	1	2	3	2
iqbal	22	laki-laki	2	2	2	3
novy	22	Perempuan	2	1	1	1
rendra	26	laki-laki	1	2	3	3
anisatus	22	Perempuan	2	2	2	1
cinda	22	Perempuan	2	2	1	4
ulla	23	Perempuan	2	3	3	3

hani	23	Perempuan	1	1	1	2
kartika	22	Perempuan	2	3	3	4
agil	22	laki-laki	1	1	3	5
kristina	22	Perempuan	1	2	2	3
april	22	Perempuan	2	3	3	3
jalu	23	laki-laki	2	3	2	3
marcell	22	Perempuan	1	2	1	2
nanda	22	Perempuan	1	2	2	1
nawfa	22	Perempuan	1	3	3	2
pradipta	22	laki-laki	2	3	2	1
ella	22	Perempuan	2	3	2	2
total =			40	60	65	76

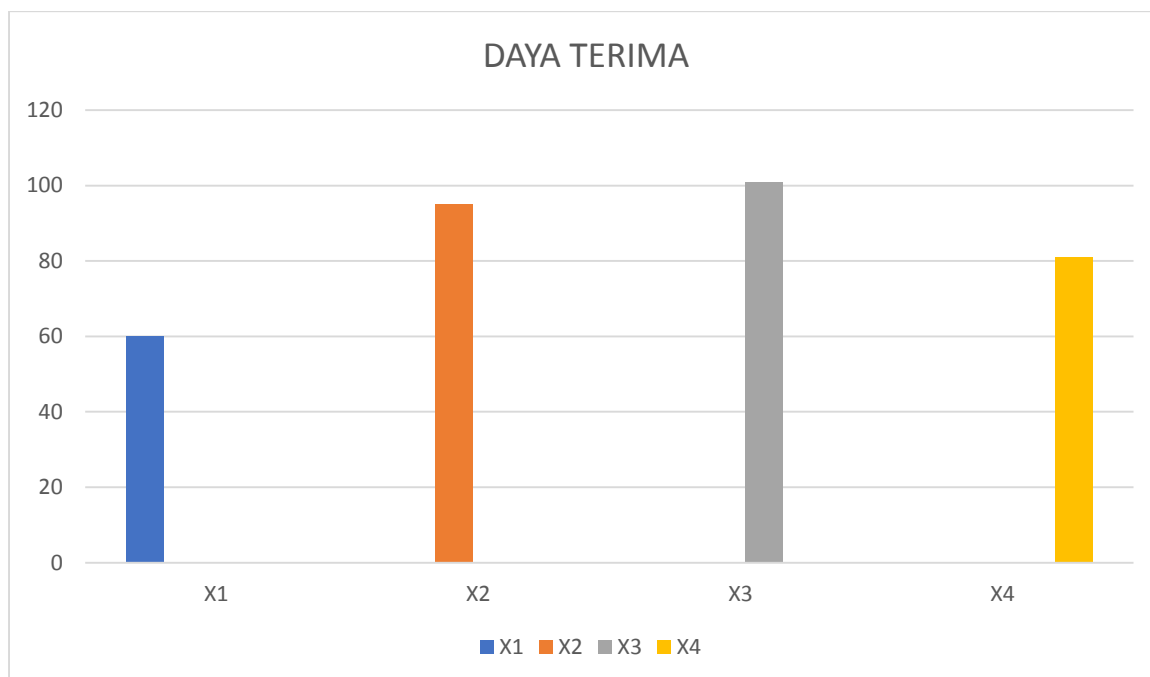


Grafik 4 grafik hasil responden dari segi aroma, pada rolade ayam dengan penambahan daun singkong

Jadi dari grafik tersebut hasil yang diperoleh dari penilaian segi aroma dengan responden 30 orang adalah sample X<sub>1</sub> (daging ayam 100%, daun singkong 0%) dengan skor sebanyak 51, X<sub>2</sub> (daging ayam 80%, daun singkong 20%) dengan skor sebanyak 65, X<sub>3</sub> (daging ayam 70%, daun singkong 30%) dengan skor sebanyak 88, X<sub>4</sub> (daging ayam 60%, daun singkong 40%) dengan skor sebanyak 83.

