

**PENGGUNAAN TEPUNG MAIZENA PADA PEMBUATAN BAKSO
AYAM AFKIR**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh Gelar Ahli Madya
(A.Md) pada Progam Studi Diploma III Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**RONAA SALWAA JOPA
2019/19079080**

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


HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Penggunaan Tepung Maizena Pada Pembuatan Bakso Ayam Afkir

Judul : Penggunaan Tepung Maizena Pada Pembuatan Bakso Ayam Afkir
Nama : Ronaa Salwaa Jopa
NIM : 19079080
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2022

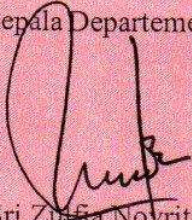
Disetujui Oleh Pembimbing



Rahmi Holinesti, STP. M.Si
NIP. 198010092008012014


Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



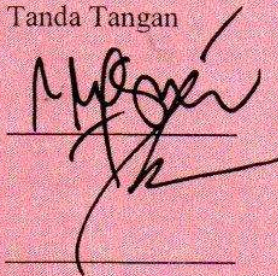
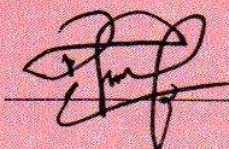
Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Ronaa Salwaa Jopa
NIM : 2019/19079080
Judul : Penggunaan Tepung Maizena Pada Pembuatan Bakso Ayam Afkir
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : 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, STP, M.Si	1. 
Anggota	: Dra. Lucy Fridayati, M.Kes	2. _____
Anggota	: Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si	3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ronaa Salwaa Jopa
NIM : 19079080
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Penggunaan Tepung Maizena Pada Pembuatan Bakso Ayam Afkir” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, November 2022

Diketahui,

Kepala Departement IKK FPP-UNP



Sri Zulfa Novrita, S.Pd
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Ronaa Salwaa Jopa
NIM. 19079080

ABSTRAK

Ronaa Salwaa Jopa, 2022 “Penggunaan Tepung Maizena Pada Pembuatan Bakso Ayam Afkir”. Program Studi D III 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 maizena sebagai bahan pengikat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomi dari ayam afkir, dan menambah variasi olahan ayam afkir, salah satunya adalah bakso. Ayam afkir merupakan ayam ras petelur yang sudah tua dan tidak bisa memproduksi telur. Pemanfaatan daging ayam petelur afkir yang sudah tidak berproduksi sebagai ayam potong yang bertujuan untuk memanfaatkan hasil sisa produksi dan sebagai alternatif sumber daging karena potensi nilai gizinya yang cukup tinggi. Penelitian eksperimen ini dilakukan pada bulan Agustus - 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 DIII Tata Boga yang mempunyai kepekaan yang cukup baik. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan mendeskripsikan kualitas bentuk bakso ayam afkir adalah berbentuk bulan bulat, rapi dan seragam, kualitas warna bakso ayam afkir adalah kurang putih keabuan, kualitas tekstur bakso ayam afkir adalah kenyal, kualitas aroma bakso ayam afkir adalah harum, kualitas rasa bakso ayam afkir adalah gurih. Harga jual bakso ayam afkir adalah Rp.66.000 /350gr.

Kata Kunci : Bakso Ayam Afkir, Tepung Maizena, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah dipanjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“PENGUNAAN TEPUNG MAIZENA PADA PEMBUATAN BAKSO AYAM AFKIR”** Diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penulis menyadari bahwa proyek akhir ini masih belum sempurna,, namun berkat kesungguhan serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka penulisan proyek akhir ini dapat diselesaikan. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih tak terhingga kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Nofrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si. Selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus penguji Proyek Akhir.

4. Ibu Rahmi Holinesti, STP. M.Si selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir sekaligus pembimbing akademik.
5. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku penguji Proyek Akhir.
6. Seluruh dosen dan staff di Departement Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kedua orang tua dan saudara ku tercinta yang telah memberi doa, dorongan moril dan materi yang tak terhingga dalam menyelesaikan studi.
8. Seluruh rekan-rekan terdekat, dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Dalam penulisan Proyek Akhir ini penulis berupaya dengan keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia iiii tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan penulis dimasa yang akan iiii ating. Akhir kata semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang November 2022

