

PEMBUATAN SEMPOL AYAM AFKIR

PROYEK AKHIR

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



Oleh:

DIAN ANUGRAH PUTRA
NIM: 2020/20079013

PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembuatan Sempol Ayam Afkir

Judul : Pembuatan Sempol Ayam Afkir
Nama : Dian Anugrah Putra
NIM : 20079013
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

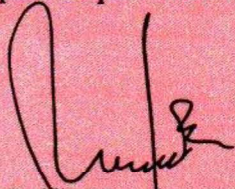
Padang, September 2023

Disetujui oleh Pembimbing



Rahmi Hofinesti, STP., M.Si
NIP. 198010092008012014

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfa 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 Sempol Ayam Afkir
Nama : Dian Anugrah Putra
NIM : 20079013
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, September 2023

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

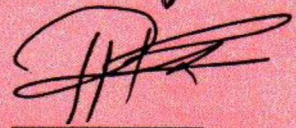
Ketua : Rahmi Holinesti, STP., M.Si

1. 

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

2. 

Anggota : Ranggi Rahimul Insan, S.P, M.Si

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dian Anugrah Putra
NIM : 20079013
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

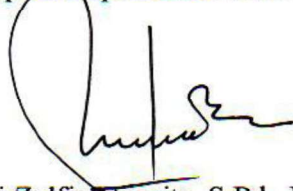
Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :
“**Pembuatan Sempol Ayam Afkir**” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, September 2023

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Dian Anugrah Putra
NIM. 20079013

ABSTRAK

Dian Anugrah Putra. 2023 “Pengolahan Sempol *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 Sempol ayam afkir dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah meningkatkan penganekeragaman hasil olahan ayam afkir dalam pembuatan Sempol. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan pada percobaan penggunaan ayam afkir pada pembuatan Sempol. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan mendeskripsikan kualitas bentuk seragam dan bentuk bulat lonjong Sempol ayam afkir adalah seragam dan bulat lonjong, kualitas warna pada Sempol ayam afkir adalah kuning keemasan, kualitas tekstur Sempol ayam afkir adalah kenyal, kualitas aroma pada Sempol ayam afkir adalah harum, kualitas rasa pada Sempol ayam afkir adalah gurih. Harga jual Sempol ayam afkir adalah Rp. 3.000 / Tusuk

Kata Kunci : Sempol, Ayam Afkir, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat ALLAH SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“Pembuatan Sempol Ayam Afkir”**. Tugas akhir ini ditulis untuk memenuhi persyaratan gelar Diploma III Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moril maupun materi. 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 Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Pembimbing Akademik (PA) dan Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan saran serta masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini serta selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Bapak dan Ibu Dosen beserta staff Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Keluarga tercinta yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian serta do'a yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.
7. Sahabat-sahabat seperjuangan Boga 2020 dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan tugas akhir.

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkat dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap tugas akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Aamiin.

Padang, 17 Juni 2023

Dian Anugrah Putra

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| ABSTRAK | i |
| KATA PENGANTAR | ii |
| DAFTAR ISI | iv |
| DAFTAR TABEL | vi |
| DAFTAR GAMBAR | vii |
| DAFTAR LAMPIRAN | viii |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Tujuan Penelitian | 3 |
| C. Manfaat Penelitian | 4 |
| BAB II KAJIAN TEORI | |
| A. Sempol | 5 |
| 1. Pengertian Sempol | 5 |
| 2. Teknik Pembuatan Sempol | 6 |
| 3. Resep Standar Sempol (Annathiqotul Laduniyah, Penerbit) ... | 7 |
| B. Ayam Ras Petelur Afkir | 8 |
| C. Kualitas Sempol | 10 |
| BAB III PROSEDUR PENELITIAN | |
| A. Jenis Penelitian | 14 |
| B. Tmpat dan Waktu Penelitian | 14 |
| C. Pemilihan Bahan | 14 |
| D. Alat yang digunakan dalam pembuatan Sempol Ayam Ras Petelur Afkir | 18 |
| E. Proses Pengolahan Ayam Ras Petelur Afkir dalam Pembuatan Sempol | 18 |
| F. Jenis data dan sumber data jenis data | 20 |
| G. Tahap Pengujian | 20 |
| H. Bagan Pembuatan Sempol Ayam Afkir | 23 |
| I. Analisis Data | 24 |

| | |
|-------------------------------------|----|
| BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN | |
| A. Deskripsi Data..... | 25 |
| B. Pembahasan..... | 30 |
| C. Analisis Harga..... | 37 |
| BAB V PENUTUP | |
| A. Kesimpulan | 40 |
| B. Saran..... | 41 |
| DAFTAR PUSTAKA | 42 |
| LAMPIRAN | 44 |

DAFTAR TABEL

| Tabel | Halaman |
|--|----------------|
| 1. Resep Standar Sempol yang digunakan adalah..... | 7 |
| 2. Kandunga gizi Daging Ayam Petelur Afkir..... | 8 |
| 3. Resep Pembuatan Sempol Ayam Afkir..... | 19 |

