

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran Lokasi Penelitian**

##### **1. Lokasi Pengambilan Bahan**

Dalam proses penelitian ini, peneliti menggunakan kulit ayam sebagai bahan utama nya. Kulit ayam didapatkan dengan membelinya di UD. Harco – Pasar Senggol, Makassar. Dalam pengadaan bahan ini, peneliti mendatangi usaha dagang tersebut dan membeli kulit ayam tanpa melalui proses pemilihan dikarenakan kulit ayam yang disediakan dalam bentuk *frozen* dan sudah dibungkus. Sedangkan *baking soda* , bawang merah, dan daun bawang adalah bahan yang didapatkan – sebab tersedia – di Laboratorium Dapur Praktik, Program Studi Seni Kuliner – Politeknik Pariwisata, Makassar.

##### **2. Lokasi Pelaksanaan Penelitian**

Studi penelitian dilakukan di lokasi yang dikenal sebagai lokasi penelitian; istilah "lokasi penelitian" juga mengacu pada lokasi di mana data dikumpulkan. Memilih lokasi yang mudah diakses oleh peneliti, memilih lokasi yang relevan dengan subjek penelitian, dan menyediakan sumber daya yang diperlukan untuk melakukan penelitian, seperti subjek penelitian dan peralatan, akan membantu penelitian. Peneliti melakukan penelitian ini di "Laboratorium Dapur Nusantara dan Kontinental" Politeknik Pariwisata Makassar. Lokasi ini dipilih karena memiliki banyak fasilitas yang membantu dan membuat penelitian menjadi lebih mudah. Politeknik Pariwisata Makassar adalah perguruan tinggi di bawah naungan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Indonesia. Berlokasi di Jl. Gunung Rinjani No. 1, Mandiri Tanjung Bunga, Makassar, Indonesia, yang dipimpin oleh Bapak Direktur Politeknik Pariwisata Makassar adalah Dr. Herry Rachmat Widjaja, A.Md. S.Sos, MM.Par. Dengan nama sebelumnya Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata (BPLP), Politeknik Pariwisata Makassar didirikan pada tanggal 18 September 1991. Keputusan menteri KM.27/OT.001/MPPT97 pada tahun 1997 mengubah perguruan tinggi ini menjadi Akademi Pariwisata Makassar (Akpar). Pada tahun

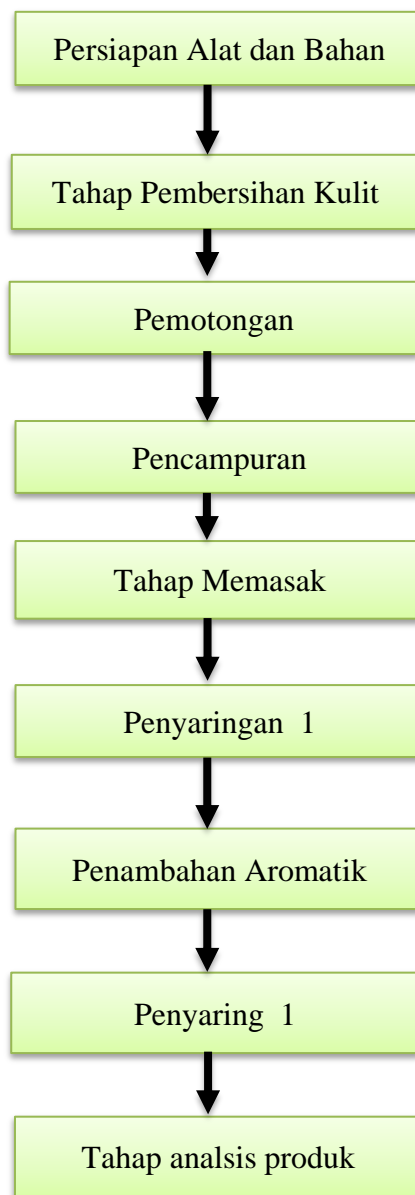
2015, Politeknik Pariwisata Makassar diresmikan oleh mantan Menteri Pariwisata Republik Indonesia, Bapak Dr. H. Ir. Arief Yahya, M.Sc. Politeknik Pariwisata Makassar adalah satu-satunya Perguruan Tinggi Pariwisata berstatus Negeri di Kawasan Timur Indonesia.

