

**PENGOLAHAN ROLADE MENGGUNAKAN AYAM AFKIR**

**PROYEK AKHIR**

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



**Oleh :**

**SHAFARIMA WIDYATAMA  
NIM 19079085**

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

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Shafa Rima Widyatamaka  
NIM : 19079085  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

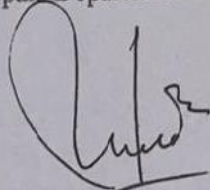
**“Pengolahan Rolade Menggunakan Ayam Afkir”** adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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,



Shafa Rima Widyatamaka  
NIM. 19079085

**PENGESAHAN TIM PENGUJI**

Judul : Pengolahan Rolade Menggunakan Ayam Afkir  
Nama : Shafa Rima Widyatamaka  
NIM : 19079085  
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, Agustus 2023

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Rahmi Holinesti, S.TP., M.Si

1.

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

2.

Anggota : Ranggi Rahimul Insan, SP, M.Si

3.



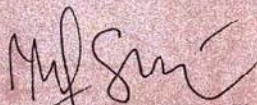
## PERSETUJUAN PEMBIMBING

### Pengolahan Rolade Menggunakan Ayam Afkir

Judul : Pengolahan Rolade Menggunakan Ayam Afkir  
Nama : Shafa Rima Widyatamaka  
NIM : 19079085  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

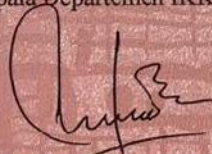
Padang, Agustus 2023

Disetujui oleh Pembimbing



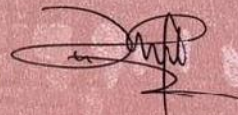
Rahmi Holinesti, S.TP., M.Si  
NIP. 19801009 200801 2014

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

## ABSTRAK

**Shafa Rima Widyatamaka, 2023** “Pengolahan Rolade Menggunakan 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 rolade menggunakan ayam afkir dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan penganekaragaman hasil olahan ayam petelur afkir dalam pembuatan rolade. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan pada percobaan penggunaan ayam afkir pada pembuatan rolade. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret 2023 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Program DIII Tata Boga yang mempunyai kepekaan yang cukup baik. Hasil uji organoleptik setelah 3 kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas bentuk adalah bulat, rapi dan seragam, kualitas warna adalah putih keabuan, kualitas aroma adalah harum, dan kualitas tekstur adalah cukup kenyal, serta kualitas rasa adalah cukup gurih. Harga jual rolade menggunakan ayam afkir adalah Rp28.000/250gr.

**Kata Kunci : Rolade Ayam Afkir, Kualitas**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan judul “**Pengolahan Rolade Menggunakan Ayam Fakir**” yang diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam, penulisan proyek akhir ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih 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, M.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus dosen penguji 1.
4. Ibu Rahmi Holinesti, S.TP, MSi, selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen Pembimbing

Akademik (PA) .

5. Bapak Ranggi Rahimul Insan, S.P, M.Si, selaku dosen penguji 2.
6. Seluruf Staf Pengajar, Staf Administrasi dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Keluarga tercinta yang telah memberikan perhatian dan kasih sayang yang terbaik diiringi doa yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.
8. Terimakasih juga kepada Teman Teman yang memberikan dukungan dan semangat kepada penulis untuk menyelesaikan proyek akhir ini.

Semoga bantuan yang telah diberikan dapat menjadi amalan yang baik dan mendapat imbalan dari Allah SWT, Aamiin Ya Rabbal Aalamiin. Penulis menyadari bahwa penulisan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan penulisan ke depannya. Penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat bagi kita semua.

Padang, 16 Agustus 2023

Shafa Rima Widyatamaka

## DAFTAR ISI

|  |             |
|--|-------------|
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                                     | <b>i</b>    |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                                     | <b>ii</b>   |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>   | <b>iii</b>  |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                                      | <b>vi</b>   |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                                      | <b>vii</b>  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>                                    | <b>viii</b> |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>                                  | <b>1</b>    |
| A. Latar Belakang .....  | 1           |
| B. Tujuan Penelitian .....                                     | 4           |
| C. Manfaat Penelitian .....                                    | 5           |
| <b>BAB II KAJIAN TEORI .....</b>                               | <b>6</b>    |
| A. Rolade.....   | 6           |
| B. Ayam Afkir.....   | 9           |
| C. Teknik Pengolahan .....                                     | 12          |
| D. Resep Standar .....   | 15          |
| E. Bagan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Rolade .....           | 16          |
| F. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Rolade .....       | 19          |
| G. Kualitas Pembuatan Rolade.....                              | 23          |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>                         | <b>28</b>   |
| A. Jenis Penelitian .....                                      | 28          |
| B. Waktu dan Tempat.....                                       | 28          |
| C. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Rolade .....            | 28          |
| D. Proses Pembuatan Rolade Menggunakan Ayam Afkir .....        | 29          |
| E. Bagan Proses Pembuatan Rolade Menggunakann Ayam Afkir ..... | 31          |
| F. Jenis Data dan Sumber Data .....                            | 32          |
| G. Tahap Penelitian .....                                      | 33          |
| H. Uji Organoleptik.....                                       | 35          |
| I. Analisis Data .....   | 36          |



|   |           |
|---|-----------|
| <b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN .....</b> | <b>37</b> |
| A. Deskripsi data .....                   | 37        |
| B. Pembahasan .....                       | 44        |
| C. Analisis Harga .....                   | 50        |
| <b>BAB V PENUTUP .....</b>                | <b>53</b> |
| A. Kesimpulan.....                        | 53        |
| B. Saran .....                            | 55        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>               | <b>56</b> |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>              | <b>58</b> |