Ronaa Salwaa Jopa

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	5
C. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	6
A. Bakso	6
B. Ayam Afkir.....	9
C. Tepung Maizena	13
D. Teknik Pembuatan Bakso.....	16
E. Resep Standar Bakso	18
F. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso	19
G. Peralatan yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakso	23
H. Kualitas Pembuatan Bakso.....	27
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	33
A. Jenis Penelitian.....	33
B. Waktu dan Tempat	33
C. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Bakso	33
D. Proses pembuat ayam afkir menggunakan	34
E. Bagan proses pembuatan bakso ayam afkir	36
F. Tahap Peneltian.....	37
G. Uji Organoleptik.....	39
H. Analisis Data	40
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	41
A. Deskripsi Data.....	41

B. Pembahasan.....	49
C. Analisis Harga.....	58
BAB V PENUTUP.....	60
A. Kesimpulan.....	60
B. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar

1. Bakso	6
2. Ayam Afkir	10
3. Tepung Maizena	13
4. Bagan pembuatan bakso ayam afkir	36
5. Grafik 1 kualitas bentuk bulat	42
6. Grafik 2 kualitas bentuk rapi	43
7. Grafik 3 kualitas bentuk seragam	44
8. Grafik 4 kualitas warna.....	45
9. Grafik 5 kualitas aroma	46
10. Grafik 6 kualitas tekstur.....	47
11. Grafik 7 kualitas rasa	48

DAFTAR TABEL

Tabel

1. Kandungan gizi ayam afkir	12
2. Kandungan gizi tepung maizena	15
3. Resep standar bakso	18
4. Alat pembuatan bakso ayam afkir.....	33
5. Bahan pembuatan bakso ayam afkir	34
6. Anggaran biaya bakso	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan bakso	67
2. Bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso	70
3. Proses pembuatan bakso	72
4. Angket penilaian.....	75
5. Surat rekomendasi	79
6. Surat permohonan penulisan proyek akhir	80
7. Surat tugas pembimbing	81
8. Surat penelitian	82

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di zaman sekarang kuliner di Indonesia sangat pesat untuk menciptakan suatu produk makanan yang menarik, sehingga masyarakat berlomba untuk menemukan inovasi baru. Selain menemukan inovasi baru, masyarakat juga harus memperhatikan gizi pada makanan tersebut, salah satunya pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat akan protein hewani bisa didapat dari berbagai olahan daging seperti bakso.

Bakso adalah salah satu produk olahan daging yang populer dan juga disukai masyarakat Indonesia dari kalangan anak-anak sampai orang dewasa. Bakso banyak ditemukan di pasar tradisional, supermarket, hingga pedagang keliling. Bakso merupakan produk gel yang terbuat dari protein daging. Bakso dibuat dari daging giling dengan menambahkan tepung, serta bumbu-bumbu lalu dibentuk bulat. Bakso memiliki tekstur yang kenyal setelah dimasak. Kualitas dari bakso juga bervariasi tergantung dari bahan baku serta proses pembuatannya (Kurniawan 2018).

Bakso menjadi salah satu menu yang banyak digemari masyarakat Indonesia. Dalam penyajiannya, bakso dihidangkan dengan kuah yang masih hangat dengan rasa yang gurih. Kuah yang segar dan gurih dicampur dengan sambal, kecap, juga cuka. Makanan yang berbahan dasar daging ini memiliki bentuk yang beragam sesuai dengan selera dari yang memasaknya. Bakso diolah dengan cara yang beragam, bisa digoreng, dibakar, atau diberi kuah dengan mie. Bakso tidak hanya diolah

menggunakan daging sapi, tapi juga ada yang menggunakan daging ayam, ikan, udang, bahkan sayuran. Meskipun memiliki bahan dasar yang berbeda, tetapi, cara membuatnya bisa dibilang serupa (Ananda 2022). Pada umumnya masyarakat hanya mengenal bakso yang terbuat dari daging sapi dan daging ikan saja, tetapi daging ayam juga sudah banyak diolah menjadi bakso ayam. Salah satu jenis ayam yang digunakan dalam pembuatan bakso adalah ayam afkir.

Ayam afkir merupakan ayam ras petelur yang sudah tua dan tidak bisa memproduksi telur (Holinesti dan Nurhayani, 2020). Ayam petelur afkir yaitu ayam petelur yang sudah tidak produktif lagi dalam produksi telur sehingga penjual ayam tersebut memanfaatkan dagingnya untuk dijual lagi agar tidak mengalami kerugian. Ayam petelur afkir adalah ayam yang secara genetik diseleksi untuk memproduksi telur dengan baik. Ayam petelur mulai memproduksi telur pada umur 17-18 minggu dan akan mencapai puncak produksi pada umur ke- 35 minggu. Seiring bertambahnya umur, produksi telur juga (Ramadhan 2018).