Politeknik Pariwisata Makassar memiliki fasilitas berstandar internasional yang sangat membantu proses belajar mengajar para mahasiswa. Fasilitas tersebut termasuk sistem reservasi hotel berbasis teknologi Cakrasoft, sistem ticketing online berbasis teknologi Abacus, ruang simulasi MICE, ruang simulasi laundry dan dry cleaning, ruang simulasi perjalanan, ruang simulasi housekeeping, ruang praktik dapur, restoran, dan bar, dan laboratorium bahasa dengan self-learning. Selain itu, setiap kelas teori memiliki CCTV, speaker, finger print, mading, dan papan tulis touch screen. Bahkan disamping danau buatan, ada beberapa cottage dan hotel praktik yang memenuhi standar hotel berbintang. Ada pilihan kesenian modern dan tradisional, serta fasilitas olahraga, untuk mendukung aktivitas kuliner mahasiswa. Poliklinik, tempat ibadah, dan asrama mahasiswa berkapasitas 200 orang adalah fasilitas tambahan.

## **B. Hasil Penelitian**

### **1. Proses Pembuatan Minyak Kulit Ayam**

Sebagaimana telah dijabar pada rumusan masalah I; Pendahuluan, bahwa penelitian yang diselenggarakan berfokus pada proses pembuatan minyak kulit ayam. Dalam proses pelaksanaannya peneliti membuat dua sampel yang mana terdapat perbedaan pada tahap perlakuan. Dengan demikian, dua tahapan perlakuan tersebut diterapkan pada pembuatan minyak kulit ayam.



Gambar 8. Tahapan Pembuatan Minyak Kulit Ayam  
(Sumber : Olah Data Peneliti, 2024)

a. Persiapan alat dan bahan

Proses persiapan alat dan bahan dilakukan sebelum proses eksperimen produk yang bertujuan untuk memastikan bahwa semua peralatan dan bahan yang diperlukan telah disiapkan dengan baik dan siap digunakan. Langkah ini krusial dalam proses eksperimen karena dapat berpengaruh pada keberhasilan dan akurasi hasil akhir. Persiapan ini meliputi pengaturan peralatan seperti alat ukur, alat pencampur,

dan perangkat lain yang dibutuhkan, serta persiapan semua bahan penelitian atau komponen lain yang akan digunakan dalam eksperimen. Dengan melakukan persiapan alat dan bahan sebelumnya, peneliti dapat memastikan bahwa eksperimen berjalan dengan lancar, mengurangi risiko kesalahan, dan memastikan bahwa setiap tahapan dapat dilaksanakan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.

b. Membersihkan kulit ayam

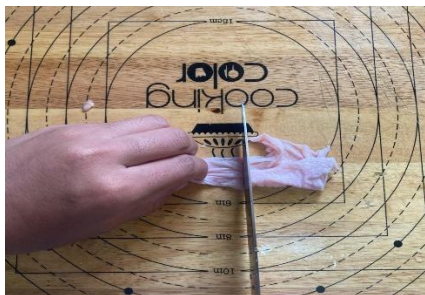
Kulit ayam merupakan bahan utama yang digunakan dalam penelitian ini. Maka dari itu proses awal yang dilakukan yaitu membersihkan terlebih dahulu kulit ayam agar bersih dari kotoran dan residu. Pada bagian yang berwarna hitam dapat dibuang karena dianggap tidak layak untuk digunakan.



Gambar 9. Pembersihan Kulit Ayam  
(Sumber : Olah Data Peneliti, 2024)

c. Memotong bahan

Kulit ayam yang sudah dibersihkan selanjutnya dipotong menjadi bagian yang lebih kecil. Hal ini bertujuan untuk mempermudah atau mengefisienkan proses pemanasan.



Gambar 10. Pemotongan Kulit Ayam  
(Sumber : Olah Data Peneliti, 2024)

d. Tahap pencampuran

Kulit yang telah dibersihkan dan dipotong menjadi bagian kecil. Dalam tahap pencampuran ini peneliti mencampur kulit ayam yang telah dipotong dengan . Pencampuran ini dilakukan dengan cara menuangkan kedalam *bowl* yang sebelumnya telah diisi kulit ayam. Sebagaimana seperti yang telah dijelaskan diatas bahwa memiliki beberapa fungsi yang dapat mempengaruhi proses ekstraksi.



