



**PENGEMBANGAN PRODUK BURUNG PUYUH
DALAM PEMBUATAN ANEKA LAUK PAUK**

PROYEK AKHIR

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya Teknik**



Oleh
AMRI ISMAIL SANG
NIM. 09512134002

**PROGRAM STUDI TEKNIK BOGA FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
SEPTEMBER 2012**

HALAMAN PERSETUJUAN

Laporan Proyek Akhir yang berjudul **“Pengembangan Produk Burung Puyuh Dalam Pembuatan Aneka Lauk Pauk”** ini sudah disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, 9 Juni 2012
Dosen Pembimbing,



Priastuti Ekawatiningsih, M.Pd
NIP.19750428 199903 2 002

PROYEK AKHIR

**PENGEMBANGAN PRODUK BURUNG PUYUH
DALAM PEMBUATAN ANEKA LAUK PAUK**

Telah Dipertahankan di Depan Dewan Penguji Tugas Akhir
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Pada Tanggal : 10 Agustus 2012


Dan Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Guna Memperoleh Gelar
AHLI MADYA

DEWAN PENGUJI

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd	Ketua Penguji		10/08/2012
Marwanti, M.Pd	Penguji Utama		10/08/2012
Minta Harsana, M. Sc	Sekretaris		10/08/2012

Yogyakarta, 10 Agustus 2012
Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,




Dr. Moch. Bruri Triyono
NIP. 19560216 198603 1 003

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Proyek Akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya atau gelar lainnya di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis oleh orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, Agustus 2012
Yang Menyatakan,



Amri Ismail Sang
Nim. 09512134002

Motto

Jadilah seperti karang di lautan yang kuat dihantam ombak dan kerjakanlah hal yang bermanfaat untuk diri sendiri dan orang lain, karena hidup adalah sekali. Ingat hanya pada Allah apapun dan di manapun kita berada kepada dialah tempat meminta dan memohon

Kupersembahkan karya kecil ini untuk....

Allah SWT yang telah memberi kesempatan untuk menyelesaikan penyusunan Proyek Akhir ini

Ibu dan Bapak tercinta atas segala cinta kasih dan doa yang tak pernah putus sepanjang masa

Teman-temanku yang tak henti-hentinya memberikan motivasi

Teman-teman seperjuangan D3, Non regular, 2009, terimakasih atas persahabatan dan kerjasamanya selama ini

Almamaterku tercinta Universitas Negeri Yogyakarta

“ PENGEMBANGAN PRODUK BURUNG PUYUH DALAM PEMBUATAN ANEKA LAUK PAUK”

ABSTRAK
OLEH
AMRI ISMAIL SANG
09512134002

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk : 1) Menemukan formula ayam panggang Keraton, ayam bakar Kalasan, bebek goreng Madura yang diganti dengan burung puyuh sehingga menghasilkan produk yang disukai oleh masyarakat. 2) Menemukan prosedur pengolahan produk botok puyuh Keraton, puyuh bakar Kalasan, puyuh goreng Madura yang sesuai dengan keinginan masyarakat. 3) Menemukan penyajian yang sesuai produk botok puyuh Keraton, puyuh bakar Kalasan, puyuh goreng Madura yang menarik. 4) Mengetahui penerimaan masyarakat akan botok puyuh Keraton, puyuh bakar Kalasan, puyuh goreng Madura.

Penelitian ini dilakukan pada bulan Maret-Juni 2012 di Laboratorium Boga, Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta. Metode yang digunakan dalam pembuatan produk ini adalah R & D melalui beberapa tahap yaitu, 1) Menganalisis resep, 2) Merancang formula baru pengembangan ayam bakar Kalasan, ayam panggang Keraton, bebek goreng Madura substitusi unggas burung puyuh, 3) Melakukan pra eksperimen pembuatan produk, selanjutnya melakukan pembuatan produk untuk uji coba produk pertama (Validasi I) dan uji coba produk kedua (Validasi II), 4) Melakukan uji panelis dan pameran untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk pengembangan. 5) Melakukan analisis data dari penerimaan panelis semi terlatih dan masyarakat terhadap produk secara deskriptif.

Hasil penelitian diperoleh : 1) Resep yang tepat untuk puyuh bakar Kalasan yaitu penggantian 100% bahan utama dari ayam menjadi burung puyuh, formula yang tepat untuk botok puyuh Keraton yaitu 100% bahan utama yang diganti dari ayam menjadi burung puyuh dan meliputi teknik olah yang diubah dari memanggang menjadi pengukusan, formula yang tepat untuk puyuh goreng Madura yaitu 100% bahan yang diganti dari bebek menjadi burung puyuh 2) Prosedur pembuatan puyuh bakar Kalasan yaitu *boilling* dan bakar, teknik olah botok puyuh Keraton yaitu *boilling* atau perebusan dan pengukusan dan teknik olah puyuh goreng Madura yaitu teknik olah *boilling* dan menggoreng. 3) Penyajian pada puyuh bakar Kalasan, botok puyuh Keraton, dan puyuh goreng Madura menggunakan piring rotan yang diberi alas daun pisang beserta pelengkapannya seperti nasi putih, lalapan dan sambal. 4) Berdasarkan uji penerimaan produk terhadap produk puyuh bakar kalasan cukup disukai oleh panelis 27 (93%) dari total 30 panelis. Sedangkan yang menyukai botok puyuh Keraton yaitu 25 (90%) dari total 30 panelis dan yang menyukai puyuh goreng Madura yaitu 23 (77%) dari total 30 panelis.

“DEVELOPING OF QUAIL BIRD PRODUCT IN VARIOUS OF SIDE DISH”

ABSTRACT

BY

AMRI ISMAIL SANG

09512134002

The purpose of this research was to: 1) Found a formula roasted chicken palace, roasted chicken Kalasan, fried duck Madura replaced with quail to produce products th palace at are favored by the public. 2) Found the product processing procedures botok quail palace , roasted quail Kalasan, fried quail Madura in accordance with wishes of the people. 3) Found the appropriate dish and catchy of the product botok quail palace, roasted quail Kalasan, fried quail Madura. 4) Knowing public acceptance will botok quail palace, roasted quail Kalasan, and fried quail Madura.

The research was conducted on March-June 2012 in the Laboratory of Boga, Boga Department of Technical Education and Clothing Yogyakarta State University. The method used in the manufacture of these products is R & D in several stages, 1) Analyze recipe, 2) Designing a new formula development roasted chicken Kalasan, roasted chicken palace, fried duck Madura with quail poultry substitution, 3) Conducting pre-experimental manufacturing , then do manufacture products for the first product trials (Validation I) and a second product trials (Validation II), 4) Make a panelis experiment and exposition for understanding consumer acceptance power at developing product, 5) Conduct analysis of data from the proceeds of the semi-trained panelists and communities to the product description.

The results were obtained: 1) The right recipe for roasted quail Kalasan the replacement of 100% of the principal ingredients from chicken to quail, the exact formula for botok quail palace are 100% replaced the main ingredients of a chicken to quail and cover if the modified technique from roasting to steaming, the exact formula for fried quail Madura are 100% material changed from duck to quail 2) Manufacturing procedures roasted quail Kalasan is boiling and roasted, though the technique botok quail palace is boiling and steaming, and the techniques fried quail Madura is boilling and frying. 3) Presentation on roasted quail Kalasan, botok quail palace, and fried quail Madura using rattan plate given its complementary base in banana leaves like white rice, vegetables and sauce. 4) Based on product acceptance testing of the product roasted quail Kalasan is favored by 27 panelists (93%) of the total of 30 panelists. While the likes botok quail palace which 25 (90%) of the total of 30 panelists and the likes fried quail Madura namely 23 (77%) of the total of 30 panelists.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas karunia dan hidayah-Nya yang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Proyek Akhir yang berjudul “Pengembangan Produk Burung Puyuh Dalam Pembuatan Aneka lauk pauk” ini tepat pada waktunya. Laporan Proyek Akhir ini disusun untuk memenuhi tugas mata kuliah Proyek Akhir.

Dengan adanya laporan ini diharapkan mahasiswa Teknik Boga khususnya dapat memperoleh pengetahuan mengenai proses pembuatan produk *oriental* dari burung puyuh.

Atas selesainya laporan ini tidak lupa saya mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr.Moch. Bruri Triyono, Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Noor Fitrihana,M .Eng, Ketua Jurusan PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Sutriyati Purwanti, M.Si, Kaprodi Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Dr. Mutiara Nugraheni, Ketua Pelaksana Pameran Proyek Akhir 2012 Jurusan Pendidikan Teknik Boga Dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
5. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd, Dosen Pembimbing Proyek Akhir, yang telah berkenan memberikan bimbingan, dukungan serta arahan selama proses pembuatan Laporan Proyek Akhir.

6. Kepada semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu, yang telah member dukungan kepada saya

Dalam penulisan Proyek Akhir ini, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan, sehingga saran dan kritik yang membangun sangat diharapkan.

Yogyakarta, Agustus 2012

Yang Menyatakan,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Amri Ismail Sang', is placed over a light blue rectangular background.

Amri Ismail Sang

Nim. 09512134002

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Analisis Bahan	7
1. Burung Puyuh	7
2. Pengolahan Buruh Puyuh	12
B. Kajian Produk	14
1. Konsep Produk	14
2. Kajian Bahan dan Fungsi	17
C. Kajian Teknik Pengolahan	25

D. Kajian Karakteristik Produk.....	29
E. Kerangka Berpikir.....	32

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian	34
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	36
C. Alat dan Bahan Pembuatan Produk	36
1. Puyuh Bakar Kalasan.....	36
2. Botok Puyuh Keraton	38
3. Puyuh Goreng Madura.....	39
D. Prosedur Pengembangan	41
E. Rancangan Penyajian dan Pengemasan	49
F. Rancangan Pengujian Daya Terima Produk.....	49
G. Metode Analisis Data.....	51

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Hasil Pengembangan	52
B. Hasil Uji coba Produk	53
1. Hasil Pra Eksperimen, Validasi I Dan II	53
2. Pameran Produk	66
C. Pembahasan	66
1. Formula Produk.....	66
2. Teknik Olah dan Cara Penyajian.....	67
3. Hasil Uji Penerimaan Produk.....	68

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	72
B. Saran.....	74

DAFTAR PUSTAKA	75
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kandungan burung puyuh.....	10
Tabel 2. Kandungan Gizi daging puyuh per 100 gram.....	10
Tabel 3. Formula ayam bakar kalasan	15
Tabel 4. Formula ayam panggang keraton	16
Tabel 5. Formula bebek goreng madura	17
Tabel 6. Karakteristik hasil produk puyuh bakar kalasan	30
Tabel 7. Karakteristik hasil produk botok puyuh keraton.....	31
Tabel 8. Karakteristik hasil produk puyuh goreng madura.....	32
Tabel 9. Karakteristik bahan puyuh bakar kalasan.....	37
Tabel 10. Karakteristik alat preparasi	37
Tabel 11. Karakteristik bahan botok puyuh keraton.....	38
Tabel 12. Karakteristik alat preparasi	39
Tabel 13. Karakteristik bahan puyuh goreng madura.....	40
Tabel 14. Karakteristik alat preparasi	40
Tabel 15. Formula puyuh bakar kalasan	42
Tabel 16. Formula pelengkap puyuh bakar kalsan	43
Tabel 17. Formula botok puyuh keraton	45
Tabel 18. Formula puyuh goreng madura.....	47
Tabel 19. Lembar uji penerimaan.....	50
Tabel 20. Formula puyuh bakar kalasan	54
Tabel 21. Formula pelengkap puyuh bakar kalasan	55
Tabel 22. Hasil penilaian dosen dalam validasi I dan validasi II	56
Tabel 23. Hasil akhir formula puyuh bakar kalasan	57

Tabel 24. Formula akhir pelengkap puyuh bakar kalasan.....	58
Tabel 25. Karakteristik puyuh bakar kalasan	58
Tabel 26. Formula botok puyuh keraton	59
Tabel 27. Hasil penilaian dosen dalam validasi I dan validasi II	60
Tabel 28. Hasil akhir formula botok puyuh keraton.....	61
Tabel 29. Karakteristik botok puyuh keraton	61
Tabel.30. Formula puyuh goreng madura.....	62
Tabel.31. Hasil penilaian dosen dalam validasi I dan validasi II	63
Tabel 32 Hasil akhir formula puyuh goreng madura	64
Tabel 33. Karakteristik puyuh goreng madura.....	65
Tabel 34. Data Hasil Uji Panelis 30 Orang	69
Tabel 35. Nilai Akhir Penilaian Produk Dalam Prosentase.....	70

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Diagram 1. Diagram alir proses pengolahan burung puyuh.....	13
Gambar 1. Ayam bakar kalasan.....	29
Gambar 2. Ayam panggang keraton	30
Gambar 3. Bebek goreng madura	31
Gambar 4. Diagram alir kerangka berfikir	34
Gambar 5. Diagram alir metode penelitian	35
Gambar 6. Diagram prosedur pengembangan puyuh bakar kalasan	45
Gambar 7. Diagram prosedur pengembangan botok puyuh keraton	46
Gambar 8. Diagram prosedur pengembangan puyuh goreng madura	48
Gambar 9. Rancangan <i>display</i> pameran produk.....	49
Gambar 10. Validasi ke II	58
Gambar 11. Validasi ke II	61
Gambar 12. Validasi ke II	65
Gambar 13. <i>Display</i> pameran produk dari burung puyuh.....	66
Gambar 14. Persentase nilai akhir produk	70

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Resep Produk Pengembangan
- Lampiran 2. Borang Penilaian Produk
- Lampiran 3 Hasil Uji Coba Produk (Validasi I dan II)
- Lampiran 4. Lembar Hasil Uji Panelis

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki banyak keanekaragaman hewan. Salah satu keanekaragaman hewan yang dimiliki Indonesia adalah unggas yang dapat diolah menjadi makanan atau bisa dikonsumsi seperti burung puyuh, burung puyuh adalah satu dari sekian banyak hewan atau unggas yang ada di Indonesia. Di Indonesia, burung puyuh telah lama dimanfaatkan sebagai bahan pangan, baik bahan pangan pokok maupun bahan pangan tambahan, karena burung puyuh memiliki rasa yang cukup lezat dan kaya akan gizi didalamnya sehingga dapat menggantikan ayam maupun bebek dalam hidangan aneka lauk pauk. Sumber: Sukma Ardiansah di 18:16 <http://budidayanews.blogspot.com/2009/02/budidaya-puyuh.html>

Di Indonesia banyak sekali olahan unggas seperti burung puyuh, ayam, dan bebek. Karena selain rasanya lezat unggas-unggas tersebut mudah diolah menjadi aneka hidangan lauk pauk. Di Indonesia ada olahan dari bahan dasar unggas dan menjadi makanan khas di daerah yaitu ayam bakar Kalasan, ayam panggang keraton, dan bebek goreng Madura. Semua masakan unggas tersebut berasal dari daerahnya masing-masing, yang pertama ayam bakar Kalasan adalah ayam bakar yang paling terkenal di daerah Kalasan yang banyak juga konsumennya dan menjadi salah satu masakan khas yang berada di daerah Kalasan Yogyakarta. Selanjutnya ayam panggang Keraton, ayam panggang Keraton adalah salah satu masakan yang terkenal di daerah

istimewa Yogyakarta tepatnya di Keraton, ayam panggang keraton sudah cukup lama menjadi salah satu masakan yang khas di Keraton. Berikutnya bebek goreng Madura, bebek goreng Madura adalah masakan yang berasal dari Kota Madura dan menjadi salah satu masakan khas dari daerah Madura karena sudah berada sejak lama dan sudah terkenal di Madura maupun daerah lain di Indonesia. Sumber: Tim dapur sehat, yeni ismayani, ferdianto kusumadjaja. (2011). Poleng di 03:54 <http://budidayanews.blogspot.com/2009/02/budidaya-puyuh.html> Alexander B.W di 18:26 <http://bumburesepmasakan.blogspot.com/2011/02/ayam-panggang-kraton.html>

Olahan unggas dari ayam dan bebek memiliki keunggulan dan kelemahan masing-masing, contohnya ayam memiliki rasa yang sangat lezat namun harganya yang sangat tinggi menjadikan masyarakat berpikir 2 kali untuk membelinya begitu juga bebek selain rasanya yang lezat dan khas bebek memiliki harga yang cukup tinggi. Sedangkan burung puyuh selain rasanya lezat burung puyuh hanya memiliki daging yang sedikit namun harga burung puyuh tidak semahal ayam dan bebek, namun burung puyuh juga memiliki kelemahan, dagingnya yang liat dikarnakan kebanyakan daging puyuh yang dijual di pasar yaitu burung puyuh yang sudah afkir atau burung puyuh yang sudah tidak memproduksi. Akan tetapi burung puyuh dapat di jadikan alternatif sebagai pengganti olahan ayam dan bebek seperti ayam bakar Kalasan, ayam panggang Keraton, dan bebek goreng Madura, karena masakan tersebut banyak peminat atau konsumennya. Sumber: Poleng di 03:54 <http://budidayanews.blogspot.com/2009/02/budidaya-puyuh.html>

Berdasarkan olahan unggas yang dijelaskan sebelumnya mengenai produk yang akan dikembangkan memiliki penjelasan yang lebih jelas sebagai berikut: ayam bakar Kalasan yang akan diganti bahan dasarnya dengan puyuh dan dengan teknik olah yang sama yaitu dibakar dengan formula yang sedikit berbeda sehingga berubah nama menjadi puyuh bakar Kalasan. Selanjutnya ayam panggang Keraton yang berbahan dasar ayam akan diganti puyuh dengan teknik olah yang berbeda dari pemanggangan menjadi pengukusan dan dengan formula bumbu yang berbeda sehingga berubah bentuk, tekstur, rasa, dan nama menjadi botok puyuh Keraton dan yang terakhir adalah bebek goreng Madura yang berbahan dasar bebek akan diganti burung puyuh dengan teknik olah yang sama dan formula bumbu yang sedikit berbeda sehingga berubah nama menjadi puyuh goreng Madura. Sumber: Tim Dapur Sehat, Yeni Ismayani, Ferdianto Kusumadjaja. (2011).