## 5. Hasil responden rolade ayam dengan penambahan daun singkong ditinjau dari segi daya terima

NAMA	UMUR	JENIS KELAMIN	NILAI			
			X1	X2	X3	x4
Rully	22	perempuan	2	2	2	2
allisa	19	perempuan	5	5	2	1
rizvi	22	perempuan	1	3	2	2
rayhan	21	laki-laki	3	3	3	3
rangga	20	laki-laki	2	5	4	3
linda	23	perempuan	5	5	5	5
syirin	19	perempuan	1	1	3	2
Elpi	21	perempuan	1	1	1	1
ayudya	22	perempuan	5	3	4	5
andien	18	perempuan	3	4	2	1
wahyu	23	laki-laki	2	3	4	1
Reny	22	perempuan	1	3	3	5
rohma	22	perempuan	4	4	4	5
iqbal	22	laki-laki	3	3	4	5
novy	22	perempuan	1	1	2	2
rendra	26	laki-laki	1	3	4	2
anisatus	22	perempuan	3	3	3	2
cinda	22	perempuan	2	3	4	5
Ulla	23	perempuan	2	3	4	4
hani	23	perempuan	2	3	4	3
kartika	22	perempuan	1	2	3	3
Agil	22	laki-laki	1	3	4	5
kristina	22	perempuan	5	5	5	5
april	22	perempuan	4	5	5	5
Jalu	23	laki-laki	1	2	2	3
marcell	22	perempuan	1	3	2	4
nanda	22	perempuan	1	1	2	1
nawfa	22	perempuan	1	1	2	3
pradipta	22	laki-laki	2	1	2	2
Ella	22	perempuan	2	3	5	5
total =			68	87	96	95



Grafik 5 grafik hasil responden dari segi daya terima, pada rolade ayam dengan penambahan daun singkong

Jadi dari grafik tersebut hasil yang diperoleh dari penilaian segi daya terima dengan responden 30 orang adalah sample X<sub>1</sub> (daging ayam 100%, daun singkong 0%) dengan skor sebanyak 60, X<sub>2</sub> (daging ayam 80%, daun singkong 20%) dengan skor sebanyak 95, X<sub>3</sub> (daging ayam 70%, daun singkong 30%) dengan skor sebanyak 101, X<sub>4</sub> (daging ayam 60%, daun singkong 40%) dengan skor sebanyak 81.

## B. Analisis data

Analisis data merupakan salah satu proses penelitian yang dilakukan setelah semua data yang diperlukan guna memecahkan permasalahan yang diteliti sudah diperoleh secara lengkap. Ketajaman dan ketepatan dalam penggunaan alat analisis sangat menentukan keakuratan pengambilan kesimpulan, karena itu kegiatan analisis data merupakan kegiatan yang tidak dapat diabaikan begitu saja dalam proses penelitian. Kesalahan dalam menentukan alat analisis dapat berakibat fatal terhadap kesimpulan yang dihasilkan dan hal ini akan berdampak lebih buruk lagi terhadap penggunaan dan penerapan hasil penelitian tersebut. Dengan demikian, pengetahuan dan pemahaman tentang berbagai teknik analisis mutlak diperlukan bagi seorang peneliti agar hasil penelitiannya mampu memberikan kontribusi yang berarti bagi pemecahan masalah sekaligus hasil tersebut dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah. (Ali Muhson 2006)

Analisis data merupakan upaya yang dilakukan untuk mengklasifikasi dan mengelompokkan data. Pada tahap ini dilakukan upaya mengelompokkan, menyamakan data yang sama dan membedakan data yang memang berbeda, serta menyisihkan pada kelompok lain data yang serupa, tetapi tidak sama. Dalam rangka pengklasifikasian dan pengelompokkan data tentu harus didasarkan pada apa yang menjadi tujuan penelitian (Octaviani R, & Sutriani, E 2019)

### 1. Uji Normalitas

Jadi Uji normalitas dalam konteks ANOVA dua arah digunakan untuk memastikan bahwa data yang digunakan memenuhi asumsi normalitas. Dalam ANOVA dua arah, ada

beberapa asumsi penting yang harus dipenuhi agar hasil uji valid dan dapat diandalkan Secara umum, meskipun ANOVA relatif robust terhadap penyimpangan dari normalitas, terutama dengan ukuran sampel yang besar, tetap penting untuk memeriksa normalitas untuk memastikan keandalan dan validitas hasil uji.

Menurut Sugiyono (2017:239), uji normalitas digunakan untuk mengkaji kenormalan variabel yang diteliti apakah data tersebut berdistribusi normal atau tidak. Hal tersebut penting karena bila data setiap variabel tidak normal, maka pengujian hipotesis tidak bisa menggunakan statistik parametrik. Pengujian normalitas dengan metode grafik normal Probability Plots berikut: Jika data menyebar disekitar garis diagonal dan mengikuti arah garis diagonal, maka dapat disimpulkan bahwa model regresi memenuhi asumsi normalitas. Jika data menyebar jauh dari garis diagonal dan tidak mengikuti arah garis diagonal, maka dapat disimpulkan bahwa model regresi tidak memenuhi asumsi normalitas.