Gambar 11. Penambahan dan Pencampuran Baking Soda  
(Sumber : Olah Data Peneliti, 2024)

#### e. Tahap memasak

Dalam proses ekstraksi terdapat dua jenis proses yaitu *dry rendering* dan *pressure cook*. Proses pembuatan minyak kulit ayam menggunakan teknik *dry rendering*, adalah salah satu teknik yang digunakan untuk menghasilkan ekstrak minyak dari kulit ayam. Teknik ini menggunakan pemanasan bahan baku tanpa menggunakan air atau pelarut. Ini memungkinkan pemisahan lemak dari jaringan lainnya. *Dry rendering* pada makanan memiliki banyak manfaat dan dapat diaplikasikan pada produk makanan, terutama dalam produksi lemak hewani yang digunakan dalam berbagai produk makanan.

Salah satu teknik yang dapat dilakukan dalam mengekstraksi minyak pada kulit ayam yaitu dengan menggunakan teknik *pressure cook*. Teknik ini merupakan tekhnin memasak di bawah tekanan, dengan memanfaatkan tekanan tinggi dan panas untuk memaksa minyak keluar dari bahan mentah, dalam hal ini kulit ayam. Tekanan tinggi membantu jaringan dan serat-serat yang lebih keras dalam kulit dipecahkan, yang memudahkan pengeluaran minyak. Teknik ini telah digunakan secara luas dalam memasak karena mempercepat waktu memasak, menghasilkan makanan yang lebih lembut, dan berguna untuk mengekstraksi minyak dari berbagai bahan, termasuk kulit ayam.

### 1) *Dry rendering*

Pada tahap memasak, peneliti menggunakan *non sticky saute pan* yang terlebih dahulu dipanaskan dengan suhu antara 100<sup>0</sup>c-120<sup>0</sup>c. Meski demikian, proses pemasakan yang berlangsung sekitar 1 jam 50 menit, tetap menggunakan api kecil. Proses ekstraksi ini bertujuan untuk mengekstrasi minyak kulit ayam.



Gambar 12. Proses Memasak  
(Sumber :Olah Data Peneliti, 2024)

### 2) *Pressure cook*

Kulit ayam yang telah dicampur dengan baking soda, selanjutnya dimasukkan kedalam *glass jar* yang merupakan wadah untuk meletakkan kulit ayam untuk proses ekstraksi. Penggunaan *glass jar* bertujuan agar kulit ayam tidak bersentuhan langsung dengan alat memasak dan minyak yang dihasilkan tidak tercampur dengan air.



Gambar 13. Kulit Ayam Dalam *Glass jar*  
(Sumber : Olah Data Peneliti, 2024)

Dalam tahapan memasak pada sampel kedua ini, peneliti menggunakan alat presto. Alat presto yang digunakan kemudian diisi air dengan ukuran setengah dari *jar* yang digunakan. Setelah presto diisi dengan air, peneliti memasukkan *glass jar* yang berisikan kulit ayam.



Gambar 14. Proses Ekstraksi  
(Sumber : Olah data peneliti, 2024)

Ketika *jar* telah dimasukan, alat presto ditutup menggunakan tutupan presto hingga rapat, agar tidak mengeluarkan uap air. Saat presto telah ditutup rapat, maka proses ekstraksi dilakukan dengan menggunakan api kecil atau setara dengan 15 psi untuk mengekstraksi lemak pada kulit ayam. Proses ekstraksi ini berlangsung selama 1 jam 30 menit dengan tekanan yang konstan. Saat proses ekstraksi selesai, tutupan presto dibuka dengan cara membuka katup uap untuk mengeluarkan uap air hingga habis. Selanjutnya, *glass jar* dikeluarkan dari dalam presto lalu didiamkan selama 30 menit pada suhu ruang. Dari hasil ekstraksi tersebut, dapat dilihat pada gambar 15 bahwa terjadi pemisahan lemak dari kulit ayam.



Gambar 15. Hasil Ekstraksi  
(Sumber : Olah data peneliti, 2024)

#### f. Penyaringan 1

Proses penyaringan pertama hanya dilakukan pada metode *pressure cook*. Pada saat kulit ayam telah mencapai suhu ruang, peneliti mengeluarkan kulit ayam dari dalam *jar*. Lalu hasil ekstraksi disaring langsung kedalam *saute pan* menggunakan *strainer*, proses ini bertujuan untuk memisahkan lemak cair dengan kulit ayam.



