

TUGAS AKHIR

**KUALITAS ORGANOLEPTIK DONAT AYAM
DENGAN PRESENTASE DAGING BERBEDA**

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS PETERNAKAN

NURUL FADILLAH

NIRM. 04.09.19.487



**POLITEKNIK PEMBANGUNAN PERTANIAN MALANG
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN**

2023

TUGAS AKHIR

KUALITAS ORGANOLEPTIK DONAT AYAM DENGAN PRESENTASE DAGING BERBEDA

Diajukan sebagai syarat

Untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Peternakan (S.Tr.Pt)

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS PETERNAKAN

**NURUL FADILLAH
NIRM. 04.09.19.487**



**POLITEKNIK PEMBANGUNAN PERTANIAN MALANG
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN**

2023

HALAMAN PERUNTUKAN

Bismillahirrohmanirohim....

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas hidayah dan Rahmat-Nya sehingga selalu diberikan kemudahan dan kelancaran dalam menyelesaikan tugas akhir. Tidak lupa shalawat serta salam selalu terlimpahkan kepada Nabi Muhammad SAW.

Karya ilmiah ini kupersembahkan kepada...

Kedua Orang tua saya, Papa Khairullah SP dan Mama Dartik tercinta, serta saudara saya Ika Ningrum S. T. P, Dwi Rahmat Juma'ati S. Ap dan adik saya Mar'atun Rayyan. Terima kasih atas segala kasih sayang, dukungan, motivasi, finansial dan doa yang tiada henti diberikan dan dipanjatkan kepadaku.

Terima kasih saya ucapkan kepada dosen pembimbing saya

Bapak Muhammad Saikhu SP. M. Agr dan Ibu Fitria Nur Aini S. Pt. M. Si yang sudah meluangkan waktu, tenaga serta telah membimbing saya dengan sabar, tulus dan ikhlas.

Terima kasih saya ucapkan kepada teman-teman saya yang sudah membantu, memberi motivasi, do'a serta dukungan yang tiada henti selama kuliah di POLBANGTAN Malang (Angkatan 2019). Serta Teman-teman perjuangan sederhana Bima (Pak Malik, Ipul, Ino, Ferdy, Fadiah, Us, Tiha, Inang, Yuyun, Qoqom, Atik, Dae Pegi, Putri).

Serta kepada semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu diucapkan terima kasih sebanyak-banyaknya. Semoga Allah SWT senantiasa memberikan kemudahan dalam setiap langkahmu. Semoga tugas akhir ini dapat dimanfaatkan dengan baik oleh semua orang yang membutuhkan.

PERNYATAAN ORISINALITAS TA

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya, di dalam naskah TA ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain sebagai Tugas Akhir atau untuk memperoleh gelar akademik di Politeknik Pembangunan Pertanian Malang, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila ternyata didalam naskah TA ini dapat dibuktikan dengan unsur-unsur PLAGIASI, saya bersedia TA ini digugurkan dan gelar vokasi yang telah saya peroleh (S.Tr.Pt) dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Malang, Agustus 2022

Nurul Fadillah
NIRM 04.01.19.487

LEMBAR PENGESAHAN
TUGAS AKHIR
KUALITAS ORGANOLEPTIK DONAT AYAM
DENGAN PRESENTASE DAGING BERBEDA

Diajukan oleh:

NURUL FADILLAH

04.09.19.487

Dinyatakan telah memenuhi syarat
Untuk diseminarkan pada

Mengetahui,

Pembimbing I,

Pembimbing II,

Muhammad Saikhu SP. M.Agr
NIP. 19720731 200604 1 008

Fitria Nur aini S. Pt. M. Si
NIP. 19930803 201902 2 003

Direktur
Politeknik Pembangunan
Pertanian Malang

Ketua Program Studi
Agribisnis Peternakan

Dr. Setya Budi Udrayana, S.Pt, M.Si.,IPM
NIP. 19690223 199303 2 002

Luki Amar H., S. Pt., M. Sc
NIP. 19690223 199303 2 002

LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI
TUGAS AKHIR
KUALITAS ORGANOLEPTIK DONAT AYAM DENGAN
PRESENTASE DAGING BERBEDA

Dipersiapkan dan disusun oleh:

NURUL FADILLAH
04.09.19.487

Telah dipertahankan di depan dewan penguji pada

Senin, 7 Agustus 2023

dan dinyatakan telah memenuhi syarat sebagai kelengkapan

memperoleh gelar Sarjana Terapan Peternakan (S.Tr.Pt)

di Program Studi Agribisnis Peternakan

Politeknik Pembangunan Pertanian Malang

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Penguji 1	<u>Muhammad Saikhu SP. M. Agr</u> NIP. 19720731 200604 1 008	
Penguji 2	<u>Fitria Nur Aini S. Pt. M. Si</u> NIP. 19930803 201902 2 003	
Penguji 3	<u>Joko Gagung S., SP. M., Agr</u> NIP. 19680303 199803 1 001	
Penguji 4	<u>Hardi SST., MIM</u> NIP. 19850410 200912 1 003	

RINGKASAN

Nurul Fadillah, NIRM 04.09.19.487. Kualitas Organoleptik Pada Donat Ayam Dengan Presentase Daging Berbeda. Komisi Pembimbing Muhammad Saikhul SP. M. Agr dan Fitria Nur Aini S. Pt. M. Si

Donat merupakan kue kecil yang memiliki bentuk yang sangat khas dengan lubang ditengah. Donat terbuat dari adonan tepung terigu, telur, garam, gula pasir, ragi dan margarin. Tujuan dalam penelitian ini yaitu untuk memahami hasil uji organoleptik pembuatan donat ayam dengan penambahan presentase daging ayam yang berbeda. Dan untuk memahami implementasi bisnis plan penambahan presentase daging ayam dari hasil kajian terbaik pada pembuatan donat ayam.

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan analisa data menggunakan uji *Anova* lanjut uji *Duncan Multiple Range Test 5%*. Parameter yang diuji pada penelitian ini adalah Warna, Tekstur, Aroma dan Rasa. Analisa usaha dilakukan dengan menghitung BEP produk, BEP harga, *R/C Ratio*, dan ROI.

Hasil penelitian pengaruh penambahan daging ayam dengan presentase berbeda pada pembuatan donat ayam terhadap uji organoleptik warna, rasa, dan aroma berbeda nyata ($P < 0,05$) sedangkan pada tekstur tidak berbeda nyata ($P > 0,05$). Hasil tersebut dapat dibuktikan dari hasil uji *anova* yang dilanjutkan dengan uji *Duncan Multiple Range Test 5%*. Pada penelitian uji organoleptik ini hasil perlakuan terbaik adalah P1 dengan penambahan daging ayam 35% dan tepung terigu 65%. Pada parameter warna, warna yang paling disukai panelis adalah warna kuning keemasan, parameter tekstur yang paling banyak disukai adalah donat dengan tekstur lembut, parameter aroma yang paling banyak disukai yaitu aroma donat segar berkurang dan pada parameter rasa donat yang paling banyak disukai adalah donat dengan rasa manis.

Hasil bisnis plan pada usaha Chikidot dapat dilihat dari hasil kelayakan usaha yang meliputi BEP Harga **Rp.5.848,31**, BEP Produksi **48 box**, *R/C Ratio* **1,3** dan ROI **8,7%**. Penerimaan dan keuntungan selama satu bulan yaitu **Rp.13.728.000** dan keuntungan Laba Bersih **Rp.3.692.286**. Berdasarkan hal tersebut hasil bisnis plan usaha Chikidot layak untuk dijalankan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah dipanjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Kualitas Organoleptik Pada Donat Ayam Dengan Presentase Daging Berbeda”. Tugas Akhir ini disusun sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Peternakan (S.Tr. Pt) bagi mahasiswa Program D-IV Politeknik Pembangunan Pertanian Malang.

Keberhasilan penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini tentu tidak terlepas dari bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak yang terkait. Untuk itu, dengan penuh rasa hormat penulis mengucapkan terima kasih yang terhingga kepada :

1. Muhammad Saikhu SP. M. Agr selaku Dosen Pembimbing I
2. Fitria Nur aini S. Pt. M. Si selaku Dosen Pembimbing II
3. Luki Amar H, S.Pt., M.Sc selaku Ketua Program Studi Agribisnis Peternakan Politeknik Pembangunan Pertanian Malang
4. Wahyu Windari, S.Pt., M.Sc selaku Ketua Jurusan Peternakan Politeknik Pembangunan Pertanian Malang
5. Dr. Setya Budhi Udrayana, S.Pt., M.Si.,IPM selaku Direktur Politeknik Pembangunan Pertanian Malang

Tugas Akhir ini dibuat mengacu pada kaidah dan tata penulisan dari pihak akademik. Segala kritik dan saran yang sifatnya membangun senantiasa Penulis harapkan. Semoga Tugas Akhir ini bermanfaat bagi penulis pada khususnya dan bagi pembaca pada umumnya.

Malang, 2023

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
RINGKASAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian.....	2
BAB II	4
TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Penelitian Terdahulu.....	4
2.2 Landasan Teori	7
2.2.1 Daging ayam	7
2.2.2 Tepung terigu	8
2.2.3 Donat	9
2.2.4 Uji organoleptik.....	9
2.2.5 Panelis	10
2.2.6 Analisis Usaha.....	12
2.3 Kerangka Pikir	15
BAB III	15
METODE PENELITIAN	15
BAB III	16
METODE PENELITIAN	16
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian	16
3.2 Pelaksanaan Penelitian	16
3.2.1 Alat.....	16
3.2.2 Bahan.....	16
3.3 Metode Penelitian.....	17
3.3.1 Rancangan Percobaan.....	17
3.3.2 Parameter Pengamatan	18
3.4 Jenis dan Sumber data	18

3.5	Metode Analisis Data.....	19
3.6	Metode Analisis Usaha.....	19
BAB IV		21
HASIL DAN PEMBAHASAN		21
4.1	Hasil Penelitian Terapan	21
4.1.1	Hasil Uji Organoleptik.....	21
4.1.2	Hasil Terbaik Uji Organoleptik	26
4.2	Hasil Implementasi	27
BAB V.....		38
PENUTUP		38
5.1	Kesimpulan	38
5.2	Saran	38
DAFTAR PUSTAKA		40
LAMPIRAN		45

DAFTAR TABEL

No	Hal
Tabel 1. Komposisi Kimia Daging Ayam dalam 100 gram.....	7
Tabel 2. Syarat Mutu Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan	8
Tabel 3. Bahan	16
Tabel 4. Hasil Uji Organoleptik Warna	21
Tabel 5. Hasil Deskripsi Warna.....	22
Tabel 6. Hasil Uji Organoleptik Tekstur.....	23
Tabel 7. Hasil Deskripsi tekstur.....	23
Tabel 8. Hasil Uji Organoleptik Aroma	24
Tabel 9. Hasil Deskripsi Aroma.....	24
Tabel 10. Hasil Uji Organoleptik Rasa	25
Tabel 11. Hasil Deskripsi Rasa.....	26
Tabel 12. Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik.....	27
Tabel 13. Biaya Investasi	34
Tabel 14. Biaya Tetap.....	34
Tabel 15. Biaya Variable.....	35
Tabel 16. Cash Flow	37

DAFTAR LAMPIRAN

No	Hal
Lampiran 1. Kuesioner Uji Organoleptik.....	45
Lampiran 2. Hasil Uji Anova dan Duncan Warna	48
Lampiran 3. Hasil Uji Anova dan Duncan Tekstur	49
Lampiran 4. Hasil Uji Anova dan Duncan Aroma	50
Lampiran 5. Hasil Uji Anova dan Duncan Rasa	51
Lampiran 6. Hasil Kuesioner Warna.....	52
Lampiran 7. Hasil Kuesioner Tekstur	53
Lampiran 8. Hasil Kuesioner Aroma.....	54
Lampiran 9. Hasil Kuesioner Rasa.....	55
Lampiran 10. Desain Poster dan Packging Produk	56
Lampiran 11. Dokumentasi Penelitian.....	57
Lampiran 12. Business Model Canvas.....	61
Lampiran 13. Analisa Data Deskripsi Warna.....	62
Lampiran 14. Analisa Data Deskripsi Tekstur	63
Lampiran 15. Analisa Data Deskripsi Aroma.....	64
Lampiran 16. Analisa Data Deskripsi Rasa	65

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam adalah salah satu kebutuhan yang dikonsumsi oleh masyarakat karena daging ayam merupakan sumber makanan protein hewani yang harganya relatif terjangkau dibandingkan sumber makanan protein hewani yang lain seperti daging sapi dan kambing (Cahyono, 2013). Daging ayam bisa diolah menjadi beberapa produk yang dapat dikonsumsi oleh manusia. Produk olahan daging ayam terdiri atas produk olahan daging ayam yang melalui proses penggilingan.

