Percobaan Metode *Sand Roasting* Pada Daging Ayam Sebagai Pengganti Metode *Roasting* Konvensional Dalam Pembuatan Ayam Panggang Sehat

Alifatqul Maulana
Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti

alifatqul@stptrisakti.ac.id

ABSTRACT

The purpose of this research is how to cook food by burying the food with hot stones. The research method used in this study is an experimental research method. The research method used in this research is experimental research methods. The results of sand roasting will be tested using the organoleptic test to show differences in taste and texture between sand roasting and conventional roasting, namely oven roasting. The data used are primary data and secondary data. Primary data collection based on observation and assessment questionnaires. Meanwhile, the secondary is taken from various literatures and research journals. As a result, it took 75 minutes to find an effective and efficient sand roasting method. Based on the results obtained for the organoleptic test, there is no significant difference from the results of the sand roasting method with the oven roasting method. However, the sand roasting method is superior to oven roasting in terms of taste with a value of 3.04 for sand roasting and 2.96 for oven roasting. Likewise, in terms of texture, the sand roasting method is superior with a score of 3.08 while the oven roasting method scores 3.00.

Keywords: *Sand Roasting; Texture; Taste; Roast Chicken*

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah bagaimana cara memasak makanan dengan cara mengubur makanannya dengan batu panas. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian eksperimental. Hasil penyangraian pasir akan diuji dengan menggunakan uji organoleptik untuk menunjukkan perbedaan rasa dan tekstur antara metode *roasting* pasir dan metode *roasting* konvensional yaitu *oven roasting*. Data yang digunakan berupa data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer berdasarkan observasi dan angket penilaian. Sedangkan sekunder diambil dari berbagai literatur dan jurnal penelitian. Hasilnya, dibutuhkan waktu 75 menit untuk mengerjakan metode pemanggangan pasir yang efektif dan efisien. Berdasarkan hasil yang diperoleh untuk uji organoleptik tidak terdapat perbedaan yang signifikan dari hasil metode *roasting* pasir dengan metode *roasting* oven. Namun hasil metode *sand roasting* lebih unggul dibandingkan dengan *oven roasting* dari segi rasa dengan nilai 3,04 untuk pemanggangan pasir dan 2,96 untuk pemanggangan oven. Begitu pula dari segi tekstur metode *roasting* pasir unggul dengan nilai 3,08 sedangkan metode *oven roasting* memperoleh skor 3,00.

Kata Kunci: Pemanggangan Pasir; Tekstur; Rasa; Ayam panggang

PENDAHULUAN

Perkembangan dunia kuliner saat ini semakin canggih. Begitu pula metode memasak juga semakin berkembang dan mempermudah pekerja di bidang kuliner untuk menyajikan hidangan di meja para tamu restoran. Dapur rumah tangga pun semakin dilengkapi dengan peralatan modern dan canggih, yang sangat membantu ibu rumah tangga atau asisten rumah tangga. Akan tetapi keberadaban manusia yang semakin maju ini memiliki efek kemunduran dalam sifat primitif manusia, yaitu kemampuan bertahan hidup. Metode sederhana yang diperuntukkan untuk memasak makanan di dalam keterbatasan perangkat memasak yang dapat dengan mudah digunakan oleh kalangan umum sangat dibutuhkan. Dari kesederhanaan peralatan yang diperlakukan, metode *sand roasting* sangat cocok untuk dijadikan *emergency cooking method* dikala dibutuhkan.

Metode ini menggunakan media pasir (*sand*) sebagai media masak. Secara sederhana, metode *sand roasting* dilakukan dengan mengubur bahan makanan yang akan diolah, dalam hal ini daging, di dalam pasir kemudian meletakkan bara api diatas permukaan dimana bahan makanan dikubur. Panas dari bara tersebut kemudian dihantarkan oleh pasir untuk memanggang. Metode ini dapat dilakukan dengan membuat lubang di tanah dengan kedalaman yang cukup lalu memasukkan pasir, atau dapat juga dilakukan di dalam wadah.

