

ABSTRAK

Sita Putri Dewi. 2021. “Pembuatan Otak-otak dari Ayam Petelur Afkir” *Proyek Akhir*. Padang: Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Ayam ras petelur afkir adalah ayam betina petelur dengan produksi telur rendah sekitar 20 sampai 25% pada usia sekitar 96 minggu dan siap untuk dikeluarkan dari kandang. Penelitian ini bertujuan untuk 1) membuat otak-otak dari daging ayam ras petelur afkir, 2) mendeskripsikan kualitas otak-otak dari ayam ras petelur afkir dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen yaitu mencoba membuat otak-otak dari daging ayam ras petelur afkir dengan melaksanakan tiga kali pengulangan. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2021 di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah 3 orang Dosen Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang yang ahli dalam bidangnya. Untuk mengetahui kualitas otak-otak daging ayam ras petelur afkir dilakukan uji organoleptik dengan menggunakan 3 orang panelis yaitu dosen tata boga yang ahli dalam bidang Pengawetan Makanan dan Teknologi Pangan.

Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas otak-otak ayam petelur afkir dari segi bentuk adalah cukup oval lonjong dan cukup seragam, bewarna putih keabu-abuan, beraroma harum otak-otak ayam, bertekstur kenyal dan berserat halus dan memiliki rasa gurih. Harga jual otak-otak ayan ras petelur afkir per 200 gram adalah Rp. 17.000,-.

Kata Kunci : Ayam Petelur Afkir, Otak-otak, Kualitas.