Seiring dengan berkembangnya zaman, manusia dituntut untuk lebih praktis dan efisien dalam hidupnya. Akibatnya terjadi perubahan gaya atau pola konsumsi pangan yang sebelumnya mengkonsumsi produk olahan tradisional menjadi produk olahan modern yang lebih mudah diperoleh (Daniel, 2015). Pada saat ini inovasi pengolahan berbahan dasar daging ayam masih sedikit sehingga sangat perlu menciptakan inovasi terbaru dalam pengolahan daging ayam. Salah satu inovasi terbaru dalam pengolahan daging ayam adalah donat ayam.

Donat merupakan kue kecil yang memiliki bentuk yang sangat khas dengan lubang di tengah layaknya seperti cincin yang digoreng. Donat terbuat dari adonan tepung terigu, telur, garam, gula pasir, ragi dan margarin. Donat memiliki varian rasa yang dihasilkan dari taburan di atasnya, bisa dari gula halus, disiram cokelat cair, dan ditaburin cokelat butir (Swandani et al., 2017).

Alasan pemilihan donat dikarenakan panganan tersebut banyak digemari dan dinikmati oleh semua kalangan, baik anak-anak, remaja, dewasa, hingga lanjut usia. Biasanya donat dijadikan sebagai makanan pendamping saat minum kopi dan berbagai minuman khusus lainnya bagi anak-anak muda zaman

sekarang (Talib Yeni, 2021).

Pada umumnya untuk pembuatan kue donat hanya berbahan dasar tepung terigu. Namun peneliti berinovasi untuk menambahkan daging ayam pada pembuatan kue donat. Berdasarkan hal tersebut penulis berkeinginan melakukan penelitian dengan judul “ Kualitas organoleptik pada donat ayam dengan presentase daging berbeda”. Untuk hasil percobaan inovasi pembuatan donat ayam ini nantinya akan dilakukan uji organoleptik yang bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis pada masing-masing percobaan penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan April 2023 di laboratorium teknologi pengolahan hasil ternak politeknik pembangunan pertanian malang.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana hasil uji organoleptik pembuatan donat ayam dengan penambahan presentase daging ayam yang berbeda ?
2. Bagaimana implementasi bisnis plan penambahan presentase daging ayam dari hasil kajian terbaik pada pembuatan donat ayam ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk memahami hasil uji organoleptik pembuatan donat ayam dengan penambahan presentase daging ayam yang berbeda.
2. Untuk memahami implementasi bisnis plan penambahan presentase daging ayam dari hasil kajian terbaik pada pembuatan donat ayam.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Penulis

Manfaat bagi Penulis yaitu dapat menambah pengetahuan serta wawasan tentang bagaimana hasil terbaik dalam pengolahan donat dengan penambahan presentase daging ayam berbeda dan dapat dimanfaatkan sebagai acuan bisnis plan usaha donat ayam.

2. Manfaat Bagi Polbangtan Malang

Manfaat bagi polbangtan malang yaitu sebagai bahan evaluasi Politeknik Pembangunan Pertanian Malang dari segi inovasi dibidang pengolahan hasil peternakan kedepannya.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu bertujuan untuk mendapatkan bahan perbandingan dan acuan, Selain itu, untuk menghindari anggapan kesamaan dengan penelitian ini. Maka dalam kajian ini penulis mencantumkan hasil-hasil penelitian terdahulu sebagai berikut:

Penelitian terdahulu oleh (Wijaya et al., 2019) yang berjudul “Daya Terima Donat Buah Naga Merah Sebagai Produk Yeast Dough”. Tujuan penelitian ini untuk mengembangkan produk donat buah naga merah. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen. Langkah-langkah penelitian berupa proses *screening* panelis, *focus grup discussion* (FGD), *screening recipe*, *quantitative descriptive analysis* (QDA), uji sensori dan uji ranking kepada panelis ahli dan panelis terlatih dan uji hedonik kepada panelis tidak terlatih. Atribut sensori yang disepakati oleh panelis meliputi penampakan, rasa manis, rasa umami, aroma, ragi, aroma susu, tekstur dan citarasa keseluruhan. Hasil dari penelitian ini didapatkan formula donat buah naga merah yang paling disukai adalah dengan penambahan *puree* sebanyak 90%. Hasil uji hedonik kepada panelis tidak terlatih menyatakan produk donat buah naga merah dapat diterima secara positif oleh konsumen. Peneliti selanjutnya dapat menganalisis daya simpan produk donat buah naga merah.

Penelitian terdahulu oleh (Angkat & Simatupang, 2022) dengan judul “Pengaruh Penambahan Sari Wortel (*Daucus carota L*) Terhadap Daya Terima Donat”. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan sari wortel terhadap daya terima donat. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode eksperimental dengan penambahan sari wortel yang berbeda

pada 3 (tiga) perlakuan dengan 2 (dua) kali pengulangan. Analisis data untuk uji organoleptik dilakukan oleh 25 (dua puluh lima) orang panelis tidak terlatih pada taraf signifikan 5% yang diteruskan dengan uji Duncan pada taraf signifikan 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa warna yang paling disukai panelis terdapat pada penambahan sari wortel sebanyak 30 ml dengan nilai rata-rata 4,00. Nilai rata-rata aroma 3,72 dengan penambahan sebanyak 30 ml. Tekstur yang paling disukai panelis adalah dengan penambahan sari wortel sebanyak 30 ml pada dengan nilai rata-rata 3,88. Dan rasa yang paling disukai panelis adalah pada penambahan sari wortel 30 ml dengan nilai rata-rata 3,88. Hasil dari penelitian ini didapatkan donat yang paling disukai adalah donat formulasi C yaitu donat yang ditambahkan sari wortel sebanyak 30ml.

Penelitian terdahulu oleh (Anas et al., 2022) dengan judul “Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kadar Air, Kadar Abu dan Organoleptik Donat”. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung sukun terhadap kadar air, kadar abu dan organoleptik donat. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri 4 perlakuan dengan konsentrasi tepung sukun : tepung terigu (0%:100%), P1 (35%:65%), P2 (40%:60%) dan P3 (45%:55%) variabel yang diamati terdiri dari kadar air, kadar abu, warna, aroma rasa dan tekstur, agar pemanfaatan tepung sukun dapat efektif digunakan dalam substitusi tepung terigu dalam upaya meminimalisir penggunaan tepung terigu dan import tepung terigu. Data diolah menggunakan uji one way ANOVA, dan apabila berpengaruh nyata dilanjutkan pada uji lanjut Duncan. Hasil penelitian menunjukkan berdasarkan hasil uji kadar air dan hasil uji kadar abu penggunaan bahan baku tepung sukun sebagai substitusi tepung terigu pada donat memiliki kandungan gizi sesuai dengan syarat SNI 01- 2000, berdasarkan hasil uji organoleptik donat yang disukai yaitu dengan komposisi tepung sukun : tepung terigu dengan konsentrasi

(35%:65%) dengan nilai uji organoleptik rasa = 5,78, aroma = 5,73, warna = 5,75, tekstur = 5,95, dan kesukaan = 6,20. Dengan kandungan kadar air sebesar 15,88% air, dan kandungan kadar abu donat substitusi tepung sukun sebesar 0,73%, semakin rendah konsentrasi tepung sukun semakin disukai oleh konsumen, berdasarkan hasil penelitian substitusi tepung sukun pada pembuatan donat memiliki perbandingan yang cukup signifikan dengan tepung terigu, namun tepung sukun dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu sebagai bahan baku pembuatan donat, dengan rasa, aroma yang khas sukun, memiliki warna yang agak kecoklatan dan tekstur yang sedikit keras. Namun dari uji hedonic panelis menyukai donat dengan bahan baku tepung sukun.

Penelitian terdahulu oleh (Yanti & Prisma, 2020) dengan judul “Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Donat” Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui analisis kandungan nutrisi produk donat daun kelor dan untuk mengetahui respon panelis terhadap uji organoleptik produk donat daun kelor. Metode penelitian ini menggunakan rancangan acak kelompok dan rancangan acak lengkap. Faktor yang digunakan dalam penelitian ini yaitu penambahan tepung daun kelor dan tepung terigu dengan perbandingan K1 (75%:25%), K2 (50%:50%), K3 (25%:75%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik dari segi organoleptik yaitu pada perlakuan K3 dengan nilai warna 2,24; aroma 2,36; tekstur 2,27 dan rasa 1,84. Hasil respon panelis diketahui bahwa perlakuan K1, K2 dan K3 berpengaruh terhadap rasa dan tidak berpengaruh terhadap warna, aroma, tekstur. Sedangkan hasil fisika kimia menunjukkan perlakuan K2 dengan nilai kadar air 21,54%; kadar abu 8,82%; kadar protein 3,37%; kadar lemak 3,44% dan kadar karbohidrat 62,16%. Perlakuan K1, K2 dan K3 berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar

karbohidrat 62,16%. Perlakuan K1, K2 dan K3 berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan tidak berpengaruh terhadap kadar abu produk donat daun kelor.

Penelitian terdahulu oleh (Nurfatha Qurrota Ayyun & Septiani, 2020) dengan judul “Karakterisasi Kadar Proksimat Donat Dengan Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifer*)” Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar proksimat (air, abu, lemak, protein, serat dan karbohidrat) pada donat tepung ampas kelapa. Metode penelitian ini menggunakan eksperimental, Rancangan Acak Lengkap dengan 3 perlakuan yaitu F1 (10%), F2 (20%), F3 (30%) dan 1 F0 (0%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa setelah diuji organoleptik donat F1 (10%) yang terpilih kemudian diuji kadar proksimat dan dibandingkan dengan kontrol. Hasil penelitian ini adalah donat substitusi tepung ampas kelapa memiliki kandungan gizi yang setara dengan donat tepung terigu.

2.2 Landasan Teori

2.2.1 Daging ayam

Menurut (Kasih dkk., dalam Alamsyah et al., 2019) saat ini masyarakat Indonesia lebih banyak mengenal daging ayam broiler sebagai daging ayam potong yang biasa dikonsumsi karena kelebihan yang dimiliki seperti kandungan atau nilai gizi yang tinggi sehingga mampu memenuhi kebutuhan nutrisi dalam tubuh, mudah diperoleh, dagingnya yang tebal, serta memiliki tekstur yang lebih lembut dibandingkan dengan daging ayam kampung dan mudah didapatkan di pasaran maupun supermarket dengan harga yang terjangkau.

Tabel 1. Komposisi Kimia Daging Ayam dalam 100 gram

No.	Komponen	Jumlah
1	Kalori (g)	30,20
2	Protein (g)	18,20

3	Lemak (g)	25,00
4	Karbohidrat (g)	0,000
5	Kalsium (mg)	14,00
6	Fosfor (mg)	17,00
7	Besi (mg)	1,50
8	Vitamin A (SI)	810,10
9	Vitamin B1 (mg)	0,08
10	Vitamin C (mg)	0,00
11	Air (g)	55,90
12	Bdd (%)	58,00

Sumber data : Agustin, R. 2018

2.2.2 Tepung terigu

Tepung terigu adalah hasil dari penggilingan biji gandum. Gandum merupakan salah satu tanaman biji-bijian yang biasa tumbuh di negara seperti Amerika, Kanada, Eropa dan Australia. Secara umum tepung terigu biasa digunakan untuk membuat aneka macam makanan seperti kue dan roti. Hal ini menjadi salah satu makanan yang dikonsumsi masyarakat karena dianggap sebagai pengganti karbohidrat dan praktis (Syarbini dalam Wahyuningtias et al., 2014).

Tepung terigu menjadi bahan utama dalam pembuatan roti karena kandungan gluten di dalam terigu yang berfungsi untuk membuat adonan pada roti menjadi elastis sehingga mudah dibentuk (Waruwu dkk., dalam Swandani et al., 2017).

Tabel 2. Syarat Mutu Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan

Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
Keadaan		Serbuk normal (bebas dari bau asing) putih, khas terigu
a. Bentuk	-	
b. Bau	-	
c. Warna	-	
Benda Asing	-	Tidak ada
Serangga dalam semua bentuk stadia dan potongan-potongannya yang tampak	-	Tidak ada

Kehalusan, lolos ayakan 212 um (mesh No.70) (b/b)	%	Min 95
Kadar Air (b/b)	%	Maks. 14,5
Kadar Abu (b/b)	%	Maks. 0,70
Kadar Protein (b/b)	%	Min. 7,0
Keasaman	Mg KOH/100 g	Maks 50
<i>Falling number</i> (atas dasar kadar air 14%)	Detik	Min. 300
Besi (Fe)	mg/kg	Min. 50
Seng(Zn)	mg/kg	Min. 30
Vitamin B1 (tiamin)	mg/kg	Min. 2,5
Vitamin B2 (riboflavin)	mg/kg	Min. 4
Asam folat	mg/kg	Min. 2

Sumber data : SNI

2.2.3 Donat

Donat merupakan sejenis kue kecil yang memiliki bentuk yang khas yaitu donat memiliki lubang ditengahnya seperti bentuk cincin. Bentuk berlubang ditengah bertujuan agar donat dapat matang dengan merata. Diduga donat pertama kali ditemukan di Belanda yaitu di daerah Manhatten dan merupakan salah satu jenis makanan yang disukai oleh masyarakat. Donat terbuat dari bahan dasar tepung terigu yang mengandung karbohidrat dan protein dalam bentuk gluten yang berperan dalam pengembangan adonan dan menjaga agar donat tidak cepat mengeras (Yulistia dalam Tamba et al., 2014).

