

**PEMBUATAN ISIAN PASTEL DENGAN
MENGUNAKAN DAGING AYAM PETELUR AFKIR**

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 :

**CHELSEA RAMADHAN FITRI
NIM 20079008/2020**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

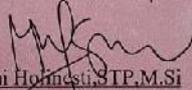
PERSETUJUAN PEMBIMBING

**Pembuatan Isian Pastel Dengan Menggunakan
Daging Ayam Petelur Afkir**

Judul : Pembuatan Isian Pastel Dengan Menggunakan Daging
Ayam Petelur Afkir
Nama : Chelsea Ramadhan Fitri
NIM : 20079008
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

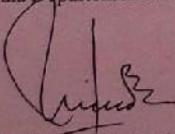
Padang, Agustus 2023

Disetujui oleh Pembimbing

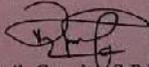

Rahmi Holimesu, S.Pd, M.Si
NIP. 198010092008012014

Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP


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

Ketua Prodi D3 Tata Boga


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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Pembuatan Isian Pastel Dengan Menggunakan Daging
Ayam Petelur Akhir
Nama : Chelsea Ramadhan Fitri
NIM : 20079008
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

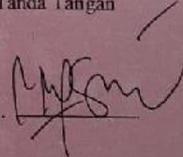
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, 16 Agustus 2023

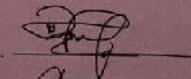
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

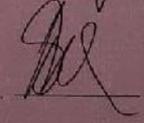
Ketua : Rahmi Holinesti, STP, M. Si

1. 

Anggota : Wiwik Gusnita, S. Pd, M. Si

2. 

Anggota : Dra Wirnelis Syarif, M. Pd

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Chelsea Ramadhan Fitri
NIM : 20079008
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

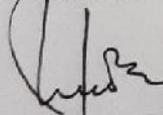
“Pembuatan Isian Pastel Dengan Menggunakan Daging Ayam Petelur Afkir”
adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, Agustus 2023

Diketahui,

Ketua Departemen IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,




Chelsea Ramadhan Fitri
NIM. 20079008

ABSTRAK

CHELSEA RAMADHAN FITRI, 2023 “Pembuatan Isian Pastel Dengan Menggunakan Daging 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 isian pastel dengan menggunakan daging ayam petelur afkir dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah meningkatkan penganekaragaman hasil olahan ayam petelur afkir dalam pembuatan pastel. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali ulangan pada percobaan pembuatan isian pastel dengan menggunakan daging ayam petelur afkir. Hasil uji organoleptik setelah 3 kali ulangan menunjukkan bahwa kualitas bentuk dari pembuatan isian pastel dengan menggunakan daging ayam petelur afkir adalah setengah lingkaran, kualitas warna dari pembuatan isian pastel dengan menggunakan daging ayam petelur afkir adalah kuning keemasan, kualitas aroma dari pembuatan isian pastel dengan menggunakan daging ayam petelur afkir adalah harum, kualitas tekstur dari Pembuatan Isian Pastel dengan menggunakan daging ayam petelur afkir adalah berpori dan kualitas rasa dari pembuatan isian pastel dengan menggunakan daging ayam petelur afkir adalah gurih.

Kata Kunci : Pastel, Ayam Petelur Afkir, Kualitas

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT, karena berkat pertolongan dan izin-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “*Pembuatan Isian Pastel Dengan Menggunakan Daging Ayam Petelur Afkir*”. Proyek Akhir ini diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga Departemen 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. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, 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 Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Cici Andriani, S.Pd., M.Si selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Kepada Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen Penasehat Akademik dan Dosen Pembimbing Proyek Akhir yang telah membimbing saya dari awal perkuliahan semester 1 sampai semester 6 dengan sangat baik selama saya menjadi mahasiswa di Universitas Negeri Padang.
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.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak/ibu dan rekan-rekan berikan mendapat imbalan dan berkah dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan proyek akhir ini. Semoga proyek akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca, khususnya rekan-rekan Tata Boga.

