

Evaluasi Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Uji Organoleptik Ravioli Ayam Woku Berdasarkan Lima Atribut

Ida Hafidah^{1*}, Alvin Aditya Ramadani²

^{1,2} Akademi Tata Boga Bandung, Indonesia

Alamat : Jalan Raya Cinunuk, No.186, Cinunuk, Kec. Cileunyi, Kab. Bandung, 40393

Email: idahafidah@atb-bandung.ac.id^{1*}, alvinadityaramadani@gmail.com²

Abstract. Ravioli is a dish similar to dumplings, filled and wrapped in thin pasta dough. It is a staple in traditional Italian cuisine. In this study, the author collaborated with Cafe Sanji Eatery to create a pasta menu variant using Chicken and Woku. The research aims to determine the preference levels of panelists based on five evaluation attributes: appearance, aroma, color, texture, and taste, as well as to establish standard recipes and conduct a business analysis of the Chicken Woku Ravioli product. The methodology used in this study is research and development, involving five expert panelists from the faculty and 20 moderately trained student panelists. The results of the preference evaluation for the appearance, aroma, color, texture, and taste of Chicken Woku Ravioli showed: appearance 64% liked it very much, aroma 52% liked it very much, color 64% liked it very much, texture 68% liked it very much, and taste 52% liked it very much. Based on the research findings, the standard recipe consists of 50g chicken breast, 100g flour, 80g eggs, 10g chicken powder, 10g basil, 50g tomatoes, 25g garlic, 36g shallots, 30g lemongrass, 75g red chili, 9g bird's eye chili, 4g pandan leaves, 2g turmeric leaves, 15g turmeric, 20g ginger, 5g salt, and 5g sugar. The business analysis results indicate a food cost of Rp 9,000 per serving with a selling price of Rp 22,500 per serving. The Chicken Woku Ravioli seller will break even (BEP) after selling 287 servings. To achieve a target margin of Rp 2,000,000 per month, the author plans to sell 435 servings per month. The seller aims for a profit margin of 40%. It is recommended to add more pasta shape variations to increase consumer interest.

Keywords: Ravioli, Chicken, Woku, Cafe Sanji Eatery

Abstrak. Ravioli merupakan sajian seperti pangsit yang diberi isian berselimut adonan kulit pasta tipis. Ini adalah makanan pokok dalam masakan Italia tradisional. Pada penelitian ini penulis berkolaborasi dengan Cafe Sanji Eatery untuk membuat varian menu pasta dengan menggunakan Ayam dan Woku. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis berdasarkan lima atribut penilaian yaitu penampilan, aroma, warna, tekstur dan rasa, menentukan standar resep serta analisis usaha pada produk Ravioli Ayam Woku. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu research and development dengan lima panelis ahli dari unsur dosen dan 20 orang panelis agak terlatih dari mahasiswa. Hasil penilaian tingkat kesukaan panelis mengenai penampilan, aroma, warna, tekstur dan rasa dari Ravioli Ayam Woku diperoleh: penampilan sangat suka 64% , aroma sangat suka 52%, warna sangat suka 64%, tekstur sangat suka 68%, dan rasa sangat suka 52%. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa resep baku menggunakan bahan Dada ayam 50 gr, Terigu 100 gr, Telur 80 gr, Chicken powder 10 gr, Kemangi 10 gr, tomat 50 gr, bawang putih 25 gr, bawang merah 36 gr, sereh 30 gr, cabe merah 75 gr, cabe rawit 9 gr, daun pandan 4 gr, daun kunyit 2 gr, kunyit 15 gr, jahe 20 gr, garam 5 gr, gula pasir 5 gr. Hasil perhitungan analisis usaha dapat diketahui food cost Rp 9.000/pax dengan harga jual Rp. 22.500/pax. Penjual Ravioli Ayam Woku akan kembali modal (BEP) setelah terjual 287 pax. Untuk mendapatkan target margin 2.000.000/bulan maka penulis menjual sebanyak 435 pax/bulan. Penjual mengambil keuntungan sebanyak 40%. Saran untuk menambah varian bentuk pasta, bisa menambah ketertarikan konsumen.