Dari percobaan metode memasak ini memunculkan beberapa faktor permasalahan yang belum dapat dipahami. Faktor-faktor tersebut antara lain: waktu lama proses pemanasan; kematangan daging ayam dan tidak; kedalaman daging ayam di dalam pasir. Waktu lama pemanasan masih menjadi pertanyaan dalam metode pemanggangan ini. Dalam teknik bakar batu diketahui lama pemanggangan bergantung pada kuantitas makanan yang dipanggang; bisa selama satu jam sampai bahkan semalam

Dalam percobaan ini media batu disubtitusikan dengan media pasir yang memiliki konduktivitas yang berbeda dari batu. Selain itu panas yang dihasilkan terpusat dari atas, berbeda dengan bakar batu yang panasnya bersumber dari batu yang dipanaskan dan menyelimuti bahan makanan. Permasalahan lainnya adalah apakah kematangan daging ayam akan merata atau tidak, mengingat kondisi daging ayam pada saat proses pemasakkan tidak dapat diidentifikasi secara visual dan dalam keadaan yang tidak dapat digerakkan (*immovable*).

TINJAUAN PUSTAKA

Memasak dengan Mengubur

Metode memasak makanan dengan cara mengubur diperkirakan sudah ada di awal peradaban manusia. Proses memasak dengan metode ini tidak menggunakan peralatan memasak sama sekali dan lebih memanfaatkan bahan-bahan yang telah disediakan oleh alam. Namun karena pengerjaannya cukup berat dan memakan waktu yang banyak untuk dilaksanakan secara rutin, metode ini hanya digunakan untuk acara-acara besar dan memasak makanan dengan kuantitas yang besar. Ritual memasak dengan metode ini kurang lebih seperti berikut:

1. Batu dibakar di atas perapian sampai kayu habis terbakar dan batu menjadi panas.
2. Sementara batu masih dalam proses pemanasan, lubang digali dengan kedalaman yang cukup.
3. Batu yang telah panas kemudian di masukkan ke dalam lubang yang sudah digali dan diberi alas alang-alang pada dasar lubang.
4. Diatas bebatuan panas tersebut diberi alas berupa dedaunan (biasanya daun pisang) dan kemudian diletakkan bahan makanan yang akan dimasak.
5. Kemudian bahan makanan tersebut ditutupi dengan dedaunan lalu ditimbun dengan bebatuan panas dan ditutupi dengan dedaunan lagi.

6. Umbi-umbian kemudian diletakkan diatas dedaunan dan kemudian di tutup kembali dengan dedaunan.
7. Terakhir diletakkan lagi bebatuan panas menimbun umbi-umbian dan di tutup dengan dedaunan lagi.

Sampai sekarang metode ini masih bertahan dan masih sering digunakan oleh suku-suku pedalaman, terutama oleh suku-suku kepulauan Pasifik seperti di polinesia, oceania dan papua. Dikenal dengan berbagai nama oleh masing-masing suku, di Indonesia sendiri populer dengan sebutan upacara bakar batu, dikarenakan proses awal dari upacara memasak masal ini secara harfiah membakar batu yang akan digunakan untuk memanggang bahan makanan, biasanya babi dan umbi-umbian. Upacara ini sebenarnya memiliki nama lain bergantung dari daerahnya.