2.2.4 Uji organoleptik

Pengujian organoleptik disebut penilaian indra atau penilaian sensorik merupakan suatu cara penilaian dengan memanfaatkan panca indera manusia untuk mengamati tekstur, warna, bentuk, aroma, rasa suatu produk makanan, minuman ataupun obat. Pengujian organoleptik berperan penting dalam pengembangan produk. Evaluasi sensorik dapat digunakan untuk menilai adanya perubahan yang dikehendaki atau tidak dalam produk atau bahan-bahan formulasi, mengidentifikasi area, mengamati perubahan yang terjadi selama proses atau penyimpanan, dan memberikan data yang diperlukan untuk promosi

produk.

Uji organoleptik atau evaluasi sensorik merupakan suatu pengukuran ilmiah dalam mengukur dan menganalisa karakteristik suatu bahan pangan yang diterima oleh indera penglihatan, pencicipan, penciuman, perabaan, dan menginterpretasikan reaksi dari akibat proses penginderaan yang dilakukan oleh manusia atau panelis sebagai alat ukur (Waysima dan Adawiyah, dalam Wahyuningtias et al., 2014).

2.2.5 Panelis

Panelis adalah anggota panel atau orang yang terlibat dalam penilaian organoleptik dari berbagai kesan subjektif produk yang disajikan. Panelis merupakan instrumen atau alat untuk menilai mutu dan analisa sifat-sifat sensorik suatu produk. Dalam pengujian organoleptik dikenal beberapa macam panel. Penggunaan panel- panel ini berbeda tergantung dari tujuan pengujian tersebut.

Dalam pengujian organoleptik dikenal beberapa macam panel. Penggunaan panel-panel ini berbeda tergantung dari tujuan pengujian tersebut (soekarto, 2002). Menurut Ayustaningwarno (2014) ada 6 macam panel yang biasa digunakan yaitu:

1. Panel Perseorangan

Panel ini tergolong dalam panel tradisional atau panel kelompok seni (belum memakai metode baku). Panel ini sudah lama digunakan oleh industri tradisional seperti pembuatan keju, wine, dan rempah-rempah. Panel perseorangan adalah orang yang mempunyai kepekaan spesifik yang sangat tinggi yang diperoleh karena bakat atau latihan-latihan yang sangat intensif. Panel perseorangan sangat mengenal sifat, peranan dan cara pengolahan bahan yang akan dinilai dan menguasai metode-metode

analisis organoleptik dengan sangat baik. Keuntungan menggunakan panelis ini adalah kepekaan tinggi, bias dapat dihindari, penilaian efisien dan tidak cepat fatik. Panel perseorangan biasanya digunakan untuk mendeteksi jangam yang tidak terlalu banyak dan mengenali penyebabnya. Keputusan sepenuhnya ada pada seorang.

2. Panel Terbatas

Panel terbatas terdiri dari 2-3 orang yang mempunyai kepekaan tinggi dari orang-orang biasa sehingga bias lebih di hindari . Panelis ini mengenal dengan baik faktor-faktor dalam penilaian organoleptik dan mengetahui cara pengolahan dan pengaruh bahan baku terhadap hasil akhir. Keputusan diambil berdiskusi diantara anggota-anggotanya. Cara ini dapat mengurangi ketergantungan kepada seseorang dalam mengambil keputusan , tetapi kadang antar panel tidak sepakat. Panel terbatas mempunyai tanggung jawab sebagai penguji, mengetahui prosedur kerja , dan membuat kesimpulan dari hal yang dinilai.

3. Panel Terlatih

Panel terlatih terdiri dari 15-20 atau 5-10 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik. Seleksi pada panelis terlatih umumnya mencakup hal kemampuan untuk membedakan cita rasa dan aroma dasar, ambang pembedaan, kemampuan membedakan derajat konsentrasi, daya ingat terhadap cita rasa dan aroma. Hal ini untuk menciptakan kemampuan atas kepekaan tertentu didalam menilai sifat organoleptik bahan makanan tertentu. Orang-orang laboratorium umumnya mempunyai tingkat ketelitian yang tinggi dan tekun, tetapi tingkat kepekaannya tidak terlalu tinggi, oleh karena itu perlu pelatihan untuk mengasah tingkat kepekaannya.

4. Panel Agak Terlatih

Panel tidak terlatih merupakan sekelompok orang yang berkemampuan rata-rata yang tidak terlatih secara formal, tetapi mempunyai kemampuan untuk membedakan dan mengkomunikasikan reaksi dari penilaian organoleptik yang diujikan. Jumlah anggota panel yang tidak terlatih berkisar antara 25 sampai 100 orang.

5. Panel Konsumen

Panel konsumen dapat dikategorikan sebagai panelis tidak terlatih yang dipilih secara acak dari total konsumen disuatu daerah pemasaran. Dalam hal ini, jumlah panel yang digunakan cukup besar (sekitar 100 orang) dan juga perlu memenuhi kriteria seperti umur, jenis kelamin, suku bangsa dan tingkat pendapatan dari populasi pada daerah target pemasaran yang dituju. Pada konsumen umumnya ditangani oleh konsultan ahli pemasaran karena telah mengetahui perilaku konsumen dan fenomena pasar.

2.2.6 Analisis Usaha

Analisis usaha merupakan kegiatan yang berupa melakukan perencanaan, memprediksi, dan mengevaluasi kegiatan bisnis atau usaha. Analisa usaha dilakukan dengan upaya untuk menentukan tingkat kelayakan usaha. Ada beberapa langkah untuk menentukan kelayakan usaha dengan rumus sebagai berikut :

a. Analisis Biaya

Analisis biaya merupakan analisis yang digunakan untuk mengetahui seluruh biaya, baik itu biaya total tetap maupun biaya variabel. Menurut Sadano dalam Wattimena, (2020) total biaya ditentukan dengan menggunakan rumus :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC : Total Cost (Biaya Total)

TFC : Total Fixed Cost (Total Biaya Tetap)

TVC : Total Variabel (Total Biaya Variabel)

b. Analisa penerimaan total

Menurut Darmawan et al., (2014) penerimaan adalah jumlah hasil produksi dikalikan dengan harga penjualan setiap satuan barang. Dengan rumus sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TC : Total Cost/total biaya

TFC : Fixed Cost/total biaya tetap

TVC : Variabel Cost/total biaya variabel

c. Analisa Pendapatan

Pendapatan merupakan hal yang penting dalam menghitung laba dan rugi. Pendapatan usaha merupakan arus kas masuk atau kenaikan dalam aset pemilik atau penyudahan beban entitas atau gabungan keduanya dalam masa tertentu yang diperoleh dari produksi barang, menyediakan layanan untuk kegiatan implementasi lainnya berupa gerakan produk perusahaan yang sedang berjalan Sofyan Syafri Harahap, (2011).

$$\text{Pendapatan } \pi = TR - TC$$

Keterangan :

π : Profit pendapatan bersih

TR : total revenue/ Penerimaan total ($P \times Q$)

TC : total Cost/Biaya total

d. Analisa R/C Ratio

Besaran manfaat dan tambahan penerimaan yang diperoleh di setiap satu rupiah yang harus dikeluarkan setiap proses produksi berjalan disebut dengan analisa R/C ratio. Apabila nilai ratio >1 maka suatu usaha dikatakan efisien. Jika $R/C < 1$ maka usaha ini dikatakan tidak efisien (Murti et al., 2020).

R/C Ratio = TR/TC

TR : Revenue (Total Penerimaan)
TC : Total Cost (Total Biaya)

e. Analisa Break Event Point (BEP)

Menurut Darmawan (2015) break event point merupakan suatu keadaan impas atau kembali modal, pada BEP hasil yang diperoleh sama dengan modal yang dikeluarkan. Ada ada macam perhitungan BEP yakni:

$$\text{BEP Volume Produksi} : \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Harga Jual}}$$

$$\text{BEP volume Harga} : \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Jumlah Produksi}}$$

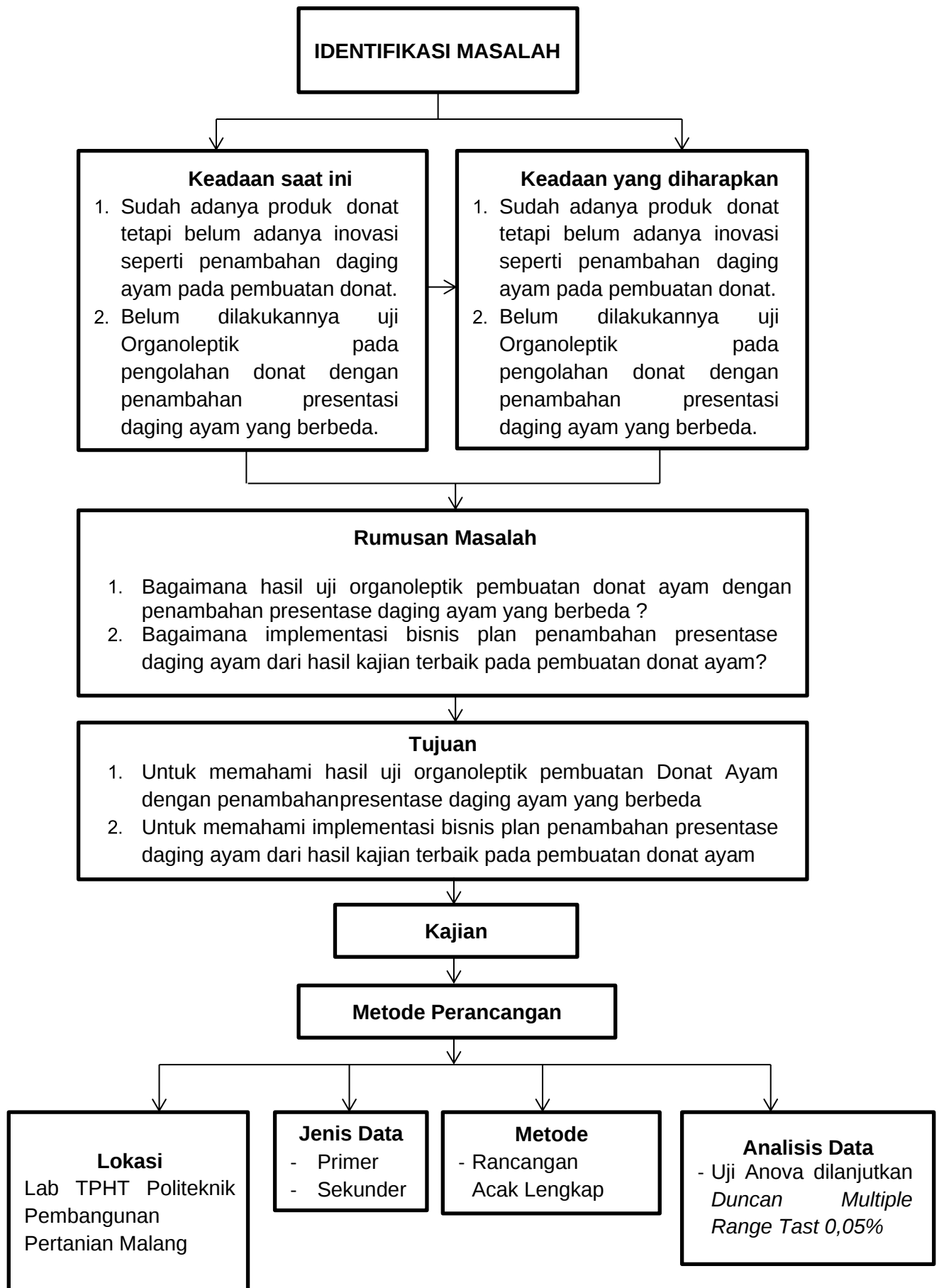
f. Analisa Return On Invesment (ROI)

Return on Invesment (ROI) adalah rasio yang menunjukkan hasil dari jumlah aktiva yang digunakan dalam perusahaan atau suatu ukuran tentang efesiensi manajemen.

Rumus Return Of Investment

$$= (\text{Total Penjualan} - \text{Nilai Investasi}) / \text{Investasi} \times 100$$

2.3 Kerangka Pikir



BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Ternak (TPHT) kampus Politeknik Pembangunan Pertanian Malang. Waktu pelaksanaan kajian dilakukan pada bulan April 2023.

3.2 Pelaksanaan Penelitian

3.2.1 Alat

Alat yang digunakan pada pembuatan donat ayam antara lain : pisau, kompor, talenan, chopper/mesin penggiling, mixer, timbangan elektrik, sendok, sutil, wajan, spatula dan peniris.