Kata Kunci: Ravioli, Ayam, Woku, Cafe Sanji Eatery

1. PENDAHULUAN

Beragam masakan tradisional di Indonesia memiliki potensi untuk diolah dan dikembangkan menjadi produk pangan fungsional, salah satunya adalah Ravioli Ayam Woku. Bahkan masakan tradisional Indonesia bisa dipadukan dengan makanan Barat seperti ravioli untuk menciptakan rasa yang unik dan menarik. Penggabungan rasa yang khas dan citarasa

yang unik dapat memberikan pengalaman kuliner yang menyenangkan bagi konsumen. (Swasono, 2011) & (Winarsih et al., 2020).

Ravioli merupakan salah satu jenis pasta yang berasal dari Italia. *Ravioli* merupakan sajian seperti pangsit yang diberi isian berselimut adonan kulit pasta tipis. Ravioli umumnya diisi dengan daging, keju, atau sayuran. Sedangkan Woku adalah bumbu makanan ala Manado, provinsi Sulawesi Utara, Indonesia, yang terbuat dari berbagai macam bumbu dan biasa digunakan untuk memasak daging. Di Minahasa, Sulawesi Utara, terdapat dua jenis woku, yaitu woku balanga (dimasak dengan balanga), dan woku daun (dimasak dalam daun). Terdapat dua jenis woku, yang pertama adalah woku balanga, yaitu woku yang dimasak dengan belanga atau panci, yang kedua adalah Woku Daun, yaitu woku yang dibungkus oleh daun woka. Penulis menggunakan woku belanga sebagai tugas akhir ini. Bumbu woku ataupun rempah-rempah yang digunakan untuk memasak woku yaitu kemangi, daun jeruk, daun pandan, kunyit, serai, daun bawang, tomat, cabai, jahe, bawang putih, bawang merah dan kemiri. (Fetty Indriaty, 2016). Bagaimana jika ravioli dan woku dipadukan menjadi satu sajian? (Wijayanti & Arsan, 2023) penggabungan unsur kuliner yang berbeda dengan penekanan pada penataan yang artistik maupun pengkombinasian antara bahan dan teknik pengolahan yang adalah ciri dari fusion food menurut Fetty Indriaty (dalam Harapan. P. 2023). Ravioli dan woku dapat dikembangkan serta dikombinasikan untuk menciptakan inovasi kuliner baru.

Ravioli biasanya diisi dengan berbagai topping seperti sayuran atau daging. Dalam penelitian ini, digunakan isian ravioli berupa daging ayam woku. Studi sebelumnya melaporkan bahwa ravioli dengan isian ayam woku memiliki karakteristik unik yang berasal dari penggabungan dua unsur kuliner yang berbeda (Susila et al., 2018). Selain itu, penelitian lain juga mengatakan produk ravioli ayam woku merupakan salah satu produk olahan daging ayam yang saat ini semakin digemari oleh masyarakat. Berbagai penelitian telah dilakukan untuk mengoptimalkan kualitas produk ravioli ayam woku dengan melakukan substitusi bahan baku dan pengujian organoleptik (Suryaningsih et al., 2015). Untuk itu peneliti bekerja sama dengan cafe sanji eatery untuk mengadakan uji organoleptik terhadap produk ravioli ayam woku. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi tingkat kesukaan panelis terhadap atribut sensori (aroma, rasa, tekstur, penampakan, dan overall) dari ravioli ayam woku yang meliputi rasa, warna, aroma, tekstur, dan keseluruhan. Pada penelitian ini penulis berkolaborasi dengan *Cafe Sanji Eatery* untuk membuat varian menu pasta dengan menggunakan Ayam dan Woku.

2. METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam studi ini adalah penelitian dan pengembangan (Research and Development), yang mengacu pada model Bord & Gall (Sadiq et al., 2021). Metode R&D adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu dan menguji keefektifan produk tersebut. R&D dengan model Bord & Gall sangat efektif diaplikasikan untuk pengembangan produk pangan fungsional. Proses ini terdiri dari enam tahapan kunci, dimulai dengan identifikasi potensi dan masalah, di mana penulis menemukan kurangnya inovasi dalam pengolahan *Ravioli* dengan *filling* ayam woku, sehingga terinspirasi untuk menciptakan *Ravioli* Ayam Woku. Selanjutnya, penulis melakukan pencarian informasi melalui studi literatur untuk mengembangkan resep yang akan diuji. Pada tahap pengembangan resep, variasi baru diciptakan untuk menghasilkan produk inovatif. Setelah itu, uji coba resep dilakukan untuk mengevaluasi hasil dan memperbaiki resep berdasarkan umpan balik yang diterima, sehingga dihasilkan produk yang lebih baik dari segi penampilan, aroma, warna, tekstur, dan rasa. Terakhir, resep yang telah direvisi diuji coba lebih luas dengan melibatkan panelis guna mengetahui tingkat kesukaan terhadap *Ravioli* Ayam Woku. Penelitian ini dilaksanakan di Kampus Akademi Tata Boga Bandung, dimulai dengan uji pendahuluan pada tanggal 9 dan 16 Agustus 2023, diikuti dengan uji utama pada 19 Agustus 2023. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui form uji organoleptik yang diberikan kepada panelis, dengan penilaian terhadap kriteria penampilan, warna, tekstur, aroma, dan rasa, serta melibatkan masukan dari dosen dan panelis untuk meningkatkan kualitas produk.

