

PEMBUATAN KROKET DENGAN ISIAN DAGING AYAM AFKIR

PROYEK AKHIR

Diajukan sebagai Persyaratan untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md)

Pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga

Universitas Negeri Padang



Oleh:

NURROHIMAH DEWI

NIM:2020/20079045

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

2023

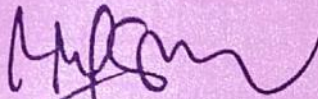
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembuatan Krokot Dengan Isian Daging Ayam Afkir

Judul : Pembuatan Krokot Dengan Isian Daging Ayam Afkir
Nama : Nurrohimah Dewi
NIM : 20079045
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

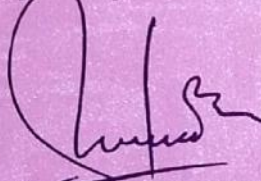
Padang, September 2023

Disetujui oleh Pembimbing



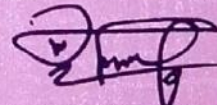
Rahmi Holnesti, STP., M.Si
NIP. 198010092008012014

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfria 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 Krokot Dengan Isian Daging Ayam Afkir
Nama : Nurrohimah Dewi
NIM : 20079045
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

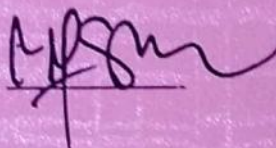
Padang, September 2023

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Rahmi Holinesti, STP., M.Si

1.



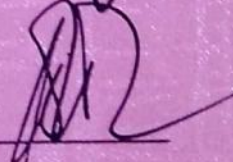
Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

2.



Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

3.



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nurrohimah Dewi
NIM : 20079045
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

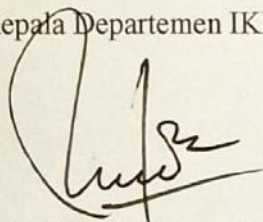
“Pembuatan Krokot Dengan Isian Daging Ayam Afkir” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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,



Nurrohimah Dewi
NIM. 20079045

ABSTRAK

Nurrohimah Dewi. 2023 “Pengolahan Krokot Dengan Isian Daging *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 krokot dengan isian daging ayam afkir dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah meningkatkan penganekeragaman hasil olahan ayam afkir dalam pembuatan krokot Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan pada percobaan penggunaan ayam afkir pada pembuatan krokot. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan mendeskripsikan kualitas bentuk seragam dan bentuk bulat lonjong krokot dengan isian ayam afkir adalah seragam dan bulat lonjong, kualitas warna pada krokot dengan isian daging ayam afkir adalah kuning keemasan, kualitas tekstur krokot dengan isian daging ayam afkir adalah lembut, kualitas aroma pada krokot dengan isian daging ayam afkir adalah harum, kualitas rasa pada krokot dengan isian daging ayam afkir adalah gurih. Harga jual krokot dengan isian daging ayam afkir adalah Rp. 20.000/ porsi (isi 5 buah krokot)

Kata Kunci : Krokot, Ayam Afkir, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran ALLAH SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“Pembuatan Krokot Dengan Isian Daging 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 Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, S.Pd., M.Si selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan selaku dosen penguji I yang telah memberikan kritik dan masukan bagi penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

5. Ibu Rahmi Holinesti, STP., M.Si selaku Pembimbing Akademik (PA) dan Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan saran serta masukkan 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.
6. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku dosen penguji II yang telah memberikan kritik dan masukan bagi penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen beserta staff Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. 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.
9. 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, Juni 2023

Nurrohimah Dewi

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Krokot.....	4
1. Sejarah Krokot.....	4
2. Pengertian Krokot.....	5
B. Kentang (<i>Solanum Tuberosum</i>).....	7
C. Ayam Afkir.....	8
D. Cara Membuat Ragout Ayam Afkir.....	9
E. Resep Standar Krokot.....	11
F. Bahan yang digunakan dalam Pembuatan Krokot.....	12
G. Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan Krokot.....	21
H. Kualitas Krokot.....	26
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	30
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	30
C. Pemilihan Bahan.....	30
D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Krokot.....	35
E. Proses Pengolahan Krokot Dengan Isian Daging Ayam Afkir.....	36
F. Bagan Pembuatan Krokot Dengan Isian Daging Ayam Afkir.....	39
G. Jenis dan Sumber Penelitian.....	40

H. Tahap Penelitian	41
I. Uji Organoleptik	43
J. Analisis Data	43
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Data	45
B. Pembahasan	51
C. Analisi Harga	59
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	62
B. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	65