Padang, Agustus 2023

Chelsea Ramadhan Fitri

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORI	5
A. Pengertian Pastel	5
B. Pengertian Ayam Petelur Afkir.....	6
C. Kandungan Gizi Daging Ayam dalam 100 g	8
D. Resep Pembuatan Isian Pastel Dengan Menggunakan Daging Ayam Petelur Afkir	9
E. Bahan yang digunakan dalam Pembuatan Isian Pastel Dengan Menggunakan Daging Ayam Petelur Afkir	11
F. Alat yang digunakan pada Pembuatan Isian Pastel Dengan Menggunakan Daging Ayam Petelur Afkir	18
G. Kualitas Pembuatan Isian Pastel Dengan Menggunakan Daging Ayam Petelur Afkir	21
BAB III PROSEDUR PROYEK AKHIR	25
A. Jenis Penelitian	25
B. Tempat dan Waktu Penelitian	25
C. Alat yang digunakan dalam Pembuatan Isian Pastel Dengan Menggunakan Daging Ayam Petelur Afkir	25
D. Proses Pengolahan Isian Pastel Dengan Menggunakan Daging Ayam Petelur Afkir	27
E. Bagan Proses Pembuatan Isian Pastel dengan Isian Ayam petelur afkir	30
F. Jenis Data dan Sumber Data	31
G. Tahap Penelitian.....	32
H. Uji Organoleptik.....	34
I. Analisis Data	34
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	35
A. Deskripsi Data.....	35
B. Pembahasan.....	40
C. Analisis Harga.....	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	49
A. Kesimpulan	49
B. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN.....	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Pastel	5
2. Ayam petelur afkir	7
3. Bagan Proses Pembuatan Isian Pastel Isian Ayam petelur afkir.....	30
4. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Pastel dengan Resep Kontrol dan Resep Ayam petelur afkir.....	35
5. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Warna Pastel dengan Resep Kontrol dan Resep Ayam petelur afkir.....	36
6. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Aroma Pastel dengan Resep Kontrol dan Resep Ayam petelur afkir.....	37
7. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Pastel dengan Resep Kontrol dan Resep Ayam petelur afkir.....	38
8. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa Pastel dengan Resep Kontrol dan Resep Ayam petelur afkir.....	39

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Daging Ayam dalam 100g	8
2. Alat Persiapan	26
3. Alat Pengolahan	26
4. Alat Penyajian	26
5. Analisis Harga.....	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Alat.....	56
2. Dokumentasi Bahan	58
3. Dokumentasi Pengolahan.....	60
4. Surat Rekomendasi.....	62
5. Surat Permohonan Proyek Akhir.....	63
6. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	64
7. Surat Tugas Pembimbing	65
8. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	66
9. Surat Penelitian	67
10. Surat Permohonan Panelis Penelitian.....	68
11. Surat Permohonan Sebagai Panelis	69
12. Petunjuk Pengisian Angket	70

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pastel terdiri dari tepung terigu, tepung maizena, mentega cair dan air yang kemudian dicampur menjadi adonan setengah kalis kemudian didiamkan selama 10 menit lalu digilas dengan menggunakan *rolling pin* (Ani Nuraeni, 2016). Kulit pastel memiliki tekstur berpori dan berwarna kuning keemasan. Pastel adalah semacam *pastry* yang dibuat dengan meletakkan isian diatas adonan, lalu dilipat dan ditutup rapat dengan menggunakan teknik pilin. Pastel memiliki kulit tipis yang membuatnya lebih renyah (Amy,2015). Pastel merupakan makanan yang sering kita konsumsi sebagai kudapan. Pastel memiliki rasa manis dan gurih tergantung dari isiannya. Pastel manis biasanya berisi buah-buahan dan dibuat dari adonan *pastry* tipis atau *puff pastry*, pastel gurih umumnya berisi daging dan sayuran. Ukuran pastel dengan isian sayuran (diameter 10 cm) lebih besar dari ukuran pastel dengan isian daging (diameter 5 cm). Pastel ada yang dipanggang dan umumnya digoreng. Pastel berasal dari kawasan Mediterania, Timur Tengah dan India. Jauh sebelum itu, makanan ini dihidangkan oleh Bangsa *Moor* pada perang Salib di Eropa dan dikenal dengan nama *Empanada*. Makanan ini hadir di Indonesia saat bangsa Portugis dan Spanyol datang menjajah Indonesia bagian Utara dan kawasan Filipina.