Adapun Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara mengumpulkan semua formulir hasil penilaian dari panelis yang meliputi penilaian terhadap penampilan, aroma, warna, tekstur dan rasa. Dalam formulir yang diberikan kepada panelis berisi data tingkat kesukaan sebagai berikut:

Tabel 1 Nilai Tingkat Kesukaan

Sangat Suka (SS)	Nilai 5
Suka (S)	Nilai 4
Cukup Suka (CS)	Nilai 3
Kurang Suka (KS)	Nilai 2
Tidak Suka (TS)	Nilai 1

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

1. Persiapan Alat

Alat yang digunakan dalam proses pembuatan *Ravioli* Ayam Woku yaitu sebagai berikut:

Tabel 2 Alat yang digunakan

No	Nama Alat	Spesifikasi
1.	<i>Pan</i>	<i>Stainless steel</i>
2.	Stock pot	<i>Stainless steel</i>
3.	<i>Cutting board</i>	Plastik
4.	<i>Knife</i>	<i>Stainless steel</i>
5.	<i>Bowl</i>	<i>Stainless steel</i>
4.	Spider	<i>Stainless steel</i>
5.	<i>Wooden Spatula</i>	Kayu
6.	<i>Noodle maker</i>	<i>Stainless steel</i>
7.	<i>Chopper</i>	Plastik
8.	Blender	Kaca

2. Persiapam Bahan

Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan *Ravioli* Ayam Woku yaitu sebagai berikut:

Tabel 3 Bahan yang digunakan

No	Nama Bahan	Spesifikasi
1	Ayam	Bagian Dada
2	Terigu	Bogasari Segitiga Biru
3	Telur	Ayam
4	<i>Chicken powder</i>	Royco
5	Kemangi	<i>Fresh</i>
6	Tomat	<i>Fresh</i>
7	Daun jeruk	<i>Fresh</i>
8	Jahe	<i>Fresh</i>
9	Bawang putih	<i>Fresh</i>
10	Cabe Merah	<i>Fresh</i>
11	Cabe rawit	<i>Fresh</i>
12	Minyak	Minyak kita
13	Bawang merah	<i>Fresh</i>

14	Sereh	<i>Fresh</i>
15	Daun pandan	<i>Fresh</i>
16	Garam	Dolphin
17	Kunyit	<i>Fresh</i>
18	Daun kunyit	<i>Fresh</i>
19	Kemiri	<i>Fresh</i>
20	Gula putih	Gulaku

Hasil penelitian ini bertujuan untuk memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang produk *Ravioli Ayam Woku*. Dalam penelitian ini, peneliti menjelaskan langkah-langkah pengolahan mulai dari persiapan alat dan bahan hingga cara membuat produk. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *Ravioli Ayam Woku* dipilih dengan cermat untuk memastikan cita rasa yang otentik dan kualitas yang tinggi. Setelah mempersiapkan semua alat dan bahan, peneliti melaksanakan proses pengolahan dan melakukan uji coba awal. Hasil dari uji coba ini akan dievaluasi sebelum dihadirkan kepada panelis untuk mendapatkan umpan balik yang konstruktif.

