

**PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG PADA PEMBUATAN BAKSO
AYAM AFKIR SEBAGAI BAHAN PENGIKAT**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya
(A.Md) pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**SELVY ANDEA PRAMESTI
NIM 2019/19079083**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2022**

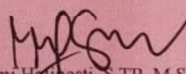
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

**Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Bakso Ayam Afkir Sebagai
Bahan Pengikat**

Judul : Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Bakso Ayam
Afkir Sebagai Bahan Pengikat
Nama : Selvy Andea Pramesti
NIM : 19079083
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2022

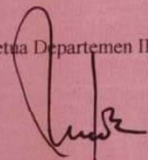
Disetujui Oleh Pembimbing



Rahmi Hainesti, S.TP, M.Si
NIP. 19801009 200801 2014

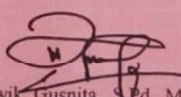
Mengetahui

Ketua Departemen IKK FPP



Sri Zulfa Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761112 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



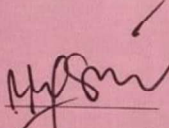
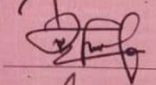
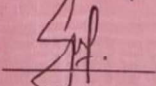
Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Selvy Andea Pramesti
NIM : 2019/19079083
Judul : Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Bakso Ayam
Afkir Sebagai Bahan Pengikat
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, November 2022

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	: Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si	1. 
Anggota	: Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si	2. 
Anggota	: Sari Mustika, S.Pt, M.Si	3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Selvy Andea Pramesti
NIM : 19079083
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul:

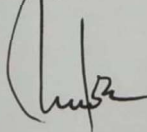
**“Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Bakso Ayam
Afkir Sebagai Bahan Pengikat”**

adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya dari orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, November 2022

Diketahui,
Ketua Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita-S.Pd, M.Si
NIP 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Selvy Andea Pramesti
NIM.19079083

ABSTRAK

SELVY ANDEA PRAMESTI (2022): “Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Bakso Ayam Afkir Sebagai Bahan Pengikat. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat dan mendeskripsikan kualitas bakso ayam afkir menggunakan tepung kentang dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomi dari ayam afkir dan tepung kentang, dan menambah variasi olahan ayam afkir dan tepung kentang, salah satunya adalah bakso. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan pada percobaan penggunaan tepung kentang pada pembuatan bakso ayam afkir. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September 2022 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Program Studi D3 Tata Boga yang mempunyai kepekaan yang cukup baik. Hasil uji organoleptik setelah 3 kali ulangan menunjukkan bahwa kualitas bakso bentuk bulat, rapi dan seragam adalah berbentuk, bulat, rapi dan seragam, kualitas warna bakso adalah putih ke abu-abuan, kualitas aroma adalah gurih, kualitas tekstur adalah kenyal, dan kualitas rasa adalah gurih. Harga jual bakso ayam afkir menggunakan tepung kentang adalah Rp. 67.000/350 gram

Kata Kunci : Bakso Ayam Afkir, Tepung Kentang, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir dengan judul **“Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Bakso Ayam Afkir Sebagai Bahan Pengikat”**. Proyek akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Selama penyusunan proyek akhir ini, penulis banyak menerima bantuan baik dalam persiapan, penyusunan dan penulisan proyek akhir ini dari banyak pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfa Nofrita, M.Pd, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si, selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen Penguji Proyek Akhir.
4. Ibu Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si, selaku Kepala Labor dan Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan selaku Dosen Penasehat Akademik dan selaku Pembimbing yang telah memberi berbagai kemudahan pelayanan, masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan proyek akhir.

5. Ibu Sari Mustika, S.Pt., selaku Dosen Penguji Proyek Akhir.
6. Bapak/Ibu Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan doa, dukungan moril maupun materi yang tak terhingga dalam menyelesaikan studi.
9. Kepada teman-teman yang memberikan dukungan dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan proyek akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Maka dari itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun, demi kesempurnaan proyek akhir ini. Semoga proyek akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca pada umumnya.

