

PENGOLAHAN KEKIAN DENGAN ISI AYAM 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 :

**MITHA CYNTIA
NIM 2020/20079031**

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

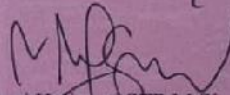
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pengolahan Kekian Dengan Isi Ayam Afkir

Judul : Pengolahan Kekian Dengan Isi Ayam Afkir
Nama : Mitha Cyntia
NIM : 20079031
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2023

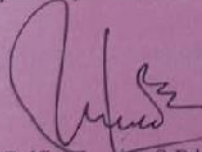
Disetujui oleh Pembimbing



Rahmi Holinesti, STP, M.Si
NIP. 198010092008012014

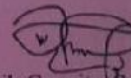
Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfia Nevrita, 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 : Pengolahan Kekian Dengan Isi Ayam Afkir
Nama : Mitha Cyntia
NIM : 20079031
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. Wirmelis Syarif,M.Pd

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Mitha Cyntia
NIM : 20079031
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

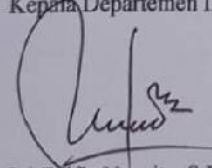
“Pengolahan Kekian Dengan Isi Ayam Afkir” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, Agustus 2023

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Mitha Cyntia
NIM. 20079031

ABSTRAK

Mitha Cyntia. 2023. “Pengolahan Kekian Dengan Isi *Ayam 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 kekian dengan isi ayam afkir dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah meningkatkan penganekaragaman hasil olahan ayam afkir dalam pembuatan kekian. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan pada percobaan penggunaan ayam afkir pada pembuatan kekian. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan mendeskripsikan kualitas bentuk rapi dan seragam kekian dari ayam afkir adalah rapi dan seragam, kualitas warna kekian dari ayam afkir adalah kuning keemasan, kualitas aroma kekian dari ayam afkir adalah beraroma harum, kualitas tekstur kekian dari ayam afkir adalah kenyal, kualitas rasa kekian dari ayam afkir adalah gurih. Harga jual kekian dari ayam afkir adalah Rp. 12.000/Porsi (isi 6 potongan kekian).

Kata Kunci : Kekian, Ayam Afkir, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “ **Pengolahan Kekian Dengan Isi Ayam 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. 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 Prof. Dra. Asmar Yulastri, 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 Gusnitas, 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. Ibu Wirnelis Syarif, M. Pd Selaku Dosen Penguji.
7. Bapak/Ibu Staf Pengajar Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Bapak/Ibu Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

9. Saudara dan keluarga yang memberikan dukungan moril maupun materil serta do'a dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini.
10. 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, Juli 2023

Mitha Cyntia

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. Kekian.....	4
B. Ayam Petelur Afkir.....	5
C. Resep Standar.....	8
D. Bahan Yang Digunakan Dalam Pengolahan Kekian Ayam Afkir	9
E. Alat Yang Digunakan dalam Pengolahan Kekian Ayam Petelur Afkir ..	15
F. Teknik Pengolahan Kekian Ayam Petelur Afkir.....	20
G. Kualitas Kekian Dengan Isi Ayam Petelur Afkir	23
BAB III METODE PENELITIAN	29
A. Jenis Penelitian	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian	29
C. Alat Yang Digunakan dalam Pengolahan Kekian.....	29
D. Proses Pengolahan Kekian Dengan Isi Ayam Afkir	30
E. Bagan Proses Pengolahan Kekian dari Ayam Afkir	34
F. Jenis Data dan Sumber Data	35
G. Tahap Penelitian	36
H. Uji Organoleptik	38
I. Analisis Data	38
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	40
A. Deskripsi Data.....	40
B. Pembahasan	46
C. Analisis Harga	54
BAB V PENUTUP.....	57
A. Kesimpulan	57
B. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN.....	63