Pasir Sebagai Media Penghantar Panas dalam Proses Pengolahan Makanan

Penggunaan media pasir dalam pengolahan makanan tidak asing lagi di Indonesia, salah satunya dalam pembutan kerupuk yang dikenal sebagai Kerupuk Melarat yang merupakan camilan khas Cirebon. Dalam pembuatan kerupuk tersebut, kerupuk "digoreng" dengan memanfaatkan panas yang dihantarkan oleh media pasir. Pemanfaatan pasir sebagai media memasak tidak hanya digunakan di Indonesia saja. Di China dan India pasir digunakan untuk memanggang Kastanye (Chestnut) serta jenis kacang-kacangan lainnya dan sudah menjadi jajanan yang umum ditemukan. Di Libya, Suku Tuareg yang masih membudayakan gaya hidup nomaden memanggang roti dengan memanfaatkan pasir gurun. Pasir yang telah dipanaskan dengan perapian kemudian digunakan untuk mengubur adonan roti langsung tanpa menggunakan media lain atau pembungkus.

Sand Roasting

Sand roasting terdiri dari dua kata yaitu *sand* yang berarti pasir, dan roast yang berarti memanggang. Dari penggabungan dua kata tersebut, istilah tersebut memiliki arti memanggang menggunakan pasir. Pada dasarnya metode *roasting* atau *baking* merupakan metode memasak yang memanfatkan udara panas dari berbagai semua untuk mematangkan makanan (Gisslen, 2013). Pasir dapat bekerja sebagai media pengganti udara dalam menghantarkan panas dari semua sisi dan dapat bekerja layaknya oven. Maka dari itu metode yang akan diujikan disebut dengan *sand roasting*.

Pasir

Jenis pasir yang dapat digunakan beragam. Pasir dapat mudah sekali didapat di toko material terdekat. Jenis pasir yang biasa dijual ditoko material antara lain pasir sungai dan pasir silika. Dalam pembuatan kerupuk melarat biasa digunakan pasir sungai yang berwarna hitam yang merupakan jenis pasir hasil erupsi vulkanik dari gunung berapi dan biasa ditemukan di daerah sekitar gunung yang masih aktif. Pasir silika atau pasir kuarsa umumnya berwana putih. Semakin putih pasir semakin tinggi kadar kuarsa yang terkandung. Seperti yang telah di bahas sebelumnya, menurut Siswantoro (2012) konduktivitas pasir dipengaruhi oleh kerapatan yang dipengaruhi oleh diameter dari butiran pasir. Dengan kata lain semakin halus pasir yang digunakan, semakin cepat panas menyebar dikarenakan permukaan yang dapat menerima panas kecil sehingga perpindahan panas berlangsung cepat.

Roasting

Roasting dan baking memiliki makna yang sama yaitu memasak dengan memanfaatkan udara panas yang kering, biasanya menggunakan oven. Memasak dengan perapian juga termasuk kedalam metode *roasting* (*spit roasting*). (Gisslen, 2013). Teknik ini (*roasting*) digunakan untuk memasak daging, unggas, hewan buruan, ikan berukuran besar dan kerang-kerangan. Ciri-ciri dari hasil pengolahan makanan dengan teknik *roasting* adalah kandungan air (juice) di dalam daging yang terjaga. (Montagne, 2010). Maka

dapat diambil kesimpulan bahwa *roasting* merupakan teknik memasak dengan menggunakan udara panas yang kering (bukan uap) untuk mematangkan makanan. Pematangan dapat dilakukan secara tertutup (menggunakan oven) atau dapat dilakukan secara terbuka dengan menggunakan perapian (*spit roasting*). Istilah *roasting* biasanya digunakan dalam pengolahan daging dan unggas, sedangkan untuk pengolahan ikan dan kerang-kerangan biasanya menggunakan istilah baking. Menurut *Montagne*, dalam bukunya *Larousse Gastronomique*, temperatur dan waktu yang dibutuhkan untuk me-*roasting* unggas dalam berbagai jenis sebagai berikut:

Tabel 1. Proses *Roasting* pada Unggas

Species	***Temperature***	***Time***
Chicken	Oven temperature 200oC (400oF., Gas Mark 6)	15 minutes per 500g. (1lb.) plus 15 minutes; or 20 minutes per 500g (1lb.) 20 minutes if using a spit.
Duck	Oven temperature 190oC (375oF., Gas Mark 5)	15 minutes per 500g. (1lb.) plus 15 minutes; or 20 minutes per 500g (1lb.) 20 minutes if using a spit.
Goose	Oven temperature 190oC (375oF., Gas Mark 5)	15 minutes per 500g. (1lb.) plus 15 minutes.
Guinea-fowl	Oven temperature 200oC (400oF., Gas Mark 6)	45 to 60 minutes per bird; or 1 to 11/4 hours if using spit.
Pigeon	Oven temperature 200oC (400oF., Gas Mark 6)	20 to 30 minutes per bird; or 30 to 40 minutes per bird if using a spit.
Turkey	Oven temperature 190oC (375oF., Gas Mark 5)	15 minutes per 500g. (1lb.) plus 15 minutes for a bird weighing up to 51/2kg. (12lb.), or 10 minutes per 500g. (1lb.) plus 10 minutes for a bird weighing over 51/2kg (12lb.)

Sumber: Montagne (2010)

Macam *Roasting*

Oven Roasting

Metode *roasting* dengan menggunakan oven dan paling umum dilakukan. Oven *roasting* merupakan metode *roasting* yang paling terkontrol dikarenakan panas yang dapat dikendalikan serta bahan makanan yang dapat dipantau secara langsung.

Daging yang diolah dengan metode *oven roasting* biasanya diletakkan di atas *roasting rack* untuk menjaga daging dari *juice* dan lemak yang dapat merebus daging itu sendiri. Penempatan daging di *roasting rack* juga bertujuan agar udara panas dapat bersirkulasi di sekitar daging. Daging yang dimasak di dalam oven juga memerlukan penggantian posisi karena panas di dalam oven tidak merata. Temperatur di belakang oven biasanya lebih panas dikarenakan hilangnya panas di bagian pintu. (Gisslen, 2013).

Spit Roasting

Metode *roasting* dengan menggunakan perapian atau disebut dengan *cooking spit*. Merupakan metode *roasting* yang prosesnya dilakukan secara terbuka dan biasanya daging yang diolah berukuran sangat besar atau utuh. Di Indonesia sendiri dikenal dengan metode masak dengan cara diguling dikarenakan cara masaknya yang digulingkan. *Spit roasting* dapat dilakukan secara modern dengan menggunakan peralatan bernama *rotisserie*, yang dioperasikan menggunakan tenaga elektrik. *Spit roasting* juga dikatakan merupakan metode *roasting* yang lebih unggul dari pada *oven roasting*. Hal ini dikarenakan substansi atau zat dari bahan makanan langsung berevaporasi secara bebas,

sedangkan metode *roasting* menggunakan oven dimana bahan makanan dimasak dalam keadaan tertutup, hasil jadi makanan dapat diselimuti substansi yang dihasilkan oleh bahan makanan itu sendiri dan dapat mempengaruhi hasil jadinya. (Montagne, 2010).

Smoke Roasting

Smoke roasting atau di amerika serikat lebih dikenal dengan *barbequing* adalah metode *roasting* menggunakan asap panas yang dihasilkan dari kayu keras (*hard wood*) untuk mematangkan makanan. Kayu yang digunakan biasanya kayu yang memiliki aroma sehingga asap yang dihasilkan dapat memberi rasa khas kepada hasil olahan. *Smoke roasting* berbeda dengan *smoking* yang merupakan teknik pengawetan dengan menggunakan sarana yang sama yaitu dengan memanfaatkan asap sebagai perantara panasnya. Perbedaannya *smoke roasting* menggunakan panas yang lebih tinggi dari pada smoking dan tujuannya hanya mematangkan bahan makanan, tidak seperti *smoking* yang dimaksudkan untuk mendehidrasi daging yang bertujuan mengawetkan bahan makanan.