## DAFTAR TABEL

| <b>Tabel</b>   | <b>Halaman</b> |
|--|----------------|
| 1. Kandungan Gizi Ayam Afkir .....                                   | 12             |
| 2. Resep Standar Rolade Ayam Afkir .....                             | 15             |
| 3. Alat Yang Digunakan dalam Pembuatan Rolade Ayam Afkir .....       | 28             |
| 4. Bahan Rolade Ayam Afkir .....                                     | 29             |
| 5. Tabel anggaran biaya pembuatan Rolade menggunakan ayam afkir..... | 51             |

## DAFTAR GAMBAR

| <b>Gambar</b>   | <b>Halaman</b> |
|---|----------------|
| 1. Rolade .....   | 7              |
| 2. Ayam Afkir .....   | 9              |
| 3. Bagan Proses Pembuatan Rolade Ayam Afkir .....                     | 31             |
| 4. Diagram uji organoleptik kualitas bentuk (bulat gulungan) .....    | 38             |
| 5. Diagram uji organoleptik kualitas bentuk (rapi) .....              | 39             |
| 6. Diagram uji organoleptik kualitas bentuk (seragam) .....           | 39             |
| 7. Diagram uji organoleptik kualitas warna (putih ke abu abuan) ..... | 40             |
| 8. Diagram uji organoleptik kualitas Aroma.....                       | 41             |
| 9. Diagram uji organoleptik kualitas Tekstur (kenyal) .....           | 42             |
| 10. Diagram uji organoleptik kualitas Rasa (gurih) .....              | 43             |

## DAFTAR LAMPIRAN

| <b>Lampiran</b>                                  | <b>Halaman</b> |
|--|----------------|
| 1. Surat Rekomendasi.....                        | 58             |
| 2. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir.....  | 59             |
| 3. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir..... | 60             |
| 4. Surat Tugas Pembimbing.....                   | 61             |
| 5. Surat Izin Melakukan Penelitian.....          | 62             |
| 6. Surat Penelitian.....                         | 63             |
| 7. Surat Permohonan Panelis Penelitian.....      | 64             |
| 8. Bon Alat Penelitian.....                      | 65             |
| 9. Dokumentasi Penelitian.....                   | 66             |



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Di masa modern ini pola makan masyarakat Indonesia semakin beragam. Hal ini disebabkan karena globalisasi dalam bidang ekonomi dan perdagangan. Kemajuan teknologi pengolahan pangan, transportasi, industri, dan berkembangnya pasar bebas menyebabkan menjamurnya supermarket dan minimarket. Hal tersebut memudahkan masyarakat Indonesia mengenal berbagai jenis makanan yang dikonsumsi oleh bangsa asing, baik yang berasal dari budaya barat maupun budaya timur. Dari beragam makanan yang hadir di Indonesia, jenis makanan siap saji (Fast food) dari budaya Barat merupakan jenis makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia pada saat ini. Disadari atau tidak disadari hal tersebut memicu perubahan pola makan masyarakat Indonesia (Wirawan 2018). Pada dasarnya, Fast food adalah makanan siap saji yang dikonsumsi secara instan. Pengertian Fast food merujuk kepada pengolahan dan penyajian makanan yang serba cepat. Makanan- makanan yang termasuk ke dalam kelompok makanan Fast food yaitu fried chicken, burrger, atau frozen food seperti chicken nugget, sosis dan rolade.

Rolade merupakan makanan yang dibuat dari daging giling yang diberi bumbu kemudian digulung dengan telur dadar dan ditambahkan bahan-bahan pengisi lainnya menjadi gulungan panjang lalu dikukus

dikemas kemudian dibekukan, dan dapat dikonsumsi secara langsung atau dimasak terlebih dahulu dengan dicampurkan ke dalam sop atau digoreng. Bahan-bahan tambahan (filler) ini berfungsi mengikat stabilitas emulsi, meningkatkan daya mengikat air, meningkatkan cita rasa, mengurangi susut selama pengolahan dan mengurangi biaya produksi (Aditia, 2018). Sedangkan, menurut Susanto (2019) mendefinisikan rolade adalah hidangan khas Eropa berupa irisan daging yang digulung mengelilingi atau membungkus suatu bahan isian, bisa keju, sayuran, atau bahan daging lainnya, lalu dimasak hingga matang. Variasi Rolade begitu beragam, dari yang serba nabati hingga yang kaya protein berupa daging. Produk ini belum banyak beredar di Indonesia dan merupakan produk rumahan sehingga perlu diperkenalkan secara lebih lanjut. Umumnya, pembuatan rolade menggunakan daging sapi segar (Aria, 2017).