3.2.2 Bahan

1) Bahan

Tabel 3. Bahan

No	Bahan	P ¹	P ²	P ³
1	Daging ayam	175 gram	125 gram	100 gram
2	Tepung terigu	325 gram	375 gram	400 gram
3	Minyak goreng	2 liter	2 liter	2 liter
4	Telur	1 butir	1 butir	1 butir
5	Garam	1 sdt	1 sdt	1 sdt
6	Gula	60 gram	60 gram	60 gram
7	Ragi	11 gram	11 gram	11 gram
8	Air	1 liter	1 liter	1 liter

2) Prosedur

Langkah-langkah pembuatan donat ayam

1. Tepung terigu, gula pasir, garam dan telur, dicampurkan lalu diaduk menggunakan mixer hingga tercampur rata
2. Margarine yang telah dicairkan dimasukkan, aduk hingga tercampur rata
3. Campur ragi dan air kemudian dituang sedikit demi sedikit, lalu diuleni hingga adonan kalis
4. Daging ayam yang telah di bersihkan di masukkan kedalam chopper giling sampai halus, selanjutnya daging ayam yang sudah digiling dicampur dengan adonan.
5. Setelah adonan tercampur rata, adonan kemudian difermentasi selama 30 menit
6. Adonan dibentuk bulat, lalu dilubangi bagian tengahnya secara manual
7. Adonan yang sudah dilubangi bagian tengahnya kemudian digoreng menggunakan minyak yang telah dipanaskan sebelumnya selama 1 menit dengan suhu 185°C sampai matang (berwarna kecoklatan)
8. Setelah itu donat diangkat dan didinginkan

3.3 Metode Penelitian

3.3.1 Rancangan Percobaan

Pada penelitian ini menggunakan RAL (Rancangan Acak Lengkap). Rancangan Acak Lengkap (RAL) adalah rancangan lapangan dimana seluruh satuan percobaan homogen. Rancangan Acak Lengkap (RAL) merupakan rancangan yang paling sederhana jika dibandingkan dengan rancangan-

rancangan percobaan lainnya. Pada penelitian ini menggunakan 3 percobaan dan 4 ulangan yang dapat dilihat dibawah ini:

- P1 = Penambahan Daging Ayam 35% dengan tepung terigu 65%
- P2 = Penambahan Daging Ayam 25% dengan tepung terigu 75%
- P3 = Penambahan Daging Ayam 20% dengan tepung terigu 80%

3.3.2 Parameter Pengamatan

Parameter yang diamati dalam penelitian ini adalah uji sensorik . Uji sensori atau ujiindra merupakan cara pengujian dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Dalam penelitian ini parameter yang akan diuji yaitu warna, aroma, tekstur, dan rasa. Uji indra pada penelitian ini akan dilakukan oleh panelis agak terlatih dengan sebanyak 25 orang panelis yang dipilih berdasarkan tingkat umur, dengan jenis kelamin laki-laki dan perempuan. Adapun syarat panelis pada penelitian ini adalah

1. Tertarik terhadap uji organoleptik sensori dan mau berpartisipasi
2. Konsisten dalam mengambil keputusan
3. Panelis dalam keadaan sehat, bebas dari penyakit THT serta tidak buta warna
4. Kondisi psikologis baik
5. Tidak melakukan uji 1 jam sesudah makan

3.4 Jenis dan Sumber data

a. Data Primer

Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung saat melakukan penelitian yaitu dari hasil observasi dan kuesioner yang diberikan kepada panelis untuk memberikan penilaian pada produk inovasi donat ayam.

b. Data sekunder

Data sekunder merupakan data-data yang sudah ada sebelumnya dan dapat diperoleh dari jurnal, artikel, dan referensi lainnya sebagai acuan peneliti

dalam melakukan penelitian.

3.5 Metode Analisis Data

Data yang diperoleh dari hasil penelitian ini selanjutnya dianalisis menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) pada program SPSS (*Statistical Product And Service Solutions*), dan dilanjutkan dengan uji Duncan atau DMRT (*Duncan's Multiple Range Test 5%*).

3.6 Metode Analisis Usaha

Analisis usaha dilakukan untuk mengetahui keuntungan serta kelayakan usaha dari hasil penelitian dan perlakuan terbaik. Analisis ini digunakan untuk mengetahui semua biaya yang telah dikeluarkan yaitu jumlah antara biaya tetap dengan biaya variabel sebagai berikut :

- Analisis Biaya

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC : Total Cost/total biaya

TFC : Fixed Cost/total biaya tetap

TVC : Variabel Cost/total biaya variabel

- Analisa total/revenue

Tujuan dari analisa ini adalah untuk menentukan pendapatan total yang diperoleh produsen saat memproduksi sejumlah komoditas tertentu. Rumusnya sebagai berikut :

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR : Total Revenue (Total Penerimaan)

P : Harga per satuan hasil produksi

Q : Jumlah Produksi

- Analisa Pendapatan

$$\text{Pendapatan } \pi = TR - TC$$

Keterangan :

π : Profit pendapatan bersih

TR : Total revenue/ Penerimaan total ($P \times Q$)

TC : Total Cost/Biaya total

- **Analisa Nilai R/C ratio**

$$\text{R/C Ratio} = \text{TR/TC}$$

Keterangan :

TR = Revenue (Total Penerimaan)

TC = Total Cost (Total Biaya)

Kriteria Kelayakan Usaha :

Jika nilai R/C Ratio >1, maka usaha layak dikembangkan/untung.

Jika nilai R/C Ratio <1, maka usaha tidak layak dikembangkan/rugi.

Jika nilai R/C Ratio =1, maka usaha dikatakan impas

- **Break Event Point (BEP)**

$$\text{BEP Volume Produksi} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Harga Jual}}$$

$$\text{BEP volume Harga} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Jumlah Produksi}}$$

- **Analisa Return On Investment (ROI)**

Rumus Return Of Investment

$$= (\text{Total Penjualan} - \text{Nilai Investasi}) / \text{Investasi} \times 100$$

- **Cash Flow (Arus Kas)**

Cash Flow atau laporan arus kas merupakan laporan keuangan guna melacak setiap pemasukan (cash inflow) dan pengeluaran (cash outflow) sehingga menghasilkan analisa keuangan baik mengalami penurunan ataupun kenaikan.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian Terapan

Hasil penelitian pada penggunaan daging ayam dengan presentase berbeda pada pembuatan Donat Ayam terhadap uji organoleptik dengan pengamatan rasa, aroma, tekstur, dan warna. Hasil data pengujian organoleptik yang diperoleh berupa kuesioner yang akan dilakukan analisis data dengan menggunakan (SPSS 29) uji ANOVA dan DMTR dengan taraf 5%.

4.1.1 Hasil Uji Organoleptik

a. Warna

Warna merupakan kesan pertama yang muncul dan dinilai oleh panelis. Warna merupakan parameter organoleptik yang paling pertama dalam penyajian (Winarno,1997). Warna merupakan kesan pertama karena menggunakan indera penglihatan.

Tabel 4. Hasil Uji Organoleptik Warna

Perlakuan	Rataan
P1 Daging Ayam 35% + Tepung Terigu 65%	4,02 ^b
P2 Daging Ayam 25% + Tepung Terigu 75%	3,81 ^a
P3 Daging Ayam 20% + Tepung Terigu 80%	3,78 ^a

Keterangan : perlakuan yang pada perbedaan kolom yang sama menunjukkan perubahan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$).

Hasil uji anova pada parameter warna adalah nilai signifikan 0,023 berarti ($P < 0,05$) maka terdapat berbeda nyata maka akan dilanjutkan Uji Duncan dengan hasil nilai perlakuan P1 yaitu 4,02 berbeda nyata dengan P2 dan P3. Nilai P2 yaitu 3,81 tidak berbeda nyata dengan P3 tetapi berbeda nyata dengan P1. Sedangkan nilai P3 yaitu 3,78 berbeda nyata dengan P1 tetapi tidak berbeda nyata dengan P2. Hasil terbaik pada uji organoleptik warna adalah P1 yaitu dengan penambahan Daging Ayam 35% dengan penambahan tepung terigu 65%.

Tabel 5. Hasil Deskripsi Warna

Perlakuan	Modus	Median	Mean
P1 (Daging ayam 35%+Tepung terigu 65%)	4	4	4,06
P2 (Daging ayam 25%+Tepung terigu 75%)	4	4	3,85
P3 (Daging ayam 20%+Tepung terigu 80%)	4	4	3,99

Sumber : data diolah (2023)

Berdasarkan tabel diatas pada P1 (Daging ayam 35%+Tepung terigu 65%) nilai yang paling sering muncul yaitu skor 4 atau warna kuning keemasan, jadi warna yang paling banyak disukai oleh panelis pada P1 adalah warna kuning keemasan dengan nilai rata-rata 4,06. Pada P2 (Daging ayam 25%+Tepung terigu 75%) nilai yang paling sering muncul yaitu skor 4 atau warna kuning keemasan, sehingga warna yang paling banyak disukai pada P2 yaitu Kuning keemasan dengan nilai rata-rata 3,85. Sedangkan, pada P3 (Daging ayam 20%+Tepung terigu 80%) nilai yang paling sering muncul yaitu skor 4 atau warna kuning keemasan, maka warna yang paling banyak disukai pada P3 adalah Kuning keemasan dengan nilai rata-rata 3,99. Dari uraian diatas dapat disimpulkan warna yang paling banyak disukai pada uji organoleptik donat ayam adalah warna Kuning keemasan.

Menurut Winarno (2004) menyatakan bahwa warna alami dari produk pangan akan mengalami perubahan yang dipengaruhi oleh kandungan komposisi bahan, diupayakan meminimalisasi dan mengurangi perubahan warna atau mempertahankan warna aslinya. Warna donat yang paling banyak disukai oleh panelis adalah perlakuan P1 (Daging ayam 35%+Tepung terigu 65%) yang menghasilkan warna kuning keemasan. Menurut Winarno (2002) mengatakan, terjadinya reaksi pencoklatan karena adanya reaksi *maillard* yang merupakan reaksi antara karbohidrat, khususnya gula pereduksi dengan gugus amina primer. Hasil reaksi tersebut menghasilkan warna kuning hingga coklat yang sangat dikehendaki dalam pengolahan pangan (Sahubawa et al., 2006).

b. Tekstur

Tekstur adalah penginderaan yang dihubungkan dengan rabaan atau sentuhan. Kadang-kadang tekstur juga dianggap sama penting dengan bau, rasa dan aroma karena mempengaruhi citra makanan (De Man 1997).

Tabel 6. Hasil Uji Organoleptik Tekstur

Perlakuan	Rataan
P1 Daging Ayam 35% + Tepung Terigu 65%	4,07
P2 Daging Ayam 25% + Tepung Terigu 75%	3,98
P3 Daging Ayam 20% + Tepung Terigu 80%	3,95
<i>Keterangan : perlakuan yang pada perbedaan kolom yang sama menunjukkan perubahan perbedaan yang tidak nyata ($P>0,05$).</i>	

Hasil uji anova pada parameter tekstur adalah nilai signifikan 0,324 berarti ($P>0,05$) maka tidak berbeda nyata oleh dengan itu tidak perlu uji lanjut *Duncan*. Skor tertinggi terdapat pada perlakuan P1 yaitu 4,07 yaitu penambahan Daging Ayam 25% dengan penambahan tepung terigu 75%.

Tabel 7. Hasil Deskripsi tekstur

Perlakuan	Modus	Median	Mean
P1 (Daging ayam 35%+Tepung terigu 65%)	4	4	4,03
P2 (Daging ayam 25%+Tepung terigu 75%)	4	4	3,88
P3 (Daging ayam 20%+Tepung terigu 80%)	4	4	4,06
<i>Sumber : data diolah (2023)</i>			

Berdasarkan tabel diatas pada P1 (Daging ayam 35%+Tepung terigu 65%) nilai yang paling sering muncul yaitu skor 4 atau tekstur Lembut, jadi tekstur yang paling banyak disukai oleh panelis pada P1 adalah tekstur Lembut dengan nilai rata-rata 4,03. Pada P2 (Daging ayam 25%+Tepung terigu 75%) nilai yang paling sering muncul yaitu skor 4 atau tekstur Lembut, sehingga tekstur yang paling banyak disukai pada P2 yaitu tekstur Lembut dengan nilai rata-rata 3,88. Sedangkan, pada P3 (Daging ayam 20%+Tepung terigu 80%) nilai yang paling sering muncul yaitu skor 4 atau tekstur Lembut, maka tekstur yang paling banyak disukai pada P3 adalah tekstur Lembut dengan nilai rata-rata 4,06. Dari uraian diatas dapat disimpulkan tekstur yang paling banyak disukai pada uji organoleptik

donat ayam adalah tekstur Lembut.