Ayam petelur afkir merupakan ayam ras petelur yang sudah tidak produktif lagi untuk bertelur dikarenakan umurnya yang sudah tua (Holinesti dan Nurhayani, 2020). Daging ayam petelur afkir belum banyak diolah oleh masyarakat dikarenakan kurangnya pengetahuan tentang pemanfaatan ayam petelur afkir sebagai produk pangan (Holinesti dan Annisa, 2020). Holinesti dan Annisa (2020) menambahkan dibanding ayam ras pedaging kualitas daging ayam petelur afkir jauh lebih rendah, namun ayam petelur afkir memiliki kandungan protein yang lebih tinggi. Ayam petelur afkir mengandung air 56%, Protein 25,4% sampai 31,5% dan lemak 1,3%, tetapi memiliki daging yang alot karena umur tua (Fahru Zaky, 2020:82). Biasanya ayam petelur afkir dimanfaatkan sebagai ayam potong dan dijual dengan harga murah. Dibanding ayam ras pedaging kualitas daging ayam petelur afkir jauh lebih rendah, namun ayam petelur afkir memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan ayam ras pedaging. Daging ayam petelur afkir memiliki tekstur daging yang keras atau alot dan berbau amis karena terdapat kandungan lemak yang tinggi sehingga kurang disukai masyarakat dan menurunnya nilai jual ayam petelur afkir. Untuk itu, agar lebih meningkatkan kembali nilai jual dan kualitas ayam petelur afkir, perlu dilakukan inovasi baru dalam proses pengolahan daging ayam petelur afkir menjadi produk baru yang dapat disajikan kapan saja dan mudah dalam pengolahannya. Pemanfaatan daging ayam petelur afkir yang sudah tidak berproduksi lagi menjadi ayam potong yang bertujuan untuk memanfaatkan sisa hasil produksi dan alternatif sumber daging karena potensi nilai gizinya yang cukup tinggi (Feriani dkk, 2016). Daging ayam petelur afkir belum banyak

dimanfaatkan oleh masyarakat, dikarenakan kurangnya pengetahuan tentang pemanfaatan daging ayam petelur afkir sebagai produk pangan.

Ayam petelur awalnya sanggup memproduksi 85% hingga 100% telur per harinya. Namun seiring berjalannya waktu sejumlah ekor ayam petelur tersebut hanya sanggup memproduksi kurang lebih 25% telur per harinya, bahkan sama sekali tidak memproduksi telur lagi. Ayam petelur periode akhir merupakan fase sulit ayam memproduksi telur secara maksimal dan cenderung menghasilkan telur lebih sedikit ketimbang ayam petelur fase produksi. Ayam petelur afkir dianggap tidak bisa dipelihara lagi apabila biaya produksi sudah lebih tinggi dari pada penerimaan penjualan ayam. Ayam petelur afkir memiliki berat tubuh berkisar 2 kilogram sampai 2,5 kilogram dan berusia antara 18-20 bulan. Upaya pemanfaatan nilai guna daging ayam petelur afkir perlu dilakukan pengolahan menjadi produk yang lebih berkualitas dan diminati konsumen. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pembuatan Isian Pastel Dengan Menggunakan Daging Ayam Petelur Afkir”. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan inovasi dan variasi pada pembuatan pastel.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah:

1. Dapat membuat Isian Pastel Dengan Menggunakan Daging Ayam Petelur Afkir dan menciptakan inovasi baru.
2. Dapat mendeskripsikan Kualitas Pastel Dengan Isian Daging Ayam Petelur Afkir.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat dari hasil penelitian ini adalah:

1. Dapat menambah wawasan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan informasi bagi masyarakat serta mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Menambah pengalaman peneliti dalam Pembuatan Isian Pastel Dengan Menggunakan Daging Ayam Petelur Afkir.
3. Meningkatkan nilai jual Ayam Petelur Afkir dikarenakan Ayam Petelur Afkir penjualannya yang relatif rendah dari pada ayam *Broiler*/Pedaging.
4. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.