Gambar 16. Proses Penyaringan  
(Sumber : Olah data peneliti, 2024)

g. Penambahan bahan aromatik

1) *Dry rendering*

Kulit ayam yang diekstraksi dalam waktu 1 jam 50 menit diatas, selanjutnya ditambahkan bahan aromatik berupa daun bawang dan bawang merah pada waktu ke 1 jam 20 menit. Penambahan ini bertujuan untuk meningkatkan kompleksitas aroma minyak kulit ayam yang diekstrak. Setelah penambahan bahan aromatik, proses memasak dilanjutkan selama 30 menit.



Gambar 17. Penambahan Aromatik  
(Sumber : Olah Data Peneliti, 2024)

2) *Pressure cook*

Proses penyaringan yang telah dilakukan, selanjutnya hasil ekstraksi melalui tahap memasak kedua yaitu proses *simmer*. Proses ini dilakukan hingga kandungan air yang masih tercampur dengan minyak kulit ayam menguap. Dalam proses inipun, peneliti menambahkan bahan aromatik seperti daun bawang dan bawang merah, penambahan bahan aromatik ini memiliki tujuan yang sama dengan sampel 1.





Gambar 18. Proses *Simmer*  
(Sumber : Olah Data Peneliti, 2024)

h. Tahap penyaringan

1) *Dry rendering*

Kulit ayam yang telah diekstraksi, selanjutnya dilakukan proses penyaringan menggunakan *triangle strainer*. Proses ini bertujuan untuk memisahkan kulit ayam dan bahan aromatik dengan minyak kulit ayam.



Gambar 19. Proses Penyaringan  
(Sumber : Olah Data Peneliti, 2024)

2) *Pressure cook*

Minyak kulit ayam yang telah di *simmer*, selanjutnya dilakukan proses penyaringan. Hal ini bertujuan untuk memisahkan bahan aromatik dan kerak air untuk menghasilkan minyak kulit ayam yang murni.



Gambar 20. Proses Penyaringan  
(Sumber : Olah data peneliti, 2024)

i. Analisis hasil

1) *Dry rendering*

Dari rangkaian proses diatas, peneliti mendapatkan bahwa dengan menggunakan 900 gr kulit ayam dapat menghasilkan 186 gr ekstrak minyak kulit ayam. Hasil ekstraksi yang didapatkan tergantung dari kulit ayam yang digunakan. Pada percobaan ini, peneliti membutuhkan waktu 30 menit untuk melakukan persiapan dan 1 jam 50 menit untuk proses ekstraksi. Dari hasil ekstraksi tersebut, peneliti menilai hasil minyak kulit ayam yang diperoleh. Dari aspek aroma tercium aroma perpaduan ayam dan aromatik, aspek rasa terasa pekat dilidah, serta menghasilkan warna agak kuning kecoklatan.



Gambar 21. Hasil Akhir Minyak Kulit Ayam  
(Sumber : Olah data peneliti, 2024)

2) *Pressure cook*

Penelitian yang dilakukan peneliti dilakukan dengan dua kali percobaan. Percobaan pertama peneliti menggunakan 900 gr kulit ayam. Dalam percobaan ini, menghasilkan minyak yang lebih sedikit yaitu 66 gr minyak kulit ayam dikarenakan kebocoran *vacuum plastic* yang digunakan oleh peneliti. Pada metode ini peneliti membutuhkan waktu selama 30 menit untuk

persiapan dan 1 jam 30 menit untuk proses ekstraksi. Sedangkan pada percobaan yang kedua, peneliti menggunakan *glass jar* untuk mengekstraksi minyak kulit ayam, dengan takaran 900 gr kulit ayam dan menghasilkan 98 gr minyak kulit ayam. Waktu yang dibutuhkan dalam percobaan kedua sama dengan percobaan pertama. Dari hasil ekstraksi tersebut, peneliti menilai berdasarkan beberapa aspek yaitu dari aspek aroma tercium aroma perpaduan ayam dan aromatik yang agak kuat, dari aspek rasa memiliki rasa yang lebih halus di lidah, dan untuk aspek warna menghasilkan minyak kulit ayam dengan warna kuning terang.