Menurut (Wahyudi, 2003 dalam Gluten yang terdapat pada terigu dalam pembuatan donat berfungsi untuk menahan gas yang terbentuk sehingga donat dapat mengembang dengan struktur berongga-rongga halus dan seragam serta tekstur lembut dan elastis.

c. Aroma

Aroma merupakan salah satu parameter dalam pengujian sifat sensori organoleptik dengan menggunakan indra penciuman. Aroma dapat diterima apabila bahan yang dihasilkan mempunyai aroma spesifik (Kusmawati et al.,2000).

Tabel 8. Hasil Uji Organoleptik Aroma

Perlakuan	Rataan
P1 Daging Ayam 35% + Tepung Terigu 65%	4,38 ^b
P2 Daging Ayam 25% + Tepung Terigu 75%	4,22 ^a
P3 Daging Ayam 20% + Tepung Terigu 80%	4,33 ^{ab}

Keterangan : perlakuan yang pada perbedaan kolom yang sama menunjukkan perubahan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$).

Hasil uji anova pada parameter aroma adalah nilai signifikan 0,081 berarti ($P < 0,05$) maka terdapat berbeda nyata maka akan dilanjutkan Uji Duncan dengan hasil nilai perlakuan P1 yaitu 4,38 berbeda nyata dengan P2 tetapi tidak berbeda nyata dengan P3. Nilai P2 yaitu 3,22 tidak berbeda nyata dengan P3 tetapi berbeda nyata dengan P1. Sedangkan nilai P3 yaitu 4,33 tidak berbeda nyata dengan P1 dan P2. Hasil terbaik pada uji organoleptik aroma adalah P1 yaitu dengan penambahan Daging Ayam 35% dengan penambahan tepung terigu 65%.

Tabel 9. Hasil Deskripsi Aroma

Perlakuan	Modus	Median	Mean
P1 (Daging ayam 35%+Tepung terigu 65%)	4	4	4,07
P2 (Daging ayam 25%+Tepung terigu 75%)	4	4	3,97
P3 (Daging ayam 20%+Tepung terigu 80%)	4	4	4,13

Sumber : data diolah (2023)

Berdasarkan tabel diatas pada P1 (Daging ayam 35%+Tepung terigu 65%) nilai yang paling sering muncul yaitu skor 4 atau aroma Donat segar berkurang, jadi aroma yang paling banyak disukai oleh panelis pada P1 adalah aroma Donat segar berkurang dengan nilai rata-rata 4,07. Pada P2 (Daging ayam 25%+Tepung terigu 75%) nilai yang paling sering muncul yaitu skor 4 atau aroma Donat segar berkurang, sehingga aroma yang paling banyak disukai pada P2 yaitu Donat segar berkurang dengan nilai rata-rata 3,97. Sedangkan, pada P3 (Daging ayam 20%+Tepung terigu 80%) nilai yang paling sering muncul yaitu skor 4 atau aroma Donat segar berkurang, maka aroma yang paling banyak disukai pada P3 adalah Donat segar berkurang dengan nilai rata-rata 4,13. Dari uraian diatas dapat disimpulkan aroma yang paling banyak disukai pada uji organoleptik donat ayam adalah Aroma Donat segar berkurang.

Aroma bisa ditimbulkan karena adanya penggunaan bahan pangan yang memiliki aroma khas dengan penggunaan kadar yang tinggi pada olahan pangan akan menimbulkan aroma yang berbeda (Anissa, 2015).

d. Rasa

Rasa merupakan salah satu faktor yang dapat menentukan suatu produk dapat diterima atau tidak oleh konsumen. Rasa merupakan sesuatu yang diterima oleh lidah (Zuhra, 2006).

Tabel 10. Hasil Uji Organoleptik Rasa

Perlakuan	Rataan
P1 Daging Ayam 35% + Tepung Terigu 65%	4.34 ^b
P2 Daging Ayam 25% + Tepung Terigu 75%	3.99 ^a
P3 Daging Ayam 20% + Tepung Terigu 80%	4.13 ^{ab}

Keterangan : perlakuan yang pada perbedaan kolom yang sama menunjukkan perubahan perbedaan yang nyata ($P<0,05$).

Hasil uji anova pada parameter rasa adalah nilai signifikan 0,024 berarti ($P<0,05$) maka terdapat berbeda nyata maka akan dilanjutkan Uji Duncan dengan hasil nilai perlakuan P1 yaitu 4,34 berbeda nyata dengan P2 tetapi tidak

berbeda nyata dengan P3. Nilai P2 yaitu 3,99 tidak berbeda nyata dengan P3 tetapi berbeda nyata dengan P1. Sedangkan nilai P3 yaitu 4,13 tidak berbeda nyata dengan P1 dan P2. Hasil terbaik pada uji organoleptik rasa adalah P1 yaitu dengan penambahan Daging Ayam 35% dengan penambahan tepung terigu 65%.

Tabel 11. Hasil Deskripsi Rasa

Perlakuan	Modus	Median	Mean
P1 (Daging ayam 35%+Tepung terigu 65%)	4	4	4,03
P2 (Daging ayam 25%+Tepung terigu 75%)	4	4	3,98
P3 (Daging ayam 20%+Tepung terigu 80%)	4	4	4,03

Sumber : data diolah (2023)

Berdasarkan tabel diatas pada P1 (Daging ayam 35%+Tepung terigu 65%) nilai yang paling sering muncul yaitu skor 4 atau rasa Manis, jadi rasa yang paling banyak disukai oleh panelis pada P1 adalah rasa Manis dengan nilai rata-rata 4,03. Pada P2 (Daging ayam 25%+Tepung terigu 75%) nilai yang paling sering muncul yaitu skor 4 atau rasa Manis, sehingga rasa yang paling banyak disukai pada P2 yaitu Manis dengan nilai rata-rata 3,98. Sedangkan, pada P3 (Daging ayam 20%+Tepung terigu 80%) nilai yang paling sering muncul yaitu skor 4 atau rasa Manis, maka rasa yang paling banyak disukai pada P3 adalah Manis dengan nilai rata-rata 4,03. Dari uraian diatas dapat disimpulkan rasa yang paling banyak disukai pada uji organoleptik donat ayam adalah rasa Manis.

Menurut (Krisnawati 2014) bahan pangan yang berkarbohidrat mempunyai rasa yang lebih manis bila dibandingkan dengan bahan pangan yang tidak berkarbohidrat seperti te

4.1.2 Hasil Terbaik Uji Organoleptik

Hasil terbaik uji organoleptik yang didapatkan dalam penelitian Donat Ayam dengan penggunaan presentase daging ayam berbeda dalam 3 perlakuan 4 ulangan adalah perlakuan P1 dengan penambahan daging ayam sebanyak 35% dan tepung terigu sebanyak 65%. Berikut tabel rata-rata dalam uji organoleptik.

Tabel 12. Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik

Perlakuan	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
P1 Daging Ayam 35% + Terigu 65%	4,02	4,38	4,34	4,07
P2 Daging Ayam 25% + Terigu 75%	3,81	4,22	3,99	3,98
P3 Daging Ayam 20% + Terigu 80%	3,78	4,33	4,13	3,95

Sumber : data diolah (2023)

4.2 Hasil Implementasi

4.2.1 Ringkasan Eksekutif

Donat merupakan kue kecil yang memiliki bentuk yang sangat khas dengan lubang di tengah layaknya seperti cincin yang digoreng. Pada umumnya donat biasanya terbuat dari tepung terigu, telur, garam, gula, ragi, dan margarin. Dalam hal ini penulis berinovasi dalam pengolahan donat dengan penambahan daging ayam, yang diberi nama Cikidot.

Chikidot merupakan singkatan dari *Chicken* Donat, *Chicken* yang berarti ayam. Produk yang di tawarkan pada usaha Cikidot dikemas dengan menggunakan *Styrofoam* yang berisikan 3 pcs donat dalam 1 *box* yang dijual dengan harga Rp.8.000 per *box*.

4.2.2 BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging ayam adalah salah satu kebutuhan yang dikonsumsi oleh masyarakat karena daging ayam merupakan sumber makanan protein hewani yang harganya relatif terjangkau dibandingkan sumber makanan protein hewani yang lain seperti daging sapi dan kambing (Cahyono, 2013). Daging ayam bisa diolah menjadi beberapa produk yang dapat dikonsumsi oleh manusia. Produk olahan daging ayam terdiri atas produk olahan daging ayam yang melalui proses penggilingan.

Seiring dengan berkembangnya zaman, manusia dituntut untuk lebih praktis dan efisien dalam hidupnya. Akibatnya terjadi perubahan gaya atau pola konsumsi pangan yang sebelumnya mengkonsumsi produk olahan tradisional

menjadi produk olahan modern yang lebih mudah diperoleh (Daniel, 2015). Pada saat ini inovasi pengolahan berbahan dasar daging ayam masih sedikit sehingga sangat perlu menciptakan inovasi terbaru dalam pengolahan daging ayam. Salah satu inovasi terbaru dalam pengolahan daging ayam adalah donat ayam.

Donat merupakan kue kecil yang memiliki bentuk yang sangat khas dengan lubang di tengah layaknya seperti cincin yang digoreng. Donat terbuat dari adonan tepung terigu, telur, garam, gula pasir, ragi dan margarin. Donat memiliki varian rasa yang dihasilkan dari taburan di atasnya, bisa dari gula halus, disiram cokelat cair, dan ditaburin cokelat butir (Swandani et al., 2017).

Alasan pemilihan donat dikarenakan panganan tersebut banyak digemari dan dinikmati oleh semua kalangan, baik anak-anak, remaja, dewasa, hingga lanjut usia. Biasanya donat dijadikan sebagai makanan pendamping saat minum kopi dan berbagai minuman khusus lainnya bagi anak-anak muda zaman sekarang (Talib Yeni, 2021). Pada umumnya untuk pembuatan kue donat hanya berbahan dasar tepung terigu. Namun peneliti berinovasi untuk menambahkan daging ayam pada pembuatan kue donat.

B. Visi, Misi, Tujuan, dan Nilai Budaya

a. Visi

- 1) Memproduksi produk makanan yang bergizi dan terjangkau untuk masyarakat umum.
- 2) Berusaha menciptakan inovasi produk terbaru dan langsung menjualnya kepada konsumen

b. Misi

- 1) Menjamin rasa benar-benar enak dan lezat
- 2) Mengutamakan kuantitas dan kualitas produk yang dijual
- 3) Melayani pelanggan dengan etika yang baik.

c. Tujuan

- 1) Melatih jiwa kewirausahaan serta lebih kreatif dan inovatif dalam berwirausaha

d. Nilai Budaya

Donat merupakan salah satu makanan yang sudah banyak dikenal dan dicintai di berbagai daerah yang dimasak dengan berbagai macam model. Diduga donat pertama kali ditemukan di Belanda yaitu di daerah Manhattan dan merupakan salah satu jenis makanan yang disukai oleh masyarakat, khususnya masyarakat Indonesia. Donat menjadi salah satu makanan yang banyak disajikan dalam berbagai acara di Indonesia.

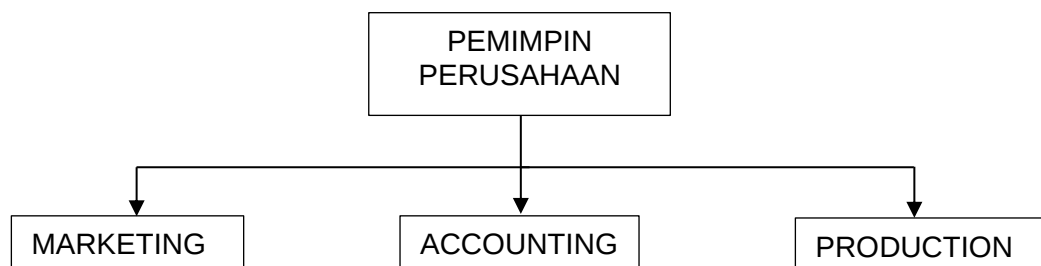
C. Profil Usaha

Nama : **CHIKIDOT (CHIKEN DONAT)**
 Jenis Usaha : **Produksi Makanan**
 Jenis Produk : **Donat Ayam**
 Alamat : **Kampung sarae Kecamatan Rasanae Barat
Kota Bima Provinsi Nusa Tenggara Barat**
 Telepon : **085333472205**
 Email : nurulfadillah280916@gmail.com

D. Profil Pemilik Usaha

Nama Pemilik : **NURUL FADILLAH**
 TTL : **Bima, 09 Mei 2001**
 Alamat : **Kampung sarae Kecamatan Rasanae Barat
Kota Bima Provinsi Nusa Tenggara Barat**
 Telepon : **085333472205**
 Email : nurulfadillah280916@gmail.com

E. Struktur Organisasi



- Pemimpin perusahaan bertanggung jawab dalam memimpin perusahaan serta mengkoordinir segala bentuk kegiatan di perusahaan.
- Marketing bertanggung jawab dalam kegiatan pemasaran produk
- Accounting bertanggung jawab dalam mengatur keuangan perusahaan, baik itu pengeluaran ataupun penerimaan
- Production bertanggung jawab dalam kegiatan produksi.