### One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Unstandardize d Residual
N		120
Normal Parameters <sup>a,b</sup>	Mean	.0000000
	Std. Deviation	.69398823
Most Extreme Differences	Absolute	.071
	Positive	.071
	Negative	-.047
Test Statistic		.071
Asymp. Sig. (2-tailed)		.200 <sup>c,d</sup>

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

d. This is a lower bound of the true significance.

Tabel 6 uji normalitas, pada rolade ayam dengan penambahan daun singkong

Berdasarkan hasil tabel output SPSS tersebut, diketahui bahwa nilai signifikansi asymn,sig (2-tailed) sebesar 0,200 lebih besar dari 0,05. Maka sesuai dengan dasar pengambilan Keputusan dalam uji normalitas kolmogrov-smirnov diatas, dapat disimpulkan bahwa data tersebut berdistribusi normal.

## 2. Uji Validitas hasil analisis rolade ayam dengan penambahan daun singkong

Jadi dalam Uji validitas dalam konteks ANOVA dua arah penting untuk memastikan bahwa analisis yang dilakukan memberikan hasil yang akurat dan dapat diandalkan. Berikut adalah beberapa tujuan utama dari uji validitas dalam ANOVA dua arah Secara keseluruhan, uji validitas bertujuan untuk memastikan bahwa prosedur analisis statistik yang digunakan memberikan gambaran yang akurat dan relevan tentang data yang sedang dipelajari, sehingga hasilnya dapat dipercaya dan diterapkan dengan benar dalam konteks yang lebih luas.

Uji validitas merupakan salah satu analisis data dengan menggunakan uji validitas dimana digunakan untuk mengetahui tingkat kevalidan dari instrumen kuesioner dalam pengumpulan data. Uji validitas juga merupakan salah satu alat ukur dalam mengukur untuk mengetahui apakah item-item yang tersaji pada kuesioner benar-benar mengungkapkan apa yang akan diteliti (Soegiyono 2011). Dalam penelitian yang peneliti ujikan kevalidan item-

item yang diukur dengan SPSS, hasil data penelitian ini menunjukkan bahwa data tersebut dinyatakan valid, sebagai berikut hasil tabel dibawah :

## Correlations

		rasa	warna	tekstur	aroma	dayaterima	Total
Rasa	Pearson Correlation	1	.242**	.460**	.452**	.264**	.691**
	Sig. (2-tailed)		.007	.000	.000	.003	.000
	N	121	121	121	121	121	120
Warna	Pearson Correlation	.242**	1	.222*	.044	.103	.473**
	Sig. (2-tailed)	.007		.014	.628	.260	.000
	N	121	121	121	121	121	120
Tekstur	Pearson Correlation	.460**	.222*	1	.335**	.156	.577**
	Sig. (2-tailed)	.000	.014		.000	.088	.000
	N	121	121	121	121	121	120
Aroma	Pearson Correlation	.452**	.044	.335**	1	.286**	.543**
	Sig. (2-tailed)	.000	.628	.000		.001	.000
	N	121	121	121	121	121	120
Dayaterima	Pearson Correlation	.264**	.103	.156	.286**	1	.304**
	Sig. (2-tailed)	.003	.260	.088	.001		.001
	N	121	121	121	121	121	120
Total	Pearson Correlation	.691**	.473**	.577**	.543**	.304**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.001	
	N	120	120	120	120	120	120

\*\* . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

\* . Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

Tabel 7 uji validitas, , pada rolade ayam dengan penambahan daun singkong

Berdasarkan tabel output correlations diketahui nilai sampel (N) dalam penelitian ini adalah 120 dengan df menjadi 118, maka nilai r tabel adalah 0,1793. Apabila r hitung lebih besar daripada r tabel maka data tersebut dinyatakan valid. Dalam tabel tersebut r hitung (nilai perason correlation dengan skor total) adalah lebih besar daripada nilai r tabel 0,1793 maka sebagaimana dasar pengambilan keputusan dalam uji validitas dapat disimpulkan bahwa data tersebut adalah valid.

Dapat dilihat juga berdasarkan nilai signikansi (2-tailed) pada tabel tersebut adalah 0,000 < 0,05, maka pengambilan keputusan dalm uji validitas dapat disimpulkan bahwa data tersebut adalah valid.