Uji Pendahuluan I

Uji Pendahuluan I dilakukan pada tanggal 09 Agustus 2023 yang bertempat di kampus Akademi Tata Boga Bandung yang dinilai oleh lima orang panelis ahli. Pada uji pendahuluan I digunakan resep sebagai berikut:

Tabel 4 Resep Uji Pendahuluan I

Recipe Title:	Description :	Picture:	Logo
<i>Ravioli Ayam Woku</i>	<i>Ravioli</i> dengan <i>filling</i> ayam woku dan kuah woku		
<i>No Recipe: 1</i>			
<i>Total Yield :</i>			
<i>Serving Size:</i>			
<i>Portion Utensil: 15</i>			
Cooking Terminology	Specific Equipment & Utensil used		
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sauteing</i> • <i>Boiling</i> • <i>Refreshing</i> 	Utensil : <ul style="list-style-type: none"> • <i>Cutting board</i> • <i>Bowl</i> • <i>Knife</i> • <i>Pan</i> 		

				<ul style="list-style-type: none"> • <i>Spatula</i> • <i>Stock pot</i> • <i>Spider</i> <p>Equipment :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Stove</i> • <i>Blender</i> • <i>Noodle maker</i>
No	Ingredients	Unit	Quantity	Preparation Instruction
Casava Tart				Cara :
1	Tepung terigu	Gr	150	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan bumbu woku <i>paste</i>, bawang putih, bawang merah, kemiri, kunyit, cabe merah, jahe dan cabe rawit. Lalu haluskan. 2. Tumis bumbu, masukkan sereh, daun jeruk, daun pandan,. Setelah matang sisihkan. 3. Siapkan <i>stock pot</i>, masukkan woku <i>paste</i> tadi sebanyak 30 gr lalu tuangkan air 500 ml. 4. <i>Chopped</i> dada ayam menggunakan <i>chopper</i> daging, masukkan ayam, kemangi, garam, gula, merica, penyedap. Masak sampai matang. 5. Siapkan <i>stock pot</i>, saring kuah woku tadi dan angkat ayamnya. 6. <i>Mix</i> terigu dan <i>egg yolk</i>, aduk adonan sampai kalis. Diamkan sekitar 10 menit. Siapkan <i>noodle maker</i>, buat adonan agak tipis. 7. Masukkan ayam tadi ke adonan, tutup dengan adonan lagi. Potong bentuk persegi. 8. Siapkan <i>stock pot</i>, tuang air 500 ml untuk
2	Dada ayam	Gr	120	
3	Jahe	Gr	5	
4	Lengkuas	Gr	1	
5	Kemiri	Gr	2	
6	Kunyit	Gr	3	
7	Bawang Merah	Gr	10	
8	Bawang putih	Gr	15	
9	Serai	Gr	2	
10	Daun pandan	Gr	2	
11	Daun kemangi	Gr	5	
12	Daun jeruk	Gr	2	
13	Tomat	Gr	25	
14	Garam	Gr	5	
15	Merica bubuk	Gr	5	
16	Kaldu bubuk	Gr	10	
17	Cabe merah besar	Gr	10	
18	Cabe merah rawit	Gr	5	
19	Telur	Gr	30	

				<p>merebus adonan pasta. . rebus sekitar 4-5 menit, Angkat dan tiriskan.</p> <p>9. Setelah matang masukkan tomat dan <i>ravioli</i> kedalam kuah woku.</p>
--	--	--	--	--

Hasil Penilaian panelis pada uji pendahuluan I adalah sebagai berikut: tekstur adonan tebal dan keras, bumbu kurang matang. Maka dari itu penulis melanjutkan ke uji pendahuluan II.

Tabel 5 Hasil Uji Pendahuluan I

Panelis	1	2	3	4	5	Σ	\bar{x}	Keterangan
Penampilan	4	4	3	3	2	16	3,2	Cukup suka
Aroma	4	4	4	3	3	18	3,6	Cukup suka
Warna	4	3	4	4	3	18	3,6	Cukup suka
Tekstur	4	4	3	3	2	16	3,2	Cukup suka
Rasa	3	3	3	3	3	15	3	Cukup suka
						Total	3,32	Cukup suka

Uji Pendahuluan II

Tabel 6 Resep Uji Pendahuluan I

<p>Recipe Title: <i>Ravioli Ayam Woku</i></p> <p><i>No Recipe: 1</i></p> <p><i>Total Yield :</i></p> <p><i>Serving Size:</i></p> <p><i>Portion Utensil: 15</i></p>	<p>Description : <i>Ravioli</i> dengan <i>filling</i> ayam woku dan kuah woku</p>	<p>Picture:</p> 	<p>Logo</p> 
<p>Cooking Terminology</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Sauteing</i> • <i>Boiling</i> • <i>Refreshing</i> 	<p>Specific Equipment & Utensil used</p> <p>Utensil:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Cutting board</i> • <i>Bowl</i> • <i>Knife</i> • <i>Pan</i> • <i>Spatula</i> • <i>Stock pot</i> 		

