



## Pangsit Ayam Tulang Rangu Sebagai Inovasi Produk untuk Menambah Varian Menu dan Meningkatkan Nilai Jual Tulang Rangu

Elis Rumini<sup>1\*</sup>, Chika Agustina<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Program Studi Tata Boga, Akademi Tata Boga Bandung, Indonesia

Email: [elisrumini@atb-bandung.ac.id](mailto:elisrumini@atb-bandung.ac.id)<sup>1</sup>, [chikaagustina62@gmail.com](mailto:chikaagustina62@gmail.com)<sup>2</sup>

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

\*Korespondensi penulis: [elisrumini@atb-bandung.ac.id](mailto:elisrumini@atb-bandung.ac.id)

**Abstract.** *Dumplings are many people's favorite food made from flour with filling inside. Research conducted on chicken dumplings used bones as dumpling filling. Bones were not very well known in the culinary, with this research it is hoped that it will increase the selling value of bones as well as increase the variety of dumpling menus. This research aims to determine the level of panelists' preferences based on five quality attributes, for appearance, color, texture, flavour and taste. Apart from that, it is also to find out recipe standards, business analysis, and the shelf life of dumplings. The method used was research and development with five expert panelists from lecturers and 20 panelists from students and consumers of Kedai Rest Area 12. The results of the organoleptic test assessment on average, stated that they liked it very much: appearance 72%, color 84%, texture 92%, flavour 88%, and taste 92%. The standard recipe was: 1kg chicken breast, 500g bones, 150g eggs, 10g garlic, 25g sago flour, 15g salt, 5g sugar, 5g pepper, 10g mushroom stock, 10g oyster sauce, 10g sesame oil, 5g soy sauce, 50pcs wonton skin, and 10g flavoring. Fried bone chicken dumplings can be stored at room temperature (20-25°C) for one day, but before frying stored in the freezer at (-17)°C can last for more than one week. Calculation results the basic price/pax (50pcs) is IDR 71,000, while the selling price is IDR. 120,000. BEP will be achieved after selling 45 pax, margin targets of IDR. 5,000,000 then must sell 149 pax/month. Suggestions for future researchers are to create various sauces to complement fried dumplings.*

**Keywords:** *Innovation, Chicken Dumplings, Bones.*

**Abstrak.** Pangsit merupakan makanan favorit banyak orang yang terbuat dari adonan tepung yang tipis dengan isi di dalamnya. Penelitian yang dilakukan pada pangsit ayam menambahkan tulang rangu sebagai isian pangsit. Tulang rangu tidak begitu familiar dikalangan pecinta kuliner, dengan penelitian ini diharapkan akan meningkatkan nilai jual tulang rangu sekaligus menambah varian menu pangsit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis berdasarkan lima atribut mutu yaitu penampilan, warna, tekstur, aroma, dan rasa; mengetahui standar resep, analisis usaha, dan daya simpan pangsit. Metode yang digunakan adalah research and development dengan lima panelis ahli dari unsur dosen dan 20 panelis agak terlatih dari mahasiswa dan konsumen Kedai Rest Area 12. Hasil penilaian pada tingkat kesukaan panelis rata-rata menyatakan sangat suka yaitu: penampilan 72%, warna 84%, tekstur 92%, aroma 88%, dan rasa 92%. Standar resep yang dihasilkan setelah beberapa kali uji coba adalah: ayam dada filet 1kg, tulang rangu 500g, telur 150g, bawang putih 10g, sagu 25g, garam 15g, gula 5g, merica 5g, kaldu jamur 10g, saus tiram 10g, minyak wijen 10g, kecap asin 5g, kulit pangsit 50 lbs, dan rocyo 10g. Pangsit ayam tulang rangu yang sudah digoreng dapat disimpan dalam suhu ruang (20-25°C) selama satu hari. Pangsit ayam tulang rangu yang disimpan di dalam freezer pada suhu (-17)°C dalam wadah tertutup dapat bertahan selama lebih dari satu minggu. Hasil perhitungan analisis usaha diketahui harga pokok/pax (50pcs) yaitu Rp.71.000, harga jual Rp. 120.000, BEP 45 pax. Untuk mencapai target margin Rp. 5.000.000 maka harus terjual 149 pax/bulan. Saran bagi peneliti selanjutnya agar menciptakan aneka saus sebagai pelengkap pangsit goreng.