Gambar 22. Hasil Minyak Kulit Ayam  
(Sumber : Olah data peneliti, 2024)

## 2. Karakteristik Akhir Minyak Kulit Ayam sebagai Umami Agensi

Desain pengujian sensorik dalam penelitian pembuatan minyak kulit ayam sebagai umami agensi melibatkan beberapa tahapan terstruktur untuk memastikan validitas dan reliabilitas hasil. Penelitian ini melibatkan sejumlah panelis untuk melaksanakan penilaian inderawi, yang berfungsi sebagai instrumen atau alat. Panelis dipilih oleh peneliti dan dikategorikan menjadi dua kelompok sebagai berikut:

### a. Panelis Terbatas

Dalam penelitian ini, panelis terbatas terdiri dari tiga pengajar ahli atau dosen di Program Studi Seni Kuliner Poltekpar Makassar. Mereka dipilih berdasarkan pengalaman, pengetahuan, dan keahlian dalam seni kuliner, sehingga mampu menilai atribut sensorik produk secara objektif dan mendetail, terutama terkait rasa dan aroma produk yang diuji.

### b. Panelis Terlatih

Panelis terlatih dalam penelitian ini terdiri dari 17 mahasiswa Seni Kuliner. Pemilihan panelis ini didasarkan pada latar belakang pendidikan yang kuat dalam teori dan praktik kuliner. Mahasiswa seni kuliner telah dilatih untuk mengembangkan kepekaan sensorik sehingga memungkinkan mereka untuk mengenali dan membedakan berbagai rasa, aroma, warna, dan tekstur, serta mengevaluasi kualitas makanan dengan menggunakan indra mereka.

Metode penilaian yang digunakan dalam pengujian sensorik ini adalah uji hedonik dan skala deskriptif. Pada uji hedonik, panelis diminta untuk menilai tingkat kesukaan mereka terhadap sampel minyak kulit ayam yang telah diaplikasikan pada produk makanan berdasarkan intensitas aroma dan rasa umami pada skala 5 poin (lihat Tabel 5)

Tabel 5. Indikator dan Skala Uji Hedonik

Indikator	Skala
sangat tidak suka	1
tidak suka	2
Cukup suka	3
Suka	4
Sangat suka	5

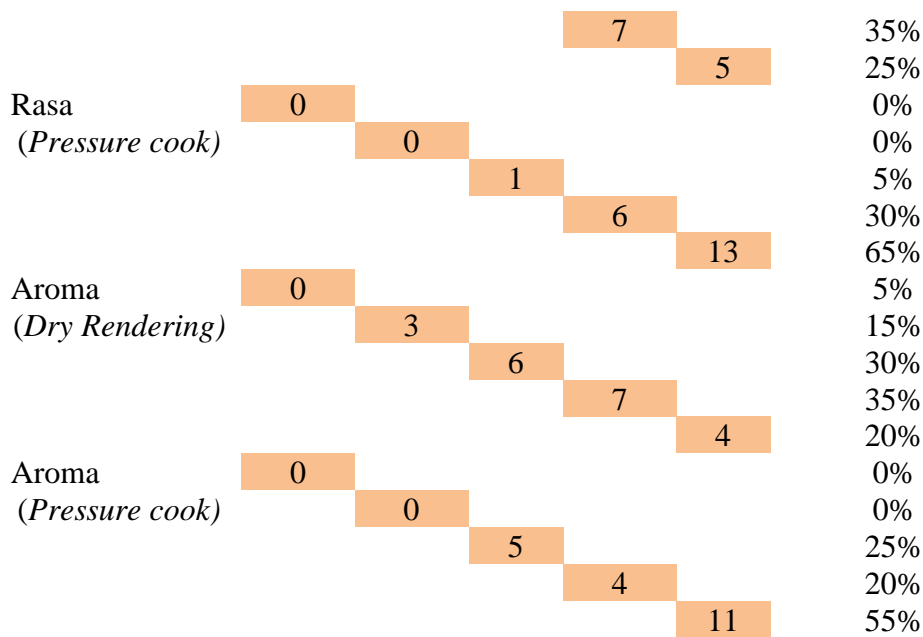
Sumber : Olah Data Peneliti, 2024

Maka dari itu, untuk mendapatkan hasil uji hedonik perlu dilakukan pengujian inderawi terhadap panelis dengan menerapkan produk minyak kulit ayam ini pada produk makanan. Dari proses pembuatan minyak kulit ayam diatas, peneliti melakukan tahap pengaplikasian pada produk makanan yaitu mie instan rasa kaldu ayam.

Berdasarkan hasil uji coba dengan metode *dry rendering* dan *pressure cook* dengan penerapannya terhadap produk makanan. Maka dilanjutkan dengan pengumpulan data melalui kuesioner yang diisi oleh panelis terbatas dan terlatih dengan skala 1-5 tingkat kesukaan terhadap minyak kulit ayam. Dibawah ini merupakan hasil evaluasi dari 20 responden berdasarkan kuesioner yang di sebarakan.