Pemanfaatan burung puyuh sebagai bahan substitusi kedalam olahan lauk pauk diharapkan dapat menambah keanekaragaman pangan terutama hidangan lauk pauk dan sebagai salah satu upaya dalam meningkatkan citra pangan lokal terutama olahan dari unggas burung puyuh. Sedangkan dalam pengembangan produk ayam bakar Kalasan, ayam panggang Keraton, dan bebek goreng Madura tersebut diharapkan tidak merubah cita rasa khas dari daerahnya masing-masing dan dapat memberikan variasi baru dari masakan tersebut. Sumber: Polengs di 03:54 <http://budidayanews.blogspot.com/2009/02/budidaya-puyuh.html>

B. Identifikasi masalah

Berasarkan latar belakang masalah diatas dapat didefinikasi terhadap masalah yang ada diantaranya :

1. Masih kurang maksimalnya pemanfaatan burung puyuh sebagai bahan pangan lokal dalam pembuatan aneka lauk pauk.
2. Terbatasnya teknik pengolahan burung puyuh di kalangan masyarakat untuk saat ini.
3. Masih minimnya pengetahuan masyarakat terhadap kandungan gizi yang terdapat pada burung puyuh.
4. Pengembangan masakan dengan bahan baku burung puyuh masih kurang bervariasi dan masyarakat masih belum paham dalam hal penyajian olahan burung puyuh.
5. Harga puyuh lebih murah dibandingkan harga ayam dan bebek, namun kandungan gizi burung puyuh tidak kalah dengan ayam dan bebek.

C. Rumusan Masalah

Untuk menindaklanjuti dari identifikasi masalah yang sudah dijelaskan sebelumnya dapat dirumuskan permasalahan yang timbul dalam penyusunan prpyek Akhir ini, yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana formula yang tepat untuk botok puyuh Keraton, puyuh bakar Kalasan, puyuh goreng Madura?
2. Bagaimana prosedur pengolahan yang tepat untuk botok puyuh Keraton, puyuh bakar Kalasan, puyuh goreng Madura agar sesuai dengan keinginan masyarakat?

3. Bagaimana teknik penyajian dalam produk puyuh bakar Kalasan, botok puyuh Keraton, dan puyuh goreng Madura yang sesuai dan dapat di terima oleh masyarakat?
4. Bagaimana penerimaan masyarakat terhadap puyuh bakar Kalasan, botok puyuh Keraton, dan puyuh goreng Madura?

D. Tujuan Penelitian

Tujuan dari proyek akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Menemukan formula yang tepat untuk puyuh bakar Kalasan, botok puyuh keraton, puyuh goreng Madura.
2. Menemukan prosedur pengembangan produk botok puyuh Keraton, puyuh bakar Kalasan, puyuh goreng Madura yang sesuai dengan keinginan masyarakat.
3. Menemukan penyajian yang sesuai untuk produk puyuh bakar Kalasan, botok puyuh Keraton, puyuh goreng Madura agar dapat diterima oleh masyarakat.
4. Mengetahui daya terima konsumen terhadap produk puyuh bakar Kalasan, botok puyuh Keraton, puyuh goreng Madura.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti
 - a. Mengangkat dan mengenalkan produk olahan burung puyuh sebagai makanan yang mengandung gizi tinggi
 - b. Menambah variasi aneka lauk pauk dengan bahan dasar burung puyuh yang bergizi baik bagi masyarakat.

2. Bagi Instansi

- a. Menciptakan inovasi baru tentang suatu menu makanan dengan bahan dasar burung puyuh.
- b. Hasil penelitian ini dapat menjadi referensi baru tentang olahan burung puyuh dengan inovasi masakan yang baru.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Analisis bahan

1. Burung puyuh

Burung Puyuh merupakan jenis burung yang tidak dapat terbang, ukuran tubuh relatif kecil, berkaki pendek dan dapat diadu. Burung puyuh disebut juga dalam bahasa Jawa adalah Gemak, bahasa asingnya disebut "*Quail*", merupakan bangsa burung yang pertama kali dternakan di Amerika Serikat, tahun 1870. Dan terus dikembangkan ke penjuru dunia. Sedangkan di Indonesia burung puyuh mulai dikenal, dan dternak semenjak akhir tahun 1979. Kini mulai bermunculan di kandang-kandang ternak yang ada di Indonesia. Sumber: Polengs di 03:54 <http://budidayanews.blogspot.com/2009/02/budidaya-puyuh.html>

Dan ada beberapa daerah di Indonesia yang banyak membudidayakan atau berternak burung puyuh, antara lain di daerah Sumatera, Jawa Barat, Jawa Timur, dan Jawa Tengah. Untuk budidaya burung puyuh harus mengetahui dan mempersiapkan beberapa hal seperti penyiapan sarana dan alat-alat untuk perawatan burung puyuh, penyiapan bibit, pemeliharannya dan harus mengetahui batasan-batasan umur burung puyuh karena burung puyuh mulai memproduksi telur umur 45 hari dan masa bertelurnya sampai 12 bulan, setelah itu burung puyuh sudah tidak bisa bertelur atau sudah afkir, setelah itu burung

puyuh harus segera diganti dengan indukan yang baru dan indukan burung puyuh yang sudah tidak memproduksi atau sudah tidak bertelur bisa dijual dan dikonsumsi. Oleh karena itu rata-rata burung puyuh yang dijual dipasar adalah burung puyuh yang sudah afkir atau sudah tidak bertelur, dengan tekstur daging yang alot bila dalam proses pengempukan atau perebusannya kurang lama. Sumber : Polengs di03:54<http://budidayanews.blogspot.com/2009/02/budidaya-puyuh.html>.

Burung puyuh sama halnya dengan unggas lain yang di jadikan berbagai jenis bahan utama untuk hidangan lauk pauk seperti unggas ayam, bebek, dan burung lainnya. Burung puyuh juga sangat cocok untuk pengganti menu unggas dari ayam dan bebek dalam sebuah *restaurant* atau rumah makan yang menyediakan olahan unggas terutama lauk pauk. Sumber: Polengs di 03:54 <http://budidayanews.blogspot.com/2009/02/budidaya-puyuh.html> dan berikut ini dapat di lihat keunggulan yang terdapat pada burung puyuh :

- a. Dagingnya sangat lezat dan gurih.
- b. Dagingnya, merupakan makanan alternatif bagi para penderita jantung koroner dan darah tinggi.
- c. Daging puyuh kaya mikronutrien dan berbagai vitamin termasuk folat, B kompleks dan vitamin E dan K.
- d. Selain itu, kandungan telur dan daging puyuh mempunyai kadar kolesterol yang sangat rendah.

- e. Bisa melancarkan peredaran darah.
- f. Daging puyuh juga bias Menguatkan tulang belakang.
- g. Daging burung puyuh, bergizi, kaya protein, zat besi, kalsium, fosfor, yang dikenal sebagai tempat penyimpanan logam.
- h. Oleh karena itu dianjurkan bagi orang dengan kadar kolesterol tinggi dan mereka yang ingin mempertahankan tingkat rendah kolesterol.
- i. Gizi daging burung puyuh, telur, darah dapat digunakan sebagai obat.

Sumber: Poleng di 03:54 <http://budidayanews.blogspot.com/2009/02/budidaya-puyuh.html>

Di Indonesia masih terlalu banyak masyarakat yang belum paham tentang kandungan gizi yang dapat pada burung puyuh, maka dari itu belum banyak masyarakat yang mengolah dan menjadikan burung puyuh sebagai variasi hidanagan aneka lauk pauk maupun untuk hidanagan sehari-hari. Dan berdasarkan keunggulan yang terdapat pada burung puyuh seperti yang sudah di jelaskan sebelumnya namun burung puyuh memiliki kekurangan yaitu dagingnya sedikit akan tetapi burung puyuh banyak memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi dan baik untuk kesehatan tubuh manusia apabila di olah serta di konsumsi secara benar dan mengenai kandungan yang terdapat pada burung puyuh dapat dilihat pada tabel 1 yang berada di lembar berikutnya.

Tabel 1. Kandungan Burung Puyuh

No	Kandungan gizi	Nilai	Satuan	Persentase
1	Kalori	209	(875 kj)	10 %
2	Karbohidrat	0,0	(0,0 kj)	
3	Lemak	119	(498 kj)	
4	Protein	90,8	(380 kj)	
5	Alkohol	0	(0,0 kj)	
6	Vitamin A	265,0	UI	5 %
7	Vitamin C	6,6	Mg	11 %
8	Vitamin B6	0,7	Mg	33 %
9	Vitamin B12	0,5	Mg	8 %
10	Kalsium	14,2	Mg	1 %
11	Besi	4,3	Mg	24 %
12	Magnesium	25,1	Mg	6 %
13	Fospor	300,0	Mg	30 %
14	Kalium	235,0	Mg	7 %
15	Sodium	57,8	Mg	2 %
16	Selenium	18,1	Mg	26 %

Sumber: Polengs di 03:54 <http://budidayanews.blogspot.com/2009/02/budidaya-puyuh.html>

Dari penjelasan sebelumnya tentang keunggulan dan kandungan yang terdapat pada burung puyuh serta cukup banyak kandungan gizi yang dimiliki burung puyuh yang baik untuk tubuh manusia.

Tabel 2. Kandungan Gizi Daging Puyuh Per 100 Gram.

Jenis Analisis	Daging mentah
Air	70,50 gram
Lemak	7,70 gram
Protein	21,10 gram
Abu	1,00 gram
Kalsium	0,129 gram
Fosfor	0,189 gram
Thiamin	0,05 gram
Riboflavin	0,27 gram
Niasin	5,20 gram
Vitamin A	1.636 IU

Sumber : Polengs di 03:54 <http://budidayanews.blogspot.com/2009/02/budidaya-puyuh.html>

Pada umumnya ada beberapa cara untuk membedakan puyuh jantan dengan puyuh betina, yaitu: puyuh jantan dewasa berwarna hitam dan puyuh betina berwarna coklat terang dan di bagian dadanya terdapat totol-totol coklat, dan bobot puyuh jantan lebih ringan dari puyuh betina, hanya 117 gram/ekor. Suaranya seperti kastanet yang keras. Puyuh muda mulai berkicau pada umur 5-6 minggu. Selama puncak musim kawin normal, maka jantan akan berkicau setiap malam. Sedangkan warna bulu betina mirip dengan jantan, kecuali bulu pada kerongkongan dan dada bagian atas, karena warna cinnamonya lebih terang dan dihiasi totol-totol berwarna coklat tua. dan ukuran puyuh betina lebih besar dari puyuh jantan dengan bobot sekitar mencapai 143 gram/ekor. Sumber: Polengsd03:54<http://budidayanews.blogspot.com/2009/02/budidaya-puyuh.html>

Secara Ilmiah, burung puyuh dikelompokkan ke dalam kelas dan taksonomi sebagai berikut:

Kingdom : Animalia
Filum : Chordata
Class : Aves
Famelia : Phasianidae
Ordo : Galliformes
Genus : Coturnix
Spesies : Coturnix coturnix japonica
Asal Negara : Jepang

Sumber: Polengsd di 03:54 <http://budidayanews.blogspot.com/2009/02/budidaya-puyuh.html>

2. Pengolahan Burung Puyuh

Pengolahan unggas adalah proses pembuatan dari bahan makanan mentah menjadi makanan siap untuk dikonsumsi yang pada dasarnya terbuat dari unggas dan cara dalam pengolahan unggas yaitu: unggas yang sudah disembelih atau dipotong harus dibersihkan bulu-bulu yang meliputi badan unggas, setelah unggas sudah bersih dari bulunya harus dikeluarkan isi perutnya, dan dicuci hingga bersih, kemudian potong unggas sesuai selera yang diinginkan. Sumber: Rossi Ara.2011.

Sebaiknya saat pembelian unggas harus hati-hati dan teliti dalam memilih unggas yang akan dibeli yaitu dengan cara memilih unggas yang masih segar ataupun sebaiknya membeli unggas di tempat pemotongan unggas langsung agar unggas tersebut benar-benar segar dan jangan membeli unggas yang berwarna biru dan bau tak sedap, karena dipastikan unggas tersebut sudah busuk dan tidak layak untuk dikonsumsi bagi tubuh manusia. Sumber: Ruffino E.M, dan Bartono P.H.2006. Yogyakarta:Andi

Oleh karena itu pemilihan unggas dengan kualitas baik dan tidak baik sangatlah berpengaruh pada hasil olahan atau hasil masakan tersebut dan proses pengolahan unggas dari bahan mentah sampai menjadi bahan siap olah harus diperhatikan, agar tidak ada daging yang terbung dan bersih dari kotoran. Sumber : Ruffino E.M, dan Bartono P.H.2006. Yogyakarta:Andi

Pada dasarnya pengolahan unggas harus diperhatikan, terutama dalam proses pengolahan unggas mentah sampai unggas siap olah, agar dapat dimanfaatkan dengan baik dan jika unggas sudah bersih dan menjadi bahan siap olah hendaknya disimpan apabila bahan belum mau digunakan dan daging unggas tersebut dimasukan di dalam lemari pendingin agar unggas yang sudah menjadi bahan siap olah tetap segar dan bersih sehingga dapat mencegah pembusukan. Selain itu ada beberapa tahapan awal dalam pengolahan unggas dari bahan mentah sampai bahan siap olah. Sumber: Threes Emir. 2011. Nani, Ratnaningsih. (2008) Yogyakarta dan untuk lebih jelasnya dapat di lihat pada diagram alir di bawah:

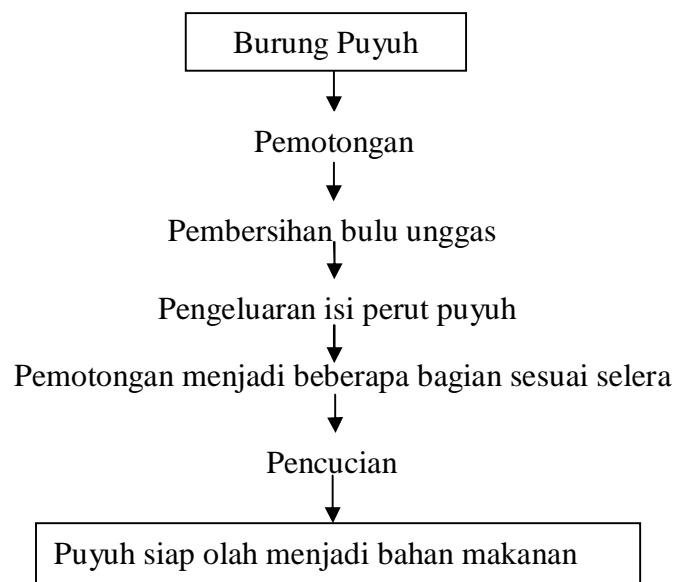


Diagram 1. Diagram alir proses pengolahan burung puyuh.

Sumber : Poleng di 03:54 <http://budidayanews.blogspot.com/2009/02/budidaya-puyuh.html>

B. Kajian Produk

1. Konsep Produk

a. Teori Dasar Rasa Ayam Bakar Kalasan

Kalasan adalah salah satu kecamatan di Kabupaten Sleman di Daerah Istimewa Yogyakarta. Letaknya di sebelah timur Kota Yogyakarta di antara Prambanan dan bandar udara Adisucipto. Kalasan terkenal karena ayam bakar kalasanya yang sangat lezat. Selain itu, ada juga candi-candi kuno seperti Candi Kalasan dan Candi Sari. Sumber: Tim Dapur Sehat, Yeni Ismayani, Ferdianto Kusumadjaja. (2011).

Ayam bakar Kalasan memiliki kekhasan karena dimasak dengan santan kelapa sehingga mempunyai rasa yang sangat enak. Ayamnya dari jenis lokal atau biasa disebut sebagai ayam kampung dan dimasak secara utuh. Ayam bakar Kalasan dapat dinikmati di banyak tempat makan di Indonesia maupun di Negara lain. Sumber: Tim Dapur Sehat, Yeni Ismayani, Ferdianto Kusumadjaja. (2011).

Ayam bakar Kalasan merupakan produk yang mempunyai rasa gurih dan tekstur dagingnya ayamnya sangat lembut serta kaya akan gizi. Selain itu ayam bakar Kalasan memiliki rasa yang khas karena banyak menggunakan bumbu rempah-rempah seperti santan, kunyit, merica, bawang putih, bawang merah, lengkuas, jahe dan lain sebagainya serta dilengkapi dengan sambal limau sebagai pelengkap yang dapat digunakan untuk menambah selera makan konsumen, Sumber: Tim Dapur Sehat, Yeni Ismayani, Ferdianto Kusumadjaja. (2011).