Padang, November 2022

Selvy Andea Pramesti

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian	5
C. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	7
A. Bakso	7
1. Pengertian Bakso	7
2. Zat Gizi Bakso Daging Ayam.....	9
3. Jenis-Jenis Bakso	9
B. Ayam Afkir	12
1. Pengertian	12
2. Kandungan Gizi	13
C. Tepung Kentang.....	14
D. Resep Standar Bakso	20
E. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakso Ayam Afkir Menggunakan Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat.....	21
F. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakso Ayam Afkir Menggunakan Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat.....	25
G. Teknik Pembuatan Bakso Ayam Petelur Afkir Menggunakan Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat	31
H. Kualitas Pembuatan Bakso Ayam Petelur Afkir Menggunakan Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat	32
BAB III METODE PENELITIAN	36
A. Jenis Penelitian	36

B. Tempat dan Waktu Penelitian	36
C. Pemilihan Bahan	36
D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakso Ayam Afkir	
Menggunakan Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat.....	38
E. Proses Pengolahan Bakso Ayam Petelur Menggunakan Tepung Kentang	
Sebagai Bahan Pengikat.....	39
F. Bagan Pembuatan Bakso Ayam Afkir Menggunakan Tepung Kentang	
Sebagai Bahan Pengikat.....	42
G. Jenis Data dan Sumber Data	43
H. Tahap Penilaian	44
I. Uji Organoleptik.....	46
J. Analisis Data	47
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	48
A. Deskripsi Data	48
B. Pembahasan.....	55
C. Analisis Harga.....	63
BAB V PENUTUP	66
A. Kesimpulan.....	66
B. Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN.....	73

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Zat Gizi Daging Bakso Ayam Per 100 gram	9
2. Kandungan Gizi Pada Daging Ayam wDalam 100gr	14
3. Kandungan Gizi Tepung Kentang per 100 gram	17
4. Bahan Pembuatan Bakso Daging	20
5. Alat Persiapan	39
6. Alat Pengolahan	39
7. Alat Penyajian	39
8. Anggaran Biaya Bakso Ayam Afkir Menggunakan Tepung Kentang.....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bakso.....	7
2. Ayam Afkir	12
3. Kentang	15
4. Tepung Kentang.....	16
5. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kentang.....	18
6. Bagan Pembuatan Bakso Ayam Afkir Tepung Kentang.....	42
7. Diagram Uji Organoleptik Bentuk Bulat Penggunaan Tepun Kentang Pada Pembuatan Bakso Ayam Afkir.....	49
8. Diagram Uji Organoleptik Bentuk Rapi Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Bakso Ayam Afkir.....	50
9. Diagram Uji Organoleptik Bentuk Seragam Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Bakso Ayam Afkir.....	51
10. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Warna Putih ke Abuan Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Bakso Ayam Afkir	52
11. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Aroma Harum Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Bakso Ayam Afkir	53
12. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tesktur Kenyal Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Bakso Ayam Afkir	54
13. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa Gurih Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Bakso Ayam Afkir	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Rekomendasi.....	73
2. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir	74
3. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	75
4. Surat Tugas Pembimbing	76
5. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	77
6. Surat Penelitian	78
7. Surat Permohonan Panelis Penelitian.....	79
8. Surat Permohonan Sebagai Panelis.....	80
9. Dokumentasi Penelitian	89

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bakso merupakan salah satu produk olahan yang sangat populer dan bermasyarakat. Bakso banyak ditemukan di pasar tradisional maupun di supermarket, bahkan dijual pedagang keliling. Bakso merupakan makanan dari produk olahan daging yang telah dikenal dan banyak digemari masyarakat. Bakso merupakan produk pangan yang terbuat dari bahan utama daging yang dicincang, kemudian dilumatkan dan dicampur dengan bahan lainnya, dibentuk bulat-bulatan dan dimatangkan dengan cara direbus (Abdul Yasir, 2019).