**Kata Kunci:** Inovasi, Pangsit Ayam, Tulang Rangu.

## **1. PENDAHULUAN**

Pangsit merupakan salah satu olahan makanan berbahan baku daging ayam yang cukup populer di masyarakat Indonesia. Kehadiran pangsit sebagai makanan beraskan daging ayam memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut guna meningkatkan nilai jual produk daging ayam. Pangsit atau yang dikenal juga dengan nama wonton disebut-sebut berasal dari Dinasti Tang (618-906) menurut (Ganantrya et al., 2019). Saat ini pangsit telah menjadi santapan yang banyak dinikmati di berbagai kalangan, dari anak-anak hingga orang dewasa. Makanan yang menjadi asal mula lahirnya pangsit saat itu adalah “jiaozi” (Indra & Arkananta, 2022). Akan tetapi, seiring perkembangan zaman, pangsit telah mengalami berbagai modifikasi dan inovasi sehingga menghasilkan berbagai jenis pangsit dengan rasa dan bentuk yang beragam. Makanan ini dibuat dari adonan tepung yang tipis dengan isi di dalamnya dan dihidangkan bersama sup. Awalnya isi di dalam “jiaozi” tidak terlalu banyak, tetapi agar semakin nikmat akhirnya ditambah terus hingga padat. Makanan dengan isi yang semakin padat akhirnya dikenal dengan nama pangsit. Pangsit pun termasuk dalam kelompok dimsum (Rahzarni et al., 2023).

Putri Puspita (dalam Vieri, 2022) mengungkapkan Pangsit berkembang terus menerus. Awalnya hanya berupa pangsit rebus, tetapi saat ini suda ada yang digoreng, disebut pangsit goreng. Di Indonesia Indonesia, pangsit goreng cukup populer untuk dinikmati bersama bakso atau mie ayam. Bahkan, pangsit goreng ada yang dibuat hanya dari kulit pangsit, tanpa isi. Pangsit goreng sering disamakan dengan kerupuk sehingga dinikmati sebagai camilan. Kulit pangsit dibuat dari bahan- bahan yang sederhana, yaitu tepung terigu, air, dan garam dapur. Adonan ini dibuat begitu tipis, berbentuk persegi, dan elastis sehingga mudah dibentuk. Bahkan, pangsit goreng ada yang dibuat hanya dari kulit pangsit, tanpa isi. Pangsit goreng sering disamakan dengan kerupuk sehingga dinikmati sebagai camilan. Kulit pangsit ini juga bisa digunakan untuk membungkus daging, hingga menjadi siomay dijelaskan oleh penelitian (Darmayanti et al., 2018).

Rest Area 12 Cimahi merupakan kedai yang menjual berbagai macam dimsum. Contohnya yaitu: sio ayam, sio taichan, sio crab, sio udang, nori dan pangsit ayam goreng. Pangsit yang dijual di kedai Rest Area 12 Cimahi ini berisi pangsit ayam pada umumnya, penelitian tersebut sebelumnya sudah diteliti oleh (Ganantrya et al., 2019) bahwa untuk meningkatkan kualitas produk ayam goreng dapat dilakukan dengan berbagai strategi seperti inovasi produk.

Pada penelitian ini penulis berkolaborasi dengan kedai Rest Area 12 Cimahi untuk membuat varian menu pangsit yaitu dengan menambahkan tulang rangu. Produk yang penulis inovasi ini diharapkan memiliki penampilan berbentuk segienam memanjang, berwarna kuning

keemasan, tekstur luarnya garing, tekstur dalamnya kenyal yang berpadu dengan tekstur tulang rangu, aroma khas pangsit goreng, dan rasa yang lezat dan gurih. Selain itu penelitian ini juga dapat memaksimalkan pemanfaatan tulang rangu yang biasanya hanya dibuang.