Dan untuk lebih jelasnya mengenai formula ayam bakar kalasan dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 3. Formula Ayam Bakar Kalasan

No	Bahan	Jumlah
1	Daging ayam	1 ekor
2	Daun salam	3 lembar
3	Batng sere	2 btg
4	Lengkuas	3 siung
5	Garam	1 sdm
6	Merica	Secukupnya
7	Bawang putih	5 siung
8	Bawang merah	10 siung
9	Gula	50 gram
10	Kemiri	4 butir
11	Jinten	½ sd
12	Santan	550 ml
13	Air kelapa	250 ml
14	ketumbar	1 sdm
Sambal limau		
15	Cabai merah	5 buah
16	Limau ambil airnya	Secukupnya
17	Terasi	½ sdt
18	Gula merah	1 sdt
19	Garam	Secukupnya
20	Cabai rawit	6 buah

Sumber: Tim dapur sehat, yeni ismayani, ferdianto kusumadjaja. (2011).

b. Ayam Panggang Keraton

Keraton adalah daerah tempat seorang penguasa atau raja dan biasanya dalam pengertian sehari-hari, keraton sering merujuk pada istana penguasa di Jawa. Sedangkan Ayam panggang Keraton adalah masakan yang berasal dari pulau Jawa tepatnya di Keraton karena awal dibuat di Keraton. Produk ayam panggang Keraton ini memiliki tekstur yang lembut dan empuk,

produk ini memiliki rasa yang khas sekali yang di timbulkan dari daging ayamnya karena proses pemasakannya menggunakan bumbu rempah-rempah seperti bawang merah, bawang putih, jahe, daun salam, kaldu, dan lain sebagainya dan kemudian melalui proses akhir panggangan dan biasanya ada juga yang menambah pelengkap pada ayam panggang Keraton seperti lalapan segar yang bertujuan untuk menambah selera makan konsumen. Untuk lebih jelasnya formula ayam bakar Kalasan dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Table 4. Formula Ayam Panggang Keraton

No	Bahan	Jumlah
1	Daging ayam	½ ekor
2	Daun salam	2 lembar
3	Garam, merica, kaldu	Secukupnya
4	Tomat cincang kasar	150 gram
5	Bawang putih	3 siung
6	Jahe	2 ruas
7	Bawang merah	5 siung
8	Gula pasir	1 sdm
9	Minyak goreng	3 sdm
10	Air panas	170 ml

Sumber: Alexander B. Widi18:26 <http://bumburesepmasakan.blogspot.com/2011/02/ayam-panggang-keraton.html>

c. Bebek Goreng Madura

Bebek Goreng Madura adalah masakan yang menggunakan bahan dasar bebek dan berasal dari Kota Madura, produk bebek goreng Madura ini memiliki tekstur yang renyah, gurih dan berwarna coklat dengan lumuran bumbu diatasnya, dan rasa yang khas dari daging bebek tersebut, biasanya ada yang membuat bebek goreng madura sedikit pedas, karena menyesuaikan lidah

konsumen dengan tambahan pelengkap seperti sambal dan lalapan, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Table 5. Formula Bebek Goreng Madura

No	Bahan	Resep acuan
1	Daging bebek	900 gram
2	Daun salam	8 lembar
3	Batang sere	4 batang
4	Air asam jawa	2 sdm
5	Air kelapa	1,2 liter
6	minyak	750 ml
Bumbu Yang Di Haluskan		
7	Lengkuas	3 ruas
8	Garam	Secukupnya
9	Merica butir	1 sdt
10	Bawang putih	4 siung
11	Bawang merah	8 siung
12	Kunyit	3 cm
13	Ketumbar sangria	1 sdt
14	Kemiri	2 butir
15	Gula merah	2 sdm
16	Cabai merah besar	10 buah
17	Cabai rawit merah	10 buah
18	Gula pasir	Secukupnya

Sumber: Tim dapur sehat, Yeni Ismayani, Ferdianto Kusumadjaja. (2011).

2. Kajian Bahan dan Fungsi

a) Daging Unggas

Daging unggas merupakan salah satu bagian tubuh dari unggas yang biasa digunakan untuk dikonsumsi dalam berbagai macam menu masakan, terutama hidangan aneka lauk pauk, seperti burung puyuh ayam dan bebek. Blog Aa' Hendro <http://hendro-sinichi-kudo.blogspot.com/2011/10/definisidaging-dan-otot.html>

b) Bawang Merah

Bawang merah adalah suatu tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pelengkap bumbu masak, yang berwarna merah, bawang merah berukuran sebesar ibu jari dan daunnya pun bias digunakan untuk masakan juga. bawang merah memiliki bau yang khas dan sedikit menyengat. Sumber: RatnaWulan<http://resepzahwan.blogspot.com/2010/01/macam-macam-bumbu-dapur.html>

c) Bawang Putih

Bawang putih adalah salah satu tumbuhan yang di manfaatkan sebagai pelengkap bumbu masakan juga sama halnya dengan bawang merah, yang membedakan adalah hanya bau, warna, bentuk, dan rasanya. Sumber: anonim.(2012).<http://www.kesehatan123.com/2070/manfaat-bawangputih/>

d) Minyak Goreng

Minyak goreng adalah suatu cairan yang dihasilkan dari tumbuhan tertentu dan hewan tertentu yang melalui proses penyulingan dan fermentasi sehingga menghasilkan minyak yang dapat membantu dalam proses pengolahan suatu produk makanan. Minyak goreng terbagi menjadi dua jenis yaitu minyak goreng yang berasal dari tumbuh-tumbuhan (minyak nabati) dan minyak atau lemak yang berasal dari sapi. Sumber: Ratna Wulan <http://resepzahwan.blogspot.com/2010/01/macam-macam-bumbu-dapur.html>

e) Batang Sere

Batang sere adalah tanaman sejenis alang-alang yang berfungsi sebagai pelengkap bumbu masakan dengan warna daun yang hijau meyerupai alang-alang dan batangnya yang berwarna agak putih kekuning-kuningan dan biasanya bau dari sere tersebut sangatlah khas. Biasanya sere dipergunakan dalam masakan yang di rebus seperti pada saat proses pengempukan daging dan yang lainnya, bisa juga digunakan untuk obat.

Sumber: Ratna Wulan <http://resepzahwan.blogspot.com/2010/01/macam-macam-bumbu-dapur.html>

f) Jahe

Jahe adalah suatu tanaman yang biasa dijadikan sebagai pelengkap bumbu masak dan sebagian orang juga menggunakannya sebagai obat masuk angin. Tekstur jahe yang tidak beraturan dengan warna coklat kekuning-kuningan dan dengan aroma atau bau yang tidak menyengat.

Sumber: Ratna Wulan <http://resepzahwan.blogspot.com/2010/01/macam-macam-bumbu-dapur.html>

g) Gula

Gula merupakan salah satu bahan pemanis yang sangat penting karena hampir setiap produk mempergunakan gula. Gula banyak di produksi dari tumbuhan tebu yang diolah dan diproses sehingga menghasilkan super corn dari beet yang menghasikan sugar beet. Disamping dari 2 jenis

tanaman tadi masih ada lagi beberapa jenis tanaman yang dapat menghasilkan gula, antara lain yaitu : maple, maïse (*corn syrup*). Gula terdiri dari 99,9% gula murni yang berguna sebagai bahan penambah rasa, sebagai bahan perubah warna dan bahan pengawetan. Sumber: Ratna Wulan <http://resepzahwan.blogspot.com/2010/01/macam-macam-bumbu-dapur.html>

h) Margarin

Margarine biasa disebut juga *oleomargarine*, *butter*, dan *lardine*. Margarine dibuat dari minyak tumbuh-tumbuhan dengan crem dari susu yang dijernihkan kemudian diaduk, diberi bahan perasa dan warna. Campuran ini kemudian dipisahkan, di dinginkan dan dibungkus atau dikalengkan. Minyak tumbuh-tumbuhan yang dipakai antara lain minyak kelapa, minyak biji matahari, biji kapas atau dari kedelai, dan Margarine pun dapat digunakan sebagai pengganti *butter*. Sumber: Ratna Wulan <http://resepzahwan.blogspot.com/2010/01/macam-macam-bumbu-dapur.html>

i) Air

Air merupakan bahan cair yang sangat penting bagi kehidupan manusia selain itu air biasa digunakan untuk memasak, karena air berfungsi untuk membantu peresapan bumbu pada proses pengungkepan atau pada saat marined. Sumber: Fitri, Rahmawati. (2008). Yogyakarta

j) Daun Salam

Daun salam adalah daun yang biasa dipergunakan oleh masyarakat untuk sebagai bumbu pelengkap dalam masakan, agar masakan yang dihasilkan menjadi lebih enak rasanya. dan pada dasarnya daun salam memiliki warna hijau, akan tetapi daun salam masih bisa dipergunakan walaupun sudah berwarna coklat dan mengering. Sumber: Ratna Wulan <http://resepzahwan.blogspot.com/2010/01/macam-macam-bumbu-dapur.html>

k) Air jeruk

Air jeruk adalah air yang dapat dihasilkan dari perasan buah jeruk dan digunakan untuk bumbu pelengkap dalam masakan, dan biasanya air jeruk digunakan untuk menghilangkan bau amis seperti daging, ikan, ayam, burung dan dapat digunakan untuk campuran minuman. Sumber: Ratna Wulan <http://resepzahwan.blogspot.com/2010/01/macam-macam-bumbu-dapur.html>

l) Terasi

Terasi adalah bumbu penyedap masakan yang terbuat dari udang yang dikeringkan lalu dihaluskan dan dibentuk, terasi memiliki warna coklat kehitaman dan bau yang sangat khas dan menyengat. Sumber : Ratna Wulan <http://resepzahwan.blogspot.com/2010/01/macam-macam-bumbu-dapur.html>

m) Merica

Merica adalah suatu bahan bumbu pelengkap yang biasa digunakan masyarakat untuk menambah rasa pedas pada masakan, pada dasarnya merica berupa butiran kecil-kecil yang menyerupai ketumbar namun lada lebih besar sedikit ukuranya dibandingkan ketumbar dan merica memiliki bau yang menyengat dan rasa yang khas yaitu pedas. Sumber: Ratna Wulan <http://resepzahwan.blogspot.com/2010/01/macam-macam-bumbu-dapur.html>

n) Garam

Garam adalah bumbu pokok dalam suatu masakan, garam memiliki warna putih dan rasa yang khas yaitu asin. Garam berasal dari air laut yang diendapkan sehingga menimbulkan butiran-butiran kristal lembut dan asin. Sumber: Ratna Wulan <http://resepzahwan.blogspot.com/2010/01/macam-macam-bumbu-dapur.html>

o) Kol

Kol adalah bahan masakan sejenis sayuran yang berwarna putih dan bulat memiliki lapisan-lapisan, biasanya digunakan sebagai pelengkap masakan sayur seperti sop, soto, gado-gado dan bisa digunakan sebagai pelengkap seperti lalapan. dan kol segar memiliki banyak vitamin. Sumber: Ratna Wulan <http://resepzahwan.blogspot.com/2010/01/macam-macam-bumbu-dapur.html>

p) Selada

Selada adalah jenis sayuran yang berwarna hijau dan biasa digunakan masyarakat untuk menghias makanan agar makanan terlihat lebih menarik selain itu daun selada juga biasa dijadikan hidangan pendamping atau pelengkap seperti lalapan dapat juga digunakan untuk pelengkap hidangan *salad* biasanya terdapat pada hotel berbintang maupun *restaurant*,
Sumber: Ratna Wulan <http://resepzahwan.blogspot.com/2010/01/macam-macam-bumbu-dapur.html>

q) Daun Kemangi

Daun kemangi adalah daun yang berwarna hijau, ukuran daunnya kecil-kecil dan mempunyai aroma serta rasa yang khas dan daun kemangi biasa digunakan masyarakat sebagai hidangan pelengkap seperti lalapan.
Sumber: Ratna Wulan <http://resepzahwan.blogspot.com/2010/01/macam-macam-bumbu-dapur.html>

r) Timun

Timun adalah sejenis sayuran yang biasa digunakan sebagai penghias makanan agar lebih menarik dan selain itu timun biasa digunakan masyarakat sebagai pelengkap lalapan, karena banyak mengandung air.
Sumber: Ratna Wulan <http://resepzahwan.blogspot.com/2010/01/macam-macam-bumbu-dapur.html>

s) Tomat

Tomat adalah suatu bahan makanan yang tergolong sejenis sayuran yang mempunyai warna merah dan rasa yang asam, pada dasarnya tomat biasa digunakan oleh masyarakat sebagai pelengkap bumbu masakan seperti sambal serta masakan yang lainnya, namun tomat dapat dipergunakan sebagai *garnis* pada suatu makanan, dan tomat dapat dipergunakan dalam suatu hidangan pelengkap seperti lalapan. Sumber: Ratna Wulan <http://resepzahwan.blogspot.com/2010/01/macam-macam-bumbu-dapur.html>

t) Lengkuas

Lengkuas adalah suatu bumbu atau bahan yang di gunakan pada suatu masakan, lengkuas memiliki tekstur kasar dan warna yang coklat. Lengkuas di gunakan di dalam masakan agar masakan menjadi lezat. Sumber: Ratna Wulan <http://resepzahwan.blogspot.com/2010/01/macam-macam-bumbu-dapur.html>

u) Kunyit

Kunyit adalah suatu tanaman yang digunakan sebagai pelengkap bumbu dalam mengolah masakan. Kunyit berwarna kuning, dan Kunyit biasa digunakan sebagai pelengkap bumbu dalam masakan. Sumber: Ratna Wulan <http://resepzahwan.blogspot.com/2010/01/macam-macam-bumbu-dapur.html>

v) Kecap

Kecap adalah bahan cair yang digunakan dalam mengolah suatu masakan, kecap memiliki warna hitam dan rasanya manis. kecap biasa digunakan dalam pengolahan yang melalui proses pembakaran atau pemanggangan seperti puyuh bakar, ayam bakar dan ikan bakar, dan dapat digunakan untuk masakan yang berkuah dan rasanya cenderung manis.

Sumber: Ratna Wulan <http://resepzahwan.blogspot.com/2010/01/macam-macam-bumbu-dapur.html>

C. Kajian Teknik Pengolahan

Prosedur yang digunakan dalam proses pengolahan baik pada resep lama dan resep dasar yang baru hanya ada perubahan sedikit dalam pengolahannya yaitu proses panggang diganti dengan proses pengukusan. Sedangkan proses pembakaran dan penggorengan tetap sama.

1. Ayam Bakar Kalasan

Dalam pengolahan ayam bakar Kalasan menggunakan bahan-bahan sebagai berikut, yaitu 1 ekor ayam kampung, 3 lembar daun salam, 3 ruang jari lengkuas, 3 batang serai, 50 gram gula merah, 500 ml santan, 500 ml air kelapa, 10 butir bawang merah, 5 siung bawang putih, 5 butir kemiri, 1 sdm ketumbar, ¼ sdt jinten, dan Garam secukupnya. Sedangkan untuk bahan sambal limaunya menggunakan 5 buah cabai merah, ½ sdt terasi goreng, 1 sdt gula merah, Garam secukupnya, dan 2 buah jeruk limau.

Sedangkan metode yang digunakan dalam pengolahan ayam bakar Kalasan adalah dengan cara dibakar di atas bara api, sebelum di bakar daging ayam di ungkep dengan rempah rempah selama 20 menit dengan api yang sedang. kemudian angkat dan tunggu beberapa menit hingga ayam agak dingin, lalu daging ayam di bakar serta dilumuri dengan bumbu lainnya lalu bakar dengan menggunakan bara api yang sudah disiapkan terlebih dahulu. kemudian dalam proses pembakaran ayam harus di balik sesekali dan di oles dengan sisa bumbu agar matangnya merata dan usahakan bara api tidak mengeluarkan api agar tidak hangus, dan diatur tingkat kematangannya agar mendapatkan hasil ayam bakar Kalasan yang baik dan tidak gosong, setelah matang angkat dan hidangkan bersama sambal limau dengan menggunakan piring yang sudah di persiapkan terlebih dahulu. Sumber: Tim dapur sehat, Yeni Ismayani, Ferdianto Kusumadjaja. (2011).

Berdasarkan metode yang digunakan dalam pengolahan ayam bakar Kalasan yang sudah dijelaskan sebelumnya, dalam proses pembuatan ayam bakar kalasan menggunakan teknik olah bakar, pengertian teknik olah bakar adalah salahsatu proses yang digunakan dalam mengolah suatu masakan yang menggunakan unsur panas dari arah bawah melalui media bara api dan begitu juga dalam proses pembuatan puyuh bakar Kalasan yaitu menggunakan proses teknik olah bakar. Sumber: Arif Hidayat di 16:41 <http://www.artikata.com/arti-320364-bakar.html>

2. Ayam Panggang Keraton

Dalam proses pengolahan ayam panggang Keraton menggunakan bahan-bahan sebagai berikut 1/2 ekor ayam, potong 2 bagian, 2 ruas jari jahe, memarkan, 2 lembar daun salam, 750 L air panas, 150 g tomat, cincang kasar, 1 sdm gula merah, 3 sdm minyak goreng, Garam, lada, kaldu secukupnya kemudian ada bumbu yang harus digerus kasar yaitu seperti 5 butir bawang merah, 3 siung bawang putih, 5 buah cabe merah.