### 3. Uji Anova dua arah rolade ayam dengan penambahan daun singkong

#### a. Analisis rolade ayam dengan penambahan daun singkong ditinjau dari segi rasa

##### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Perlakuan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	83.409 <sup>a</sup>	4	20.852	36.015	.000
Intercept	717.543	1	717.543	1239.316	.000
Rasa	83.409	4	20.852	36.015	.000
Error	66.583	115	.579		
Total	905.000	120			
Corrected Total	149.992	119			

a. R Squared = .556 (Adjusted R Squared = .541)

Tabel 8 hasil analisis dari segi rasa , pada rolade ayam dengan penambahan daun singkong

Berdasarkan pada tabel 8 diatas dapat diketahui bahwa hasil analisis anova dua arah pada rasa yang dihasilkan, diperoleh nilai F hitung sebesar 36.015 dengan nilai probabilitas 0,000 lebih kecil dari taraf nyata 0,05. Maka Ha diterima berarti terdapat pengaruh pada rolade ayam dengan penambahan daun singkong.

#### b. Analisis rolade ayam dengan penambahan daun singkong ditinjau dari segi warna

##### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Perlakuan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	33.233 <sup>a</sup>	4	8.308	8.183	.000
Intercept	346.978	1	346.978	341.752	.000
Warna	33.233	4	8.308	8.183	.000
Error	116.759	115	1.015		
Total	905.000	120			
Corrected Total	149.992	119			

a. R Squared = .222 (Adjusted R Squared = .194)

Tabel 9 hasil Analisa dari segi warna, , pada rolade ayam dengan penambahan daun singkong

Berdasarkan pada tabel 9 diatas dapat diketahui bahwa hasil analisis anova dua arah pada warna yang dihasilkan, diperoleh nilai F hitung sebesar 8.183 dengan nilai probabilitas 0,000 lebih kecil dari taraf nyata 0,05. Maka Ha diterima berarti terdapat pengaruh pada rolade ayam dengan penambahan daun singkong.

#### c. Analisis rolade ayam dengan penambahan daun singkong ditinjau dari segi Tekstur

##### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Perlakuan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	47.386 <sup>a</sup>	4	11.846	13.277	.000
Intercept	263.112	1	263.112	29893	.000
Tekstur	47.386	4	11.846	13.277	.000

Error	102.606	115	.892		
Total	905.000	120			
Corrected Total	149.992	119			

a. R Squared = .316 (Adjusted R Squared = .292)

Tabel 10 hasil Analisa dari segi tekstur, pada rolade ayam dengan penambahan daun singkong

Berdasarkan pada tabel 10 diatas dapat diketahui bahwa hasil analisis anova dua arah pada warna yang dihasilkan, diperoleh nilai F hitung sebesar 13.277 dengan nilai probabilitas 0,000 lebih kecil dari taraf nyata 0,05. Maka  $H_a$  diterima berarti terdapat pengaruh pada rolade ayam dengan penambahan daun singkong

#### d. Analisis rolade ayam dengan penambahan daun singkong ditinjau dari segi Aroma

##### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Perlakuan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	32.000 <sup>a</sup>	4	8.000	7.797	.000
Intercept	469.295	1	469.295	457.396	.000
Aroma	32.000	4	8.000	7.797	.000
Error	117.992	115	1.026		
Total	905.000	120			
Corrected Total	149.992	119			

a. R Squared = .213 (Adjusted R Squared = .186)

Tabel 11 hasil Analisa dari segi aroma, pada rolade ayam dengan penambahan daun singkong

Berdasarkan pada tabel 11 diatas dapat diketahui bahwa hasil analisis anova dua arah pada warna yang dihasilkan, diperoleh nilai F hitung sebesar 7.797 dengan nilai probabilitas 0,000 lebih kecil dari taraf nyata 0,05. Maka  $H_a$  diterima berarti terdapat pengaruh pada rolade ayam dengan penambahan daun singkong.

#### e. Analisa rolade ayam dengan penambahan daun singkong ditinjau dari segi Daya terima

##### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Perlakuan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	13.607 <sup>a</sup>	4	3.402	2.868	.026
Intercept	392.286	1	392.286	330.776	.000
Dayaterima	13.607	4	3.402	2.868	.026
Error	136.385	115	1.186		
Total	905.000	120			
Corrected Total	149.992	119			

a. R Squared = .091 (Adjusted R Squared = .059)

Tabel 12 hasil Analisa ditinjau dari segi daya terima, pada rolade ayam dengan penambahan daun singkong

Berdasarkan pada tabel 12 diatas dapat diketahui bahwa hasil analisis anova dua arah pada warna yang dihasilkan, diperoleh nilai F hitung sebesar 2.868 dengan nilai probabilitas 0,000 lebih kecil dari taraf nyata 0,05. Maka  $H_a$  diterima berarti terdapat pengaruh pada rolade ayam dengan penambahan daun singkong.