4.2.3 BAB II ASPEK PEMASARAN

A. Segmen Pasar, Target Pasar, dan *Positioning*

1. Segmen Pasar

- Segmentasi demografis dari usaha produk Donat Ayam ini adalah semua kalangan, tetapi lebih menargetkan pada kalangan remaja dan dewasa.
- Segmentasi geografis usaha Donat Ayam berlokasi di Kampung Sarae Kecamatan Rasanae Barat Kota Bima Nusa Tenggara Barat

2. Target Pasar

Target pasar pada usaha produk Donat Ayam yaitu semua kalangan masyarakat khususnya remaja dan dewasa.

3. *Positioning*

Donat Ayam merupakan makanan yang bergizi tanpa adanya campuran atau tambahan bahan kimia yang berbahaya pada proses pembuatannya. Produk usaha yang peneliti laksanakan ialah dengan melakukan inovasi yakni penambahan daging ayam pada donat.

B. Perkiraan Permintaan dan Penawaran

Perkiraan permintaan dan penawaran dari produk usaha peneliti adalah 66 kotak per hari dengan masing-masing kotak di isi 3 biji donat.

C. Rencana Penjualan

Rencana penjualan Donat Ayam dalam sehari adalah 66 kotak.

D. Strategi Pemasaran (*SWOT Analysis : Product, Price, Place, dan Promotion*)

a. *Strength* (Kekuatan)

- Bahan baku mudah didapat
- Harga relatif murah
- Peneliti menawarkan kreativitas dalam mengolah daging ayam

b. *Weaknes* (Kelemahan)

- Tidak tahan lama

c. *Opportunities* (Peluang)

- Kesempatan untuk mengembangkan usaha mudah karena produk banyak disukai oleh masyarakat dan inovasi dengan penambahan daging ayam yang dapat menarik konsumen karena berbeda dengan produk sejenis lainnya.

d. *Threats* (Ancaman)

- Banyaknya pesaing usaha sejenis yang sudah terlebih dahulu beredar dipasaran.

Konsep pemasaran 4P yaitu Product, Price, Place, dan Promotion dalam usaha ini adalah sebagai berikut :

- *Product* (Produk)

- Donat Ayam ialah makanan olahan daging ayam
- Memiliki cita rasa yang enak

- *Price* (Harga)

- Harga produk yang ditawarkan relative murah yaitu Rp.8.000 per kotak dengan isi 3 biji per kotak.

- *Place* (Distribusi)

- Pemasaran produk ini akan direncanakan di Kampung Sarae

Kecamatan Rasanae Barat Kota Bima.

- *Promotion* (Promosi)
 - Dilakukan secara langsung
 - Melalui sosial media

4.2.4 BAB III ASPEK PRODUK

A. Pemilihan Lokasi

Lokasi usaha berada dikediaman peneliti di Kampung Sarae Kecamatan Rasanae Barat Kota Bima Provinsi Nusa Tenggara Barat

B. Layout (Rencana Tata Letak)

Usaha berlokasi di Kapung Sarae Kecamatan Rasanae Barat Kota Bima Provinsi Nusa Tenggara Barat usaha yang akan dijalankan merupakan usaha skala rumahan yang nantinya akan disediakan sistem *delivery*.

a. Proses Produksi

- 1) Daging ayam yang telah dibersihkan dipotong kecil-kecil. Daging yang telah dipotong-potong kemudian digiling menggunakan *chopper*, kemudian menimbang daging yang telah digiling dan dimasukkan ke dalam *food processor*, selanjutnya dicampurkan dengan garam.
- 2) Tepung ditambahkan air, telur, sp, margarin, gula, ragi instan dan bahan lainnya. Pencampuran semua bahan dilakukan hingga adonan menjadi kalis ($\pm 10 - 15$ menit).
- 3) Adonan di diamkan selama kurang lebih ± 30 menit, adonan ditutup menggunakan kain atau plastik wrap sampai adonan mengembang. Kemudian setelah adonan mengembang, adonan dibagi menjadi 25, kemudian adonan dibulatkan dan adonan di diamkan selama ± 5 menit.

- 4) Taruh di wadah yang dialasi kertas minyak dan ditaburi tepung tipis.
- 5) Lubangi tengahnya dengan jari, diamkan ± 15 menit hingga mengembang.
- 6) Adonan yang telah dilubangi di masukkan kedalam minyak panas. Donat Ayam yang telah matang ditiriskan, selanjutnya donat ayam diamti sesuai variabel penelitian.

b. Bahan Baku

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Donat Ayam antara lain Daging ayam, tepung terigu, telur, minyak goreng, margarin, gula, garam, sp, ragi, dan air.

c. Tenaga Produksi

- Satu orang pengadaan dan produksi
- Satu orang marketing promotion

d. Mesin dan Peralatan

Peralatan yang digunakan pada pembuatan Donat Ayam adalah : Mixer, Chopper/mesin penggiling, timbangan, pisau, talenan, kompor, wajan, baskom, serok, sutil, dan spatula.

e. Tanah, Gedung, dan Pelengkapannya.

Proses produksi dilaksanakan dirumah peneliti.

4.2.5 BAB IV ASPEK KEUANGAN

A. Sumber Pendanaan

Sumber pendanaan menggunakan modal atau uang peneliti sendiri.

B. Rencana Kebutuhan Modal Investasi

a. Rencana Kebutuhan Modal Kerja

Nama Produk : Chikidot

Jumlah produk yang dihasilkan 66 box produk perhari dan sebanyak

1.716 box produk dalam satu bulan, rencana kebutuhan modal
Rp.1.795.989

Tabel 13. Biaya Investasi

No.	Jenis	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1	Mixer	1	Rp. 200.000	200.000
2	Chopper	1	Rp. 450.000	450.000
3	Timbangan	1	Rp. 30.000	30.000
4	Kompor	1	Rp. 400.000	400.000
5	Gas Elpiji	1	Rp. 160.000	160.000
PERALATAN DAPUR				
6	Wajan	1	Rp. 37.000	37.000
7	Serok	1	Rp. 13.000	13.000
8	Spatula	1	Rp. 15.000	15.000
9	Sutil	1	Rp. 5.000	5.000
10	Baskom	5	Rp. 10.000	50.000
11	Pisau	1	Rp. 30.000	30.000
12	Talenan	1	Rp. 20.000	20.000
				1.410.000

Tabel 14. Biaya Tetap

No.	Jenis	Masa penyusutan	Total Harga	Total Harga Penyusutan
1	Mixer	1 Tahun	Rp. 200.000	16.667
2	Chopper	1 Tahun	Rp. 450.000	37.500
3	Timbangan	1 Tahun	Rp. 30.000	2.500
4	Kompor	3 Tahun	Rp. 400.000	11.111
5	Gas Elpiji	3 Tahun	Rp. 160.000	4.444
6	Peralatan dapur	1 Tahun	Rp. 170.000	14.166,66
				86.389

Tabel 15. Biaya Variable

No.	Jenis	Jumlah	Total Harga
1	Daging Ayam	1.750 Gr	87.500
2	Telur Ayam	1/2 Kg	14.000
3	Tepung Terigu	3.250 Gr	43.225
4	Minyak Goreng	2 LT	41.000
5	Gula	1.250 gram	15.000
6	Garam	1 Bungkus	3.000
7	Gas	1	18.000
8	Margarin	1.250 Gr	25.000
9	Ragi	55 Gr	21.875
10	Styrofoam	100 Biji	31.000
			299.600

- **Analisis Biaya**

$$\begin{aligned}
 TC &= TFC + TVC \\
 &= \text{Rp. } 86.389 + \text{Rp. } 299.600 \\
 &= \text{Rp. } 385.989
 \end{aligned}$$

Jadi biaya operasional adalah Rp.385.989

- **Penerimaan**

- **Penerimaan Dalam Satu Kali Produksi**

$$\begin{aligned}
 TR &= P \times Q \\
 &= \text{Rp. } 8.000 \times 66 \\
 &= \text{Rp. } 528.000
 \end{aligned}$$

Jadi Penerimaan adalah sekali produksi adalah Rp.528.000

- **Penerimaan Perbulan**

$$\begin{aligned}
 \text{Laba Perbulan} &= \text{Jumlah Hari Operasional Perbulan} \times \text{Penerimaan Sekali} \\
 &\quad \text{Produksi} \\
 &= 26 \times \text{Rp. } 528.000 \\
 &= \text{Rp. } 13.728.000
 \end{aligned}$$

Jadi penerimaan perbulan adalah sebanyak Rp.13.728.000

- **Analisa Pendapatan**

$$\begin{aligned}\text{Pendapatan} &= \text{TR} - \text{TC} \\ &= \text{Rp.528.000} - \text{Rp.385.989} \\ &= \text{Rp.142.001}\end{aligned}$$

Jadi Laba Bersih yang didapatkan adalah sebanyak Rp.142.001 dalam sekali produksi.

- **Pendapatan Perbulan**

$$\begin{aligned}\text{Laba Bersih Perbulan} &= \text{TR} - (26 \times \text{TC}) \\ &= \text{Rp.13.728.000} - (26 \times \text{Rp.385.989}) \\ &= \text{Rp.13.728.000} - \text{Rp.10.035.714} \\ &= \text{Rp.3.692.286}\end{aligned}$$

- **R/C Ratio**

$$\begin{aligned}\text{R/C Ratio} &= \text{TR} : \text{TC} \\ &= \text{Rp.528.000} : \text{Rp.385.989} \\ &= 1,3\end{aligned}$$

Jadi R/C Ratio adalah 1,3 ($R/C > 1$) maka usaha dari Chikidot layak untuk dijalankan.

- **BEP HARGA**

$$\begin{aligned}\text{BEP HARGA} &= \text{Total Biaya} : \text{Total Jumlah Produksi} \\ &= \text{Rp.385.989} : 66 \\ &= 5.848,31\end{aligned}$$

Jadi BEP HARGA adalah 5.848,31 yang artinya jika produk terjual dengan harga Rp.5.848 per box maka tidak untung tidak rugi/impas.

- **BEP Produksi**

$$\begin{aligned}\text{BEP Produksi} &= \text{Total Biaya Produksi} : \text{Harga Jual} \\ &= \text{Rp.385.989} : \text{Rp.8.000}\end{aligned}$$

$$= 48,24$$

Jadi BEP Produksi adalah 48 yang artinya jika produk terjual sebanyak 48 *box* maka sudah di titik impas atau balik modal.

- **ROI (Return On Investment)**

$$\begin{aligned}\text{ROI} &= (\text{Total Penjualan} - \text{Investasi}) : \text{Investment} \times 100\% \\ &= (\text{Rp.13.728.000} - \text{Rp.1.410.100}) : 1.410.000 \times 100\% \\ &= 8,7\%\end{aligned}$$

Jadi ROI adalah 8,7% maka dapat dihasilkan pengembalian Investasi sebesar 8,7%.

b. Cash Flow

Tabel 16. Cash Flow

Rincian	Tahun 0	Tahun 1
INFLOW		
Modal Sendiri	Rp. 1.795.989	0
Laba Bersih	0	Rp. 44.307.432
Total Depresiasi	0	Rp. 626.666
TOTAL		Rp. 44.934.098
OUTFLOW		
Investasi		
Mixer	Rp. 200.000	0
Chopper	Rp. 450.000	0
Timbangan	Rp. 30.000	0
Kompur	Rp. 400.000	0
Gas Elpiji	Rp. 160.000	0
Peralatan Dapur	Rp. 170.000	0
Biaya Variabel	Rp. 299.600	Rp. 7.789.600
TOTAL	Rp. 1.795.989	Rp. 7.789.600
Pemasukan-Pengeluaran	0	RP.37.144.498
Kas Awal Tahun	0	0
Kas Akhir Tahun	0	RP.37.144.498

Jadi penerimaan usaha dari tahun 0 ke tahun 1 adalah sebanyak Rp. 37.144.498

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang berjudul “Kualitas Organoleptik Pada Donat Ayam Dengan Presentase Daging Berbeda”. Dapat di simpulkan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian pengaruh penambahan daging ayam dengan presentase berbeda pada pembuatan donat ayam terhadap uji organoleptik warna, rasa, dan aroma berbeda nyata ($P < 0,05$) sedangkan pada tekstur tidak berbeda nyata ($P > 0,05$). Hasil tersebut dapat dibuktikan dari hasil uji *anova* yang dilanjutkan dengan uji *Duncan Multiple Range Test* 5%. Pada penelitian uji organoleptik ini hasil perlakuan terbaik adalah P1 dengan penambahan daging ayam 35% dan tepung terigu 65%. Pada parameter warna, warna yang paling disukai panelis adalah warna kuning keemasan, parameter tekstur yang paling banyak disukai adalah donat dengan tekstur lembut, parameter aroma yang paling banyak disukai yaitu aroma donat segar berkurang dan pada parameter rasa donat yang paling banyak disukai adalah donat dengan rasa manis.
2. Hasil bisnis plan pada usaha cikiidot yang meliputi Biaya Operasional sebesar Rp.385.989 BEP Harga Rp.5.848,31, BEP Produksi 48 box, R/C Ratio 1,3 dan ROI 8,7%. Penerimaan dan keuntungan selama satu bulan yaitu Rp.13.728.000 dan keuntungan Laba Bersih Rp.3.692.286. Berdasarkan hal tersebut hasil bisnis plan usaha cikiidot layak untuk dijalankan.