Sedangkan untuk metode yang digunakan untuk ayam panggang Keraton sama halnya dengan ayam bakar Kalasan hanya saja teknik olahannya yang digunakan agak berbeda sedikit kalau ayam panggang Keraton setelah melalui proses pengungkepan bersama bumbu rempah-rempah ayam diangkat dan dibiarkan hingga dingin, setelah itu ayam dilumuri bumbu dan dimasukan kedalam oven pemanggang selama 15 menit dan dapat juga dengan menggunakan bara api disamping itu harus diperhatikan tingkat kematangannya. Setelah matang sajikan dengan piring yang sudah di siapkan dan diberi hiasan agar lebeh menarik dan bisa juga di beri lalapan.

Sumber: Alexander B.W di 18:26 <http://bumburesep masakan.blogspot.com/2011/02/ayam-panggang-keraton.html> 19.07.2012 12:27

Dalam pembuatan ayam panggang keraton menggunakan teknik olah panggang, teknik olah panggang yaitu salah satu proses dalam memasak dengan menggunakan unsur panas dari semua arah dan biasanya yang

menggunakan teknik olah panggang seperti hidangan lauk pauk. Namun dalam proses pembuatan botok puyuh Keraton. Pengertian botok adalah makanan khas Jawa yang terbuat awalnya dari ampas kelapa yang sudah diambil sarinya (santan). Pada awalnya botok yang terbuat dari ampas kelapa ini dimasak, agar ampas kelapa yang masih bergizi ini tidak dibuang. Oleh karena itu ampas kelapa ini kemudian dibumbui dengan cabai, garam, merica dan daun salam, dibungkus dalam daun pisang, yang kemudian dikukus dalam uap panas. Sedangkan yang dimaksud teknik pengukusan yaitu teknik olah yang menggunakan uap panas untuk mengempukan makanan. Sumber: Arif Hidayat di 16:41 <http://www.elbirtus.info/2012/09/arti-botok.html#ixzz27GSyI2Hb>

3. Bebek Goreng Madura

Dalam peruses pengolahan bebek goreng Madura menggunakan bahan-bahan seperti berikut 1 ekor bebek muda, potong menjadi 8 bagian, 1,2 liter air kelapa, 8 lembar daun salam, 4 batang serai, 2 sdm air asam jawa, 750 ml minyak, 10 buah cabai merah besar, 10 buah cabai rawit merah, 4 siung bawang putih, 8 butir bawang merah, 2 butir kemiri, sangria, 2 ruas jari lengkuas, 1 ruas jari kunyit, bakar sebentar, 1 sdt merica butiran, sangrai sebentar, Garam secukupnya, Gula pasir secukupnya, 2 sdm gula merah/gula jawa.

Sedangkan metode yang di gunakan untuk bebek goreng Madura adalah dengan cara menggoreng, teknik olah menggoreng secara garis besar yaitu proses pengempukan dan pengeringan suatu maskan dengan menggunakan minyak diatas wajan. Dan langkah awalnya sama dengan ayam baklar Kalasan dan ayam panggang Keraton sebelum daging bebek di ungkep atau direbus bersama bumbu rempah-rempah daging bebek dilumuri cuka atau air jeruk nipis dan didiamkan selama 30 menit, kemudian rebus hingga empuk. Lalu angkat dan ditiriskan, kemudian goreng hingga matang lalu sajikan diatas piring yang sudah disiapkan bersama sisa bumbu yang sudah ditumis beserta pelengkapny kemudian diberi *garnish* agar menarik. Sumber: Tim Dapur Sehat, Yeni Ismayani, Ferdianto Kusumadjaja. (2011).

D. Kajian karakteristik produk

1. Berdasarkan hasil dari pengolahan ayam bakar Kalasan menghasilkan karakteristik ayam bakar Kalasan meliputi rasa, aroma, tekstur, warna. Lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 7.



Gambar 1. Ayam Bakar Kalasan

Sumber: Tim Dapur Sehat, Yeni Ismayani, Ferdianto Kusumadjaja. (2011).

Tabel 6. Karakteristik Hasil Produk Dari Ayam Bakar Kalasan

No	Unsur	Karakteristik
1	Rasa	Manis,
2	Aroma	Gurih
3	Tekstur	Empuk
4	Warna	Coklat

Sumber: Tim Dapur Sehat, Yeni Ismayani, Ferdianto Kusumadjaja. (2011).

Ayam bakar Kalsan mempunyai rasa yang cenderung manis karena menggunakan gula merah, serta rasa yang gurih karena menggunakan santan dan bumbu rempah-rempah. Sumber: Tim Dapur Sehat, Yeni Ismayani, Ferdianto Kusumadjaja. (2011).

2. Berdasarkan penjelasan yang sudah dibahas sebelumnya mengenai Ayam Panggang Keraton dapat di perjelas dengan karakteristiknya, yang meliputi dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna, untuk lebih jelasnya dapat di lihat pada tabel dibawah ini:



Gambar 2. Ayam Panggang Keraton

Sumber: Alexander B. W. di 18:26 <http://bumburesep masakan.blogspot.com/2011/02/ayam-panggang-keraton.html> 19.07.2012 12:27

Tabel 7. Karakteristik Hasil Produk Ayam Panggang Keraton

No	Unsur	Karakteristik
1	Rasa	Gurih, pedas
2	Aroma	Ayam panggang
3	Tekstur	Empuk
4	Warna	Coklat kehitaman

Sumber: Alexander B. Widi18:26 <http://bumburesepmasakan.blogspot.com/2011/02/ayam-panggang-keraton.html> 19.07.2012 12:27

Ayam panggang Keraton memiliki rasa yang cenderung lebih gurih serta tekstur dagingnya yang empuk dan warna Ayam Panggang Keraton yaitu coklat kehitaman serta dengan aroma yang ditimbulkan sangat khas karena banyak menggunakan bumbu rempah-rempah dan ditambah lalapan segar agar lebih menarik serta menambah selera makan konsumennya. Sumber: Alexander B. Widi18:26 <http://bumburesepmasakan.blogspot.com/2011/02/ayam-panggang-keraton.html> 19.07.2012 12:27

3. Berdasarkan penjelasan mengenai Bebek Goreng Madura yang sudah di bahas sebelumnya dapat di perjelas melalui karakteristiknya yang meliputi rasa, aroma, tekstur, dan warna.



Gambar 3. Bebek Goreng Madura

Sumber: Tim Dapur Sehat, Yeni Ismayani, Ferdianto Kusumadjaja. (2011).

Untuk lebih jelasnya mengenai karakteristik puyuh goreng Madura dapat dilihat pada tabel 8 dibawah ini:

Tabel 8. Karakteristik hasil produk Bebek Goreng Madura

No	Unsur	Karakteristik
1	Rasa	Gurih, pedas
2	Aroma	bebek goreng
3	Tekstur	Empuk dan renyah
4	Warna	Coklat kehitaman

Sumber: Tim Dapur Sehat, Yeni Ismayani, Ferdianto Kusumadjaja. (2011).

Bebek goreng Madura memiliki warna coklat kehitaman dengan tekstur yang cukup empuk, serta rasa yang gurih dan sedikit pedas dengan aroma khas yang di timbulkan dari daging bebek tersebut. Sumber: Tim Dapur Sehat, Yeni Ismayani, Ferdianto Kusumadjaja. (2011).

E. Kerangka berfikir

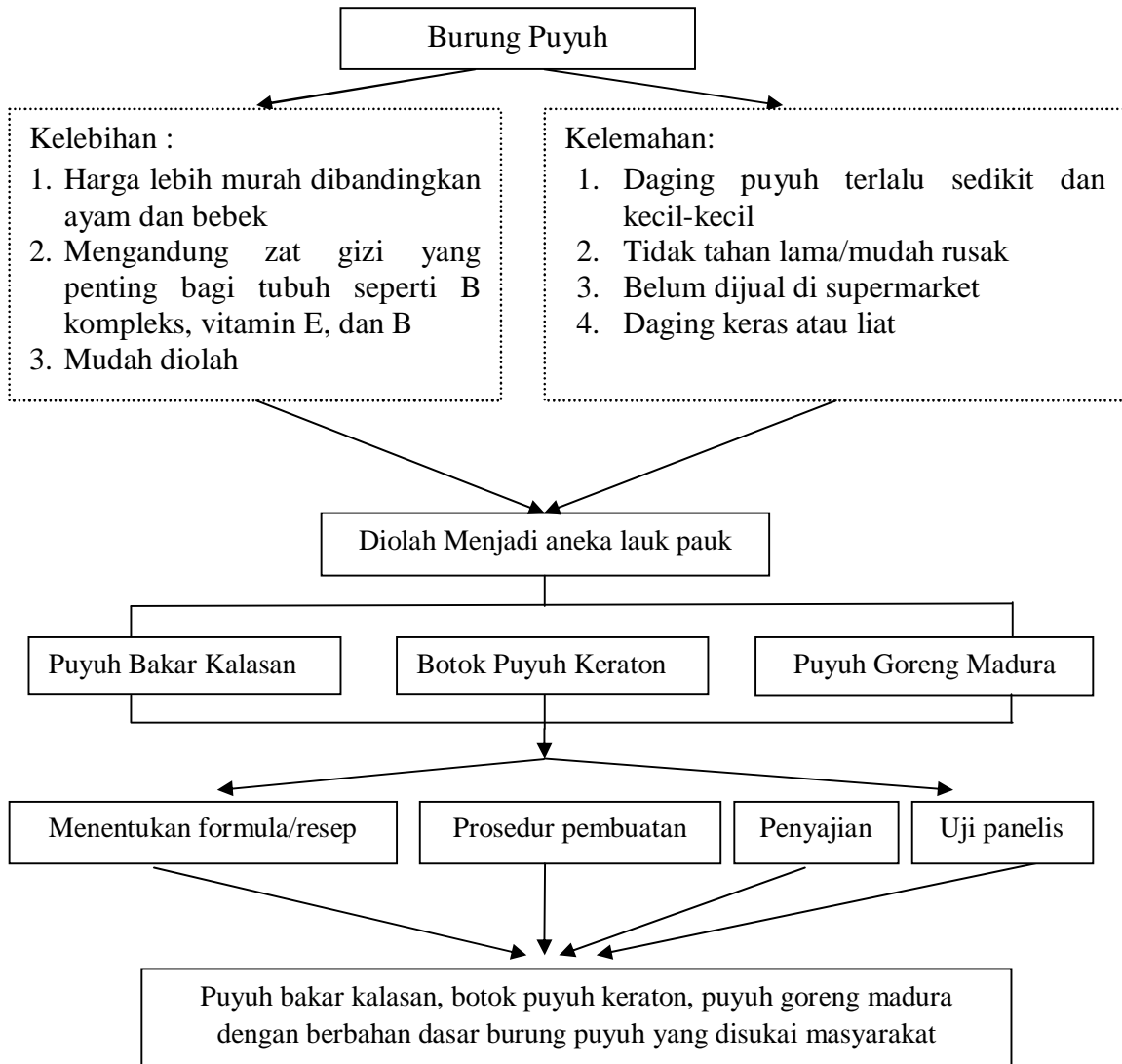
Kerangka berfikir berfungsi untuk membentuk bingkai penalaran. secara rasional kerangka berfikir digunakan untuk menjelaskan tahapan-tahapan penelitian. selain itu, kerangka berfikir memiliki tujuan agar selama penelitian berlangsung tetap menggunakan dasar penelitian yang telah dibuat. Terkait dengan judul yang dibuat yaitu “pengembangan produk burung puyuh dalam pembuatan aneka lauk pauk”. Di susunlah kerangka berfikir bahwa unggas burung puyuh dapat menggantikan olahan unggas seperti bebek dan ayam.

Berdasarkan kandungan gizi pada burung puyuh dapat disimpulkan bahwa kandungan dalam burung puyuh tergolong tinggi sehingga burung puyuh sangat

tepat apabila diolah menjadi puyuh bakar Kalasan, botok puyuh Keraton, dan puyuh goreng Madura karena banyaknya kandungan gizi yang terdapat di dalam daging puyuh dan rendah kadar kolesterol, mengandung asam lemak, DHA & EPA kadar proteinnya lebih tinggi 22% dari daging ayam yang sangat bermanfaat untuk proses pertumbuhan anak, buat orang dewasa menambah stamina tubuh. Selain itu harga burung puyuh lebih murah dibandingkan daging unggas lainnya seperti bebek dan ayam, sehingga produk ini menjadi salah satu *alternative* yang tepat dalam penggantian bahan baku dari pengolahan unggas yang lain.

Variabel yang digunakan dalam pengolahan puyuh bakar Kalasan, botok puyuh Keraton, puyuh goreng Madura yaitu formulasi, penyajian yang tepat dan menarik, dan penilaian panelis. Formulasi yang diteliti adalah formula puyuh bakar Kalasan, botok puyuh Keraton, puyuh goreng Madura. Pemilihan produk tersebut sangat tepat dan kreatif dapat di terima masyarakat secara luas. Penilaian panelis di pergunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk puyuh bakar Kalasan, botok puyuh Keraton, puyuh goreng Madura. Untuk lebih jelasnya dalam kerangka berfikir dapat dilihat pada diagram alir di lembar berikutnya.

Berikut ini merupakan alur kerangka pemikiran, yaitu:



Gambar 4. Alur Kerangka Berfikir

Ket :

..... : Tidak diteliti

_____ : Diteliti

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Model Penelitian

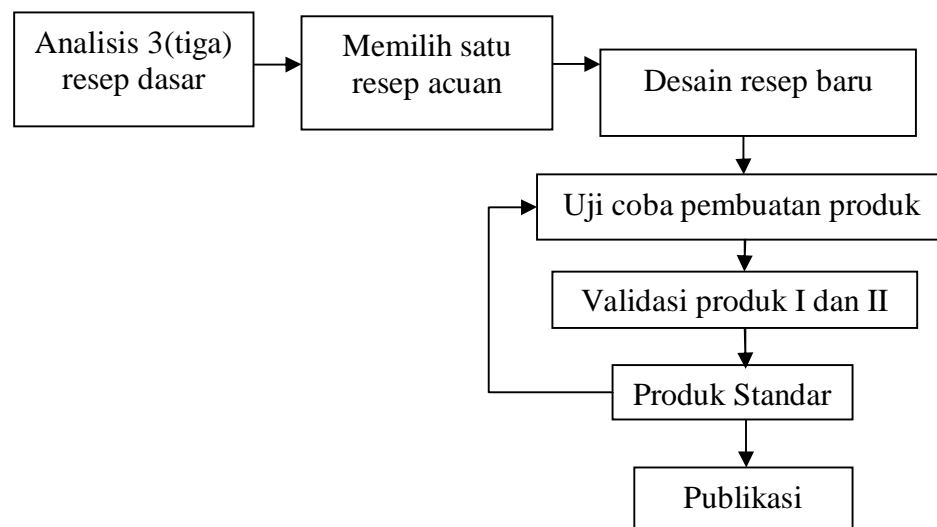
Jenis penelitian dan pengembangan produk (R & D) ini dilakukan dengan menggunakan penelitian pengembangan adatu sering disebut juga *Research and Development*. Penelitian ini digunakan untuk mengembangkan dan menambah pengetahuan baru melalui *basic research*.

Menemuka formula dan mengetahui teknik pengolahan yang sesuai dengan pengembangan produk *oriental*. Untuk mencapai tujuan tersebut diperlukan metode penelitian dan pengembangan yang baik. Model Penelitian dan Pengembangan Produk (*Research and Development*) yang akan digunakan adalah model *Analysis, Design, Development or Production, Validation, and Evaluatio*. (Mulyatiningsih, 2011:183).

1. *Analysis*, mengumpulkan tiga resep dasar dari sumber buku, majalah, internet dan sumber lain, kemudian membandingkan formula masing-masing resep dan menentukan tiga resep dasar sebagai acuan.
2. *Design*, merancang formula dan resep pengembangan menggunakan bahan potensi lokal yang dipilih (unggas burung puyuh).
3. *Development or production*, melakukan eksperimen atau percobaan untuk membuat produk yang telah dirancang.

4. *Validation*, produk yang telah dikembangkan divalidasikan kedalam kondisi yang sesungguhnya. Ada 2(dua) metode validasi produk, yang pertama validasi terbatas yaitu hasil eksperimen produk baru diujicobakan kepada orang yang lebih ahli (tim dosen pembimbing) untuk mendapatkan umpan balik. Setelah itu, validasi luas dengan cara mengujicobakan produk kepada panelis dengan mengisi borang penilaian. Hal ini dilakukan agar peneliti mengetahui penilaian masyarakat akan hasil pengembangan produk tersebut.
5. *Evaluation*, berdasarkan umpan balik yang diberikan maka dilakukan evaluasi produk dan perbaikan produk sehingga menghasilkan produk yang lebih baik dari sebelumnya.

Untuk lebih jelasnya tentang jenis penelitian pada produk puyuh bakar kalasan, botok puyuh keraton dan puyuh goreng madura sebagai berikut:



Gambar 5. Diagram alir metode penelitian

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat

Proses penelitian produk dari proses uji coba resep pengembangan, memperbaiki dan membuat produk akhir dilakukan di Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta. Metode yang dilakukan adalah metode praktek dan uji coba serta didampingi oleh tim dosen pembimbing Proyek Akhir 2012.

