

ABSTRAK

SILVIA HAMZAH BUSRI (2022): “Pembuatan Tekwan Dari Ayam Petelur Afkir”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas dan pembuatan tekwan dari ayam petelur afkir dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan penganekaragaman hasil olahan ayam petelur afkir dalam pembuatan tekwan. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan pada percobaan penggunaan ayam petelur afkir pada pembuatan tekwan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 2022 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil uji organoleptik setelah 3 kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas bentuk seragam dan bulat adalah berbentuk seragam dan rapi, kualitas warna adalah berwarna cukup putih, kualitas aroma harum adalah beraroma harum, dan kualitas tekstur kenyal adalah bertekstur kenyal, serta kualitas rasa gurih dan rasa ayam petelur afkir adalah terasa gurih dan cukup terasa ayam petelur afkir. Harga jual tekwan ayam petelur afkir adalah Rp. 10.000,-/Kotak

Kata Kunci : Ayam Petelur Afkir, Tekwan, Kualitas.