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Krokot.....	6
Gambar 2 Kentang.....	7
Gambar 3 Ayam Afkir.....	8
Gambar 4 Proses Pembuatan <i>Ragout</i> Ayam Afkir.....	9
Gambar 5 Kentang.....	13
Gambar 6 Susu Bubuk.....	13
Gambar 7 Lada Bubuk.....	14
Gambar 8 Daging Sapi dan Daging Ayam.....	15
Gambar 9 Wortel.....	15
Gambar 10 Margarine.....	16
Gambar 11 Bawang Bombay.....	16
Gambar 12 Bawang Putih.....	17
Gambar 13 Susu <i>Ultra High Temperature</i>	18
Gambar 14 Tepung Terigu.....	19
Gambar 15 Garam.....	19
Gambar 16 Telur.....	20
Gambar 17 Tepung Panir.....	20
Gambar 18 Minyak Goreng.....	21
Gambar 19 Diagram Alir Pembuatan Krokot Ayam Afkir.....	39
Gambar 20 Diagram Kualitas Bentuk Seragam.....	45
Gambar 21 Diagram Kualitas Bentuk Bulat Lonjong.....	46
Gambar 22 Diagram Kualitas Warna.....	47
Gambar 23 Diagram Kualitas Tekstur.....	48
Gambar 24 Diagram Kualitas Aroma.....	49
Gambar 25 Diagram Kualitas Rasa.....	50

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Resep Standart Krokot	11
Tabel 2 Resep Krokot Ayam Afkir.....	37
Tabel 3 Anggaran Biaya Pengolahan Krokot	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Alat.....	70
2. Dokumentasi Bahan.....	72
3. Dokumentasi Pengolahan.....	73
4. Surat Rekomendasi.....	74
5. Surat Permohonan Proyek Akhir	75
6. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir.....	76
7. Surat Tugas Pembimbing.....	77
8. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	78
9. Surat Penelitian	79
10. Surat Permohonan Panelis Penelitian.....	80
11. Surat Permohonan Sebagai Panelis	81
12. Petunjuk Pengisian Angket.....	82

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Continental food adalah makanan yang berasal dari negara Eropa, Amerika dan Australia. Hidangan *continental* merupakan menu yang tersusun sebagai menu klasik. Menu klasik sudah di sederhanakan menjadi menu modern yang banyak ditemui dalam restoran makanan *continental* dengan beberapa giliran yang sederhana. Makanan *continental* terdiri dari *Appetizer, soup, maincourse* dan *dessert*. Salah satu contoh makanan yang termasuk kedalam makanan *continental* adalah kroket (Tata, B. Pengolahan Makanan Kontinental, 2015).

Kroket merupakan hidangan pembuka panas yang terbuat dari bahan berkarbohidrat dan berprotein hewani yang ditambahkan dengan sayuran. Kroket dipilih menjadi hidangan utama karena bahan utamanya merupakan kentang yang banyak mengandung karbohidrat sehingga cukup mengenyangkan (Jumiati dan Ariniy Nuur, 2015).

Kroket dilumuri dengan kocokan telur dan tepung panir sebelum digoreng. Kroket digoreng menggunakan teknik olahan yang disebut *deep frying* yaitu menggoreng dengan menggunakan minyak banyak. Isian yang terdapat didalam kroket adalah isian yang gurih perpaduan antara daging dan sayuran baik untuk dikonsumsi sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi tubuh. Kroket terdiri dari adonan kentang halus berisi daging cincang yang dibumbui dan dicampur dengan sayuran seperti wortel dan buncis. Selain dengan isian daging cincang kroket dapat diinovasikan dengan isian daging ayam (Anita Sulviani Bungan, 2016).

Kentang (*Solanum Tuberosum* L) adalah salah satu jenis tanaman hortikultura yang bernilai ekonomis tinggi. Kentang merupakan salah satu tanaman penunjang diversifikasi pangan untuk memenuhi gizi masyarakat. Kandungan nutrisi umbi kentang dinilai cukup baik karena mengandung protein berkualitas tinggi, asam amino esensial, mineral dan elemen-elemen mikro serta sebagai sumber vitamin C (asam askorbat) vitamin B (tiamin, niasin, vitamin B6) mineral P, Mg dan K. Selain dikonsumsi secara langsung kentang dapat dijadikan bahan baku industri olahan makanan seperti keripik kentang, kentang *french fries*, donat kentang dan pada umumnya dalam industri olahan pangan kentang juga dapat dihasilkan menjadi olahan tepung kentang. Selain makanan-makanan tersebut kentang dapat diolah dan diinovasikan menjadi olahan baru yang disebut kroket. Kroket dikenal sebagai hidangan selingan atau sering dikenal dengan sebutan *entrée* dalam hidangan *continental* (Dimas Prasidi, 2021).

Ayam afkir adalah salah satu jenis unggas yang memiliki potensi untuk dipelihara secara komersial. Ayam afkir memiliki daging yang keras atau alot sehingga pada proses pengolahan membutuhkan waktu yang cukup lama. Harga jual daging ayam afkir relatif lebih rendah dibandingkan dengan daging ayam lainnya. Oleh sebab itu diperlukannya teknologi pengolahan pada daging ayam afkir sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dari daging ayam afkir itu sendiri (Sri Sukaryani, 2021)

Pada penelitian ini penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pembuatan Kroket dengan Isian Daging Ayam Afkir”. Dengan harapan dapat

meningkatkan nilai guna ayam afkir pada industri ternak pangan dan menjadi salah satu jenis makanan yang disukai oleh masyarakat.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Pembuatan kroket dengan isian daging ayam afkir
2. Dapat mendeskripsikan kualitas pembuatan kroket dengan isian ayam afkir dari segi bentuk, warna, tesktur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai guna ayam afkir
2. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis
3. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Sebagai referensi bagi mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan kroket khususnya kepada mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.