Tabel 6. Deskriptif Presentase Uji Kesukaan

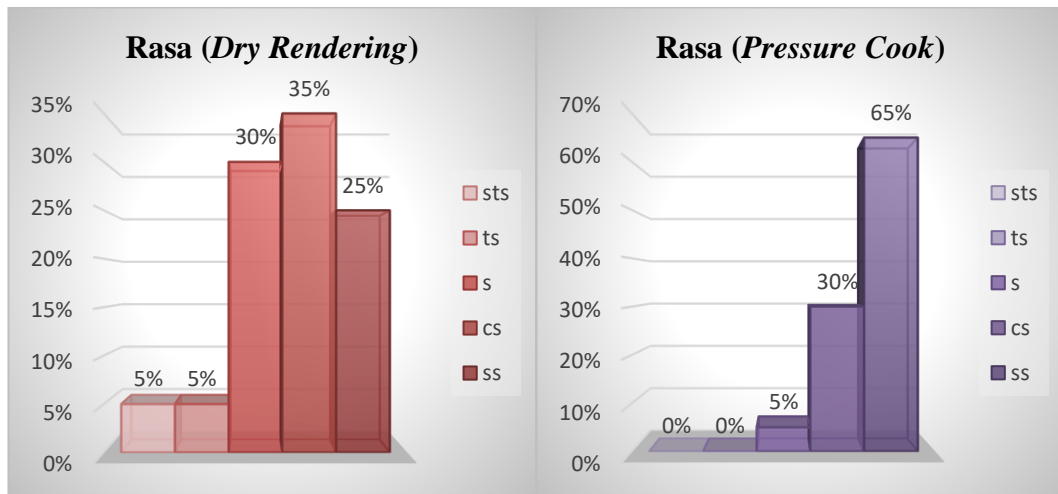
Skala Penilaian	Responden					Persentase (%)
	1	2	3	4	5	
Rasa ( <i>Dry Rendering</i> )	1	1	6			5%
						5%
						30%



Sumber: Olah Data Peneliti, 2024

Keterangan : Skala 1 : sangat tidak suka, Skala 2 : tidak suka, Skala 3 : suka, Skala 4 : cukup cuka, Skala 5 : sangat suka

1. Rasa



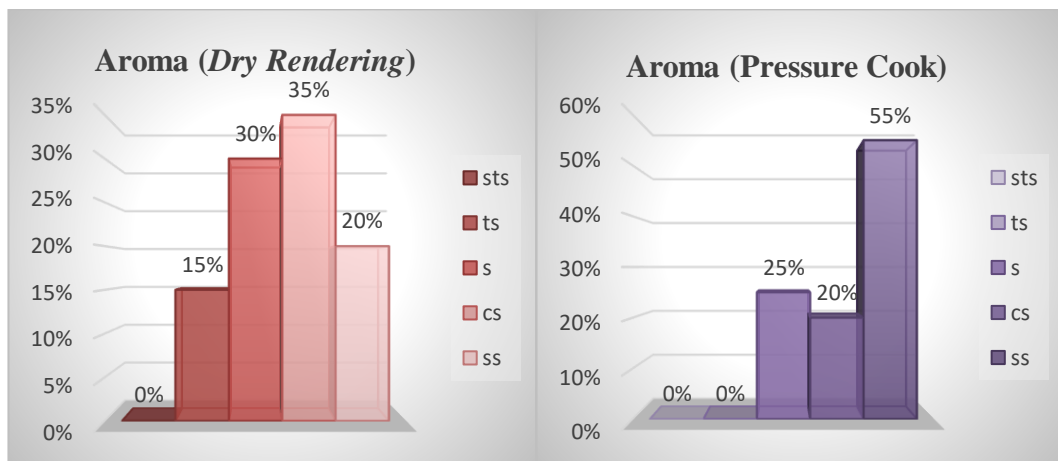
Gambar 23. Grafik Hasil Uji Hedonik Dari Aspek Rasa Dry Rendering dan Pressure Cook (Sumber: Olah Data Peneliti, 2024)

Berdasarkan grafik data *dry rendering* diatas yang dikumpulkan dari 20 panelis, terdapat 5% panelis menyatakan sangat tidak suka, 5% panelis menyatakan tidak suka, 30% panelis menyatakan suka, 35% panelis menyatakan cukup suka, dan 25% panelis menyatakan sangat suka. Penilaian oleh panelis terhadap rasa

dengan metode *dry rendering* ini menampilkan rasa yang cukup kuat dan cukup gurih. Namun, bagi panelis yang menilai sangat tidak suka karena panelis menilai rasanya tidak enak seperti rasa ayam yang belum diolah.

