

PEMANFAATAN AYAM AFKIR DALAM PEMBUATAN CHICKEN ROLL
PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli
Madya (A.Md) Pada Program Studi Diploma III Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



ISYA ATTAQI
NIM : 20079026

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

2023

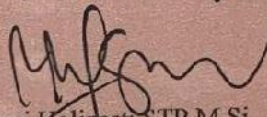
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pemanfaatan Ayam Afkir Dalam Pembuatan Chicken Roll

Judul : Pemanfaatan Ayam Afkir Dalam Pembuatan Chicken Roll
Nama : Isya Attaqi
NIM : 20079026
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2023

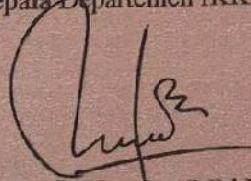
Disetujui oleh Pembimbing



Rahmi Molinesli, STP, M.Si
NIP. 198010092008012014

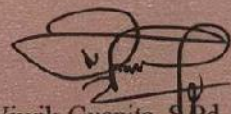
Mengetahui

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 : Pemanfaatan Ayam Afkir Dalam Pembuatan Chicken Roll
Nama : Isya Attaqi
NIM : 20079026
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

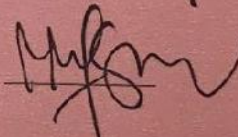
Padang, 23 Agustus 2023

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

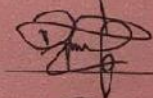
Ketua : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

1.



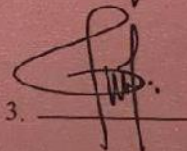
Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

2.



Anggota : Cici Andriani, S.Pd., M.Pd

3.



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Isya Attaqi
NIM : 20079026
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

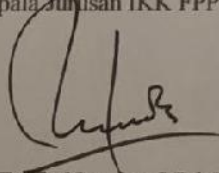
“Pemanfaatan Ayam Afkir Dalam Pembuatan Chicken Roll” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang 11 Agustus 2023

Diketahui,

Kepala Jurusan IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Isya Attaqi
NIM. 20079026

ABSTRAK

Isya Attaqi. 2023.“Pemanfaatan Ayam Afkir Dalam Pembuatan *Chicken Roll Ayam Afkir*”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas dan pembuatan *chicken roll* dari ayam afkir dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah meningkatkan penganekaragaman hasil olahan ayam afkir dalam pembuatan *chicken roll*. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan pada percobaan penggunaan ayam afkir pada pembuatan *chicken roll*. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan mendeskripsikan kualitas bentuk bulat dan seragam *chicken roll* dari ayam afkir adalah bulat dan seragam, kualitas warna *chicken roll* dari ayam afkir adalah kuning keemasan, kualitas aroma *chicken roll* dari ayam afkir adalah beraroma harum, kualitas tekstur *chicken roll* dari ayam afkir adalah lembut, kualitas rasa kekian dari ayam afkir adalah gurih. Harga jual *chicken roll* dari ayam afkir adalah Rp. 22.500/ porsi

Kata Kunci : *Chicken roll*, Ayam Afkir, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “ **Pemanfaatan Ayam Afkir Dalam Pembuatan Chicken Roll.**” 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. Dalam penulisan proyek akhir ini, penulis mendapat bantuan dan bimbingan serta petunjuk dari berbagai pihak, baik moral maupun material.

Untuk itu pada kesempatan ini, dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terimakasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati M.Pd., Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novita, 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 DIII Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen Penguji.
4. Ibu Cici Andriani, S.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Rahmi Holinesti, S.Tp, 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.
6. Bapak/Ibu Staf Pengajar Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Bapak/Ibu Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Saudara dan keluarga yang memberikan dukungan moral maupun materil

serta do'a dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini.

9. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak/ibu dan rekan-rekan berikan mendapat imbalan dan berkah dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa manusia itu tidak luput dari kesalahan dan kekurangan, untuk itu apabila terdapat kekurangan dari proyek akhir ini penulis mohon maaf. Penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan penulis dimasa yang akan datang.

Akhir kata penulis ucapkan terimakasih atas perhatian yang telah diberikan. Semoga laporan Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya khususnya rekan-rekan Tata Boga.

Padang, Agustus 2023

Isya Attaqi

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II KAJIAN TEORI.....	4
A. <i>Chicken roll</i>	4
B. Ayam Petelur Afkir.....	5
C. Resep Standar.....	7
D. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Chicken Roll</i> Ayam Afkir.....	9
E. Alat Yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Chicken Roll</i> Ayam Petelur Afkir.....	15
F. Teknik Pengolahan <i>Chicken Roll</i> Ayam Petelur Afkir.....	17
G. Kualitas <i>Chicken Roll</i> Ayam Petelur Afkir.....	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
A. Jenis Penelitian.....	21
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	21
C. Alat Yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Chicken Roll</i>	21
D. Proses Pembuatan <i>Chicken Roll</i> Dari Ayam Afkir.....	22
E. Bagan Proses Pembuatan <i>Chicken Roll</i> dari Ayam Afkir.....	24
F. Jenis Data dan Sumber Data.....	25
G. Tahap Peneltian.....	25
H. Uji Organoleptik.....	27
I. Analisis Data.....	27
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Deskripsi Data.....	28
B. Pembahasan.....	33
C. Analisis.....	38
BAB V PENUTUP.....	41
A. Kesimpulan.....	41
B. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	43
LAMPIRAN.....	45