#### 4. Hipotesis

Berdasarkan hasil analisis data produk rolade ayam dengan penambahan daun singkong, dari 4 perlakuan yaitu  $X_1$  (Daging ayam 100%, daun singkong 0%),  $X_2$  (daging ayam 80%, daun singkong 20%) dan  $X_3$  (daging ayam 70%, daun singkong 30%)  $X_4$  (daging ayam 60%, daun singkong 40%) memiliki pengaruh terhadap hasil rolade ayam dengan penambahan daun singkong yang dinilai dari segi rasa, warna, aroma, tekstur, dan daya terima. Peneliti akan menjelaskan tentang hasil analisis penelitian berdasrakan dengan perhitungan rumus "Analysis of variant two way" yang sifatnya untuk menguji hipotesis tentang formulasi dan pengaruh rolade ayam dengan penambahan daun singkong yang ditinjau berdasarkan uji organoleptik. Hipotesis yang didapatkan sebagai berikut :

$H_a$  : Terdapat perbedaan hasil formulasi pembuatan rolade ayam dengan penambahan daun singkong

$H_o$  : Tidak terdapat perbedaan hasil formulasi pembuatan rolade ayam dengan penambahan daun singkong

$H_a$  : Terdapat pengaruh rolade ayam dengan penambahan daun singkong ditinjau dari segi rasa, warna, aroma, tekstur, dan daya terima.

$H_o$  : Tidak terdapat pengaruh rolade ayam dengan penambahan daun singkong ditinjau dari segi rasa, warna, aroma, tekstur, dan daya terima.

#### C. Pembahasan hasil penelitian

Berdasarkan uraian tabel diatas maka peneliti menjawab rumusan masalah yang ada pada bab 1 peneliti akan membahas mengenai rumusan masalah sebagai berikut:

##### 1. Formulasi pembuatan rolade ayam dengan penambahan daun singkong

Dalam penelitian yang dilakukan peneliti adalah pemanfaatan daun singkong pada pembuatan rolade ayam dengan formulasi  $X_1$  (Daging ayam 100%, daun singkong 0%),  $X_2$  (daging ayam 80%, daun singkong 20%) dan  $X_3$  (daging ayam 70%, daun singkong 30%)  $X_4$  (daging ayam 60%, daun singkong 40%) untuk bahan tambahan yaitu telur 2 butir, tepung tapioka  $\frac{1}{2}$  sdm, garam  $\frac{1}{4}$  sdt, merica bubuk  $\frac{1}{2}$  sdt, bawang putih 1 siung, tepung maizena 1 sdm, kaldu bubuk  $\frac{1}{4}$  sdt Daya terima rolade ayam dengan penambahan daun singkong ditinjau dari organoleptik

##### a. Rolade ayam dengan penambahan daun singkong ditinjau berdasarkan rasa

hasil analisis rasa yang dihasilkan, diperoleh nilai F hitung sebesar 36.015 dengan nilai probabilitas 0,000 lebih kecil dari taraf nyata 0,05. Maka  $H_a$  diterima berarti terdapat pengaruh pada rolade ayam dengan penambahan daun singkong hal tersebut ditunjukkan pada tabel 3 diatas.

Pengaruh perbedaan yang ditunjukkan dengan hasil perolehan hasil data pada tabel 1 dapat diketahui bahwa formulasi  $X_1$  (Daging ayam 100%, daun singkong 0%) dengan skor 40,  $X_2$  (daging ayam 80%, daun singkong 20%) dengan skor 78, dan  $X_3$  (daging ayam 70%, daun singkong 30%) dengan skor 108,  $X_4$  (daging ayam 60%, daun singkong 40%) dengan skor 115. Namun, perolehan skor nilai rata-rata yang diperoleh paling tinggi yaitu sample  $X_4$  (daging ayam 60%, daun singkong 40%) yang sangat berpengaruh pada rasa rolade daging ayam rasa yang di hasilkan dari analisis data rolade daging ayam dengan penambahan daun singkong adalah rolade tidak berasa ayam lebih berasa sayur.