Berdasarkan grafik data *pressure cook* diatas yang dikumpulkan dari 20 panelis, terdapat 0% panelis menyatakan sangat tidak suka dan tidak suka, 5% panelis menyatakan suka, 30% panelis menyatakan cukup suka, dan 65% panelis menyatakan sangat suka. Penilaian panelis terhadap rasa dengan metode *pressure cook* bahwa menunjukkan rasa yang lebih kuat serta lebih halus dilidah.

## 2. Aroma



Gambar 24. Grafik Hasil Uji Hedonik Dari Aspek Aroma *Dry Rendering* dan *Pressure Cook*  
(Sumber: Olah Data Peneliti, 2024)

Berdasarkan grafik data *dry rendering* diatas yang dikumpulkan dari 20 panelis, terdapat 0% panelis menyatakan sangat tidak suka, 15% panelis menyatakan tidak suka, 30% panelis menyatakan suka, 35% panelis menyatakan cukup suka, dan 20% panelis menyatakan sangat suka. Berdasarkan pernyataan panelis bahwa *dry rendering* tercium agak amis dan kurang kuat dalam mendukung aromanya.

Berdasarkan grafik data diatas *pressure cook* yang dikumpulkan dari 20 panelis, terdapat 0% panelis menyatakan sangat tidak suka dan tidak suka, 25% panelis menyatakan suka, 20% panelis menyatakan cukup suka, dan 55% panelis menyatakan sangat suka. Berdasarkan pernyataan panelis terhadap *pressure*

*cook* bahwa memiliki aroma yang menggugah selera dan lebih beraroma gurih ayam.

### C. Pembahasan

1. Dalam proses ekstraksi minyak kulit ayam, peneliti memastikan kualitas produk akhir dalam proses ekstraksi minyak dari kulit ayam dengan ketelitian tinggi. Setiap tahap eksperimen, mulai dari perhitungan resep hingga penimbangan bahan, dilakukan dengan presisi yang ketat untuk menjamin kesesuaian bahan baku dengan kebutuhan proses ekstraksi. Peneliti melaksanakan tahap pembersihan bahan dengan seksama untuk menghilangkan kontaminan yang dapat mempengaruhi kualitas minyak yang dihasilkan. Pembersihan yang tepat sangat penting dalam menjaga kemurnian dan kualitas hasil akhir. Langkah-langkah ini dirancang untuk meminimalkan variabilitas dalam hasil ekstraksi dan memastikan konsistensi produk. Selama proses ekstraksi, peneliti memantau parameter kritis seperti waktu dan suhu dengan cermat. Peneliti mengamati dan mencatat perubahan yang terjadi selama eksperimen untuk mendukung keberhasilan proses. Dengan pemantauan ini, peneliti dapat mencapai hasil akhir yang lebih baik, memastikan minyak yang diekstraksi memiliki kualitas tinggi dan sesuai dengan standar yang diharapkan. Adapun kendala atau kegagalan yang terjadi selama penelitian. Salah satu kendala yang dihadapi dalam penelitian ini adalah proses ekstraksi menggunakan *pressure cooker* yang sempat mengalami kebocoran. Masalah ini timbul karena peneliti menggunakan plastik vakum sebagai wadah. Plastik tersebut tidak mampu menahan tekanan dan suhu tinggi dalam cooker, sehingga menyebabkan kebocoran. Hal ini tidak hanya mengganggu proses ekstraksi, tetapi juga menimbulkan risiko kontaminasi dan kehilangan bahan berharga, sehingga diperlukan peninjauan ulang terhadap bahan yang digunakan untuk wadah agar proses ekstraksi dapat berjalan dengan aman dan efisien.
2. Karakteristik minyak sangat memengaruhi sensasi, terutama rasa dan aroma umami. Ada beberapa cara atribut ini dapat memengaruhi penilaian sensorik secara keseluruhan, yaitu sebagai berikut:
  - Aroma: Intensitas aroma minyak dapat memengaruhi bagaimana produk terlihat pertama kali. Kesan yang kuat dan menggugah selera menarik



panelis. Minyak ayam memiliki aroma gurih yang kuat yang dapat meningkatkan daya tarik sensorik makanan.