Pemanfaatan daging ayam petelur afkir yang sudah tidak berproduksi sebagai ayam potong bertujuan untuk memanfaatkan hasil sisa produksi dan sebagai alternatif sumber daging karena potensi nilai gizinya yang cukup tinggi. Kurniawan (2017) melaporkan daging ayam petelur afkir mengandung protein 25,4%, air 56% dan lemak 3%-7,3%. Daging ayam petelur afkir memiliki kandungan protein 23,34% dan lemak 2,28%. Kualitas kimiawi daging ayam petelur afkir cukup tinggi yaitu kadar air

73,20%, kadar protein 19,85%, kadar lemak 1,20%, kadar mineral 1,05% dan aw 0,9% dan dapat diandalkan sebagai sumber protein hewani yang cukup tinggi (Sagala, 2017).

Ayam afkir adalah ayam petelur yang sudah tidak produktif. Untuk menekan kerugian karena ayam tidak lagi produktif menghasilkan telur, maka peternak menjualnya sebagai ayam konsumsi. Dalam pemeliharaannya, ayam-ayam petelur tersebut secara berkala diberi suntikan antibiotik untuk menambah kekebalan tubuh dari serangan berbagai macam penyakit (Ahmad Soim 2021).

Mahasiswa Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Nusa Cendana, Kupang, menemukan adanya persentase residu tetrasiklin ayam petelur afkir yang dijual di Kota Kupang sebesar 20 persen. Ditemukannya keberadaan residu tetrasiklin tersebut dapat terjadi karena peternak belum paham mengenai masa henti (withdrawal time) tetrasiklin, artinya ternak dijual sebelum masa henti tetrasiklin habis di dalam tubuh ternak dan belum disekresikan secara sempurna. Penyebab lainnya adalah kurangnya penyuluhan mengenai penggunaan antibiotik yang baik dan benar untuk peternakan (Diana A.Wuri 2019).

Tepung maizena sebenarnya adalah sebutan populer di Indonesia untuk tepung yang berasal dari biji jagung. Kata maizena sesungguhnya berasal dari sebuah merek tepung jagung yang berasal dari Meksiko. Untuk menghasilkan tepung maizena, jagung digiling hingga menjadi tepung yang sari patinya diambil. Selanjutnya proses perendaman dan

fermentasi dilakukan. Sari pati itulah yang dinamakan dengan tepung maizena. (Lusia Kus Anna2019).

Kandungan nutrisi tepung jagung per 100 gramnya terdiri dari 0,1 gram lemak, 9 mg natrium, 3 mg kalium, 91 gram karbohidrat, 0,9 gram serat pangan, 0,3 gram protein, 2 mg kalium, 0,5 mg zat besi, dan 3 mg magnesium. Selain itu, satu cangkir tepung maizena mengandung 488 kalori (Alfi yuda 2020). Tepung maizena atau cornstarch berbagai memiliki manfaat dalam kehidupan sehari-hari yang jarang diketahui. Di bidang kesehatan, tepung maizena sering dipakai sebagai sumber glukosa bagi penderita penyakit penyimpanan glikogen atau *glycogen storage disease* (GSD). Tepung ini tidak mengandung gluten yang dapat menimbulkan gangguan pencernaan pada penderita penyakit celiac (Byirdie 2020).

Berdasarkan uraian di atas, untuk meningkatkan harga jual ayam afkir, penulis menggunakan ayam afkir dalam pembuatan bakso, dan ditemukan juga bahwa pengganti dari tepung tapioka yaitu tepung maizena, beberapa sifat yang terkandung di dalam tepung maizena bisa menghasilkan bakso ayam afkir yang kenyal. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Tepung Maizena Pada Pembuatan Bakso Ayam Afkir ”** jika penelitian ini berhasil, nantinya bisa menciptakan produk baru di bidang makanan.

B. Tujuan Penelitian

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

C. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis :
 - a. Salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Diploma III Universitas Negri Padang.
 - b. Menghasilkan variasi bakso dengan menggunakan ayam afkir menggunakan tepung maizena.

2. Bagi Mahasiswa Lain:

Sebagai acuan bagi mahasiswa Tata Boga yang berminat melakukan penelitian mengenai produk makanan bakso ayam afkir menggunakan tepung maizena.

3. Bagi Masyarakat :

Sebagai informasi bahwa ayam afkir bisa digunakan dalam pembuatan bakso dan juga tentang cara pengolahan bakso ayam afkir menggunakan tepung maizena.