2. Waktu Penelitian

Waktu penelitian produk dimulai dari bulan Maret-agustus 2012 yang dilanjutkan pameran kuliner.

C. Alat dan Bahan Pembuatan Produk

1. Puyuh Bakar Kalasan

Pada dasarnya dalam pembuatan puyuh bakar kalasan ada beberapa bahan yang dipergunakan dalam pembuatan puyuh goreng madura, bahan makananya antara lain adalah daging puyuh, daun salam, sereh, lengkuas, garam, bawang putih, bawang merah jahe, gula kecap, minyak goreng, margarine, kunyit cabe terasi, daun kemangi, tomat, timun, kol. untuk lebih jelasnya dapat di lihat pada tabel yang berada di lembar berikutnya.

Untuk menindaklanjuti dari karakteristik bahan yang digunakan pada puyuh goreng Madura Dapat diperjelas pada tabel dibawah ini:

Tabel 9. Karakteristik Bahan Puyuh Bakar Kalasan

Nama Bahan	Warna	Spesifikasi
Daging puyuh	Daging segar	Tekstur daging kenyal
Daun salam	Hijau	Bentuk <i>oval</i>
Sereh	Hijau	Beraroma khas
Lengkuas	Coklat	Bertekstur kasar
Garam	Putih susu,	Rasa asin
Bawang putih	Putih kekuningan	Beraroma khas
Bawang merah	Merah	Beraroma khas
Jahe	Coklat kekuningan	Tekstur kasar
Gula	Putih	Rasanya manis
Kecap	Hitam pekat	Rasanya manis
Minyak goreng	Kuning jernih	Bentuk cair
Margarine	Kuning kental	Rasa asin
Kunyit	Luar coklat	Beraroma khas
Cabe	Hijau dan merah	Rasanya pedas
Terasi	Coklat kemerahan	Beraroma menyengat
Daun kemangi	Hijau	Beraroma khas
Tomat	Merah	Rasa asam
Timun	Hijau	Bentuk lonjong
Kol	Hijau kekuningan	Bentuk bulat

Sumber: Ratna Wulan <http://resepzahwan.blogspot.com/2010/01/macam-macam-bumbu-dapur.html>

Selain karakteristik bahan juga terdapat alat yang digunakan beserta karakteristiknya. Dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 10. Karakteristik Alat Preparasi

Nama Alat	Karakteristik
Kompor	Sumber energi panas yang terbuat dari almunium
Panci	Dari almunium dan digunakan untuk merebus
Kom	Dari almunium dan digunakan untuk mencampur bahan
Timbangan	Dari plastic dan digunakan untuk mengukur suatu bahan
Alat pengaduk	Dari kayu dan digunakan untuk mengaduk suatu masakan
Panggang	Dari almunium dan untuk memanggang masakan

2. Botok Puyuh Keraton

Pada dasarnya dalam pembuatan botok puyuh keraton terdapat beberapa bahan yang digunakan dalam pembuatan botok puyuh Keraton diantaranya adalah daging puyuh, daun salam, sereh, lengkuas, garam, kelapa, daun pisang, merica, bawang putih, bawang merah jahe, gula, kunyit cabe terasi, daun selada, tomat, timun, kol, wortel. untuk lebih jelasnya bahan beserta karakteristik yang digunakan untuk pembuatan botok puyuh Keraton dapat diperjelas pada table berikut ini:

Tabel 11. Karakteristik Bahan botok puyuh keraton

Nama Bahan	Warna	Spesifikasi
Daging puyuh	Daging segar	Tekstur daging kenyal
Daun salam	Hijau	Bentuk <i>oval</i>
Sereh	Hijau	Beraroma khas
Lengkuas	Oklat	Bertekstur kasar
Garam	Putih susu,	Rasa asin
Bawang putih	Putih kekuningan	Beraroma khas
Bawang merah	Merah	Beraroma khas
Jahe	Coklat kekuningan	Tekstur kasar
Gula	Warna putih	Rasanya manis
Kunyit	Luar coklat	Bertekstur kasar
Cabe	Merah dan hijau	Rasa pedas
Daun pisang	Hijau	Tekstur mudah pecah
Kelapa	Putih	Bentuk bulat

Sumber: Alexander B. Widi18:26 <http://bumburesep masakan.blogspot.com/2011/02/ayam-panggang-keraton.html>

Selain karakteristik bahan dalam pembuatan botok puyuh Keraton ada juga alat yang digunakan dalam proses pembuatannya dan dianggap sangat penting sama halnya dengan bahannya. dan dapat dilihat dan diperjelas pada

tabel berikut ini tentang beberapa karakteristik alat yang digunakan dalam proses pembuatan botok puyuh Keraton.

Tabel 12. Karakteristik Alat Preparasi

Nama Alat	Karakteristik
Kompor panci	Sumber energi panas, terbuat dari aluminium Dari aluminium dan digunakan untuk merebus
Kom adonan	Dari plastic dan digunakan untuk mencampur bahan
Timbangan	Dari plastic dan digunakan untuk mengukur bahan
Alat pengaduk dandang	Dari kayu dan plastic digunakan untuk mengaduk Dari aluminium dan digunakan untuk mengukus
Sendok makan	Stainless steel dan digunakan untuk mencicipi masakan

3. Puyuh Goreng Madura

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan puyuh goreng Madura ini adalah daging puyuh, daun salam, sereh, lengkuas, garam, merica, cabai, bawang putih, bawang merah jahe, gula, minyak goreng, margarine, kunyit cabe terasi, daun selada, tomat, timun, kol, daun jeruk, air jeruk. dan untuk lebih jelasnya mengenai bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan puyuh goreng Madura dapat di lihat pada tabel yang berada dilembar berikutnya.

Untuk menindaklanjuti karakteristik bahan yang digunakan dalam pembuatan puyuh goreng Madura dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 13. Karakteristik Bahan Puyuh Goreng Madura

Nama Bahan	Warna	Spesifikasi
Daging puyuh	Daging segar	Tekstur daging kenyal
Daun salam	Hijau	Bentuk <i>oval</i>
Sereh	Hijau	Beraroma khas
Lengkuas	Coklat	Bertekstur kasar
Garam	Putih susu	Rasa asin
Merica	Coklat	Rasa pedas
Bawang putih	Putih kekuningan	Beraroma khas
Bawang merah	Merah	Beraroma khas
Jahe	Coklat kekuningan	Tekstur kasar
Minyak goreng	Kuning jernih	Bentuk cair
Margarine	Kuning kental	Rasa asin
Kunyit	Luar coklat	Tekstur kasar
Cabai	Merah dan hijau	Rasa pedas
Terasi	Coklat kemerahan	Beraroma menyengat
Daun selada	Hijau	Bertekstur mudah sobek
Tomat	Merah	Rasa asam
Timun	Hijau	Bentuk lonjong
Kol	Hijau kekuningan	Bentuk bulat

Sumber: Odilia Winneke–detikfood <http://masakoke.blogspot.com/2010/11/bebek-goreng-ala-madura.html>

Selain karakteristik bahan yang sangat penting terdapat alat yang fungsinya sama penting dengan bahannya, dan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 14. Karakteristik Alat Preparasi

Nama Alat	Karakteristik
Kompor	Sumber energi panas dengan bahan bakar gas
Panci	Dari aluminium, untuk merebus bahan masakan
Timbangan	Dari plastic, untuk mengukur bahan masakan
Alat pengaduk	Dari kayu dan plastic, untuk mengaduk masakan
Wajan	Dari aluminium, digunakan untuk menggoreng

D. Prosedur Pengembangan

Dalam menentukan formula yang tepat untuk puyuh bakar Kalasan, botok puyuh Keraton, dan puyuh goreng Madura dilakukan beberapa tahap penelitian, diantaranya:

1. Menganalisis resep-resep puyuh bakar Kalasan, botok puyuh Keraton, dan puyuh goreng Madura dari berbagai sumber
2. Merancang dan mendesai resep puyuh bakar kalasan, botok puyuh keraton, dan puyuh goreng madura yang baru
3. Melakukan Uji coba dengan membuat produk, menguji, dan memperbaiki resep hasil pengembangan sesuai dengan saran panelis hingga menemukan formula resep yang tepat
4. Menyebarkan resep hasil pengembangan.

Berdasarkan hasil penelitian dan pengembangan pada produk puyuh bakar Kalasan, botok puyuh Keraton, dan puyuh goreng Madura diperoleh perbandingan resep acuan dan resep formulanya yang baru. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel yang berada pada lembar berikutnya.

Untuk menindak lanjuti prosedur pengembangan yang sudah di jelaskan sebelumnya terdapat perbandingan yang sangat jelas antara resep acuan dengan formula yang baru, untuk lebih jelasnya perbandingannya dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

1. Puyuh Bakar Kalasan

Tabel 15. Formula Puyuh Bakar Kalasan

No	Bahan	Resep acuan	formula
1	Daging ayam	1 ekor	-
2	Daging puyuh	-	117 gr
3	Daun salam	3 lembar	2 lembar
4	Batng sere	2 btg	1 btg
5	Lengkuas	3 siung	1 siung
6	Garam	1 sdm	Secukupnya
7	Merica	secukupnya	Secukupnya
8	Bawang putih	6 siung	2 siung
9	Jahe	-	1 ruas
10	Bawang merah	10	2 siung
11	Gula	3 sdm	Secukupnya
12	Kecap	-	Secukupnya
13	Minyak goreng	-	Secukupnya
14	Margarine	-	Secukupnya
15	Kunyit	-	1 ruas
16	Kemiri	4 butir	-
17	Jinten	½ sd	-
18	Santan	550 ml	-
19	Air kelapa	250 ml	-

Sumber:Luna 03/17/2009 10:31 <http://resep.org/resep-ayam-bakar.html>

Berdasarkan tabel diatas mengenai perbandingan resep acuan dengan formula baru yang dibuat sangat jelas sekali perbandingannya bahan yang digunakan sampai 100% perubahan bahan yang dipergunakan.

Berdasarkan resep acuan dan formula yang sudah dijelaskan sebelumnya yang digunakan untuk puyuh bakar kalasan derdapat perbandingan resep acuan pelengkap dengan formulasi pelengkap yang baru untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel berikut:

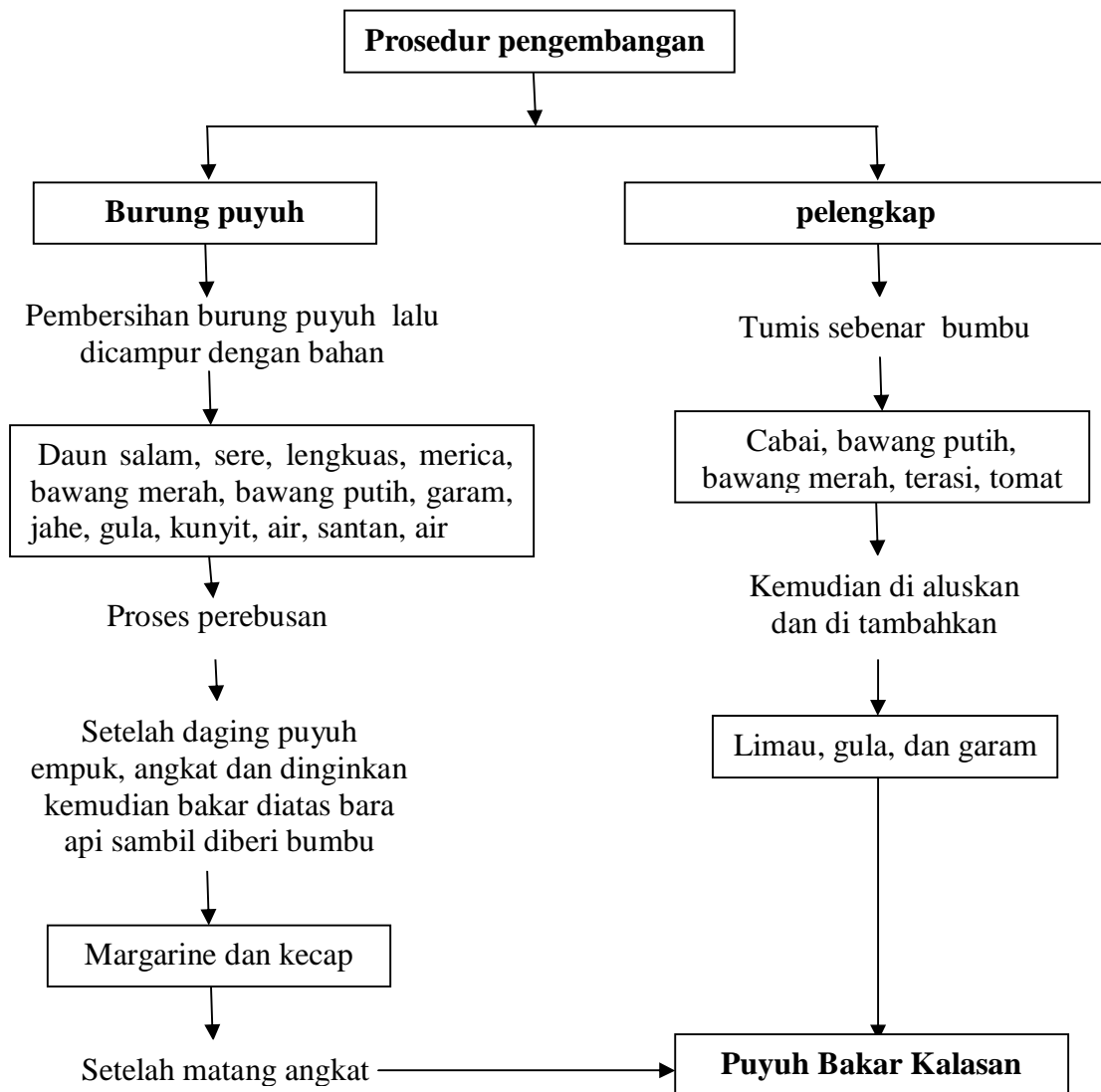
Table 16. Formula Pelengkap (Sambal dan Lalapan)

No	Bahan	Resep acuan	Formula
1	Cabai merah keriting	8 buah	4 buah
2	Bawang putih	-	1 siung
3	Cabai rawit	6 buah	2 buah
4	Bawang merah	-	2 siung
5	Terasi di bakar	½ sdt	Secukupnya
5	Gula merah	½ sdt	Secukupnya
6	Garam	½ sdt	Secukupnya
7	Merica	-	Secukupnya
8	Minyak goreng	-	Secukupnya
9	Daun kemangi	-	Secukupnya
10	Tomat	-	1/5 buah
11	Timun	-	1/5 buah
12	Kol	-	1/3 buah
13	Jeruk limau	2 buah	-

Sumber: Tim Dapur Sehat, Yeni Ismayani, Ferdianto Kusumadjaja. (2011).

Berdasarkan prosedur pengembangan yang baik, untuk mendapatkan hasil yang baik harus benar-benar diperhatikan tingkat kematangannya dan harus sesekali di cicip untuk mengetahui tingkat rasanya. Untuk lebih jelasnya prosedur pembuatan puyuh bakar Kalasan dapat dilihat pada tabel yang tertera pada lembar berikutnya.

Berdasarkan prosedur pengembangan yang sudah di jelaskan sebelumnya dapat diperjelas prosedur pembuatan puyuh bakar Kalasan pada diagram dibawah ini:



Gambar 6. Diagram prosedur pengembangan Puyuh Bakar Kalasan

2. Botok Puyuh Keraton

Untuk menindak lanjuti prosedur pengembangan dan perbandingan resep acuan dan formula botok puyuh Keraton dapat di lihat pada tabel berikut:

Tabel 17. Formula Botok Puyuh Keraton

No	Bahan	Resep acuan	Formula
1	Daging ayam	½ ekor	-
2	Daging puyuh	-	117 gram
3	Daun salam	2 lembar	1 lembar
4	Batang sere	-	1 batang
5	Lengkuas	-	1 ruwas
6	Garam	Secukupnya	Secukupnya
7	Merica	Secukupnya	Secukupnya
8	Bawang putih	3 siung	2 sium
9	Jahe	2 ruas	1/5 ruas
10	Bawang merah	5 siung	3 siung
11	Gula pasir	1 sdm	Secukupnya
12	Daun pisang	-	Secukupnya
13	Minyak goerng	3 sdm	-
14	Margarine	-	Secukupnya
15	Kunyit	-	1/5 ruas
16	Air	170 ml	150 ml
17	Kelapa	-	Secukupnya

Sumber: Alexander B. W di 18:26 <http://bumburesep masakan.blogspot.com/2011/02/ayam-panggang-keraton.html>

Untuk pembuatan masakan ini yang perlu diperhatikan adalah daging puyuh harus yang muda dan berkualitas baik, dalam pengolahan harus di perhatikan ingkat kematangannya agar benar-benar empuk dan enak. Dan harus di sajikan semenarik mungkin tampilannya. Untuk lebih jelasnya dapat di lihat pada diagram yang berada pada lembar berikutnya.