5.2 Saran

1. Pada hasil terbaik penelitian pembuatan donat ayam yaitu dengan presentase daging ayam sebesar 35% dapat dijadikan acuan pada

pembuatan donat ayam.

2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan nutrisi donat ayam.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, A., Basuki, E., Prarudiyanto, A., & Cicilia, S. (2019). Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 1(1).
<https://doi.org/10.29303/amtpb.v1i1.12>
- Anas, N., Hasdar, M., & Daryono. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kadar Air, Kadar Abu dan Organoleptik Donat. *Jurnal Kewarganegaraan*, 6(3), 5599–5609.
- Angkat, A. H., & Simatupang, N. F. (2022). Pengaruh Penambahan Sari Wortel (*Daucus carota* L) Terhadap Daya Terima Donat. *Journal of Nursing and Health Science*, 1(1), 42–46. <https://ejournalstikesperta medika.ac.id/index.php/jnhs/article/view/27>.
- Darmawan, T. I., Kadir, H., & Eriyati. (2014). Analisis Manfaat Sistem Irigasi Pompanisasi Terhadap Pendapatan Petani Di Kecamatan Rimba Melintang Kabupaten Rokan Hilir. *Jom Fekon*, 1(2), 1–15.
- Nurfatha Qurrota Ayyun, & Septiani. (2020). KARAKTERISASI KADAR PROKSIMAT DONAT DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS KELAPA (*Cocos nucifera*). *Binawan Student Journal*, 2(1), 211–216.
<https://doi.org/10.54771/bsj.v2i1.110>
- Rahmawati, A. S., & Erina, R. (2020). Rancangan Acak Lengkap (Ral) Dengan Uji Anova Dua Jalur. *OPTIKA: Jurnal Pendidikan Fisika*, 4(1), 54–62.
<https://doi.org/10.37478/optika.v4i1.333>
- Sofyan Syafri Harahap. (2011). Pengaruh modal kerja dan pendapatan usaha terhadap laba bersih perusahaan pada pt. Fajar adhisurya perkasa. *Jurnal*

Manajemen FE-UB, 04, 267.

Swandani, N. P. P., Widpradnyadewi, P. A. S., & Ina, P. T. (2017). Pengaruh perbandingan terigu dan buah lindur (*Bruguiera gymnorhiza* L) terhadap karakteristik donat. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 6(1), 40–49.

Talib Yeni. (2021). Karakteristik Bubur Bayi Instan (MP-ASI) Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L. Poir) Dan Ikan Rucah (Trash Fish). *Skripsi Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Negeri Gorontalo*, 3(4), 41–50.

Tamba, M., Ginting, S., & Nora Limbong, L. (2014). The effect of Substitution of Pumpkin Flour on Wheat Flour and Concentration of Yeast on Doughnut. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 2(2), 117–124.

Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57.
<https://doi.org/10.21512/bbr.v5i1.1196>

Wattimena, L. (2020). Analisis Biaya Produksi Dan Pendapatan Usaha Jamur Tiram Putih Pada Usaha D'Papua Jamur Di Kelurahan Malasom Kabupaten *Jurnal Jendela Ilmu*, 1(1).
<http://jurnal.lpmiunvic.ac.id/index.php/ji/article/view/73>

Wijaya, P. P., Yogha, S., & Mahmudatussa'adah, A. (2019). Daya Terima Donat Buah Naga Merah Sebagai Produk Yeast Dough. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(1), 48–56. <https://doi.org/10.17509/boga.v8i1.19236>

Yanti, S., & Prisma, E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Donat. *Food*

and Agro- Industry, 1(1), 1–9.

Zuhra, C. F. (2006) *Cita Rasa (Flavor)*. Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.

De Man, J. M., (1997). *Kimia Makanan*. Alih Bahasa: Kosasih P. Institut Teknologi Bandung. Bandung.

Winarno, F.G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*.

Cahyono, I. U. D. (2013). Korelasi Berat Karkas dengan Berat Panen dan Berat Potong Broiler. *Eprints UMM*, 1–3.

Daniel, D. (2015). *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Tepung Terigu (Triticum. L) dan Tepung Talas (Colocasia esculenta L.Schoot) Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Susut Masak, Total Koloni Bakteri Aerob dan Nilai Organoleptik Nugget Ayam*. 151, 10–17.

Nasional, B. S. (2009). " *Copy SNI ini dibuat oleh BSN untuk Panitia Teknis Perumusan SNI 67-04, Makanan dan Minuman* " " *Copy SNI ini dibuat oleh BSN untuk Panitia Teknis Perumusan SNI 67-04, Makanan dan Minuman* ". 1–51.

Penelitian, A. (2015). 762 *Annisa Istiqomah (1)*.

Sahubawa, L., Budhiyanti, S. A., Aprianti, D., & Sary, N. (2006). Pengaruh Komposisi Tepung Tapioka Dan Daging Serpih Marlin Hitam Terhadap Karakteristik Dan Tingkat Kesukaan Fish Nugget Effect of Tapioca Powder and Black Marlin Chunk Meat Composition on the Characteristic and Acceptability of Fish Nugget. *Jurnal Perikanan (Journal of Fisheries Sciences) All Rights Reserved*, 2, 853–6384.

(Nasional, 2009)

LAMPIRAN

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Uji Organoleptik

KUESIONER UJI ORGANOLEPTIK

Nama :
 Umur :
 Hari/tanggal :
 Petunjuk Pekerjaan : Didepan panelis tersaji sample produk yang telah diberi kode, panelis diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dari masing-masing produk yang telah disajikan.

Warna

Kode	Nilai	Deskripsi
P1U1		
P1U2		
P1U3		
P1U4		
P2U1		
P2U2		
P2U3		
P2U4		
P3U1		
P3U2		
P3U3		
P3U4		

KETERANGAN

Sangat tidak suka : 1
 Tidak suka : 2
 Agak suka : 3
 Suka : 4
 Sangat suka : 5

Deskripsi

Putih : 1
 Putih kekuningan : 2
 Coklat : 3
 Kuning keemasan : 4
 Coklat muda mengkilat : 5

 Tekstur

Kode	Nilai	Deskripsi
P1U1		
P1U2		
P1U3		
P1U4		
P2U1		
P2U2		
P2U3		
P2U4		
P3U1		
P3U2		
P3U3		
P3U4		

KETERANGAN

Sangat tidak suka : 1
 Tidak suka : 2
 Agak suka : 3
 Suka : 4
 Sangat suka : 5

Deskripsi

Berongga : 1
 Padat : 2
 Kenyal : 3
 Lembut : 4
 Empuk : 5

 Aroma

Kode	Nilai	Deskripsi
P1U1		
P1U2		
P1U3		
P1U4		
P2U1		
P2U2		
P2U3		
P2U4		
P3U1		
P3U2		
P3U3		
P3U4		

KETERANGAN

Sangat tidak suka : 1
 Tidak suka : 2
 Agak suka : 3
 Suka : 4
 Sangat suka : 5

Deskripsi

Sangat amis : 1
 Amis : 2
 Agak amis : 3
 Donat segar berkurang : 4
 Donat segar : 5

 Rasa

Kode	Nilai	Deskripsi
P1U1		
P1U2		
P1U3		
P1U4		
P2U1		
P2U2		
P2U3		
P2U4		
P3U1		
P3U2		
P3U3		
P3U4		

KETERANGAN

Sangat tidak suka : 1
 Tidak suka : 2
 Agak suka : 3
 Suka : 4
 Sangat suka : 5

Deskripsi

Hambar : 1
 Pahit : 2
 Asin : 3
 Manis : 4
 Gurih : 5

Lampiran 2. Hasil Uji Anova dan Duncan Warna

ANOVA					
WARNA					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.137	2	.068	5.942	.023
Within Groups	.104	9	.012		
Total	.240	11			

WARNA			
Duncan ^a			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P3	4	3.78	
P2	4	3.81	
P1	4		4.02
Sig.		.702	1.000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4.000.			

Lampiran 3. Hasil Uji Anova dan Duncan Tekstur

ANOVA					
TEKSTUR					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.031	2	.016	1.281	.324
Within Groups	.110	9	.012		
Total	.141	11			

TEKSTUR		
Duncan^a		
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
P3	4	3.95
P2	4	3.98
P1	4	4.07
Sig.		.175
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.		
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4.000.		

Lampiran 4. Hasil Uji Anova dan Duncan Aroma

ANOVA					
AROMA					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.054	2	.027	3.369	.081
Within Groups	.072	9	.008		
Total	.125	11			

AROMA			
Duncan ^a			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P2	4	4.22	
P3	4	4.33	4.33
P1	4		4.38
Sig.		.115	.448
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4.000.			

Lampiran 5. Hasil Uji Anova dan Duncan Rasa

ANOVA					
RASA					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.248	2	.124	5.795	.024
Within Groups	.193	9	.021		
Total	.441	11			

RASA			
Duncan ^a			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P2	4	3.99	
P3	4	4.13	4.13
P1	4		4.34
Sig.		.209	.073
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4.000.			

Lampiran 6. Hasil Kuesioner Warna

No.	Nama	L/P	Usia	P1U1	P1U2	P1U3	P1U4	P2U1	P2U2	P2U3	P2U4	P3U1	P3U2	P3U3	P3U4	TOTAL	RATA-RATA
1.	Wishful J M	L	20	4	5	4	5	3	5	5	5	4	3	3	3	49	4,08
2.	Maratun	P	19	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	3	4	50	4,16
3.	Dorkas Rita	L	20	4	4	5	5	5	5	4	4	5	4	5	5	55	4,58
4.	Nurul Q	P	21	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	49	4,08
5.	Novi F D N	P	21	4	4	5	4	3	3	3	3	3	3	3	4	42	3,5
6.	Rizka Ananda	P	19	4	5	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4	45	3,75
7.	St. Habibah	P	18	4	2	4	2	3	5	3	4	3	4	5	3	42	3,5
8.	Annisa Fitri	P	18	4	2	2	2	3	2	3	4	3	3	3	3	34	2,83
9.	Nuransari	P	19	4	3	4	4	4	4	3	5	4	3	5	2	45	3,75
10.	M.Kusnul R	L	20	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	3	4	44	3,66
11.	Anjas Rahman	L	19	4	4	5	4	4	5	3	2	4	3	4	3	45	3,75
12.	Kiki Syahnakri	L	19	4	5	4	4	5	4	4	4	5	5	5	4	53	4,41
13.	Hendrik W D F	L	19	4	5	4	4	5	4	4	4	5	5	4	5	53	4,41
14.	Muhammad H I	L	20	4	4	4	3	3	3	4	3	5	3	4	4	44	3,66
15.	Putri Ramadani	P	24	5	4	5	5	5	4	4	5	5	5	4	5	56	4,66
16.	Amrul M S	L	20	5	3	4	5	4	3	4	5	3	5	5	3	49	4,08
17.	Reynald L D R	L	20	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	38	3,16
18.	Uswatun M	P	23	4	5	4	4	2	4	3	3	4	2	4	3	42	3,5
19.	Magdalena M	P	18	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	44	3,66
20.	Redi Trisna T	L	19	4	4	5	4	3	3	3	3	3	3	3	3	41	3,41
21.	Yusmina L	P	19	4	4	4	5	4	4	4	5	3	3	4	4	48	4
22.	Inang F R	P	21	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	44	3,66
23.	Yuyun R	P	22	3	3	4	5	3	3	4	5	4	3	3	4	44	3,66
24.	Nurfadiah	P	22	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	49	4,08
25.	Ajeng N R	P	22	5	5	4	4	5	5	4	5	4	5	5	5	56	4,66
	TOTAL			101	99	103	99	94	94	94	99	96	90	98	94		
	RATA-RATA			4,04	3,96	4,12	3,96	3,76	3,76	3,76	3,96	3,84	3,6	3,92	3,76		