## **2. METODE**

Penelitian ini mengadopsi metode penelitian dan pengembangan (Research and Development) dengan memanfaatkan model Borg and Gall sebagai kerangka kerja utama. Menurut Sugiyono (2011), model ini terdiri dari sepuluh langkah; namun, untuk keperluan penelitian ini, peneliti memilih enam dari sepuluh langkah yang ada, mengingat keterbatasan yang dihadapi. Ardhana berpendapat bahwa dalam setiap proses pengembangan, peneliti dapat memilih langkah-langkah yang paling sesuai dengan kondisi yang dihadapi, sebagaimana dinyatakan oleh Haryanto, Dwiyojo, dan Sulistyorini (dalam Wibowo, 2018).

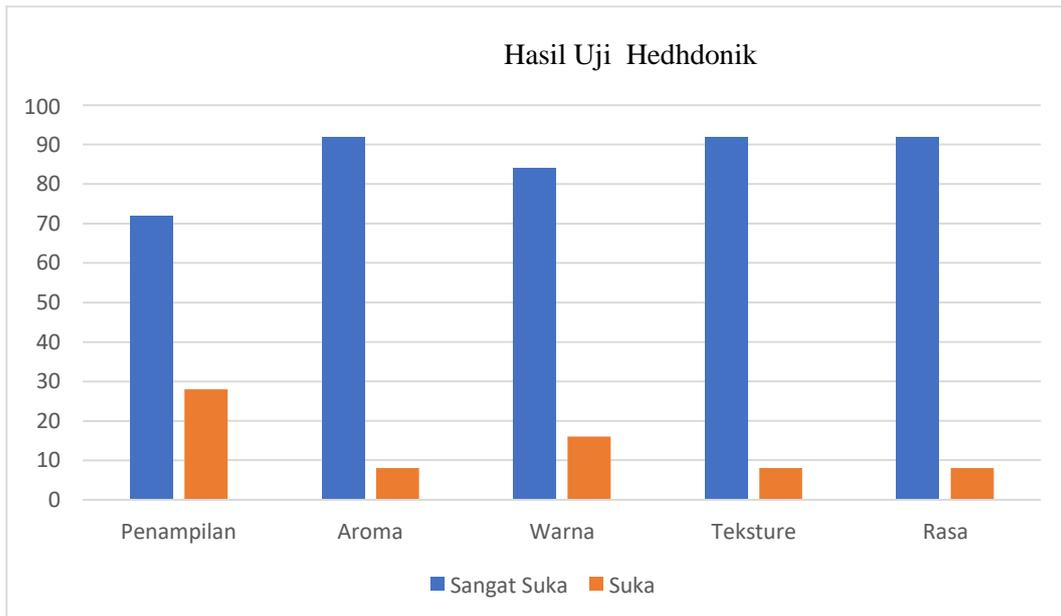
Tahapan-tahapan yang dilakukan dalam penelitian ini mencakup beberapa aspek penting. Pertama, penulis melakukan identifikasi potensi dan masalah yang ada. Dalam pengamatan awal, penulis menyadari bahwa belum ada inisiatif untuk mengolah pangsit dengan menggunakan tulang rangu, sehingga penulis berinisiatif untuk menciptakan pangsit ayam dengan bahan dasar tulang rangu. Selanjutnya, penulis melanjutkan dengan mencari informasi melalui studi literatur yang relevan mengenai pangsit ayam tulang rangu, guna mengembangkan resep yang akan diuji.

Setelah memperoleh informasi yang memadai, penulis mengembangkan resep yang akan dijadikan acuan dalam pembuatan pangsit ayam tulang rangu. Proses ini diikuti dengan uji coba resep yang telah dikembangkan, bertujuan untuk menghasilkan produk yang inovatif dan sesuai dengan harapan. Setelah uji coba, langkah selanjutnya adalah melakukan revisi terhadap resep berdasarkan hasil uji coba, untuk meningkatkan kualitas produk dari segi penampilan, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Akhirnya, resep yang telah direvisi diuji coba lebih luas kepada panelis, dengan tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap pangsit ayam tulang rangu yang dihasilkan. Uji coba ini dilaksanakan di lokasi yang terpilih, yaitu Kampus Akademi Tata Boga Bandung, yang terletak di Jl. Raya Cinunuk No. 186, Kelurahan Cinunuk, Kecamatan Cileunyi, Kabupaten Bandung. Pelaksanaan uji coba dilakukan dalam beberapa tahap: uji pendahuluan pertama pada tanggal 21 Juni 2022, uji pendahuluan kedua pada tanggal 27 Juni 2022, dan uji utama pada tanggal 5 Juli 2022. Metode yang digunakan dalam penelitian ini melibatkan uji organoleptik, yang memungkinkan evaluasi kualitas produk berdasarkan sifat-sifat indrawi.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Hasil