Hal ini sesuai dengan pendapat penelitian terkait rasa (winarno 2004, dalam putra, 2013, dalam, noerhayani 2017) penilaian rasa melibatkan panca Indera lidah, rasa sangat sulit dimengerti secara tuntas oleh karena selera manusia sangat beragam. Umumnya makanan tidak hanya terdiri dari satu kelompok rasa saja, tetapi merupakan gabungan dari berbagai rasa yang terpadu sehingga menimbulkan rasa yang enak rasa merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi penerimaan seseorang terhadap suatu makanan. Rasa secara umum dapat dibedakan menjadi asin, manis, pahit dan asam.

Hal ini sesuai dengan pendapat penelitian terkait rasa (menurut mohammad afriyan, dkk 2023) kriteria rasa dipengaruhi oleh penambahan bumbu dan rempah, penambahan rempah bertujuan untuk menambah cita rasa rolade ikan patin dengan kulit berbahan daun singkong dan agar-agar perpaduan antara ikan patin, daun singkong rempah, dan bumbu menghasilkan rasa yang gurih dan disukai oleh panelis.

## **b. Rolade ayam dengan penambahan daun singkong ditinjau berdasarkan warna**

hasil analisis warna yang dihasilkan, diperoleh nilai F hitung sebesar 8.183 dengan nilai probabilitas 0,000 lebih kecil dari taraf nyata 0,05. Maka  $H_0$  diterima berarti terdapat pengaruh pada rolade ayam dengan penambahan daun singkong hal tersebut ditunjukkan pada tabel 4 diatas.

Pengaruh perbedaan yang ditunjukkan dengan hasil yang diperoleh dari penilaian segi warna dengan responden 30 orang adalah sample  $X_1$  (daging ayam 100%, daun singkong 0%) dengan skor sebanyak 71,  $X_2$  ( daging ayam 80%, daun singkong 20%) dengan skor sebanyak 86,  $X_3$  (daging ayam 70%, daun singkong 30%) dengan skor sebanyak 86,  $X_4$  (daging ayam 60%, daun singkong 40%) dengan skor sebanyak 108. Namun, perolehan skor nilai rata-rata yang diperoleh paling tinggi yaitu sample  $X_4$  (daging ayam 60%, daun singkong 40%) yang sangat berpengaruh pada warna rolade daging ayam warna yang di hasilkan dari analisis data rolade daging ayam dengan penambahan daun singkong adalah warna kuning pucat, kurang warna sayur.

Warna termasuk hal yang utama sebagai penentu Tingkat kesukaan konsumen pada sebuah produk (subekti, 2018 dalam jurnal mohammad afriyan dkk 2023) warna putih kekuningan dihasilkan oleh penambahan kunyit dan warna daging ikan patin. Dalam penelitian ini perbedaan warna hijau disebabkan oleh agar-agar. Kriteria warna hijau disebabkan oleh kandungan klorofil dari daun singkong dan selanjutnya dipengaruhi saat proses pemasakan berlangsung, (sholitan et al., 2017 dalam jurnal mohammad afriyan 2023)

## **c. Rolade ayam dengan penambahan daun singkong ditinjau berdasarkan tekstur**

Hasil analisis tekstur yang dihasilkan, diperoleh nilai F hitung sebesar 13.277 dengan nilai probabilitas 0,000 lebih kecil dari taraf nyata 0,05. Maka  $H_0$  diterima berarti terdapat pengaruh pada rolade ayam dengan penambahan daun singkong hal tersebut ditunjukkan pada tabel 5 diatas.

Pengaruh perbedaan yang ditunjukkan dengan hasil yang diperoleh dari penilaian segi tekstur dengan responden 30 orang adalah sample  $X_1$  (daging ayam 100%, daun singkong 0%) dengan skor sebanyak 72,  $X_2$  ( daging ayam 80%, daun singkong 20%) dengan skor sebanyak 85,  $X_3$  (daging ayam 70%, daun singkong 30%) dengan skor sebanyak 100,  $X_4$  (daging ayam 60%, daun singkong 40%) dengan skor sebanyak 106. Namun, perolehan skor nilai rata-rata yang diperoleh paling tinggi yaitu sample  $X_4$  (daging ayam 60%, daun singkong 40%) yang sangat berpengaruh pada tekstur rolade ayam warna yang di hasilkan dari analisis data rolade ayam dengan penambahan daun singkong adalah tekstur bagian luar berasa kasar tekstur bagian dalam padat.