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Halaman |
|--|----------------|
| 1. Ayam Afkir | 9 |
| 2. Diagram Alir pembuatan Sempol Ayam Afkir | 22 |
| 3. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam Sempol dengan Resep Kontrol Dan Ayam Afkir | 23 |
| 4. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Lonjong Sempol dengan Resep Kontrol Dan Ayam Afkir | 25 |
| 5. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Warna Sempol Dengan Resep Kontrol Dan Ayam Afkir | 26 |
| 6. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Sempol dengan Resep Kontrol dan Ayam Afkir | 28 |
| 7. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa Sempol dengan Resep Kontrol dan Ayam Afkir..... | 29 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran | Halaman |
|---|----------------|
| 1. Dokumentasi Penelitian | 44 |
| 2. Surat Rekomendasi..... | 48 |
| 3. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir | 49 |
| 4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir | 50 |
| 5. Surat Tugas Pembimbing | 51 |
| 6. Surat Izin Melaksanakan Penelitian | 52 |
| 7. Surat Melakukan Penelitian | 53 |
| 8. Surat Permohonan Sebagai Panelis..... | 54 |
| 9. Format Angket Uji Organoleptik | 55 |

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu hal terpenting untuk memenuhi kebutuhan manusia. Manusia banyak membuat variasi dan kreasi dalam produk pangan, seperti makanan yang bermunculan sekarang yaitu Sempol. Nama sempol sendiri diambil dari tempat jajanan ini berasal yaitu Desa Sempol yang merupakan sebuah desa di wilayah Kecamatan Pagak, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur. Sempol banyak dijumpai di daerah Jawa Timur dan Jawa Tengah. Jajanan ini memiliki rasa kenyal karena berbahan dasar tepung tapioka (aci). Olahan sempol ayam memang tidak menggunakan bahan pengawet ataupun bahan lainnya yang dapat membahayakan kesehatan konsumen, dan telah disesuaikan dengan standar atau persyaratan pemerintah terhadap makanan yang sehat. Penyajian makanan ini ditemani denganocolan saus sambal sesuai selera. Dari waktu ke waktu peminat olahan sempol memang tidak pernah menurun namun justru semakin meningkat. Sudah banyak penjual sempol mulai dari penjual dipinggir jalan hingga di kios-kios.

Sempol adalah jajanan yang dibuat dari campuran gilingan daging baik daging sapi maupun daging ayam dengan bahan tambahan tepung tapioka, bumbu, dibentuk lonjong, dan ditusuk seperti sate. Jajanan sempol sebelum disajikan dicelupkan kedalam kocokan telur dan digoreng. Sebagai pelengkap disajikan dengan saus sambal dan kecap. Sempol memiliki kandungan protein,

akan tetapi kandungan proteinnya dalam jumlah yang cukup rendah, sehingga cocok dijadikan sebagai cemilan (Wahyuningsih, 2019).

Ayam petelur afkir merupakan ayam petelur 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). Ayam broiler merupakan jenis ras unggulan hasil persilangan dari bangsa-bangsa ayam yang memiliki daya produktivitas yang tinggi, terutama dalam memproduksi daging ayam. Daging ayam petelur afkir memiliki tekstur yang alot jika dibandingkan dengan ayam tipe *broiler* hal ini karena umur ayam petelur afkir relatif lebih tua. Purnamasari (2017)

menyatakan bahwa “ daging ayam petelur afkir mempunyai kualitas yang rendah karena pemotongan dilakukan pada umur relative tua sehingga keempukan dagingnya lebih rendah dan kurang disukai oleh masyarakat”.

Oleh karena itu, untuk meningkatkan minat masyarakat terhadap daging ayam petelur afkir ini dapat diatasi dengan mengolahnya menjadi produk makanan seperti sempol. inovasi yang ingin dikembangkan oleh penulis disini ialah dengan mengubah bahan utama sempol yaitu ayam *broiler* yang digiling dengan ayam afkir yang digiling. Mutu yang diharapkan tentu saja sempol tersebut memiliki tekstur kenyal dan padat serta rasanya yang gurih. Upaya yang harus dilakukan untuk mewujudkan hal tersebut yaitu pengolahan yang baik dan benar.

Berdasarkan uraian di atas, ditentukan bahwa ayam petelur afkir dapat digunakan sebagai alternatif pengganti penggunaan ayam *broiler* dalam pembuatan sempol. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ **Pembuatan Sempol Ayam Afkir**”

B. Tujuan Penelitian

Tujuan yang hendak dicapai penelitian ini adalah:

1. Dapat membuat sempol dari ayam afkir
2. Dapat mendeskripsikan kualitas sempol dari ras petelur ayam afkir dari segi:
 - a. Bentuk
 - b. Warna
 - c. Aroma

- d. Tekstur
- e. Rasa

C. Manfaat Penelitian

Dapat menambah wawasan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan informasi bagi masyarakat Serta Mahasiswa Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga.

1. Menambah pengalamanan penelitian dalam pengolahan Sempol Ayam Afkir.
2. Sebagai referensi bagi mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan sempol ayam afkir, Khususnya kepada mahasiswa program studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.