**Grafik 1. Diagram Kalkulasi Uji Hedonik pada Lima Atribut Mutu**



**Gambar 1. Hasil Pangsit Ayam Tulang Rangu**

## Standar Resep

Tabel 1. Standar Resep Uji Utama

PANGSIT AYAM TULANG RANGU			REST AREA 12 CIMAHI	
Pangsit ayam tulang rangu adalah sebuah inovasi olahan dari pangsit ayam.			50 pax	
			Mix = mencampurkan Deep Fry = menggoreng dengan minyak banyak Chopp = mencincang	
Bahan-Bahan	Quantity	Unit	Cost (Rp)	Intructions
Ayam dada Fillet	1000	g	40.000	Cuci bersih tulang rangu, lalu masukkan kedalam presto dengan ditambahkan air sampai tulang rangu terendam, lalu dimasak selama 1,5 jam. Ayam fillet di <i>chop</i> kasar dengan menggunakan mesin chopper. Ayam yang sudah di <i>chopp</i> lalu dicampur dengan garam, gula, merica, kaldu jamur, saus tiram, kecap asin, minyak wijen, dan rocyo, lalu diaduk sampai tercampur rata. Tambahkan putih telur dan bawang putih, aduk kembali sampai tercampur rata. Campurkan tulang rangu yang sudah di presto dan di <i>chopp</i> kasar aduk sampai tercampur rata. Siapkan kulit pangsit dan isi dengan adonan pangsit ayam tulang rangu sebanyak 20g. Lalu lipat membentuk segienam memanjang. Panaskan minyak goreng dengan api sedang, kemudian goreng pangsit ayam tulang rangu sampai berwarna golden brown.
Telur	150	g	2.600	
Bawang Putih	10	g	200	
Tepung sagu	25	g	260	
Garam	15	g	8	
Gula	10	g	160	
Merica	5	g	2	
Minyak Wijen	5	g	280	
Kaldu jamur	10	g	200	
Kecap asin	5	g	240	
Saus tiram	10	g	200	
Tulang rangu	500	g	25.000	
Minyak Wijen	10	g	280	
Kulit Pangsit	50	lbr	14.000	
Rocyo	10	g	200	
Minyak goreng	500	g	15.000	
Tulang rangu	500	g	25.000	

### Diagram Alir Proses Pengolahan Pangsit Ayam Tulang Rangu



Gambar 2. Diagram Alir Proses Pengolahan Pangsit Ayam Tulang Rangu

### Analisis Usaha

1) Perhitungan *Variabel Cost* (VC)

Tabel 2. Penghitungan *food cost* Pangsit Ayam Tulang Rangu

No	Bahan- Bahan	Kuantitis	Unit	Harga/Unit (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Tulang Rangu Sapi	500	g	50.000/kg	25.000
2.	Ayam Dada <i>Filet</i>	1000	g	40.000/kg	40.000
3.	Telur	150	g	26.000/kg	3.900
4.	Bawang Putih	10	g	5.000/ons	200
5.	Sagu	25	g	18.000/kg	650
6.	Garam	15	g	2.000/ons	120
7.	Gula Pasir	5	g	8.000/ kg	80
8.	Merica	5	g	1.000	10
9.	Kaldu Jamur	10	g	10.000	200
10.	Saus Tiram	10	g	10.000/btl	200
11.	Minyak Wijen	10	g	14.000/btl	280
12.	Kecap Asin	5	g	12.000/btl	120
13.	Minyak Goreng	500	g	25.000/btl	25.000
14.	Kulit Pangsit	5	g	14.000	14.000
15.	Rocyo	10	g	10.000	200
<b>Jumlah harga pokok / <i>food cost</i></b>					71.000
<b>Harga pokok perporisi</b>					71.000
<b>Harga jual perporisi</b>					120.000
<b>Persentasi Laba</b>					41%