#### **d. Rolade ayam dengan penambahan daun singkong ditinjau berdasarkan aroma**

Berdasarkan pada tabel 6 diatas dapat diketahui bahwa hasil analisis anova dua arah pada warna yang dihasilkan, diperoleh nilai F hitung sebesar 7.797 dengan nilai probabilitas 0,000 lebih kecil dari taraf nyata 0,05. Maka  $H_0$  diterima berarti terdapat pengaruh pada rolade ayam dengan penambahan daun singkong.

hasil yang diperoleh dari penilaian segi aroma dengan responden 30 orang adalah sample  $X_1$  (daging ayam 100%, daun singkong 0%) dengan skor sebanyak 51,  $X_2$  (daging ayam 80%, daun singkong 20%) dengan skor sebanyak 65,  $X_3$  (daging ayam 70%, daun singkong 30%) dengan skor sebanyak 88,  $X_4$  (daging ayam 60%, daun singkong 40%) dengan skor sebanyak 83. Namun, perolehan skor nilai rata-rata yang diperoleh paling tinggi yaitu sample  $X_3$  (daging ayam 70%, daun singkong 30%) yang sangat berpengaruh pada aroma rolade daging ayam. aroma yang di hasilkan dari analisis data rolade ayam dengan penambahan daun singkong adalah rolade tidak berbau ayam, bau sayur menyengat.

#### **e. Rolade ayam dengan penambahan daun singkong ditinjau berdasarkan daya terima**

Berdasarkan pada tabel 7 diatas dapat diketahui bahwa hasil analisis anova dua arah pada warna yang dihasilkan, diperoleh nilai F hitung sebesar 2.865 dengan nilai probabilitas 0,000 lebih kecil dari taraf nyata 0,05. Maka  $H_0$  diterima berarti terdapat pengaruh pada rolade ayam dengan penambahan daun singkong.

Dari grafik tersebut hasil yang diperoleh dari penilaian segi daya terima dengan responden 30 orang adalah sample  $X_1$  (daging ayam 100%, daun singkong 0%) dengan skor sebanyak 60,  $X_2$  (daging ayam 80%, daun singkong 20%) dengan skor sebanyak 95,  $X_3$  (daging ayam 70%, daun singkong 30%) dengan skor sebanyak 101,  $X_4$  (daging ayam 60%, daun singkong 40%) dengan skor sebanyak 81. Namun, perolehan skor nilai rata-rata yang diperoleh paling tinggi yaitu sample  $X_3$  (daging ayam 70%, daun singkong 30%) yang sangat berpengaruh pada daya terima rolade ayam. Daya terima yang di hasilkan dari analisis data rolade ayam dengan penambahan daun singkong adalah suka rolade ayam dengan penambahan daun singkong.

## **KESIMPULAN & SARAN**

Pada bagian akhir dari skripsi ini, penulis akan menyajikan beberapa Kesimpulan dan saran dari hasil penelitian yang diperoleh dan uraian pada bab di rumusan masalah yang di teliti yaitu “daya terima Masyarakat terhadap hasil jadi rolade ayam dengan penambahan daun singkong”

### **A. Kesimpulan**

sample  $X_3$  (daging ayam 70%, daun singkong 30%) mendapatkan skor tertinggi dengan nilai 101, menunjukkan bahwa formulasi ini paling disukai oleh responden dan memiliki daya terima terbaik dibandingkan formulasi lainnya. Hal ini mengindikasikan bahwa penambahan daun singkong sebesar 30% memberikan keseimbangan optimal antara rasa dan tekstur, sehingga dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

### **B. Saran**

Penelitian ini bermanfaat bagi prodi khususnya mata kuliah home industry atau teknologi pangan karena bisa menjadi inovasi bagi mahasiswa, Memotivasi masyarakat untuk melakukan motivasi lebih banyak lagi produk olahan berbahan dasar daun singkong