Produk olahan bakso memiliki kandungan gizi yang tinggi sebab bahan utama yang digunakan dalam pembuatan bakso adalah daging. Daging memiliki kandungan protein yang cukup tinggi. Protein merupakan salah satu gizi terpenting yang dibutuhkan oleh tubuh manusia yang berfungsi membantu pertumbuhan dan pergantian sel-sel tubuh yang rusak (Nadira Suhailla, 2022).

Pada umumnya orang menggemari bakso yang terbuat dari daging sapi, akan tetapi bakso daging memiliki kelemahan yaitu kandungan lemak jenuh yang tinggi dan tidak baik bagi penderita hipertensi, serta harganya yang mahal. Menurut Paliling (2018), “Mahalnya harga daging untuk pembuatan bakso merupakan salah satu alasan diperlukannya alternatif sumber protein yang lebih murah”. Berdasarkan kelemahan tersebut penulis

memilih menggunakan ayam sebagai bahan baku utama pembuatan bakso. Bakso yang terbuat dari daging ayam juga tidak kalah enak. Sebagai sumber protein daging ayam banyak diminati oleh masyarakat, diantaranya ayam broiler, ayam kampung, dan ayam afkir. Salah satu jenis ayam yang dapat digunakan dalam pembuatan bakso adalah ayam afkir.

Ayam afkir merupakan ayam ras petelur yang sudah tidak produktif lagi untuk bertelur dikarenakan umurnya yang sudah tua (Holinesti dan Nurhayani, 2020). Di Sumatera Barat ayam afkir banyak terdapat di Kecamatan Guguk dan Kecamatan Mungka, Kabupaten Lima Puluh Kota. Daging ayam afkir pada dasarnya memiliki kualitas yang dikenal alot dan berbau amis karena kandungan lemak yang tinggi sehingga kurang disukai oleh masyarakat. Ayam afkir umumnya produksi telurnya menurun pada umur 24 bulan diumur tersebut ayam petelur diafkir dan dimanfaatkan dagingnya sebagai daging potong (Liza, 2015).

Daging ayam petelur afkir memiliki kandungan protein 20% dalam 100 gram daging ayam afkir. Kandungan lemak sekitar 4% serta kandungan air sebanyak 72% (Rezi, 2019). Afkir dimanfaatkan oleh peternak sebagai ayam potong namun kualitas daging ayam afkir lebih rendah dari ayam pedaging. Kurangnya pengetahuan tentang pemanfaatan ayam afkir sebagai produk pangan menyebabkan daging ayam afkir belum banyak diolah oleh masyarakat. Kelemahan daging ayam afkir yang mudah rusak memerlukan adanya penanganan yang dilakukan seperti pengawetan dan pengolahan menjadi sebuah produk olahan, seperti bakso.

Salah satu bahan pengikat dalam pembuatan bakso yaitu tepung tapioka. Tidak hanya dalam pembuatan bakso, tapioka juga banyak digunakan pada produk olahan pangan lainnya. Semakin beragamnya produk makanan berbasis tapioka, semakin meningkat pula permintaan tapioka. Solusi yang dapat dilakukan adalah dengan memanfaatkan komoditas lokal lainnya. Komoditas lokal yang dapat dimanfaatkan adalah jenis umbi-umbian.

Jenis umbi-umbian lokal sangat beragam dan melimpah, tetapi belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat, misalnya kentang. Cara mengonsumsi kentang di masyarakat masih sebatas perebusan dan pengukusan. Pada tahun 2018, produksi kentang di Indonesia mencapai angka 1,284,762 ton (Badan Pusat Statistik, 2018), dan pada tahun 2020 produksi tanaman kentang di provinsi Sumatera Barat sebanyak 23 165,90 ton dan banyak terdapat di Kabupaten Solok (Badan Pusat Statistik, 2020).