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Daging Ayam 100 g.....	7
2. Alat Yang Digunakan dalam Pengolahan Kekian Ayam Petelur Afkir.....	30
3. Alat Penyajian Kekian Ayam Petelur Afkir.....	30
4. Anggaran Biaya.....	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kekian	4
2. Ayam Petelur.....	5
3. Ayam Petelur Afkir	6
4. Bagan Proses Pengolahan Kekian Dengan Isi Ayam Petelur Afkir	34
5. Diagram kualitas bentuk rapi	40
6. Diagram kualitas bentuk seragam	41
7. Diagram Kualitas Warna.....	42
8. Diagram Kualitas aroma	43
9. Diagram Kualitas tekstur.....	44
10. Diagram Kualitas Rasa.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian	63
2. Surat Rekomendasi.....	69
3. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir.....	70
4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir.....	71
5. Surat Tugas Pembimbing	72
6. Surat Izin Melakukan Penelitian	73
7. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	74
8. Surat Permohonan Sebagai Panelis.....	75
9. Surat Permohonan Panelis Penelitian	76
10.Format Angket Uji Organoleptik	77
12.Surat Tugas Menguji Proyek Akhir	78
13.Kartu Konsultasi	79

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kekian merupakan salah satu jenis produk olahan daging yang umumnya dibuat dengan menggunakan daging yang telah dilumatkan kemudian dibungkus menggunakan kulit kembang tahu. Kekian merupakan jenis produk yang termasuk ke dalam *fish jelly product*, dimana tekstur menjadi salah satu parameter penting dalam penentuan mutu. Kekenyalan produk kekian merupakan salah satu parameter yang menentukan kualitas kekian. Kekian merupakan salah satu produk pangan yang berasal dari cina (Tionghoa) yang biasanya dibuat menggunakan cincangan daging dan lemak babi. Namun dengan berjalannya waktu, kemudian kekian berkembang dan mulai mengikuti budaya dan lidah orang Indonesia dengan versi lain yaitu menggunakan daging ayam dan udang (Mustafida, Y. S dan Anggoro, 2019).

Ayam petelur afkir merupakan ayam petelur yang sudah tidak produktif lagi dalam produksi telur sehingga penjual ayam tersebut memanfaatkan dagingnya untuk dijual lagi agar tidak mengalami kerugian. Ayam afkir merupakan ayam ras petelur yang sudah tua dan tidak bisa memproduksi telur (Holinesti dan Nurhayani, 2020). Holinesti dan Nurhayani (2020) menyampaikan daging ayam petelur afkir belum banyak diolah masyarakat dikarenakan kurangnya pengetahuan tentang pemanfaatan ayam petelur afkir sebagai produk pangan. 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). Daging ayam petelur afkir juga memiliki kelemahan yaitu mudah rusak sehingga perlu adanya penanganan yang dilakukan seperti, pengawetan dan pengolahan menjadi sebuah produk olahan seperti: sosis, nugget, dendeng, abon, bakso dan lain-lain (Holinesti dan Nurhayani, 2020).

Oleh karena itu, untuk meningkatkan harga jual serta minat masyarakat terhadap daging ayam petelur afkir ini, dapat diatasi dengan mengolah dagingnya menjadi produk makanan dengan harga jual yang bagus seperti kekian. Inovasi yang ingin dikembangkan oleh penulis disini ialah dengan mengubah bahan utama kekian yaitu daging ayam boiler yang digiling dengan daging ayam petelur afkir yang digiling. Mutu yang diharapkan tentu saja kekian tersebut memiliki bentuk yang rapi dan seragam, warna kuning keemasan, aroma harum, tekstur yang kenyal dan rasa yang gurih. Upaya yang harus dilakukan untuk mewujudkan hal tersebut yaitu dengan melakukan pengolahan yang baik dan benar.

Berdasarkan uraian di atas, ditemukan bahwa ayam petelur afkir dapat digunakan sebagai alternative pengganti penggunaan daging ayam dalam pembuatan kekian. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengolahan Kekian Dengan Isi Ayam Afkir”** jika penelitian ini berhasil, nantinya bisa menciptakan produk baru dibidang makanan.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat membuat olahan kekian menggunakan ayam petelur afkir.
2. Dapat mendeskripsikan pembuatan kekian ayam petelur afkir dari segi:
 - a. Bentuk
 - b. Warna
 - c. Tekstur
 - d. Aroma
 - e. Rasa

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian kekian dari ayam afkir adalah sebagai berikut:

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 kekian.
3. Menambah pengalaman dalam penelitian penggunaan ayam petelur afkir dalam pembuatan kekian.
4. Untuk menyelesaikan program studi Diploma 3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.