## DAFTAR PUSTAKA

- Amarwati, H. (2015). Pemanfaatan tepung daun singkong (*Manihot utilissima*) yang difermentasi dalam pakan buatan terhadap pertumbuhan benih Ikan nila merah (*Oreochromis niloticus*). *Journal of aquaculture management and technology*, 4(2), 51-59.
- Ayustaningwarno, F., TP, S., Retnaningrum, G., Safitri, I., Anggraheni, N., Suhardinata, F., ... & Rejeki, MSW (2015). *Aplikasi pengolahan makanan*. Publikasikan lebih dalam.
- Anggadiotama, MA, Romadhoni, IF, Sulandari, L., & Bahar, A. (2023). Inovasi Rolade Lele (*Pangasius sp.*) Dengan Kulit Berbahan Dasar Daun Singkong dan Agar. *Jurnal Penelitian Mahasiswa Kreatif*, 1 (4), 143-157.
- Efendi, A. S., & WAHYUDI, S. (2013). Analisis Pengaruh Struktur Kepemilikan, Kebijakan Dividen dan Kebijakan Hutang Terhadap Nilai Perusahaan dengan Variabel Kontrol Ukuran Perusahaan, Pertumbuhan Perusahaan dan Kinerja Perusahaan (studi pada perusahaan manufaktur yang terdaftar di BEI periode 2009-2011) (Doctoral dissertation, Fakultas Ekonomika dan Bisnis).
- Efendi, A. S., & WAHYUDI, S. (2013). Analisis Pengaruh Struktur Kepemilikan, Humanika, *Kajian Ilmiah Mata Kuliah Umum*, 21(1), 33-5
- Fadli, M. R. (2021). Memahami desain metode penelitian kualitatif. *Humanika, Kajian Ilmiah Mata Kuliah Umum*, 21(1), 33-5
- Hartati, I., Kurniasari, L., & Yulianto, M. E. (2008). Inaktivasi enzimatis pada produksi linamarin dari daun singkong sebagai senyawa anti neoplastik. *Majalah Ilmiah Momentum*, 4(2).
- Hermawan, I. (2019). *Metodologi penelitian pendidikan (kualitatif, kuantitatif dan mixed method)*. Hidayatul Quran.
- Laksita, M. D. (2019). Pengaruh Penambahan Daun Singkong (*Manihot Utilissima*) Terhadap Kadar Protein Dari Tempe (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung).
- Kurnia, N., & Marwatoen, F. (2013). Penentuan kadar sianida pada daun singkong dengan variasi umur daun dan waktu pemetikan. *Hidrogen: Jurnal Pendidikan Kimia*, 1 (2), 117-121.
- Krismiyanoto, L., Yuniyanto, V. D. Y. D., Suthama, N., & Amanusa, A. (2023). Effect of Adding Palm Kernel Meal Extract to Rations Using Microparticle Protein Sources On Fatty Meat and Carcass Weight of Broiler Chicken. *Bantara Journal of Animal Science*, 5(1), 37-47.
- Muhson, A. (2006). Teknik analisis kuantitatif. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta, 183-196
- Murti, A. T., Suroto, K. S., & Karamina, H. (2020). Analisa Keuntungan Usaha Peternakan Ayam Broiler Pola Mandiri Di Kabupaten Malang (Studi Kasus Di Kecamatan Karangploso Kabupaten Malang)-Jurnal. *SOCA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(1), 40-5
- Norhayani, H., & Ratnasari, I. (1907). KAJIAN SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DENGAN TEPUNG YELT DALAM PENGOLAHAN ROLADE IKAN LELE (*Pangasius sp.*).
- Normasari, R., Dewi, R., & Rachmania, S. (2017). Pengaruh ekstrak daun singkong terhadap perbaikan struktur dan fungsi ginjal mencit yang diinduksi gentamisin.
- Rahmawati, A. S., & Erina, R. (2020). Rancangan acak lengkap (RAL) dengan uji anova dua jalur. *OPTIKA: Jurnal Pendidikan Fisika*, 4(1), 54-62.
- RASYID, M. (2018). *PENGARUH PENGGUNAAN KULIT MELINJO (*Gnetum gnemum Linn*) PADA PEMBUATAN ROLADE AYAM TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA).
- Sari, Y. K., & Adi, A. C. (2017). Daya terima, kadar protein dan zat besi cookies substitusi tepung daun kelor dan tepung kecambah kedelai. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 27-33.
- Setiawan, K. (2019). Buku ajar metodologi penelitian (anova satu arah).

- 
- Suryanto, S., Nugroho, ES, & Putra, RAK (2019). Analisis optimasi keuntungan pada produksi keripik daun singkong dengan program linier melalui metode simpleks. *Jurnal Manajemen*, 11 (2), 226-236.
- Octaviani, M., & Fadila, F. (2018). Uji Aktivitas Antijamur Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) Terhadap Jamur *Candida albicans*. *Jurnal Katalisator*, 3(2), 125-133.
- Yulianti, Y., & Maemunah, Y. S. (2021). ANALISIS PRODUK ROLLADE AYAM TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN DAN MASA SIMPAN. *Jurnal Pendidikan Teknik dan Vokasional*, 4(2), 87-98