Rolade merupakan salah satu makanan siap saji yang cukup digemari di kalangan masyarakat. Rolade pada umumnya berbahan dasar daging sapi akan tetapi daging sapi memiliki kelemahan yaitu kandungan lemak jenuh yang tinggi dan tidak baik bagi penderita hipertensi, serta harganya yang mahal. Menurunnya konsumsi daging sapi disebabkan mahalnya harga daging sapi selama beberapa tahun terakhir, sehingga konsumen memilih menggantikan dengan mengkonsumsi daging ayam atau yang sejenis dikarenakan harganya yang terjangkau (Pusdatin Kementan, 2015).

Ayam afkir merupakan ayam ras petelur yang sudah tua dan tidak bisa memproduksi telur (Holinesti dan Nurhayani, 2020). Ayam petelur afkir yaitu ayam petelur yang sudah tidak produktif lagi dalam produksi telur sehingga penjual ayam tersebut memanfaatkan dagingnya untuk dijual lagi agar tidak mengalami kerugian. Ayam petelur afkir adalah ayam yang secara genetik diseleksi untuk memproduksi telur dengan baik. Ayam petelur mulai memproduksi telur pada umur 17-18 minggu dan akan mencapai puncak produksi pada umur ke-35 minggu. Seiring bertambahnya umur, produksi telur juga (Ramadhan 2018).

Pemanfaatan daging ayam petelur afkir yang sudah tidak berproduksi sebagai ayam potong bertujuan untuk memanfaatkan hasil sisa produksi dan sebagai alternatif sumber daging karena potensi nilai gizinya yang cukup tinggi. Kurniawan (2017) melaporkan daging ayam petelur afkir mengandung protein 25,4%, air 56% dan lemak 3%-7,3%. Daging ayam petelur afkir memiliki kandungan protein 23,34% dan lemak 2,28%. Kualitas kimiawi daging ayam petelur afkir cukup tinggi yaitu kadar air 73,20%, kadar protein 19,85%, kadar lemak 1,20%, kadar mineral 1,05% dan aw 0,9% dan dapat diandalkan sebagai sumber protein hewani yang cukup tinggi (Sagala, 2017).

Ayam afkir adalah ayam petelur yang sudah tidak produktif. Untuk menekan kerugian karena ayam tidak lagi produktif menghasilkan telur, maka peternak menjualnya sebagai ayam konsumsi. Dalam pemeliharaannya, ayam-ayam petelur tersebut secara berkala diberi

suntikan antibiotik untuk menambah kekebalan tubuh dari serangan berbagai macam penyakit (Ahmad Soim 2021).

Daging ayam petelur afkir memiliki tekstur yang kasar, alot dan juicy. Tekstur merupakan ukuran ikatan-ikatan serabut otot yang dibatasi oleh septum- septum perimiseal jaringan ikat yang membagi otot secara longitudinal. Tekstur otot dibagi menjadi dua kategori yang tekstur kasar dengan ikatan-ikatan serabut yang besar dan tekstur halus. Tingkat kekasaran tekstur meningkat seiring bertambahnya umur (Soeparno, 2005).

Berdasarkan kelemahan tersebut penulis memilih menggunakan ayam sebagai bahan baku utama pembuatan rolade. Rolade yang terbuat dari daging ayam juga tidak kalah enak. Sebagai sumber protein daging ayam banyak diminati oleh masyarakat, diantaranya ayam broiler, ayam kampung, dan ayam afkir. Salah satu jenis ayam yang dapat digunakan dalam pembuatan rolade adalah ayam afkir

## **B. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian yang penulis lakukan adalah sebagai berikut :

1. Dapat membuat rolade menggunakan daging ayam afkir.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas rolade menggunakan daging ayam afkir dari segi :
  - a. Bentuk
  - b. Warna
  - c. Tekstur



d. Aroma

e. Rasa

### **C. Manfaat Penelitian**

#### 1. Bagi Penulis :

a. Salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Diploma III

Universitas Negeri Padang.

b. Menghasilkan variasi Rolade dengan menggunakan ayam afkir

#### 2. Bagi Mahasiswa Lain:

a) Sebagai acuan bagi mahasiswa Tata Boga yang berminat melakukan penelitian mengenai produk makanan Rolade menggunakan ayam afkir

b) Sebagai masukan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan informasi bagi mahasiswa Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga

#### 3. Bagi Masyarakat :

a. Memberi informasi yang bermanfaat kepada masyarakat tentang pembuatan rolade dari daging ayam afkir

b. Sebagai informasi untuk meningkatkan daya tarik masyarakat terhadap ayam afkir.

c. Membantu masyarakat untuk meningkatkan jual beli ayam afkir di pasar