				<ul style="list-style-type: none"> • <i>Spider</i> <p><i>Equipment :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Stove</i> • <i>Blender</i> • <i>Noodle maker</i>
No	Ingredients	Unit	Quantity	Preparation Instruction
Casava Tart				Cara :
1	Tepung terigu	Gr	150	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan bumbu woku <i>paste</i>, bawang putih, bawang merah, kemiri, kunyit, cabe merah, jahe dan cabe rawit. Lalu haluskan. 2. Tumis bumbu, masukkan sereh, daun jeruk, daun pandan,. Setelah matang sisihkan. 3. Siapkan <i>stock pot</i>, masukkan woku <i>paste</i> tadi sebanyak 30 gr lalu tuangkan air 500 ml. 4. <i>Chopped</i> dada ayam menggunakan <i>chopper</i> daging, masukkan ayam, kemangi, garam, gula, merica, penyedap. Masak sampai matang. 5. Siapkan <i>stock pot</i>, saring kuah woku tadi dan angkat ayamnya. 6. <i>Mix</i> terigu dan <i>egg yolk</i>, aduk adonan sampai kalis. Diamkan sekitar 10 menit. Siapkan <i>noodle maker</i>, buat adonan agak tipis. 7. Masukkan ayam tadi ke adonan, tutup dengan adonan lagi. Potong bentuk persegi. 8. Siapkan <i>stock pot</i>, tuang air 500 ml untuk merebus adonan pasta. . rebus sekitar 4-5 menit, Angkat dan tiriskan.
2	Dada ayam	Gr	120	
3	Jahe	Gr	5	
4	Lengkuas	Gr	1	
5	Kemiri	Gr	2	
6	Kunyit	Gr	3	
7	Bawang Merah	Gr	10	
8	Bawang putih	Gr	15	
9	Seraf	Gr	2	
10	Daun pandan	Gr	2	
11	Daun kemangi	Gr	5	
12	Daun jeruk	Gr	2	
13	Tomat	Gr	25	
14	Garam	Gr	5	
15	Merica bubuk	Gr	5	
16	Kaldu bubuk	Gr	10	
17	Cabe merah besar	Gr	10	
18	Cabe merah rawit	Gr	5	
19	Telur	Gr	30	

				9. Setelah matang masukkan tomat dan <i>ravioli</i> kedalam kuah woku.
--	--	--	--	--

Pada uji pendahuluan II *Ravioli* Ayam Woku disimpulkan sebagai berikut: adonan sudah tidak terlalu tebal, serta bumbu matang. Dari uji pendahuluan II didapat hasil penilaian sebagai berikut:

Tabel 7 Hasil Uji Pendahuluan II

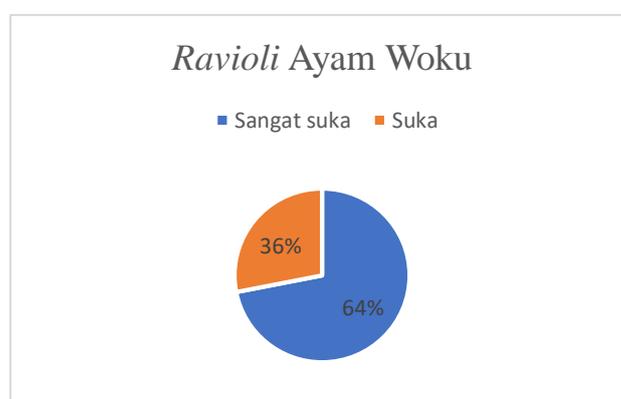
Panelis	1	2	3	4	5	Σ	\bar{x}	Keterangan
Penampilan	5	4	4	4	4	21	4,2	Suka
Aroma	4	3	4	4	4	19	3,8	Cukup suka
Warna	5	4	4	4	3	20	4	Suka
Tekstur	5	4	4	4	4	21	4,2	Suka
Rasa	5	4	3	4	3	19	3,8	Cukup suka
						Total	4	Suka

Uji Utama

Uji pendahuluan Utama dilakukan pada tanggal 19 Agustus 2023 yang bertempat di kampus Akademi Tata Boga Bandung oleh lima orang panelis ahli, 20 orang panelis agak terlatih dari mahasiswa, berikut adalah data uji utama yang dilakukan :