Pengerjaan *barbeque* yang otentik dan tradisional menggunakan oven berbahan bakar kayu bakar atau di *cooking pit*, tetapi metode ini tidak praktis untuk restoran yang ingin menambahkan makanan yang di-barbeque ke dalam menu. Jadi secara modern *barbeque* dilakukan menggunakan *smoke oven* yang dirancang khusus. Secara prinsip, oven tersebut memiliki cara kerja yang sama seperti oven biasa, hanya saja memiliki alat yang berguna membakar kayu bakar yang menghasilkan asap. Disarankan bahan makanan diletakkan di atas *roasting rack* agar asap dapat mengenai seluruh permukaan makanan. (Gisslen, 2013).

METODE PENELITIAN

Metode di sini diartikan sebagai suatu cara atau teknis yang dilakukan dalam proses penelitian. Sedangkan, penelitian itu sendiri diartikan sebagai upaya dalam bidang ilmu pengetahuan yang dijalankan untuk memperoleh fakta-fakta dan prinsip-prinsip dengan sabar, hati-hati dan sistematis untuk mewujudkan kebenaran. Dalam penelitian kali ini, peneliti menggunakan metode penelitian ekperimen. Penelitian eksperimen merupakan suatu metode yang sistematis dan logis untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan. Jika sesuatu dilakukan pada kondisi-kondisi yang dikontrol dengan teliti, maka apa yang akaan terjadi? Dalam hubungan ini peneliti memanipulasi sesuatu stimuli, evens atau kondisi-kondisi eksperimen, kemudian mengobservasi pengaruh atau perubahan yang diakibatkan oleh manipulasi secara sengaja dan sistematis tadi. Untuk mendapatkan pengaruh yang betul-betul bersih dari faktor yang dimanipulasi tadi, maka perlu melakukan kontrol yang cermat agar tidak masuk pengaruh faktor lain. (Mardalis, 2014).

Metode eksperimental adalah metode penelitian yang dilakukan dengan metode manipulasi atau perlakuan terhadap variabel bebas dari objek yang ditelitinya, kemudian mengamati, mengukur, dan menganalisa pengaruh manipulasi tersebut. Untuk mengamati perbedaan dan tingkat kesukaan responden terhadap rasa dan tekstur dari hasil metode *sand roasting* dan metode *oven roasting* akan dilakukan uji organoleptic berupa uji organolepktik. Uji organoleptik adalah sifat suatu produk makanan atau obat yang dinilai oleh persepsi indrawati (cita, rasa, tampaknya, kedengarannya atau rasa sentuhannya).

Bahan Dan Alat

Bahan yang akan digunakan dalam percobaan ini sebagai berikut:

Tabel 2. Bahan Penelitian

Nama	Jumlah
Daging ayam paha	500 g
Garam	5 g
Rosemary	1 tsp

Sumber: Peneliti (2020)

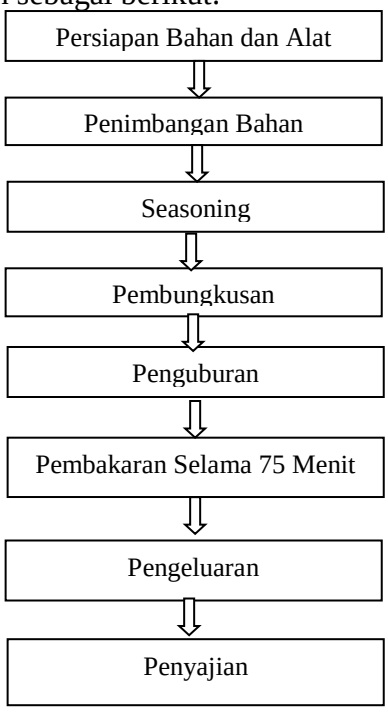
Peralatan yang akan digunakan dalam percobaan ini sebagai berikut:

Tabel 3. Alat Penelitian

Nama	Jmlh	Satuan	Merek	Keterangan
Drum besi	1	buah	lokal	Kapasitas 60 lt
Pasir kuarsa	2	sack	Bangka	1 sack = 25 lt
Arang kayu	6	kantong	lokal	1 kantong = 5 g
Hand torch	1	buah	*Hi-cook*	Stainless steel
Piring	2	buah	lokal	Keramik
Chef knife	1	buah	*Saint Gallen*	Stainless steel
Kitchen tong	1	buah	lokal	Stainless steel
Oven thermometer	1	buah	*Kris Chef*	Heat proof
Aluminium foil	1	roll		
Pengaris cm	1	buah	lokal	Metal
Sauce dish	1	buah	lokal	Melamin
Digital scale	1	unit	lokal	Plastik
Sekop	1	buah	lokal	
Sendok teh	1	buah	lokal	Stainless steel

Sumber: Peneliti (2020)

Prosedur dalam pengolahan daging ayam menggunakan *sand roasting* adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Prosedur Pengolahan Ayam Menggunakan *Sand Roasting*

Analisis Data

Untuk menganalisa data hasil uji coba yang dilakukan setiap panelis, maka peneliti menyusun setiap data yang ada dengan menggunakan alat bantu program SPSS versi 23 *for windows* (*Statistical Package for the Social Sciences*). SPSS merupakan program paket aplikasi computer yang digunakan untuk menganalisa data statistic terutama analisis statistic untuk ilmu-ilmu social. Dengan adanya SPSS hampir semua tipe data dapat diolah sesuai kebutuhan dengan penyajian deskriptif, analisis statistik sederhana, sampai analisis statistik rumit dan kompleks.

Uji t ini dilakukan dengan cara membandingkan perbedaan antara dua nilai rata-rata dengan standar error dari perbedaan rata – rata dua sampel. Sampel yang berpasangan dapat diartikan sebagai sampel dengan subyek yang sama namun mengalami dua treatment atau dua perlakuan berbeda (Ghozali, 2016). Ciri utama uji t adalah jumlah sampel relatif kecil, biasanya di bawah 30 (Santoso, 2017). Tujuan uji beda t-Test digunakan untuk menguji apakah hasil penelitian signifikan untuk menunjuk besarnya pengaruh masing-masing variabel. Signifikansi hubungan dua variabel dianalisis dengan ketentuan sebagai berikut

1. Jika angka signifikan < 0,05 maka hubungan variabel signifikan.
2. Jika angka signifikan > 0,05 maka hubungan variabel tidak signifikan

Lebih lanjut Santoso (2017) menjelaskan “Pada dasarnya, signifikan berarti “Nyata” atau “benar-benar” berbeda. SPSS selalu menggunakan tolak ukur 5%, yang berarti resiko kesalahan mengambil keputusan dibatasi sampai 5% tidak boleh lebih” (Santoso, 2017). Data dari hasil pengitungan rata-rata kemudian akan ditampilkan dengan diagram batang (Bar chart) dan lingkaran (Pie chart). Dengan Program SPSS data dianalisis sehingga menghasilkan nilai rata-rata (Mean) dan (Sig.2-tailed) untuk

mengetahui signifikansi produk yang diuji.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari percobaan yang telah dilakukan hasil dari *sand roasting* yang dapat dibilang mendekati metode *oven roasting* membutuhkan waktu selama 75 menit dengan kedalaman 2 cm dari permukaan pasir. Setelah melakukan penelitian pembuatan *roast chicken* dengan dua perlakuan, tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada rasa dan tekstur antara kedua perlakuan. Perlakuan yang diberikan adalah sebagai berikut:

1. Perlakuan I (R012) yaitu daging ayam yang diolah menggunakan metode *oven roasting*.
2. Perlakuan II (R285) yaitu daging ayam yang diolah menggunakan metode *sand roasting*.