Kandungan air yang cukup tinggi sekitar 80% menyebabkan kentang menjadi cepat rusak sehingga perlu cara untuk memperpanjang daya simpannya. Salah satunya adalah dengan mengolahnya menjadi tepung. Menurut Gusnita (2019:10) “Pengolahan kentang dengan membuat tepung merupakan upaya diversifikasi bahan pangan dan dapat memperpanjang umur simpan kentang”. Pengubahan bentuk kentang menjadi tepung akan memperluas dan mempermudah pemanfaatan kentang menjadi produk setengah jadi dan fleksibel, memiliki daya simpan yang cukup lama sehingga dapat digunakan sebagai bahan makanan yang bervariasi dalam pengolahan pangan. Salah satunya sebagai pengganti tepung tapioka.

Pada penelitian ini penulis ingin mengganti tepung tapioka dengan tepung kentang dalam pembuatan bakso. Secara umum tepung kentang memiliki fungsi yang sama dengan tepung-tepung lainnya. Tepung kentang bisa digunakan sebagai pengganti tepung sagu maupun tepung tapioka sebagai pengikat. Penggunaan tepung sebagai pengikat didasarkan oleh kemampuan amilopektin yang dapat menambah elastisitas (Alghifari, 2021). Tinggi rendahnya kadar amilosa dan amilopektin pada bahan pengikat dapat mempengaruhi kekenyalan pada bakso. Semakin tinggi kandungan amilopektin semakin meningkat kekenyalan produk. Tapioka mengandung kadar amilosa sebesar 17.41% dan kadar amilopektin sebesar 82.13% . Sedangkan kadar amilosa dan amilopektin pada kentang secara berturut-turut adalah sebesar 21.04% dan 78.96% (Niken H dan Adepristian Y, 2013). Pembentukan sifat kekenyalan merupakan potensi dari adanya bentukan daya lengket yang kuat dari tingginya kadarnya amilopektin (Faturhman, Susilo, dan Mustakim, 2018).

Berdasarkan uraian diatas mutu yang diharapkan tentu saja menghasilkan bakso yang kenyal, padat dan rasanya enak. Untuk melihat jelas perbedaan antara bakso yang menggunakan tepung tapioka, dan tepung kentang, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Bakso Ayam Afkir Sebagai Bahan Pengikat”. Jika penelitian ini berhasil, nantinya bisa menciptakan produk baru dibidang makanan.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah dapat membuat bakso ayam afkir menggunakan tepung kentang sebagai bahan pengikat serta mendeskripsikan bakso ayam petelur afkir menggunakan tepung kentang dilihat dari segi :

1. Membuat bakso ayam afkir menggunakan tepung kentang sebagai bahan pengikat.
2. Mendeskripsikan kualitas bakso ayam afkir menggunakan tepung kentang sebagai bahan pengikat dari segi :
 - a. Bentuk
 - b. Warna
 - c. Aroma
 - d. Tekstur
 - e. Rasa

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian penggunaan tepung kentang pada pembuatan bakso ayam afkir sebagai bahan pengikat adalah sebagai berikut :

1. Manfaat terhadap peneliti :
 - a. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
 - b. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis tentang penggunaan tepung kentang pada pembuatan bakso ayam afkir

sebagai bahan pengikat sehingga menambah daya guna tepung kentang dan ayam afkir.

2. Manfaat terhadap masyarakat :
 - a. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari ayam afkir dan tepung kentang sebagai produk baru pada pembuatan bakso.
 - b. Meningkatkan nilai ekonomi dari tepung kentang dan ayam afkir.
 - c. Memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan bagi masyarakat tentang penggunaan tepung kentang pada pembuatan bakso ayam afkir sebagai bahan pengikat sehingga dapat menambah daya guna ayam afkir dan tepung kentang.
3. Manfaat terhadap lembaga pendidikan :
 - a. Memberi informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan bakso, khususnya kepada mahasiswa program studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
 - b. Sebagai bahan acuan bagi yang ingin meneliti berikutnya tentang penggunaan tepung kentang pada pembuatan bakso ayam afkir sebagai bahan pengikat pada pengolahan makanan Indonesia.