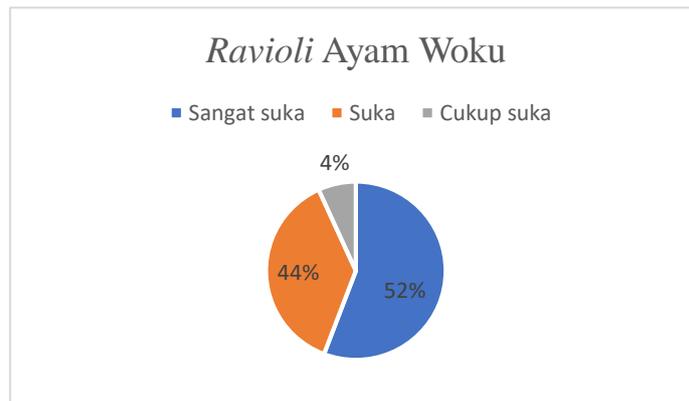
Hasil Uji Organoleptik pada Uji Utama

a. Penampilan



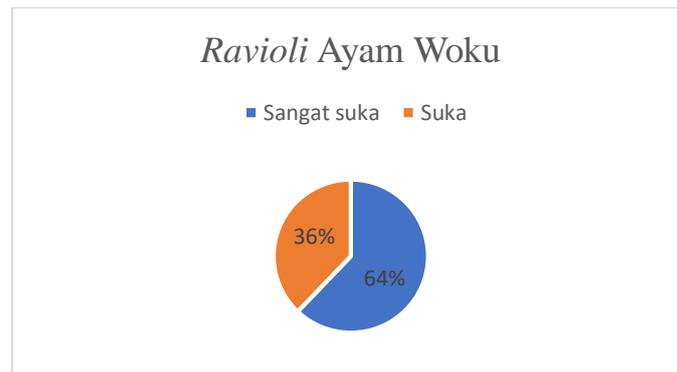
Grafik 1 Penampilan Ravioli Ayam Woku

b. Aroma



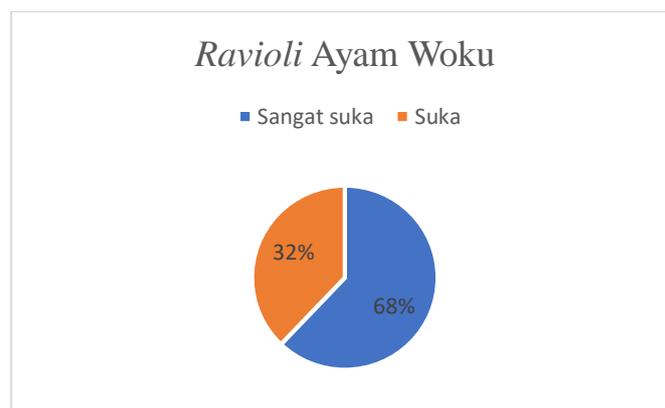
Grafik 2 Aroma Ravioli Ayam Woku

c. Warna



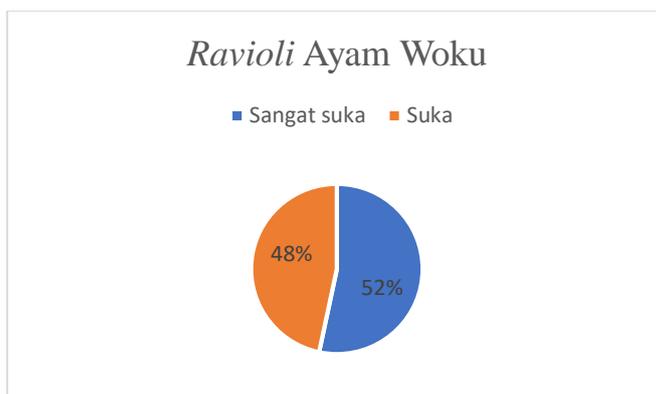
Grafik 3 Warna Ravioli Ayam Woku

d. Tekstur



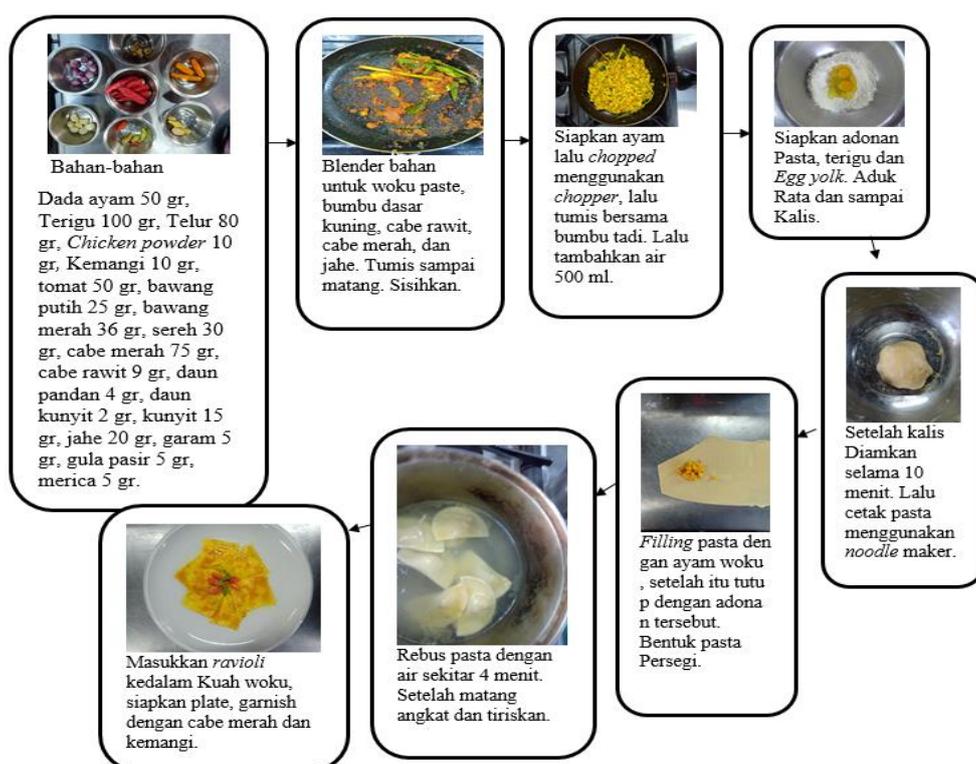
Grafik 4 Tekstur Ravioli Ayam Woku

e. Rasa



Grafik 5 Rasa Ravioli Ayam Woku

Diagram Alur Proses Pengolahan Ravioli Ayam Woku



Gambar 1 Alur Proses Pengolahan Ravioli Ayam Woku

Pembahasan

Uji Pendahuluan I dilaksanakan pada tanggal 9 Agustus 2023 di kampus Akademi Tata Boga Bandung, dihadiri oleh lima orang panelis ahli yang berpengalaman. Pada tahap ini, penulis menggunakan resep awal yang telah disusun untuk mempersiapkan hidangan Ravioli Ayam Woku. Selanjutnya, Uji Pendahuluan II dilakukan pada 16 Agustus 2023 di lokasi yang sama, dengan penekanan pada perbaikan adonan dan perpanjangan proses penumisan bumbu agar lebih matang dan kaya rasa. Kemudian, pada tanggal 19 Agustus 2023, Uji Pendahuluan Utama diadakan, melibatkan lima panelis ahli serta 20 panelis terlatih yang merupakan mahasiswa Akademi Tata Boga. Pada tahap ini, evaluasi organoleptik dilakukan untuk