Berdasarkan hasil data diatas, dapat disampaikan bahwa harga pokok/pax (50pcs) produk pangsit ayam tulang rangu yaitu Rp.71.000, sedangkan harga jual Rp. 120.000, dengan persentasi laba **41%**

2) *Fixed Cost*

Gas	:Rp. 155.000
Listrik	:Rp. 300.000
Gaji Karyawan	: <u>Rp. 1.850.000</u> +
	<b>Rp. 2.305.000</b>

3) BEP (Break Event Point)

$$BEP = \frac{Fixed\ cost}{USP - UVC}$$

$$= \frac{Rp. 2.305.000}{Rp. 120.000 - Rp. 71.000}$$

$$= \frac{Rp. 2.305.000}{49.000}$$

$$= 47.040,81 \text{ pax/ bulan}$$

$$= 49.000 \text{ pax/ bulan}$$

$$Rp. 49.000 = 45 \text{ pax/ bulan}$$

Dengan menjual sebganyak 49 unit maka mencapai BEP. Pembuktian :

Omzet	= 49 x	= Rp.
	120.000	5.880.000
VC	= 49 x 71.000	= <u>Rp.</u>
		<u>3.479.000</u> -
<i>Contibution</i>		= Rp.
<i>Margin</i>		2.401.000
<i>Fixed cost</i>		= <u>Rp.</u>
		<u>2.401.000</u> -
		0

4) Menghitung Operating Income

Target keuntungan : Rp. 5.000.000

$$(USP \times Q) - (UVC \times Q) - Fixed\ Cost(120.000) - (71.000 - Q) - 2.305.000$$

$$49.000Q = 5.000.000 + 2.305.000$$

$$Q = \frac{7.350.000}{49.000} \text{ unit/ bulan}$$

$$49.000$$

## **Pembahasan**

Hasil penelitian mengenai Pangsit Ayam Tulang Rangu menunjukkan bahwa responden memiliki tingkat kesukaan yang sangat tinggi terhadap produk ini, dengan nilai orientasi rata-rata mencapai 81,6%. Angka ini mencerminkan preferensi yang kuat dari panelis terhadap berbagai atribut mutu yang diuji. Penilaian menunjukkan bahwa masing-masing atribut mendapatkan respon positif yang signifikan. Misalnya, penampilan pangsit mendapatkan nilai "sangat suka" dari 70% panelis, mencerminkan daya tarik visual yang berhasil menarik perhatian konsumen. Aroma, sebagai salah satu atribut penting dalam penilaian makanan, mendapatkan respon yang luar biasa dengan 90% panelis menyatakan sangat suka. Ini menunjukkan bahwa aroma Pangsit Ayam Tulang Rangu dapat memberikan kesan awal yang menggugah selera. Warna juga tidak kalah menarik, dengan 83% panelis memberikan penilaian yang positif, menunjukkan bahwa kombinasi warna yang digunakan dalam sajian ini mampu menciptakan daya tarik yang estetis. Tekstur merupakan salah satu aspek yang sering menjadi penentu kepuasan konsumen, dan dalam hal ini, Pangsit Ayam Tulang Rangu mendapat nilai tinggi dengan 92% panelis merasa sangat suka. Ini menandakan bahwa tekstur pangsit yang dihasilkan berhasil memenuhi ekspektasi konsumen akan kelembutan dan kekenyalan yang ideal. Terakhir, rasa menjadi faktor utama yang mengesankan, dengan 92% panelis juga mengekspresikan kesukaan yang mendalam terhadap cita rasa pangsit tersebut.

Peneliti melakukan serangkaian uji, mulai dari uji pendahuluan hingga uji utama, untuk memastikan bahwa produk ini dapat mencapai hasil maksimal. Dengan nilai rata-rata 81,6% dan respon positif di seluruh atribut, penelitian ini menunjukkan bahwa Pangsit Ayam Tulang Rangu tidak hanya memenuhi, tetapi melampaui ekspektasi konsumen, menandakan potensi produk ini untuk sukses di pasar.