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Daging Ayam Dalam 100g.....	7
2. Resep Standar Adonan Donat <i>Chicken Roll</i>	8
3. Resep Standar Isian <i>Chicken Roll</i>	8
4. Alat Persiapan.....	28
5. Alat Pengolahan.....	28
6. Bahan yang digunakan Dalam Pembuatan <i>Chicken Roll</i> Ayam Afkir.....	29
7. Daftar Belanja Pengolahan Chicken Roll Dari Ayam Afkir.....	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Chicken Roll.....	4
2. Ayam Petelur.....	5
3. Ayam Petelur Afkir.....	6
4. Diagram kualitas bentuk bulat.....	28
5. Diagram kualitas bentuk seragam.....	29
6. Diagram kualitas Warna.....	30
7. Diagram kualitas Aroma.....	31
8. Diagram kualitas Tekstur.....	32
9. Diagram kualitas Rasa.....	33

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Banyak aktifitas yang dilakukan semua orang setiap harinya, dengan aktifitas yang semakin padat, maka banyak orang yang membutuhkan jenis makanan yang mencukupi kebutuhan asupan gizi agar aktifitas yang akan dijalannya tidak terhambat. Olahan ayam bisa menjadi salah satu jenis makanan yang mampu mencukupi asupan gizi setiap orang, yang mana dari bahan baku ayam tersebut sudah bisa menjadi beberapa olahan yang disukai banyak orang, salah satunya *chicken roll*. Sayangnya olahan yang satu ini masih sangat jarang ditemui.

Chicken roll merupakan salah satu produk pangan berbahan dasar tepung terigu dengan protein tinggi. *Chicken roll* ini termasuk kedalam salah satu jenis donat yang berisi daging ayam. Donat adalah salah satu produk *bakery* yang digoreng. Bahan utama dalam pembuatan donat terdiri dari tepung terigu, air, ragi. Donat merupakan makanan favorit yang dibawa dari budaya Eropa. Tingkat pengembangan merupakan suatu kemampuan donat dalam mengalami pertambahan ukuran sebelum dan sesudah proses penggorengan (Adila, 2019).

Pemanfaatan daging ayam petelur afkir masih sangat kurang apabila dibandingkan dengan ayam pedaging, sedangkan setiap tahun ayam yang diafkir oleh industri penghasil telur selalu meningkat. Kurangnya pemanfaatan daging ayam petelur afkir adalah karena dagingnya yang alot, sehingga kurang dapat diterima oleh sebagian konsumen. Daging ayam petelur afkir memiliki kelebihan diantaranya adalah tinggi protein dan rendah lemak. Daging petelur afkir mengandung protein

sebesar 25,4%, air 56%, dan lemak 3%-7,3%, sedangkan pada daging ayam pedaging mengandung protein sebesar 18- 19%, lemak 23%, dan zat mineral 3,2% (Yahya, 2018 dan Hamiyanti et al. 2013).

Ayam 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. Ayam afkir merupakan ayam ras petelur yang sudah tidak produktif lagi untuk bertelur dikarenakan umurnya yang sudah tua (Holinesti dan Nurhayani, 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 yang tua (Fahruzaky, 2020:82). Hal ini menyebabkan masyarakat kurang menyukai daging ayam afkir.

Ayam afkir dimanfaatkan oleh peternak sebagai ayam potong namun kualitas daging ayam afkir lebih rendah dari ayam pedaging. Pemanfaatan daging ayam petelur afkir belum banyak diolah masyarakat dikarenakan kurangnya pengetahuan tentang pemanfaatan ayam petelur afkir sebagai produk pangan (Rahmi Holinesti dan Nurhayani, 2020). Oleh karena itu, untuk meningkatkan minat masyarakat terhadap daging ayam petelur afkir ini dapat diatasi dengan mengolah daging ayam tersebut melalui metode restrukturisasi (*restructure meats*).

Daging ayam afkir juga memiliki kelemahan yaitu mudah rusak sehingga perlu adanya penanganan yang dilakukan seperti, pengawetan dan pengolahan menjadi sebuah produk olahan seperti: sosis, nugget, bakso, isian donat dan lain-lain. Serta perlu dibuat kombinasi dan variasi pengolahan diantaranya dibuat isian donat. Terkait dengan membuat ayam afkir menjadi produk makanan, inovasi yang ingin dikembangkan penulis disini ialah dengan mengubah isian dari *chicken roll* yaitu *rogout* ayam menjadi *rogout* ayam afkir. Mutu yang diharapkan yaitu kualitas *chicken roll* ayam afkir ini lebih baik dibandingkan *chicken roll* ayam ras. Upaya yang harus dilakukan untuk mewujudkan tersebut yaitu dengan melakukan pengolahan yang baik dan benar.

Berdasarkan uraian diatas, ditemukan bahwa ayam petelur afkir dapat digunakan sebagai alternative pengganti ayam ras dalam pembuatan *chicken roll*. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pemanfaatan Ayam Afkir Dalam Pembuatan *Chicken Roll*”** jika penelitian ini berhasil, nantinya bisa menciptakan produk baru dibidang makanan.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat membuat *chicken roll* dengan isian ayam afkir
2. Dapat mendeskripsikan pembuatan *chicken roll* ayam afkir dari segi
 - a. Bentuk
 - b. Warna
 - c. Tekstur

d. Aroma

e. Rasa

C. Manfaat penelitian

1. Untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan informasi bagi mahasiswa Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Memberikan informasi yang bermanfaat tentang penggunaan ayam petelur afkir dalam pembuatan *chicken roll*.
3. Menambah pengalaman dalam penelitian penggunaan ayam petelur afkir dalam pembuatan *chicken roll*.
4. Untuk menyelesaikan program studi Diploma 3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.