Berdasarkan prosedur pengembangan dan perbandingan pada resep acuan dan formula baru pada botok puyuh Keraton dapat diperjelas pada diagram prosedur pembuatan botok puyuh Keraton dibawah ini:



Gambar 7. Diagram prosedur pengembangan Botok Puyuh Keraton

Untuk menindak lanjuti prosedur pengembangan dan perbandingan antara resep acuan dengan formula baru pada puyuh goreng Madura dapat di lihat pada tabel di bawah ini:

3. Puyuh Goreng Madura

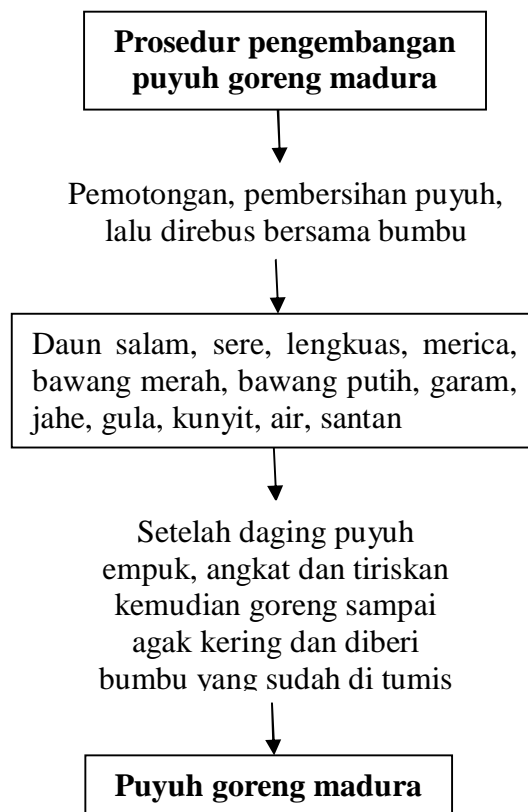
Tabel 18. Formula Puyuh Goreng Madura

No	Bahan	Resep acuan	Formula
1	Daging bebek	900 gram	-
2	Daging puyuh	-	117 gram
3	Daun jeruk purut	4 lembar	2 lembar
4	Batang sere	2 batang	1 batang
5	Lengkuas	3 cm	1/5 ruas
6	Garam	2 sdt	Secukupnya
7	Merica butir	½ sdt	Secukupnya
8	Bawang putih	5 siung	2 siung
9	jahe	2 cm	1/5 ruas
10	Bawang merah	8 siung	2 siung
11	Gula pasir	-	Secukupnya
12	Minyak goerng	Secukupnya	Secukupnya
13	kunyit	3 cm	1 ruas
14	Air	500 ml	Secukupnya
15	Air jeruk nipis	2 sdm	1 buah

Sumber: Tim Dapur Sehat, Yeni Ismayani, Ferdianto Kusumadjaja. (2011).

Untuk pembuatan masakan ini yang perlu diperhatikan adalah daging puyuh harus yang muda dan berkualitas baik, dalam pengolahan harus di perhatikan ingkat kematangannya agar benar-benar empuk dan enak. Dan harus di sajikan semenarik mungkin tampilannya. Untuk lebih jelasnya dapat di lihat pada diagram yang berada pada lembar berikutnya.

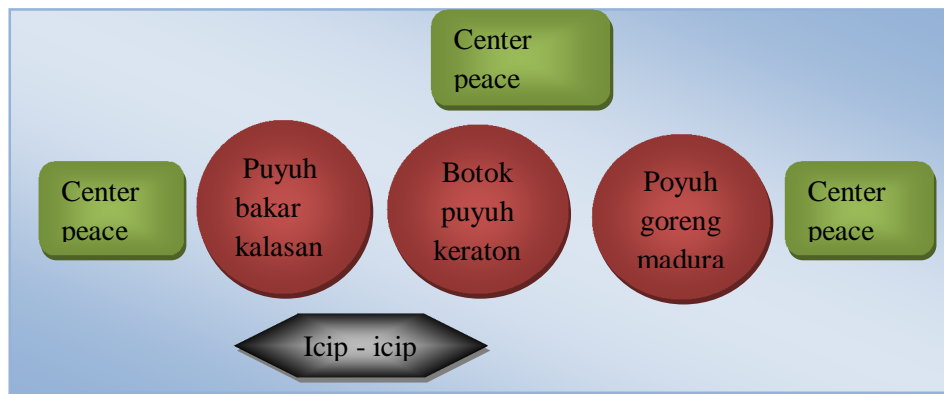
Berdasarkan prosedur pengembangan dan perbandingan puyuh goreng Madura yang sudah dijelaskan sebelumnya untuk hasilkan masakan yang baik harus diperhatikan tingkat kematangannya dan harus diatur tingkatan rasanya. Dan untuk lebih jelasnya dibawah ini adalah alur atau prosedur pembuatan puyuh goreng Madura.



Gambar 8. Diagram prosedur pengembangan Puyuh Goreng Madura

E. Rencana Penyajian dan Pengemasan

Penyajian untuk produk oriental yang dibuat dengan bahan dasar unggas burung puyuh banyak bentuk penyajian yang berbeda-beda pada saat pameran/Display produk. Puyuh bakar Kalasan, botok puyuh Keraton, dan puyuh goreng Madura dengan teknik olah yang berbeda-beda dan disajikan dengan piring rotan yang beralaskan daun pisang dan dengan garnish yang bagus pula.



Gambar 9. Rancangan Display Pameran Produk

F. Rancangan Pengujian Daya Terima Produk

Metode penilaian yang digunakan menggunakan uji organoleptik yaitu pengujian kelayakan produk yang dinilai oleh panelis dengan aspek penilaian yang meliputi rasa, warna, aroma, dan tekstur. Penilaian produk atau uji penerimaan terhadap produk dilakukan oleh pengunjung dengan cara memberikan produk dan angket untuk diisi.

Penilaian organoleptik meliputi dari rasa, warna, aroma, dan tekstur. Berikut adalah uji penerimaannya dapat di lihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 19. Lembar uji penerimaan

Nama : NIM : Tanggal : Berilah tanda (v) pada masing-masing uji penerimaan. Berikan saran terhadap produk dalam hal aroma/tekstur/rasa/warna/penyajian(pilih salah satu) yang menurut anda perlu diperbaiki.	
Produk 1 Nama : Saran	Penerimaan oleh panelis <input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
Produk 1 Nama : Saran	Penerimaan oleh panelis <input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
Produk 1 Nama : Saran	Penerimaan oleh panelis <input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak

Tahapan penilaian

1. Validasi Produk Tahap I dan II

Pada tahap ini produk dinilai oleh dosen dengan aspek penilaian meliputi uji Organoleptik (rasa, warna, aroma dan tekstur), dan penyajian.

2. Panelis

Pada tahap ini produk dinilai oleh panelis tidak terlatih yang berjumlah 5 panelis yang dilakukan pada saat pameran dengan cara mengisi borang yang telah diberikan. Aspek penilaian meliputi uji organoleptik, penyajian dan kesan keseluruhan.

G. Metode Analisi Data

Pengumpulan data dilakukan untuk mengetahui hasil produk dapat diterima atau tidak oleh masyarakat. Metode pengumpulan data yang dilakukan adalah dengan menggunakan uji tingkat kesukaan. Penilaian dilakukan oleh beberapa orang panelis pada setiap produk dengan borang lembar penilaian/kuesioner sebagai acuan penilaian produk. Penilaian produk terdiri dari beberapa aspek yaitu organoleptik (penginderaan terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur) serta penerimaan. Kemudian data hasil pengujian produk dianalisis secara deskriptif.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Hasil Pengembangan

Burung puyuh merupakan unggas yang memiliki kandungan gizi yang tinggi dan lengkap. Pemanfaatan burung puyuh dimasyarakat saat ini kurang maksimal dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat tentang kandungan gizi dan pengolahannya. Untuk mempermudah penggunaan burung puyuh dalam pembuatan berbagai produk makanan, khususnya produk *oriental*, dapat dilakukan dengan berbagai cara antara lain mengolah burung puyuh menjadi berbagai hidangan aneka lauk pauk. Hidangan lauk pauk dari burung puyuh dalam produk *oriental* digunakan sebagai bahan utama atau bahan dasar dalam suatu hidangan *oriental*.

Puyuh bakar Kalasan merupakan hasil pengembangan dari ayam bakar Kalasan, puyuh bakar Kalasan Adalah produk *oriental* yang menggunakan bahan utama burung puyuh, puyuh bakar Kalasan memiliki tekstur yang empuk serta rasa yang gurih dan manis. Selain itu puyuh bakar kalasan meiliki aroma puyuh bakar yang khas karena banyak menggunakan bumbu rempah-rempah serta melewati proses pembakaran dan puyuh bakar Kalasan ini dijikan dengan piring rotan yang sudah diberi alas daun pisang serta dilengkapi dengan sambal dan lalapan.

Botok puyuh Keraton merupakan hasil pengembangan produk ayam panggang Keraton dan termasuk hidangan *oriental*. Botok puyuh Keraton adalah olahan yang menggunakan bahan dasar burung puyuh yang memiliki rasa gurih dan sedikit pedas dengan tekstur daging yang sangat empuk dan aroma yang khas karena menggunakan bumbu rempah-rempah. Selain itu botok puyuh keraton memiliki warna putih kekuningan dengan penyajian menggunakan piring rotan yang diberi alas daun pisang serta *garnishnya*.

Puyuh goreng Madura merupakan hasil pengembangan produk bebek goreng Madura. Puyuh goreng Madura memiliki rasa gurih dan sedikit pedas dengan aroma yang khas serta tekstur yang empuk dan kering selain itu puyuh goreng Madura memiliki warna coklat dengan lumuran bumbu di atasnya. Dan penyajian puyuh goreng Madura ini menggunakan piring rotan yang diberi alas daun pisang beserta *garnishnya*.

B. Hasil Uji Coba Produk

1. Hasil Pra eksperimen, Validasi I dan II

Pembuatan masakan oriental terlebih dahulu menggunakan resep acuan sebelum mendapatkan resep formulanya. Ketiga produk yang akan dibuat bahan utama disubstitusikan dengan burung puyuh dengan percobaan formula yang dibuat.

a. Puyuh Bakar Kalasan

Sebelum melakukan validasi I dan validasi II terlebih dahulu melakukan uji coba. Ada 2 uji coba yaitu dengan menggunakan perbandingan yang sedikit berbeda untuk bumbu puyuh bakar Kalasan. dan untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 20. Formula Puyuh Bakar Kalasan

No	Bahan	Resep acuan	Resep I	Resep II
1	Daging ayam	1 ekor	-	-
2	Daging puyuh	-	1	1 ekor
3	Daun salam	3 lembar	ekor	2 lembar
4	Batng sere	2 btg	1 btg	1 btg
5	Lengkuas	3 siung	siung	1 siung
6	Garam	1 sdm	Secukupnya	secukupnya
7	Merica	Secukupnya	secukupnya	secukupnya
8	Bawang putih	6 siung	2 siung	2 siung
9	Jahe	-	1 ruas	1 ruas
10	Bawang merah	10	2 siung	2 siung
11	Gula	3 sdm	Secukupnya	secukupnya
12	Kecap	-	secukupnya	secukupnya
13	Minyak goreng	-	secukupnya	secukupnya
14	Margarine	-	secukupnya	secukupnya
15	Kunyit	-	1 ruas	1 ruas
16	Kemiri	4 butir	-	-
17	Jinten	½ sdt	-	-
18	Santan	550 ml	100 ml	150 ml
19	Air kelapa	250 ml	-	-

Sumber: Tim Dapur Sehat, Yeni Ismayani, Ferdianto Kusumadaja. (2011).

Berdasarkan perbandingan resep acuan dan formulasi yang digunakan pada validasi I dan validasi II pada puyuh bakar Kalasan tidak lupa dengan formula pelengkap dari puyuh bakar Kalasan yang mengalami perubahan dan

perbandingan pelengkap dari puyuh bakar Kalasan dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Table 21. Formula Pelengkap (Sambal dan Lalapan)

No	Bahan	Resep acuan	Resep I	Resep II
1	Cabai	14 buah	1 buah	4 buah
2	Bawang putih	-	1 siung	1 siung
3	Bawang merah	-	2 siung	2 siung
4	Terasi	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya
5	Gula	½ sdt	Secukupnya	Secukupnya
6	Garam	½ sdt	Secukupnya	Secukupnya
7	Merica	-	Secukupnya	Secukupnya
8	Minyak goreng	-	Secukupnya	Secukupnya
9	Daun kemangi	-	Secukupnya	Secukupnya
10	Tomat, timun, kol	-	1/5 buah	1/5 buah

Sumber: Tim Dapur Sehat, Yeni Ismayani, Ferdianto Kusumadjaja. (2011).

Pada uji coba yang pertama dengan formula pertama pembuatan puyuh bakar Kalasan ada sedikit kekurangan yaitu pada tekstur yang kurang empuk pada daging puyuh dikarenakan kurang lama dalam pengungkepan dan pada uji coba kedua ada perubahan dalam proses perebusanya menjadi agak lama sehingga daging puyuh sudah terasa empuk. Oleh karena itu pada uji coba yang kedua dan formula yang kedua lebih sesuai hasilnya.

Berdasarkan perbandingan hasil dari formula I dan formula II yang sudah dijelaskan sebelumnya dosen menyarankan menggunakan formula II dan untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada tabel yang berada dilembar berikutnya.

Tabel 22. Hasil Penilaian dosen dalam Validasi I dan Validasi II Puyuh Bakar

Kalasan

Penilaian	Validasi I	Validasi II
Rasa	Agak asin	Kurang asin
Tekstur	Daging kurang empuk	Sudah baik
Warna	Kurang menarik	Sudah baik
Penyajian	Tidak menarik	Garnish diperbaiki

Berdasarkan tabel di atas dapat dijelaskan bahwa validasi I masih banyak kekurangan dalam segi rasa, dikarenakan terlalu asin pada saat pengolahannya terlalu banyak menggunakan garam, namun pada validasi II dari segi rasanya, rasa asin dapat dikurangi akan tetapi hasil dari validasi II kurang sedikit asin dikarena kurang garam sedikit. Sedangkan dari segi tekstur daging kurang empuk dikarenakan dalam proses pengempukan kurang lama, namun pada saat validasi II dari segi teksturnya sudah baik dikarenakan proses pengempukannya di tambah lebih lama. Kemudian dari segi warna pada validasi I kurang menarik dikarenakan terlalu lama proses pembakarannya, namun pada validasi II dari segi warna sudah baik dikarenakan pada proses pembakarannya sangat di perhatikan tingkat kematangannya. Dan penyajian pada validasi I kurang menarik dikarenakan *garnish* yang digunakan kurang bervariasi, namun pada validasi II dari segi penyajiannya hanya kurang sedikit diperbaiki karena *garnish* kurang di bentuk lebih menarik sedikit.

Dan setelah melewati uji coba validasi I dan validasi II, penilaian dari dosen menyarankan menggunakan formula yang validasi II untuk puyuh bakar Kalasan, dikarenakan formula yang digunakan pada validasi II lebih baik dari dari pada formula yang digunakan pada validasi I. Untuk lebih jelasnya mengenai formula yang di pilih untuk puyuh bakar Kalasan dapat di lihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 23. Hasil Akhir Formula Puyuh Bakar Kalasan

No	Bahan	Resep II
1	Daging puyuh	1 ekor
2	Daun salam	2 lembar
3	Batng sere	1 btg
4	Lengkuas	1 siung
5	Garam	Secukupnya
6	Merica	Secukupnya
7	Bawang putih	2 siung
8	Jahe	1 ruas
9	Bawang merah	2 siung
10	Gula	Secukupnya
11	Kecap	Secukupnya
12	Minyak goreng	Secukupnya
13	margarin	Secukupnya
14	Kunyit	1 ruas
15	Santan	150 ml

Begitu juga dengan pelengkap pada puyuh bakar Kalasan dosen menyarankan menggunakan formula ke II, dikarenakan formula II lebih baik dari formula yang pertama dikarenakan formula II lebih baik dari segi rasanya. Dibawah ini adalah tabel formula akhir pelengkap dari puyuh bakar Kalasan.

Table 24. Formula Akhir Pelengkap (Sambal dan Lalapan)

No	Bahan	Resep II
1	Cabai	4 buah
2	Bawang putih	1 siung
3	Bawang merah	2 siung
4	Terasi	Secukupnya
5	Gula	Secukupnya
6	Garam	Secukupnya
7	Merica	Secukupnya
8	Minyak goreng	Secukupnya
9	Daun kemangi	Secukupnya
10	Tomat	1/5 buah
11	Timun	1/5 buah
12	Kol	1/3 buah

Tabel 25. Karakteristik Puyuh Bakar Kalasan

Karakteristik	Puyuh bakar kalasan
Rasa	Gurih, asin, manis
Tekstur	Empuk
Warna	Coklat kehitaman
Aroma	Wangi puyuh bakar

Dibawah ini adalah gambar validasi II



Gambar 10 Validasi II

b. Botok Puyuh Keraton

Setelah melakukan validasi I banyak sekali perubahan dalam proses pembuatan produk tersebut yaitu dari teknik olah panggang menjadi di kukus dan banyak bumbu formula yang di ganti. Untuk selengkapnya dapat dilihat pada tabel yang berada pada lembar berikutnya.