- Rasa Umami: Intensitas rasa umami yang tinggi membuat minyak lebih menarik secara sensorik karena menambah kedalaman rasa dan memperkaya cita rasa umum hidangan. Rasa umami yang kuat dibantu oleh minyak ayam, yang kaya akan asam amino seperti glutamat.

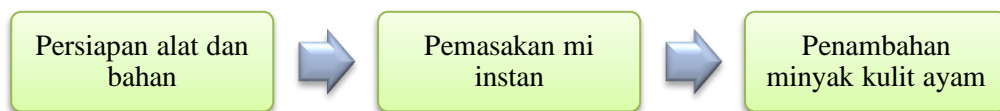
Adapun pembahasan mengenai penilaian terhadap rasa dan aroma dari minyak kulit ayam yang di ekstraksi dengan menggunakan dua metode dibawah ini, sebagai berikut :

- Metode *Dry Rendering* : seperti yang dapat dilihat pada gambar 23 grafik hasil uji hedonik penilaian pada bahwa skor paling tinggi dari pressure cook yaitu 65% sedangkan Dry rendering hanya 35 %. Penilaian berupa komentar bahwa memiliki aroma yang tidak begitu kuat serta karakteristik rasanya kurang kompleks tapi meninggalkan *aftertaste* yang lezat.
- Metode *Pressure Cook* : sebagaimana yang dapat lihat pada gambar 24 grafik hasil uji hedonik dengan aspek aroma bahwa Pressure cook mendapat skor paling tinggi yaitu 55% sedangkan dry rendering hanya 35 %. Penilaian berupa komentar bahwa memiliki aroma ayam yang khas serta karakteristik rasanya gurih tapi kurang meninggalkan *aftertaste* lezat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan minyak kulit ayam sebagai umami alami sejalan dengan penelitian sebelumnya yang terdapat pada bab II bahwa sifat rasa makanan sangat dipengaruhi oleh minyak hewani, terutama minyak kulit ayam. Bahkan dalam jumlah kecil, minyak kulit ayam dapat meningkatkan rasa umami dan mengubah sensasi. Minyak ayam memiliki potensi yang besar sebagai agen umami untuk digunakan dalam makanan. Dalam industri makanan, penggunaan minyak dari kulit ayam memiliki potensi yang besar dan banyak manfaat. Peningkatan rasa ini mencakup beberapa aspek, seperti peningkatan rasa umami karena minyak kulit ayam mengandung senyawa-senyawa yang meningkatkan rasa umami, yang dapat membuat produk makanan lebih lezat dan memuaskan. Ini memungkinkan produsen makanan untuk menggunakannya dengan efektif tanpa menambahnya dalam jumlah

besar dan tetap menghemat uang. Selain itu, menghasilkan minyak dari kulit ayam yang sering dianggap sebagai limbah selama proses pengolahan daging adalah cara yang lebih efisien untuk memanfaatkan sumber daya dan dapat mengurangi jumlah limbah yang dihasilkan oleh industri daging. Minyak kulit ayam sebagai umami dapat sangat memengaruhi beberapa jenis makanan. Ini dapat digunakan dalam industri pangan, misalnya sebagai umami tambahan saat membuat sup, saos, nasi goreng, mie instan dan beberapa olahan makanan untuk menambah rasa yang lebih kompleks.

Salah satu implikasi yang diterapkan oleh peneliti yaitu pada produk makanan mie instan. Dibawah ini merupakan tahap-tahap dari pengimplikasian minyak kulit ayam pada mie instan rasa kaldu ayam.



Gambar 25. Tahap Pengaplikasian Produk  
(Sumber : Olah Data Peneliti, 2024)

Proses ini merupakan tahapan pengaplikasian minyak kulit ayam yang bertujuan untuk mengetahui bagaimana karakteristik seperti rasa dan aroma produk makanan setelah ditambahkan minyak kulit ayam. Pada pengaplikasian produk, peneliti menambahkan 1 sendok makan minyak kulit ayam di setiap 1 porsi mi instan. Takaran yang dilakukan oleh peneliti disesuaikan dengan takaran minyak mie instan pada umumnya.



Gambar 26. Pengimplikasian  
(Sumber : Olah Data Peneliti, 2024)