Setelah itu didapat data yang dapat memberikan penilaian terhadap setiap perlakuan. Nilai rata-rata dari seluruh produk yang diuji-cobakan dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Hasil Rata-rata Uji Organoleptik

Perlakuan	**Rata-Rata**	
	R012	**R285**
Rasa	2.96	3.04
Tekstur	3.00	3.08

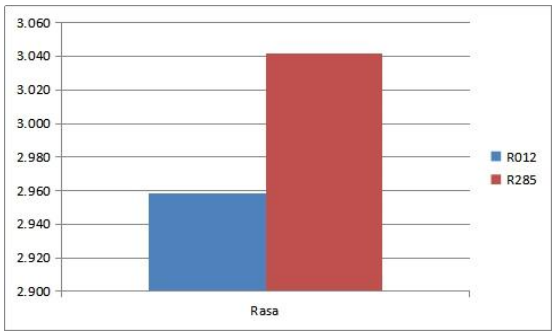
Sumber: Data diolah (2020)

Grafik 1. Grafik Rata-rata Uji Organoleptik Rasa

Sumber: Data diolah (2020)

Dapat dilihat dari tabel 4.2 dan grafik 4.1 bahwa terdapat perbedaan antara perlakuan I dengan perlakuan II. Dari segi rasa maupun tekstur Perlakuan II (R285) lebih unggul dari pada Perlakuan I (R012). Keterangan lebih lengkap akan diuraikan sebagai berikut

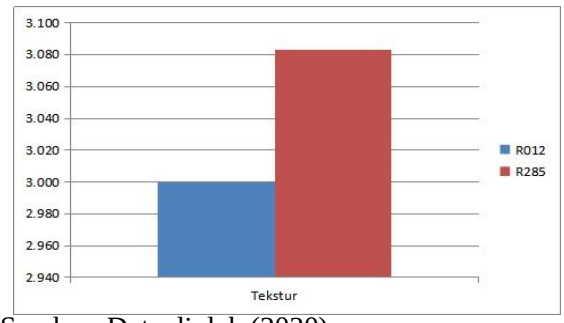
Grafik 2. Hasil Uji Organoleptik Sub-Varian Rasa Tekstur



Sumber: Data diolah (2020)

Dapat dilihat dari grafik 4.2 pada R012 memiliki nilai sebesar 2,96 sedangkan R285 memiliki nilai sebesar 3,04. dari perbandingan tersebut dapat disimpulkan hasil metode *sand roasting* (R285) lebih unggul dari pada hasil metode *oven roasting* (R012) dengan selisih nilai sebesar 0,08. Berikut ini adalah tabel hasil pengujian *Independent Sample T Test* dari sub-varian rasa:

Grafik 3. Hasil Uji Organoleptik Sub-Varian Tekstur



Sumber: Data diolah (2020)

Dapat dilihat dari grafik 4.3 pada R012 memiliki nilai sebesar 3,00 sedangkan R285 memiliki nilai sebesar 3,08. dari perbandingan tersebut dapat disimpulkan hasil metode *sand roasting* (R285) lebih unggul dari pada hasil metode oven *roasting* (R012) dengan selisih nilai sebesar 0,08.

Tabel 5. Hasil Independent Samples Test Untuk Varian Rasa
Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
									95% Confidence Interval of the Difference	
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Lower	Upper
Rasa	Equal variances assumed	.323	.573	-.400	46	.691	-.08333	.20815	-.50232	.33566
	Equal variances not assumed			-.400	45.681	.691	-.08333	.20815	-.50240	.33573

Sumber: Data diolah (2020)

Tabel 6. Hasil Independent Samples Test Untuk Varian Tekstur
Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
									95% Confidence Interval of the Difference	
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Lower	Upper
Tekstur	Equal variances assumed	.711	.403	-.440	46	.662	-.08333	.18955	-.46488	.29822
	Equal variances not assumed			-.440	45.997	.662	-.08333	.18955	-.46488	.29822