Tabel 26. Formula Botok Puyuh Keraton

No	Bahan	Resep acuan	Resep I	Resep II
1	Daging ayam	½ ekor	-	-
2	Daging puyuh	-	117 geram	117 gram
3	Daun salam	2 lembar	1 lembar	1 lembar
4	Batang sere	-	1 batang	1 batang
5	Lengkuas	-	1 ruwas	1 ruwas
6	Garam	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya
7	Merica	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya
8	Bawang putih	3 siung	2 siung	2 siung
9	Jahe	2 ruas	1/5 ruas	1/5 ruas
10	Bawang merah	5 siung	3 siung	3 siung
11	Gula pasir	1 sdm	Secukupnya	Secukupnya
12	Daun pisang	-	Secukupnya	Secukupnya
13	Minyak goerng	3 sdm	Secukupnya	-
14	Margarin	-	Secukupnya	Secukupnya
15	Kunyit	-	1/5 ruas	1/5 ruas
16	Air	170 ml	150 ml	150 ml
17	Kelapa	-	-	Secukupnya
27	Tomat	-	1 buah	-
28	Timun	-	1/5 buah	-
29	Kol	-	1/3 buah	-
30	Wortel	-	1 buah	-

Sumber: Alexander B. W. di 18:26 <http://bumburesepmasakan.blogspot.com/2011/02/ayam-panggang-keraton.html>

Pada uji coba yang pertama dengan menggunakan formula yang belum diganti banyak kekurangan seperti dagingnya kurang empuk dan bumbu kurang meresap dan bahkan harus diganti teknik olahannya agar lebih variasi dalam tiga masakan tersebut. Kemudian pada uji coba kedua hanya ada sedikit kekurangan yaitu kurang asin dan penyajiannya dikembangkan semenarik mungkin. Berdasarkan hasil penelitian dosen menyarankan menggunakan formula II dan untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel yang berada pada lembar berikutnya.

Tabel 27. Hasil Penilaian Dosen Dalam Validasi I dan Validasi II botok puyuh

Keraton

Penilaian	Validasi I	Validasi II
Rasa	Bumbu kurang meresap	Sudah baik
Tekstur	Kurang empuk	Sudah baik
Warna	Kurang menarik	Sudah baik
Penyajian	Terlalu sederhana	Harus di perbaiki

Berdasarkan tabel di atas dapat dijelaskan bahwa validasi I masih banyak kekurangan dalam segi rasa, bumbu kurang meresap dikarenakan bubu gang digunakan kurang banyak, namun pada validasi II dari segi rasanya, sudah baik dikarenakan bumbu yang digunakan sudah ditambah. Sedangkan dari segi tekstur daging kurang empuk dikarenakan dalam proses pengempukan kurang lama, namun pada saat validasi II dari segi teksturnya sudah baik dikarenakan proses pengempukannya di tambah lebih lama. Kemudian dari segi warna pada validasi I kurang menarik dikarenakan bumbu yang digunakan pada proses pengungkepan kurang banyak, namun pada validasi II dari segi warna sudah baik dikarenakan pada proses pengungkepan bumbu yang digunakan sudah ditambah. Dan penyajian pada validasi I terlalu sederhana karena *garnish* yang digunakan kurang dibentuk menarik, namun pada validasi II dari segi penyajiannya hanya kurang sedikit diperbaiki karena *garnish* kurang di bentuk lebih menarik sedikit. Dan untuk lebih jelasnya mengenai formula II yang akan digunakan dapat di lihat pada tabel yang berada pada lembar berikutnya.

Tabel 28. Hasil Akhir Formula Botok Puyuh Keraton

No	Bahan	Resep II
1	Daging puyuh	117 geram
2	Daun salam	1 lembar
3	Batang sere	1 batang
4	Lengkuas	1 ruwas
5	Garam	Secukupnya
6	Merica	Secukupnya
7	Bawang putih	2 sium
8	Jahe	1/5 ruas
9	Bawang merah	3 sium
10	Gula pasir	Secukupnya
11	Daun pisang	Secukupnya
12	Margarine	Secukupnya
13	Kunyit	1/5 ruas
14	Air	150 ml
15	Kelapa	Secukupnya

Tabel 29. Karakteristik Botok Puyuh Keraton

Karakteristik	Botok puyuh keraton
Rasa	Gurih, agak pedas lada dan cabai
Tekstur	Lembut, empuk
Warna	Putih kekuningan
Aroma	Gurih

Berdasarkan penjelasan botok puyuh Keraton yang sudah di bahas sebelumnya dapat di perjelas hasil dari validasi II mengenai botok puyuh Keraton dan dapat di lihat pada gambar yang ada dibawah ini:



Gambar 11. Validasi II

c. Puyuh Goreng Madura

Dalam pembuatan produk puyuh goreng Madura ini dilakukan beberapa tahap-tahapan atau uji coba 2 kali yaitu validasi I dan validasi II, dengan formula 1 dan formula 2 yang terdapat perbandingan yang cukup jelas antara resep bumbu dan bahan-bahan yang digunakan pada resep acuan dengan bahan dan bumbu yang digunakan pada formula 1 begitu juga dengan bahan-bahan dan bumbu yang digunakan pada formula 2. Perbedaan resep atau formula yang digunakan akan mempengaruhi karakteristik botok puyuh keraton tersebut. Karakteristik tersebut meliputi rasa, tekstur, warna, dan penyajiannya, dan untuk lebih lengkapnya mengenai perbandingan antar resep acuan, formula 1 dan formula 2 dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 30. Formula Puyuh Goreng Madura.

No	Bahan	Resep acuan	Resep I	Resep II
1	Daging bebek	900 gram	-	-
2	Daging puyuh	-	117 gram	117 gram
3	Daun jeruk purut	4 lembar	1 lembar	2 lembar
4	Batang sere	2 batang	1 batang	1 batang
5	Lengkuas	3 cm	1/5 ruas	1/5 ruas
6	Garam	2 sdt	Secukupnya	Secukupnya
7	Merica butir	½ sdt	Secukupnya	Secukupnya
8	Bawang putih	5 siung	1 siung	2 siung
9	Jahe	2 cm	1/5 ruas	1/5 ruas
10	Bawang merah	8 siung	2 siung	2 siung
11	Gula pasir	-	Secukupnya	Secukupnya
12	Minyak goerng	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya
13	Kunyit	3 cm	1 ruas	1 ruas
14	Air	500 ml	Secukupnya	Secukupnya
15	Air jeruk nipis	2 sdm	1 sdt	1 sdt

Sumber: Tim dapur sehat, Yeni Ismayani, Ferdianto Kusumadajaja. (2011).

Pada berdasarkan uji coba yang pertama dengan menggunakan formula pertama rasa burung puyuh sudah cukup tetapi daging burung puyuh tersebut kurang empuk dan sedangkan pada uji coba yang kedua dengan menggunakan formula kedua dan perebusan daging puyuh yang cukup lama rasa dan teksturnya daging puyuh tersebut lebih empuk serta sesuai hasil yang diharapkan. Dan dari hasil penelitian dan komentar dosen menyarankan menggunakan formula II, dikarenakan formula kedua lebih baik di bandingkan formula yang pertama dan untuk selengkapnya dari hasil uji validasi I dan validasi II mengenai penilaian dosen dapat diperjelas pada tabel dibawah ini:

Tabel 31. Hasil Penilaian Dosen Dalam Validasi I dan Validasi II

Penilaian	Validasi I	Validasi II
Rasa	Kurang meresap	Sudah baik
Tekstur	Kurang empuk	Sudah baik
Warna	Di perbaiki	Di perbaiki
Penyajian	Kurang menarik	Dibuat lebih menarik lagi

Berdasarkan tabel di atas dapat dijelaskan bahwa validasi I masih banyak kekurangan dalam segi rasa, bumbu kurang meresap dikarenakan bumbu yang digunakan kurang banyak, namun pada validasi II dari segi rasanya sudah cukup baik dikarenakan bumbu diambah. Sedangkan dari segi tekstur daging kurang empuk dikarenakan dalam proses pengempukan kurang lama, namun pada saat validasi II dari segi teksturnya sudah baik dikarenakan proses pengempukannya di tambah lebih lama. Kemudian dari segi warna pada validasi I kurang menarik dikarenakan terlalu lama proses penggorengannya

namun pada validasi II dari segi warna sudah sedikit baik dikarenakan pada proses penggorengannya sangat di perhatikan tingkat kematangannya. Dan penyajian pada validasi I kurang menarik dikarenakan *garnish* yang digunakan kurang bervariasi, namun pada validasi II dari segi penyajiannya kanya kurang sedikit diperbaiki karena *garnish* kurang di bentuk lebih menarik sedikit

Berdasarkan hasil dari validasi I dan validasi II yang sudah dilakukan, formula yang digunakan adalah formula kedua dikarenakan hasil formula 2 lebih baik di bandingkan formula yang digunakan pada validasi pertama dan untuk hasil akhir dari formula puyuh goreng Madura dapat di lihat pada tabel berikut ini:

Tabel 32. Hasil Akhir Formula Puyuh Goreng Madura

No	Bahan	Resep II
1	Daging puyuh	117 gram
2	Daun jeruk purut	2 lembar
3	Batang sere	1 batang
4	Lengkuas	1/5 ruas
5	Garam	Secukupnya
6	Merica butir	Secukupnya
7	Bawang putih	2 siung
8	Jahe	1/5 ruas
9	Bawang merah	2 siung
10	Gula pasir	Secukupnya
11	Minyak goreng	Secukupnya
12	Kunyit	1 ruas
13	Air	Secukupnya
14	Air jeruk nipis	1 sdt

Berdasarkan melalui beberapa uji coba pada produk puyuh goreng Madura didapatkan hasil yang cukup baik dan untuk karakteristik puyuh goreng Madura dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 33. Karakteristik Puyuh Goreng Madura

Karakteristik	Puyuh goreng madura
Rasa	Gurih pedas
Tekstur	Padat empuk
Warna	Coklat
Aroma	Gurih

Dibawah ini adalah gambar puyuh goreng Madura validasi II



Gambar 12. Validasi II

2. Pameran Produk

Pameran Proyek Akhir dilaksanakan di halaman KPLT Fakultas Teknik pada tanggal 1 Juni 2012 yang diikuti oleh 74 mahasiswa boga yang terdiri dari patiseri dan jasa boga.



Gambar 13. Display Pameran Produk oriental dari burung puyuh

C. Pembahasan

1. Formula Produk

Berdasarkan hasil penelitian pada 3 produk tersebut dengan 2 formula. Pada produk puyuh bakar Kalasan yang sudah diganti formulanya 100% dari resep acuan dengan formula I rasanya kurang terasa pada karena bumbu kurang meresap pada puyuh dan ekstur kurang empuk Sedangkan pada formula II lebih baik dari pada formula I. Sehingga pada validasi I yang perlu diperbaiki rasa dan tekstur. Semuanya dapat diperbaiki di validasi II. Sedangkan untuk bahan yang diganti hanya jumlah dan ukuranya saja namun jenis bahan yang digunakan tetap sama seperti validasi I.

Untuk produk botok puyuh Keraton yang sudah diganti 100% resep acuan yaitu dengan formula I teksturnya kurang empuk, warna kurang menarik dan dosen menyarankan agar diganti teknik olahnya agar lebih ada variasi dalam hidangan tersebut dan Sedangkan dengan formula II perubahan teknik olah dapat dilakukan sehingga ada perubahan variasi dalam produk botok puyuh Keraton. Sehingga saat validasi I yang perlu diperbaiki adalah rasa, penyajian, tekstur dan teknik olah sehingga berubah nama dari puyuh panggang Keraton menjadi botok puyuh Keraton dan Semua itu diperbaiki di validasi II. Perubahan tersebut meliputi bahan yang digunakan beserta jumlahnya kemudian teknik olah dari panggang menjadi pengukusan dan rasanya dari manis menjadi gurih.

Sedangkan untuk produk yang ketiga yaitu puyuh goreng Madura yang sudah diganti 100% dari resep acuan dengan formula I dan formula II hasilnya lebih baik dengan formula II. Hanya kurang menarik warna, rasa, tekstur, Dan penyajian saat validasi I, tetapi dapat diperbaiki di validasi II.

2. Teknik Olah dan Cara Penyajian

Pada pengolahan produk puyuh bakar Kalasan teknik olahnya di rebus menggunakan panci yang berisi bumbu dan puyuhnya selama kurang lebih 1 jam setelah itu melalui proses pembakaran menggunakan alat panggang dan arang dan bumbu bakarnya, cara penyajiannya dengan menggunakan piring rotan yang sudah di alasi daun pisang di sertai nasi, sambal dan lalapannya.

Produk yang kedua adalah botok puyuh Keraton, botok puyuh Keraton ini menggunakan teknik olah perebusan selama 1 jam dan selanjutnya pengukusan selama 30 menit dan penyajiannya menggunakan piring rotan yang sudah di alasi daun pisang beserta nasi . Untuk produk puyuh goreng Madura ini teknik olahnya dengan menggunakan teknik olah *boiling* atau direbus sampai daging puyuh benar-benar empuk. *Boiling* adalah teknik olah dengan menggunakan air dan direbus setelah itu barulah tahap digoreng dan harus di perhatikan tingkat kematangannya. Untuk penyajiannya menggunakan piring rotan yang sudah diberi alas daun pisang dan di tambah nasi beserta lalapanya.

3. Hasil Uji Penerimaan Produk

Setelah melakukan uji produk I dan II, peneliti melakukan uji panelis terhadap mahasiswa dan mahasiswi teknik boga minimal semester dua yang dilaksanakan pada tanggal 21 Mei 2012. Penilaian produk dilakukan oleh 30 orang panelis pada setiap produk, penilaian tersebut menunjukkan tingkat kesukaan dan penerimaan produk oleh panelis yang direkap pada borang yang sudah disiapkan dan dapat disimpulkan bahwa produk ini masih perlu dilakukan perbaikan. Dan didapatkan persentase masing masing produk yaitu puyuh bakar Kalasan $28 \text{ panelis} \times 30 \text{ panelis} : 100\% = 93\%$, sedangkan botok puyuh Keraton $27 \text{ panelis} \times 30 \text{ panelis} : 100\% = 90\%$, dan puyuh goreng Madura yaitu $23 \text{ panelis} \times 30 \text{ panelis} : 100\% = 77\%$. Untuk lebih jelasnya mengenai uji coba panelis dapat dilihat pada tabel dilembar berikutnya.

Berdasarkan uji panelis yang sudah dilakukan 30 mahasiswa dapat di perjelas pada tabel dibawah ini

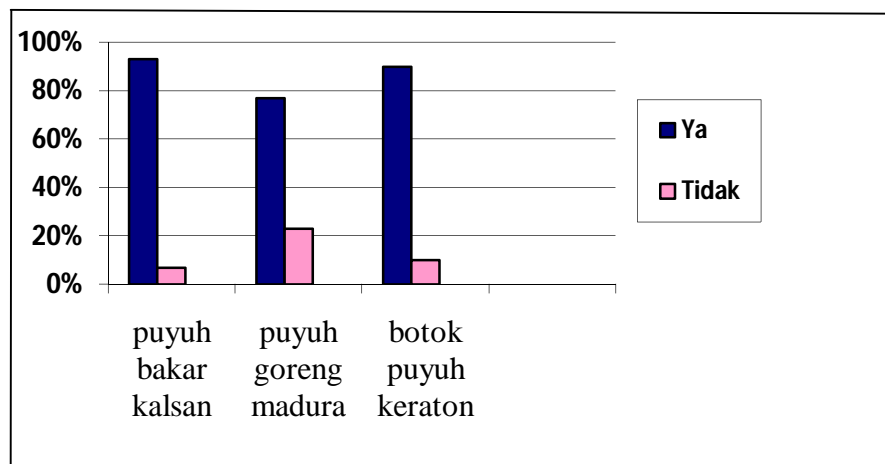
Tabel 34. Data Hasil Uji Panelis 30 Orang

panelis	Produk Yang Diuji			Penerimaan oleh panelis
	Puyuh bakar kalasan	Botok puyuh keraton	Puyuh goreng madura	
1	Enak	Bumbu pas	Enak	Ya
2	Sudah baik	Enak	Enak	Ya
3	Enak	Enak	Enak	Ya
4	Enak	Enak	Enak, pedas	Ya
5	Enak	Enak	Enak	Ya
6	Bumbu pas	Baik	Enak	Ya
7	Enak	Enak	Menarik	Ya
8	Gurih, enak	Enak empuk	Enak, pedas	Ya
9	Enak	Enak	Enak, pedas	Ya
10	Enak	Enak	Enak	Ya
11	Enak	Enak	Enak	Ya
12	Empuk	Enak	Bumbu meresap	Ya
13	Enak	Baik, enak	Baik, enak	Ya
14	Baik, enak	Sudah baik	Enak, menarik	Ya
15	Rasa cukup	Enak	Pedas gurih	Ya
16	Cukup menarik	Kurang menarik	Pedas	Ya
17	Manis	Bumbu terasa	Terlalu pedas	Ya
18	Rasa gurih	Gurih, manis	Terlalu pedas	Ya
19	Enak	Kurang garnish	Enak	Ya
20	Enak	Empuk	Gurih	Ya
21	Enek	Enak	Enak, pedas	Ya
22	Enek	Enak	Enak	Ya
23	Enak	Enak	Enak	Ya
24	Enak	Enak	Enak	Ya
25	Enak	Enak, empuk	Enak, pedas	Ya
26	Enak, gurih	Enak	Enak, gurih	Ya
27	Enak	Empuk	Gurih, pedas	Ya
28	Rasa sudah pas	Enak	Rasa sudah pas	Ya
29	Enak	Enak, gurih	Gurih, pedas	Ya
30	Rasa cukup	Enak	Enak	Ya