## **4. KESIMPULAN**

Berdasarkan analisis dan pembahasan yang mendalam, dapat disimpulkan bahwa Pangsit Ayam Tulang Rangu memiliki kualitas yang sangat memuaskan, seperti yang ditunjukkan oleh penilaian positif dari 25 panelis. Rata-rata skor yang diperoleh untuk berbagai atribut menunjukkan kepuasan yang tinggi, dengan penampilan mendapatkan nilai 72%, warna 84%, aroma 88%, tekstur 92%, dan rasa 92%. Hal ini menggambarkan betapa produk ini mampu memenuhi harapan konsumen dalam hal estetika dan cita rasa. Kerja sama dengan Kedai Rest Area 12 Cimahi telah menghasilkan inovasi menarik pada varian menu pangsit ini. Melalui beberapa uji coba, penulis berhasil merumuskan resep standar yang mencakup bahan-

bahan berkualitas seperti ayam dada filet, tulang rangu, dan berbagai bumbu, menciptakan cita rasa yang kaya dan unik. Resep ini tidak hanya mengedepankan rasa, tetapi juga mempertimbangkan aspek kesehatan dan gizi. Dari perspektif usaha, analisis menunjukkan bahwa food cost per paket adalah Rp. 71.000 dengan harga jual Rp. 120.000, memberikan keuntungan yang signifikan sebesar 41%. Penjualan pangsit ini dapat kembali modal setelah terjual 45 paket, dan untuk mencapai target margin sebesar Rp. 5.000.000 per bulan, penulis perlu menjual 149 paket. Ini menunjukkan bahwa produk ini memiliki potensi pasar yang baik dan dapat memberikan keuntungan yang menarik. Selain itu, pengamatan terhadap daya simpan produk menunjukkan bahwa pangsit yang belum digoreng mampu bertahan lebih dari satu minggu dalam suhu freezer (-17°C). Ini tidak hanya menambah nilai praktis dari produk, tetapi juga memberikan kenyamanan bagi konsumen yang ingin menyimpan makanan dalam jangka waktu tertentu. Dengan segala keunggulan ini, Pangsit Ayam Tulang Rangu berpotensi menjadi pilihan favorit di pasar kuliner, baik dari segi kualitas maupun kelayakan bisnis.

## REFERENSI

- Cordova, (2015). Eksperimen pembuatan pangsit goreng. Surabaya.
- Darmayanti, T., Yusasrini, N. L. A., & Wipradnyadewi, P. A. S. (2018). Sosialisasi brownies kulit pisang sebagai produk pangan alternatif di Desa Pikat, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung. *Jambe: Buletin Udayana Mengabdi*.
- Ganantrya, P. D., Hartiati, A., & Sadyasmara, C. A. B. (2019). Strategi peningkatan kualitas produk ayam goreng rumah makan ayam goreng asli Prambanan Renon, Denpasar. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 7(1), 21-29.
- Indra, F., & Arkananta, N. V. (2022). Pelatihan pengolahan ayam geprek berdasarkan Hazard Analysis Critical Control Point di SML UMKM Centre. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(3), 4337-4344.
- Indriti. (2008). Macam-macam pangsit. Jakarta: PT Syawardini.
- Soesetiadi. (2018). *Neuroangiologi dan organologi veteriner*. Jakarta: PT Rosda.
- Vieri, S. (2022). Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan kerupuk kulit pangsit. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(1), 75-84.
- Wibowo, E., & Pratiwi, D. D. (2018). Pengembangan bahan ajar menggunakan aplikasi Kvisoft Flipbook Maker materi himpunan. *Desimal: Jurnal Matematika*, 1(2), 147-156.
- Zebua, E. A., Trimedona, N., & Muchrida, Y. (2023). Hilirisasi produk pangan berbasis daging ayam di Nagari Koto Tengah Simalanggang, Kecamatan Payakumbuh, Kabupaten Limapuluh Kota. *Journal of Indonesian Social Society (JISS)*, 1(2), 60-65.