Sumber: Data diolah (2020)

Dari hasil uji t pada tabel 5 subvarian rasa, dapat diketahui bahwa tidak terdapat perbedaan hasil yang signifikan untuk pasangan (R012-R285), dengan nilai signifikansi p = 0,691 > 0,05. Namun dalam penelitian ini di temukan perbedaan mean sebesar -0,08333 antara rasa hasil metode *sand roasting* dengan metode *oven roasting*. Nilai mean rasa hasil metode *sand roasting* sedikit lebih besar dibandingkan dengan hasil metode *oven roasting*. Oleh sebab itu, penelitian ini menemukan adanya indikasi perbedaan rasa antara hasil metode *sand roasting* dengan hasil metode *oven roasting.*

Dari hasil uji t pada tabel 6 subvarian rasa, dapat diketahui bahwa tidak terdapat perbedaan hasil yang signifikan untuk pasangan (R012-R285), dengan nilai signifikansi p = 0,662 > 0,05. Namun dalam penelitian ini di temukan perbedaan mean sebesar -0,08333 antara tekstur hasil metode *sand roasting* dengan metode *oven roasting.* Nilai mean tekstur hasil metode sand roasting sedikit lebih besar dibandingkan dengan hasil metode *oven roasting*. Oleh sebab itu, penelitian

ini menemukan adanya indikasi perbedaan tekstur antara hasil metode *sand roasting* dengan hasil metode *oven roasting*.

Tabel 7. Tabel Hipotesis Rasa dan Tekstur

Uraian Penelitian	Pengujian Hipotesis	Mean	Sig	Keputusan
Rasa	R012 - R285	-0,08333	0,691	H_0 diterima, H_i ditolak
Tekstur	R012 - R285	-0,08333	0,662	H_0 diterima, H_i ditolak

Sumber: Data diolah (2020)

Keterangan:

H_0 = Tidak ada perbedaan antara hasil metode *sand roasting* dengan metode *oven roasting*.

H_i = Ada perbedaan antara hasil metode *sand roasting* dengan metode *oven roasting*

Pengambilan keputusan:

Jika Probabilitas (p) > 0.05 Maka H_0 diterima.

Jika Probabilitas (p) < 0.05 Maka H_0 ditolak.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uji organoleptik dapat diambil kesimpulan:

1. Dari perhitungan uji independent test terhadap rasa adalah hasil uji organoleptik rata-rata dilihat dari segi rasa, perlakuan R285 dengan hasil metode *sand roasting* mendapat nilai lebih tinggi yakni 3,04 dan perlakuan R012 dengan metode *oven roasting* mendapat nilai lebih rendah 2,96.
2. Dari perhitungan uji t terhadap tekstur adalah hasil uji organoleptik rata-rata dilihat dari segi tekstur, perlakuan R285 dengan hasil metode *sand roasting* mendapat nilai lebih tinggi yakni 3,08 dan perlakuan R012 dengan metode *oven roasting* mendapat nilai lebih rendah 3,00.
3. *Sand roasting* dapat dilakuakan secara efektif dan efisien dalam waktu proses 75 menit dengan mengubur daging ayam pada kedalaman 2 cm dari permukaan pasir.

DAFTAR PUSTAKA

Ghozali, I. (2016). *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Progran IBM SPSS 23.* Semarang: Universitas Diponegoro.

Gisslen, W. (2013). *Professional Baking*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Mardalis (2014). *Metode Penelitian Suatu Pendekatan Proposal*. Jakarta: Bumi Aksara.

Montagne, P. (2010). *Larousse Gastronomique*. Paris: Larousse.

Santoso, S. (2017). *Menguasai Statistik Dengan SPSS 24*. Jakarta: PT. Alex Media Komputindo.

Siswantoro. (2012). *Penggorengan Dengan Pasir Sebagai Media Penghantar Panas.* Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.