Untuk menindak lanjuti persentase nilai akhir dari uji panelis yang sudah dilakukan menunjukkan tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk puyuh bakar Kalasan, botok puyuh Keraton dan puyuh goreng Madura dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 35. Nilai Akhir Penilaian Produk Dalam Prosentase

Nama Produk	Perhitungan	Persentase Penerimaan Masyarakat
Puyuh bakar kalasan	$\frac{28 \text{ panelis} \times 100\%}{30 \text{ panelis}}$	93%
Puyuh goreng madura	$\frac{23 \text{ panelis} \times 100\%}{30 \text{ panelis}}$	77%
Botok puyuh keraton	$\frac{27 \text{ panelis} \times 100\%}{30 \text{ panelis}}$	90%



Gambar 14. Persentase Nilai Akhir Produk

Selain penerimaan produk oleh panelis, panelis diminta memberikan masukan atau saran untuk perbaikan produk dalam hal aroma, tekstur, rasa, warna, atau penyajian. Berikut adalah hasil saran perbaikan produk oleh panelis.

a. Puyuh Bakar Kalasan

Sesuai dengan saran panelis pada lembar uji penerimaan produk, puyuh bakar Kalasan masih ada yang perlu diperbaiki yaitu rasa gosong haruh di hilangkan. dengan adanya uji penerimaan ini dapat disimpulkan bahwa produk sudah dapat diterima panelis dengan prosentase penerimaan sebesar 93%.

b. Puyuh Goreng Madura

Sesuai dengan saran panelis pada lembar uji penerimaan produk, karakteristik yang perlu diperbaiki pada produk puyuh goreng Madura adalah rasa pedas terlalu terasa. Sedangkan untuk bentuk dan warna sudah dapat diterima. dengan adanya uji penerimaan ini dapat disimpulkan bahwa produk sudah dapat diterima panelis dengan prosentase penerimaan sebesar 77%.

c. Botok Puyuh Keraton

Sesuai dengan saran panelis pada lembar uji penerimaan produk, karakteristik yang perlu diperbaiki pada produk botok puyuh Keraton adalah tampilan kemasan kurang menarik perlu dirapikan. dengan adanya uji penerimaan ini dapat disimpulkan bahwa produk sudah dapat diterima panelis dengan prosentase penerimaan sebesar 90%.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisa serta data yang diperoleh dari hasil penelitian pembuatan produk ayam bakar Kalasan, ayam panggang Keraton dan bebek goreng Madura dengan substitusi burung puyuh, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Formula yang tepat untuk pengolahan

a. Puyuh Bakar Kalasan

Formula yang digunakan untuk pembuatan puyuh bakar Kalasan menggunakan perubahan bahan utama yang diganti dari ayam menjadi burung puyuh, serta perbedaan bumbu yang digunakan yaitu seperti daun salam dari 3 lembar menjadi 2 lembar, 2 batang sereh menjadi 1 batang sere, 3 siung lengkuas menjadi 1 siung lengkuas, 6 siung bawang putih menjadi 2 siung bawang putih, 10 bawang merah menjadi 4 siung bawang merah, 500 ml santan menjadi 150 ml santan, dan 14 buah cabai menjadi 4 buah cabai.

b. Botok Puyuh Keraton

Formula yang digunakan untuk pembuatan botok puyuh Keraton menggunakan perubahan bahan utama dari ayam menjadi burung puyuh

dan begitu juga perubahan bumbu yang digunakan yaitu seperti 2 lembar daun salam menjadi 1 lembar daun salam, 3 siung bawang putih menjadi 2 siung bawang putih, 2 ruas jahe menjadi 1/5 ruas jahe, 5 siung bawang merah menjadi 3 siung bawang merah, dan air 170 ml menjadi 150 ml air.

c. Puyuh Goreng Madura

Formula yang digunakan untuk pembuatan puyuh goreng Madura menggunakan perubahan bahan utama dari bebek menjadi burung puyuh, begitu juga dengan bumbu yang digunakan untuk puyuh goreng Madura yaitu seperti 4 lembar daun jeruk purut menjadi 2 lembar daun jeruk purut, 2 batang sere menjadi 1 batang sere, 5 siung bawang putih menjadi 2 siung bawang putih, dan 2 sendok makan air jeruk nipis menjadi 1 sendok the air jeruk nipis.

2. Prosedur pengolahan dalam proses pembuatan puyuh bakar Kalasan dan puyuh goreng Madura masih sama dengan resep acuan yaitu di bakar dan di goreng, lain halnya dengan botok puyuh Keraton dalam teknik olahannya di rubah dari panggang menjadi pengukusan.
3. Cara penyajian puyuh bakar Kalasan, botok puyuh Keraton dan puyuh goreng Madura dengan menggunakan piring rotan yang sudah di alasi daun pisang dan garnish sudah cukup baik daya terima oleh masyarakat.

4. Daya terima panelis 30 mahasiswa PTBB pada saat uji panelis dan pengunjung pameran sudah cukup baik walaupun banyak keritik dan saran yang saya terima untuk memperbaiki produk puyuh bakar Kalasan, botok puyuh Keraton dan puyuh goreng madura yang meliputi rasa, warna, tekstur dan aroma sudah sangat baik, dan dengan berdasarkan uji penerimaan produk terhadap produk puyuh bakar kalasan cukup disukai oleh panelis 27 (93%) dari total 30 panelis, sedangkan yang menyukai botok puyuh Keraton yaitu 25 (90%) dari total 30 panelis dan yang menyukai puyuh goreng Madura yaitu 23 (77%) dari total 30 panelis

B. SARAN

1. Penelitian tentang produk puyuh bakar Kalasan, botok puyuh Keraton dan puyuh goreng Madura dengan bahan dasar burung puyuh perlu dilanjutkan, terutama pada rasa, warna, penyajian dan pada proses pengempukan daging harus benar benar di perhatikan agar daging puyuh tidak alot.
2. Harus benar-benar diperhatikan tingkat kematangan masing-masing produk agar mendapatkan hasil yang baik.
3. Cara penyajian lebih ditingkatkan pada masing-masing tampilan produk dengan *garnish* yang menarik agar lebih menarik dan diminati konsumen.
4. Cita rasa ketiga produk tersebut sebaiknya selalu diperhatikan agar tidak berubah-ubah dalam rasanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Alexander B.W di18:26 *Ayam Panggang Keraton*. Diakses pada tanggal 19.07.2012.12:27<http://bumburesepmasakan.blogspot.com/2011/02/ayam-panggang-keraton.html>
- Anonim.(2012).*Manfaat Bawang Putih*. Diakses pada tanggal 5 april 2012 dari <http://www.kesehatan123.com/2070/manfaat-bawang-putih/>
- Arif Hidayat di 16:41 *Arti Botok*. Diakses pada tanggal 23.09 2012. 11:00 <http://www.elbirtus.info/2012/09/arti-botok.html#ixzz27GSyI2Hb>
- Arif Hidayat di 16:41 *Arti Bakar*. Diakses pada tanggal 23.09 2012. 11:15 <http://www.artikata.com/arti-320364-bakar.html>
- Blog Aa' *definisi daging dan otot*. Diakses pada tanggal 29.07.2012 20:15 Hendro<http://hendro-sinichikudo.blogspot.com/2011/10/definisidaging-dan-otot.html>
- Fitri Rahmawati. (2008).” *Bahan Ajar Pengetahuan Bahan Pangan*.” Yogyakarta.
- Nani Ratnaningsih. (2008).”*Lab Sheet Pengendalian Mutu Pangan*.” Yogyakarta
- Poleng di 03:54 *budidaya puyuh*. Diakses pada tanggal 29.07.2012 19:05 <http://budidayanews.blogspot.com/2009/02/budidaya-puyuh.html>
- Ratna Wulan <http://resepzahwan.blogspot.com/2010/01/macam-macam-bumbu-dapur.html>
- Rossi Ara.2011.*70 Kreasi Masakan unggas Pilihan*.Yogyakarta:G-media
- Ruffino E.M, dan Bartono P.H. 2006. *Dasar-dasar Food Product*. Yogyakarta:Andi
- Tim dapur sehat, Yeni Ismayani, Ferdianto Kusumadjaja. (2011).” *Resep terfafori Ayam, Bebek dan Lele*.” Jl. H. Montong No. 57, Ciganjur, Jagakarsa, Jakarta Selatan 12630

- Threes Emir. 2011. *Aneka olahan dari unggas* Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
2011. *Pedoman Proyek Akhir D3*. Yogyakarta : Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

LAMPIRAN

A. Lampiran Resep

1. Resep Puyuh Bakar Kalasan

No	Bahan	Jumlah
1	Daging puyuh	1 ekor
2	Daun salam	2 lembar
3	Batng sere	1 btg
4	Lengkuas	1 siung
5	Garam	secukupnya
6	Merica	secukupnya
7	Bawang putih	2 siung
8	Jahe	1 ruas
9	Bawang merah	2 siung
10	Gula	secukupnya
11	Kecap	secukupnya
12	Minyak goreng	secukupnya
13	margarin	secukupnya
14	Kunyit	1 ruas
15	Santan	150 ml
Pelengkap sambal dan lalapan		
16	Cabai	4 buah
17	Bawang putih	1 siung
18	Bawang merah	2 siung
19	Terasi	Secukupnya
20	Gula	Secukupnya
21	Garam	Secukupnya
22	Merica	Secukupnya
23	Daun kemangi	Secukupnya
24	kol	1/5 buah
25	Tomat	1/5 buah
26	Timun	1/5 buah

Cara membuat:

Pertama belah puyuh jangan sampai putus kemudian rebus puyuh dengan bumbu yang dihaluskan seperti bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit gula, garam, lengkuas dan air secukupnya, jangan lupa diberi daun salam, sereh, santan. Setelah puyuh sudah empuk angkat dan diamkan hingga dingin lalu bakar di atas bara api sambil di beri minyak goreng, margarin, dan kecap secukupnya setelah matang angkat. **Sambal:** haluskan bawang merah, bawang putih, terasi, gula, garam, cabai, dan merica kemudian sajikan bersama puyuh dan lalapan daun kemangi, timun, tomat dan kol.

2. Resep Botok Puyuh Keraton

No	Bahan	jumlah
1	Daging puyuh	117 gram
2	Daun salam	1 lembar
3	Batang sere	1 batang
4	Lengkuas	1 ruwas
5	Garam	Secukupnya
6	Merica	Secukupnya
7	Bawang putih	2 siung
8	Jahe	1/5 ruas
9	Bawang merah	3 siung
10	Gula pasir	Secukupnya
11	Daun pisang	Secukupnya
12	Margarine	Secukupnya
13	Kunyit	1/5 ruwas
14	Air	150 ml
15	Kelapa	Secukupnya
16	cabai	5 buah

Cara membuat:

Pertama potong-potong puyuh menjadi beberapa bagian kemudian rebus puyuh dengan bumbu yang dihaluskan seperti bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit gula, garam, lengkuas dan air secukupnya, jangan lupa diberi daun salam, sereh, santan. Setelah puyuh sudah empuk angkat dan bungkus puyuh dengan daun pisang dan diberi daun salam cabai dan sisa air rebusan, kemudian kukus sampai daunpisang layu atau berubah warna kemudian angkat dan sajikan.

3. Resep Puyuh Goreng Madura

No	Bahan	jumlah
1	Daging puyuh	117 geram
2	Daun jeruk purut	2 lembar
3	Batang sere	1 batang
4	Lengkuas	1/5 ruas
5	Garam	Secukupnya
6	Merica butir	Secukupnya
7	Bawang putih	2 siung
8	Jahe	1/5 ruas
9	Bawang merah	2 siung
10	Gula pasir	Secukupnya
11	Minyak goreng	Secukupnya
12	Kunyit	1 ruas
13	Air	Secukupnya
14	Air jeruk nipis	1 sdt
15	Cabai hijau	3 buah
16	Daun salam	2 lembar
17	santan	swecukupnya

Cara membuat:

Pertama belah puyuh jangan sampai putus kemudian beri air jeruk dan diamkan selama 5 menit kemudian rebus puyuh dengan bumbu yang dihaluskan seperti bawang merah, bawang putih, jahe, cabai hijau, kunyit gula, garam, lengkuas dan air secukupnya, jangan lupa diberi daun salam, sereh, santan. Setelah puyuh sudah empuk angkat dan diamkan hingga dingin lalu goreng hingga kecoklatan dan angkat lalu tumis sisa bumbu yang sudah dihaluskan kemudian lumuri puyuh dengan bumbu yang sudah di tumis dan dapat beri lalapan daun selada, timun tomat dan kol beserta nasi putih lalu sajikan.

B. Borang Penilaian Produk Oleh Panelis

UJI PENERIMAAN PRODUK

Nama :

NIM :

Tanggal :

Berilah tanda (√) pada masing-masing produk untuk uji penerimaan. Berikan saran terhadap produk dalam hal **aroma/tekstur/rasa/warna/penyajian (pilih salah satu)** yang menurut anda **perlu diperbaiki**.

Penerimaan oleh

Panelis

Produk 1 Ya Tidak

Nama :

Saran
.....
.....
.....
.....

Penerimaan oleh Panelis

Produk 1 Ya Tidak

Nama :

Saran
.....
.....
.....
.....

Penerimaan oleh Panelis

Produk 1 Ya Tidak

Nama :

Saran :
.....
.....

Hasil Penerimaan Produk Puyuh Bakar Kalasan oleh Panelis

Panelis ke-	Penilaian Puyuh Bakar Kalasan	Penerimaan Panelis	
		Ya	Tidak
1	Enak	v	-
2	Enak	v	-
3	Enak, gurih	v	-
4	Enak	v	-
5	Gurih, menarik	v	-
6	Gurih, enak	v	-
7	Enak	v	-
8	Enak	v	-
9	Gurih	v	-
10	Agak asin	v	-
11	Kurang empuk	v	v
12	Enak, gurih	v	-
13	Enak	v	-
14	Baik	v	-
15	Enak, gurih	v	-
16	Enak	v	-
17	Cukup baik	v	-
18	Baik	v	-
19	Enak	v	-
20	Tampilan menarik	v	-
21	Enak, warna kurang menarik	v	-
22	Agak asin	v	-
23	Agak manis	-	v
24	Rasa pas	v	-
25	Rasa luar biasa	v	-
26	Enak	v	-
27	Enak	v	-
28	Kurang asin	v	-
29	Sedikit asin	v	-
30	enak	v	-

Hasil Penerimaan Botok Puyuh Keraton oleh Panelis

Panelis ke-	Penilaian Botok Puyuh Keraton	Penerimaan Panelis	
		Ya	Tidak
1	Enak	v	-
2	Enak	v	-
3	Kurang asin	v	-
4	Enak, bumbu meresap	v	-
5	Gurih, menarik	v	-
6	Gurih, enak	v	-
7	Enak	v	-
8	Kurang padat	v	-
9	Kurang empuk	v	-
10	Enak	v	-
11	Bumbu kurang terasa	v	v
12	Enak	v	-
13	Enak	v	-
14	Baik	v	-
15	Enak, gurih	v	-
16	Enak	v	-
17	Cukup baik	v	-
18	Baik	v	-
19	Enak	v	-
20	Tampilan menarik	v	-
21	Enak, rasa pas	v	-
22	Enak, menarik	v	-
23	Bumbu kurang terasa	-	v
24	Kurang gurih	v	-
25	Rasa enak, gurih	v	-
26	Enak	v	-
27	Enak	v	-
28	Rasa pas	v	-
29	Kurang menarik	-	v
30	Tampilan menarik	v	-

Hasil Penerimaan Puyuh Goreng Madura oleh Panelis

Panelis ke-	Penilaian Puyuh Goreng Madura	Penerimaan Panelis	
		Ya	Tidak
1	Enak	v	-
2	Enak	v	-
3	Enak, baik	v	-
4	Kurang menarik	v	v
5	Enak pedas	v	-
6	Menarik	v	-
7	Terlalu pedas	-	v
8	Terlalu pedas	-	v
9	Kurang manis	v	-
10	Enak	v	-
11	Terlalu pedas	v	v
12	Enak	v	-
13	Enak	v	-
14	Baik	v	-
15	Terlalu pedas	v	v
16	Enak	v	-
17	Cukup baik	v	-
18	Kurang empuk	v	v
19	Enak	v	-
20	Tampilan menarik	v	-
21	Enak	v	-
22	Enak pedas terasa	v	-
23	Enak	v	-
24	Kurang empuk	v	v
25	Tampilan menarik	v	-
26	Enak	v	-
27	Enak	v	-
28	Bumbu meresap	v	-
29	Enak	v	-
30	Rasa pas,	v	-

Penerimaan produk oleh panelis

No.	Nama produk	Penerimaan produk oleh panelis	
		Ya	Tidak
1.	Puyuh Bakar Kalasan	28	2
2.	Botok Puyuh Keraton	27	3
3.	Puyuh Goreng Madura	23	7

Persentase penerimaan produk oleh panelis

No.	Nama produk	Persentase
1.	Puyuh Bakar Kalasan	$\frac{28}{30} \times 100\% = \mathbf{93\%}$
2.	Botok Puyuh Keraton	$\frac{27}{30} \times 100\% = \mathbf{90\%}$
3.	Puyuh Goreng Madura	$\frac{23}{30} \times 100\% = \mathbf{77\%}$