Lampiran 7. Hasil Kuesioner Tekstur

No.	Nama	L/P	Usia	P1U1	P1U2	P1U3	P1U4	P2U1	P2U2	P2U3	P2U4	P3U1	P3U2	P3U3	P3U4	TOTAL	RATA-RATA
1.	Wishful J M	L	20	5	5	5	4	2	3	5	4	4	3	4	5	49	4,08
2.	Maratun	P	19	4	4	3	3	5	4	3	4	5	2	3	4	44	3,66
3.	Dorkas Rita	L	20	4	4	4	4	5	4	5	5	5	4	5	5	54	4,5
4.	Nurul Q	P	21	3	3	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	52	4,33
5.	Novi F D N	P	21	5	5	5	5	3	3	3	3	3	2	3	3	43	3,58
6.	Rizka Ananda	P	19	5	4	4	5	4	5	3	4	4	3	2	3	46	3,83
7.	St. Habibah	P	18	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	4
8.	Annisa Fitri	P	18	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	4
9.	Nuransari	P	19	4	3	2	4	4	3	2	3	4	4	2	4	39	3,25
10.	M.Kusnul R	L	20	3	4	4	3	4	2	4	3	3	4	3	4	41	3,41
11.	Anjas Rahman	L	19	5	4	5	5	4	4	4	4	3	4	4	4	50	4,16
12.	Kiki Syahnakri	L	19	4	3	5	5	4	4	5	3	3	4	5	5	50	4,16
13.	Hendrik W D F	L	19	4	4	5	5	4	3	4	5	5	4	3	5	51	4,25
14.	Muhammad H I	L	20	4	5	4	4	3	5	4	4	3	4	5	4	49	4,08
15.	Putri Ramadani	P	24	4	5	4	4	4	5	5	5	4	5	5	4	54	4,5
16.	Amrul M S	L	20	5	4	4	4	3	3	2	4	3	4	4	5	45	3,75
17.	Reynald L D R	L	20	2	3	3	4	3	2	3	2	3	3	3	3	34	2,83
18.	Uswatun M	P	23	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	5	4	55	4,58
19.	Magdalena M	P	18	5	5	4	4	5	5	4	5	4	4	5	5	55	4,58
20.	Redi Trisna T	L	19	5	5	4	4	5	5	4	5	4	4	5	5	55	4,58
21.	Yusmina L	P	19	4	4	5	4	5	3	4	3	4	5	4	4	49	4,08
22.	Inang F R	P	21	3	3	3	3	5	5	5	5	2	2	2	2	40	3,33
23.	Yuyun R	P	22	3	3	3	4	4	4	5	4	5	4	5	4	48	4
24.	Nurfadiah	P	22	4	5	4	4	4	4	5	4	5	4	5	5	53	4,41
25.	Ajeng N R	P	22	5	5	5	4	5	5	4	4	5	5	4	5	56	4,66
	TOTAL			103	103	101	102	102	99	100	100	99	95	99	105		
	RATA-RATA			4,12	4,12	4,04	4,08	4,08	3,96	4	4	3,96	3,8	3,96	4,2		

Lampiran 8. Hasil Kuesioner Aroma

No.	Nama	L/P	Usia	P1U1	P1U2	P1U3	P1U4	P2U1	P2U2	P2U3	P2U4	P3U1	P3U2	P3U3	P3U4	TOTAL	RATA-RATA
1.	Wishful J M	L	20	4	5	3	4	4	5	3	4	4	3	4	5	48	4
2.	Maratun	P	19	4	4	3	3	5	4	3	4	4	5	4	3	46	3,83
3.	Dorkas Rita	L	20	4	4	5	4	4	4	5	5	4	5	5	5	54	4,5
4.	Nurul Q	P	21	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	5
5.	Novi F D N	P	21	5	5	5	5	4	4	3	3	5	4	4	4	51	4,25
6.	Rizka Ananda	P	19	5	5	4	5	4	4	3	3	4	5	3	4	49	4,08
7.	St. Habibah	P	18	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	5
8.	Annisa Fitri	P	18	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	5
9.	Nuransari	P	19	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	37	3,08
10.	M.Kusnul R	L	20	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	58	4,83
11.	Anjas Rahman	L	19	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	5
12.	Kiki Syahnakri	L	19	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	58	4,83
13.	Hendrik W D F	L	19	5	5	5	4	4	5	4	5	5	4	5	4	55	4,58
14.	Muhammad H I	L	20	4	5	3	4	3	4	3	4	4	3	3	5	45	3,75
15.	Putri Ramadani	P	24	5	4	5	5	4	4	5	5	4	4	5	4	54	4,5
16.	Amrul M S	L	20	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	5
17.	Reynald L D R	L	20	3	3	3	2	3	3	3	2	3	2	3	3	33	2,75
18.	Uswatun M	P	23	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	5
19.	Magdalena M	P	18	4	5	4	4	4	3	4	5	5	4	5	5	52	4,33
20.	Redi Trisna T	L	19	5	5	4	4	4	4	5	5	5	3	5	4	53	4,41
21.	Yusmina L	P	19	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	49	4,08
22.	Inang F R	P	21	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	4
23.	Yuyun R	P	22	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36	3
24.	Nurfadiah	P	22	4	5	4	5	4	4	5	5	4	4	4	5	53	4,41
25.	Ajeng N R	P	22	5	4	5	4	4	5	5	4	4	5	5	4	54	4,5
	TOTAL			111	113	107	107	104	106	106	106	110	105	109	109		
	RATA-RATA			4,44	4,52	4,28	4,28	4,16	4,24	4,24	4,24	4,4	4,2	4,36	4,36		

Lampiran 9. Hasil Kuesioner Rasa

No.	Nama	L/P	Usia	P1U1	P1U2	P1U3	P1U4	P2U1	P2U2	P2U3	P2U4	P3U1	P3U2	P3U3	P3U4	TOTAL	RATA-RATA
1.	Wishful J M	L	20	5	4	3	4	5	4	4	2	4	3	4	4	46	3,83
2.	Maratun	P	19	4	4	3	4	4	3	4	2	1	3	4	4	40	3,33
3.	Dorkas Rita	L	20	4	4	5	4	5	5	4	5	4	4	5	4	53	4,41
4.	Nurul Q	P	21	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	5
5.	Novi F D N	P	21	4	4	4	4	3	3	3	3	4	5	5	5	47	3,91
6.	Rizka Ananda	P	19	5	5	5	5	5	4	4	5	4	5	4	5	56	4,66
7.	St. Habibah	P	18	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	5
8.	Annisa Fitri	P	18	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	5
9.	Nuransari	P	19	4	4	4	4	4	3	3	3	3	5	4	3	44	3,66
10.	M.Kusnul R	L	20	4	4	5	5	3	3	5	2	3	4	4	3	45	3,75
11.	Anjas Rahman	L	19	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	5
12.	Kiki Syahnakri	L	19	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	5	5	52	4,33
13.	Hendrik W D F	L	19	4	5	5	4	5	5	5	4	5	4	5	4	55	4,58
14.	Muhammad H I	L	20	5	5	4	5	3	4	3	5	3	3	4	5	49	4,08
15.	Putri Ramadani	P	24	5	5	5	5	4	5	5	4	4	5	5	5	57	4,75
16.	Amrul M S	L	20	5	3	3	5	3	1	1	5	3	1	3	5	38	3,16
17.	Reynald L D R	L	20	1	1	3	3	3	3	1	1	3	3	3	3	28	2,33
18.	Uswatun M	P	23	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	5
19.	Magdalena M	P	18	5	3	5	3	5	5	5	3	3	5	5	5	52	4,33
20.	Redi Trisna T	L	19	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	5	4	51	4,25
21.	Yusmina L	P	19	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	4	50	4,16
22.	Inang F R	P	21	5	5	5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	23	2,33
23.	Yuyun R	P	22	3	4	3	3	3	5	5	4	4	4	4	4	46	3,83
24.	Nurfadiah	P	22	5	5	5	4	4	5	4	5	4	5	5	4	55	4,58
25.	Ajeng N R	P	22	5	4	4	5	4	5	5	5	5	4	4	4	54	4,5
	TOTAL			110	106	108	110	103	101	99	96	96	103	108	106		
	RATA-RATA			4,4	4,24	4,32	4,4	4,12	4,04	3,96	3,84	3,84	4,12	4,32	4,24		

Lampiran 10. Desain Poster dan Packging Produk



Lampiran 11. Dokumentasi Penelitian









Lampiran 12. Business Model Canvas

Key Patners 1. Pemasok bahan baku (Toko Sembako) 2. Pemasok Daging Ayam	Key Activities 1. Penyediaan bahan baku produksi 2. Proses produksi 3. Pemasaran	Value Propositions 1. Olahan daging ayam inovasi baru 2. Citarasa produk yang enak	Customer Relationships 1. Pelayanan yang baik 2. Menciptakan suasana usaha yang nyaman	Customer Segments 1. Ibu rumah tangga 2. Anak-anak, remaja dan Mahasiswa 3. Pengguna media sosial
	Key Resources 1. Bangunan dan lokasi usaha 2. Perlengkapan usaha 3. Merk/brand		Channels 1. Media social (Facebook, WhatsApp) 2. Outlet (Lapak)	
Cost Structure 1. Biaya Transportasi 2. Biaya Pengadaan 3. Biaya Produksi 4. Biaya perawatan alat			Revenue Streams 1. Penjualan produk	

Lampiran 13. Analisa Data Deskripsi Warna

WARNA P1	
Mean	4,06
Standard Error	0,086246066
Median	4
Mode	4
Standard Deviation	0,862460656
Sample Variance	0,743838384
Kurtosis	0,896338484
Skewness	-0,888103835
Range	4
Minimum	1
Maximum	5
Sum	406
Count	100
Confidence Level(95,0%)	0,171130905

WARNA P2	
Mean	3,85
Standard Error	0,086893642
Median	4
Mode	4
Standard Deviation	0,868936422
Sample Variance	0,755050505
Kurtosis	-0,829515077
Skewness	-0,173202168
Range	3
Minimum	2
Maximum	5
Sum	385
Count	100
Confidence Level(95,0%)	0,172415838

WARNA P3	
Mean	3,99
Standard Error	0,085864587
Median	4
Mode	4
Standard Deviation	0,858645868
Sample Variance	0,737272727
Kurtosis	-0,49078357
Skewness	-0,469075499
Range	3
Minimum	2
Maximum	5
Sum	399
Count	100
Confidence Level(95,0%)	0,170373969

Lampiran 14. Analisa Data Deskripsi Tekstur

TEKSTUR P1		TEKSTUR P2		TEKSTUR P3	
Mean	4,03	Mean	3,88	Mean	4,06
Standard Error	0,074474591	Standard Error	0,067089568	Standard Error	0,074968007
Median	4	Median	4	Median	4
Mode	4	Mode	4	Mode	4
Standard Deviation	0,744745906	Standard Deviation	0,670895678	Standard Deviation	0,749680066
Sample Variance	0,554646465	Sample Variance	0,45010101	Sample Variance	0,562020202
Kurtosis	-0,732799957	Kurtosis	0,212107707	Kurtosis	-0,741699404
Skewness	-0,198237765	Skewness	-0,265745449	Skewness	-0,245530874
Range	3	Range	3	Range	3
Minimum	2	Minimum	2	Minimum	2
Maximum	5	Maximum	5	Maximum	5
Sum	403	Sum	388	Sum	406
Count	100	Count	100	Count	100
Confidence Level(95,0%)	0,147773745	Confidence Level(95,0%)	0,133120258	Confidence Level(95,0%)	0,14875279

Lampiran 15. Analisa Data Deskripsi Aroma

AROMA P1	
Mean	4,07
Standard Error	0,072828843
Median	4
Mode	4
Standard Deviation	0,728288432
Sample Variance	0,53040404
Kurtosis	-0,564975942
Skewness	-0,268464527
Range	3
Minimum	2
Maximum	5
Sum	407
Count	100
Confidence Level(95,0%)	0,144508225

AROMA P2	
Mean	3,97
Standard Error	0,078438034
Median	4
Mode	4
Standard Deviation	0,784380345
Sample Variance	0,615252525
Kurtosis	-1,044701093
Skewness	-0,075081574
Range	3
Minimum	2
Maximum	5
Sum	397
Count	100
Confidence Level(95,0%)	0,155638078

AROMA P3	
Mean	4,13
Standard Error	0,071991863
Median	4
Mode	4
Standard Deviation	0,719918626
Sample Variance	0,518282828
Kurtosis	-1,034354971
Skewness	-0,199738984
Range	2
Minimum	3
Maximum	5
Sum	413
Count	100
Confidence Level(95,0%)	0,142847474

Lampiran 16. Analisa Data Deskripsi Rasa

RASA P1	
Mean	4,03
Standard Error	0,091513646
Median	4
Mode	4
Standard Deviation	0,915136464
Sample Variance	0,837474747
Kurtosis	1,615718653
Skewness	-1,028351462
Range	4
Minimum	1
Maximum	5
Sum	403
Count	100
Confidence Level(95,0%)	0,181582928

RASA P2	
Mean	3,98
Standard Error	0,089870839
Median	4
Mode	4
Standard Deviation	0,898708389
Sample Variance	0,807676768
Kurtosis	-0,054914711
Skewness	-0,556655028
Range	4
Minimum	1
Maximum	5
Sum	398
Count	100
Confidence Level(95,0%)	0,178323242

RASA P3	
Mean	4,03
Standard Error	0,083430247
Median	4
Mode	4
Standard Deviation	0,834302467
Sample Variance	0,696060606
Kurtosis	-0,719119178
Skewness	-0,376355469
Range	3
Minimum	2
Maximum	5
Sum	403
Count	100
Confidence Level(95,0%)	0,16554371