mengukur tingkat kesukaan terhadap berbagai aspek dari Ravioli Ayam Woku. Hasilnya cukup menggembirakan. Dari segi penampilan, 16 panelis (64%) menyatakan sangat suka, sementara 9 panelis (36%) menyukai tampilannya. Hasil tersebut di atas menunjukkan bahwa secara umum, ravioli ayam woku disukai oleh panelis, baik panelis ahli maupun panelis terlatih (Wijaya et al., 2020).

Aroma hidangan juga mendapatkan respons positif, dengan 13 panelis (52%) menyatakan sangat suka, 11 panelis (44%) menyukai, dan 1 panelis (4%) cukup suka. Untuk aspek warna, kembali 16 panelis (64%) merasa sangat suka, sedangkan 9 panelis (36%) menyukai warnanya. Tekstur Ravioli Ayam Woku juga mendapat pujian, di mana 17 panelis (68%) mengaku sangat suka dan 8 panelis (32%) menyukai teksturnya. Terakhir, dalam hal rasa, 13 panelis (52%) menyatakan sangat suka, sementara 12 panelis (48%) menyukai rasanya. Hasil menunjukkan bahwa ravioli ayam woku disukai oleh panelis dengan perolehan nilai yang cukup baik. Analisis lebih lanjut menunjukkan bahwa faktor kunci dalam pengembangan ravioli ayam woku adalah pada tahap pembuatan kulit ravioli dan proses penumisan bumbu woku yang tepat untuk menghasilkan cita rasa yang seimbang teori ini di dukung oleh penelitian (Trisnadewi et al., 1970). Secara keseluruhan, Ravioli Ayam Woku di Cafe Sanji Eatery berhasil menarik perhatian dan mendapatkan respon positif dari para panelis, menegaskan kualitas dan potensi hidangan ini dalam dunia kuliner. Uji coba ini tidak hanya menunjukkan keberhasilan resep, tetapi juga menandakan langkah maju yang signifikan bagi penulis dalam mengembangkan keterampilan memasak dan penyajian.

4. KESIMPULAN

Dari analisis yang mendalam, dapat disimpulkan bahwa penilaian dari 25 panelis menunjukkan respon positif terhadap berbagai atribut *Ravioli Ayam Woku*, dengan tingkat ketertarikan yang sangat tinggi pada penampilan, warna, tekstur, dan aroma. Kolaborasi dengan Cafe Sanji Eatery telah menghasilkan inovasi yang menonjol, berkat dialog produktif dengan pemiliknya, yang mengarah pada standar resep yang terukur dan seimbang. Melalui uji coba yang dilakukan, ditemukan komposisi bahan yang optimal, menciptakan rasa yang memikat sekaligus mempertahankan keaslian masakan. Di sisi ekonomi, analisis usaha menunjukkan potensi yang menjanjikan. Dengan *food cost* yang terjangkau dan harga jual yang kompetitif, penjual dapat dengan mudah mencapai titik impas setelah menjual 287 porsi, dan untuk mencapai target keuntungan bulanan yang signifikan, hanya perlu menjual 435 porsi. Keuntungan yang diproyeksikan sebesar 40% memberikan gambaran optimis bagi

kelangsungan usaha ini. Dengan segala hasil ini, Ravioli Ayam Woku tidak hanya menarik dari segi rasa, tetapi juga menjanjikan dari segi bisnis.

REFERENSI

- Andarias Julias Wijaya, Nuraini Nuraini, Rahim Aka (2020) Pengaruh Pemberian Tepung Limbah Padat Dari Industri Pengolahan Tempe Terhadap Bobot Potong, Persentase Karkas, dan Lemak Abdominal Ayam Broiler *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 2020
- Ayulianti Wakhidah Suryaningsih, Bambang Dwiloka, Bhakti Etza Setiani (2015) Substitusi Susu Skim dengan Tepung Kedelai sebagai Bahan Pengikat Fungsional Nugget Daging Kerbau *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*,
- Faqih, F. I., & Setyawan, A. (2023). Pengembangan Bahan Bacaan Kuliner Pulau Mandangin. *Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia Metalingua*, 8(1), 70-76.
- Harapan, P. (2023). Hidangan Kecamatan Kawangon Kabupaten Minahasa Provinsi Sulawesi Utara (Doctoral dissertation, Poltekpar NHI Bandung)
- Nopita Haryanti, Ahmad Zueni (2015) Identifikasi Mutu Fisik, Kimia Dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) Dengan Variasi Susu Krim *Agritepa Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*.
- Ruri Wijayanti, Arsan Arsan (2023). Analisis Sensori Manisan Jahe Merah (*Zingiber Officinale Var. Rubrum*) *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*.
- Swasono, M. A. H. (2011). Optimasi Pengolahan Kaldu Ayam dan Brokoli dalam Bentuk Istan dan Analisa Biaya Produksi. *AGROMIX*, 2(1).
- T. Susila, I Made Sukada, A. A. A. S. Trisnadewi (2018) Kajian Pemanfaatan Sekam Padi Difermentasi *Aspergillus Niger* Dalam Ransum Disuplementasi Tepung Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas, L.*) Terhadap Penampilan Itik Bali Umur 24 -36 Minggu *Majalah Ilmiah Peternakan*.
- Trisnadewi, A. A. A. S., Utami, I. A. P., Aryani, I. G. A. I., Partama, I. B. G., & Bidura, I. G. N. G. (2012). Pengaruh penggantian penggunaan jagung kuning dalam ransum dengan campuran limbah roti dan tepung jerami bawang putih terhadap penampilan dan jumlah lemak abdomen itik bali jantan. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 15(1), 164320.
- Winarsih, S., Adiyastiti, B. E. T., & Siskawardani, D. D. (2020, December). Pelatihan pengolahan buah Apel sortiran menjadi topping kue Pie untuk anggota Aisyah Kota Batu. In *Unri Conference Series: Community Engagement* (Vol. 2, pp. 522-525).