

**PEMBUATAN SOSIS SOLO 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:

**RAISHA SYAFRI**  
**NIM: 2020/20079050**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2024**

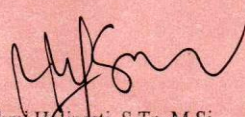
**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**Pembuatan Sosis Solo Dengan Isian Daging Ayam Afkir**

Judul : Pembuatan Sosis Solo Dengan Isian Daging Ayam Afkir  
Nama : Raisha Syafri  
NIM : 20079050  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2024

Disetujui oleh Pembimbing



Rahmi Holinesti, S.Tp, M.Si  
NIP. 198010092008012014


Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Dr. Weni Nelma, S.Pd, M.Pd.T  
NIP. 197907271003122002

Koordinator Prodi D3 Tata Boga



Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T.  
NIP. 19760801 200501 2001

**PENGESAHAN TIM PENGUJI**

Judul : Pembuatan Sosis Solo Dengan Isian Daging Ayam Afkir  
Nama : Raisha Syafri  
NIM : 20079050  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

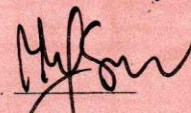
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Universitas Negeri Padang

Padang, Februari 2024

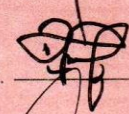
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

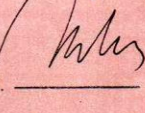
Ketua : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

1. 

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

2. 

Anggota : Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T.

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI  
**UNIVERSITAS NEGERI PADANG**  
**FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN**  
**DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA**  
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131  
Telp. (0751)7051186 e-mail : ikkfppunp@gmail.com

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Raisha Syafri  
Nim : 20079050  
Program Studi : D III Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir saya dengan judul **Pembuatan Sosis Solo Dengan Isian Daging Ayam Afkir**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

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

Padang, Februari 2024

Diketahui,  
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Saya yang menyatakan

Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T  
NIP. 197907272003122002



Raisha Syafri  
NIM. 20079050

## ABSTRAK

**Raisha Syafri. 2024** “Pembuatan Sosis Solo 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 Sosis Solo dengan isian daging ayam afkir dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah meningkatkan penganekaragaman hasil olahan ayam afkir dalam pembuatan Sosis Solo penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan pada percobaan penggunaan ayam afkir pada pembuatan Sosis Solo. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan mendeskripsikan kualitas bentuk seragam dan bentuk gulungan memanjang, kualitas warna pada Sosis Solo dengan isian daging ayam afkir adalah kuning keemasan, kualitas tekstur Sosis Solo dengan isian daging ayam afkir adalah padat, kualitas aroma pada Sosis Solo dengan isian daging ayam afkir adalah harum, kualitas rasa pada Sosis Solo dengan isian daging ayam afkir adalah gurih. Harga jual Sosis Solo dengan isian daging ayam afkir adalah Rp. 20.000/ porsi (isi 5 pcs Sosis Solo)

**Kata Kunci: Sosis Solo, 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 Sosis Solo Dengan Isian Daging Ayam Afkir”**. Tugas akhir ini ditulis untuk memenuhi persyaratan gelas 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 Dr. Weni Nelmira, S.Pd., M.Pd.T. selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T. selaku Koordinator Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Penasehat Akademik dan Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan saran serta masukkan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
5. Ibu Sari Mustika, S.Pt., M.Si. Selaku Kepala Labor Tata Boga.

6. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si. Selaku Dosen Penguji I Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Ibu Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T. Selaku Dosen Penguji II Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Bapak/Ibu Dosen beserta staff Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. 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.
10. Sahabat-sahabat seperjuangan D3 Tata 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, 22 Februari 2024

Raisha Syafri





## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	2
C. Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Sosis Solo .....	4
1. Sejarah Sosis Solo .....	4
2. Pengertian Sosis Solo.....	5
B. Ayam Afkir.....	6
C. Cara Membuat Ragout Ayam Afkir.....	7
D. Resep Standar Sosis Solo.....	9
E. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Sosis Solo .....	10
F. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Sosis Solo.....	16
G. Kualitas Sosis Solo .....	24
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian .....	28
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	28
C. Pemilihan Bahan.....	28
D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Sosis Solo .....	31
E. Proses Pengolahan Sosis Solo Dengan Isian Daging Ayam Afkir ..	32
F. Bagan Pembuatan Sosis Solo Dengan Isian Daging Ayam Afkir ...	35
G. Jenis dan Sumber Penelitian.....	36

H. Tahap Penelitian .....	37
I. Uji Organoleptik .....	39
J. Analisis Data .....	39
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Deskripsi Data .....	41
B. Pembahasan .....	46
C. Analisis Data .....	53
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	56
B. Saran .....	57
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>60</b>

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 1 Sosis Solo .....	5
Gambar 2 Ayam Afkir .....	6
Gambar 3 Daging Ayam .....	7
Gambar 4 Proses Pembuatan <i>Ragout</i> Ayam Afkir .....	10
Gambar 5 Kentang .....	11
Gambar 6 Bawang Bombay.....	12
Gambar 7 Bawang Putih .....	12
Gambar 8 Lada Bubuk .....	13
Gambar 9. Margarine.....	14
Gambar 10. Tepung Terigu.....	14
Gambar 11. Garam .....	15
Gambar 12. Telur .....	15
Gambar 13. Minyak Goreng.....	16
Gambar 14. Timbangan Bahan.....	17
Gambar 15. Sendok Ukur.....	17
Gambar 16. Pisau.....	18
Gambar 17. Talenan ( <i>Cutting Board</i> ).....	19
Gambar 18. Lap Kerja.....	19
Gambar 19. Kompor Gas .....	20
Gambar 20. <i>Sauce Pot</i> .....	21
Gambar 21. Wajan Pengorengan .....	21
Gambar 22. Alat Pengukus ( <i>Boiling Pan</i> ).....	22
Gambar 23. <i>Mixing Bowl</i> .....	22
Gambar 24. Spatula Kayu .....	23
Gambar 25. Diagram Alir Pembuatan Sosis Solo Ayam Afkir .....	35
Gambar 26. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk.....	41
Gambar 27. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk.....	42

Gambar 28. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Warna Sosis Solo Dengan Resep Kontrol Dan Ayam Afkir.....	43
Gambar 29. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Sosis Solo Dengan Resep Kontrol Dan Ayam Afkir.....	44
Gambar 30. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Aroma Sosis Solo Dengan Resep Kontrol Dan Ayam Afkir.....	45
Gambar 30. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa Sosis Solo Dengan Resep Kontrol Dan Ayam Afkir.....	46

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1 Resep Standar Sosis Solo.....	9
Tabel 2 Resep Sosis Solo Ayam Afkir.....	33
Tabel 3 Anggaran Biaya Pengolahan Sosis Solo.....	53
Tabel 4 Anggaran Biaya Pengolahan Sosis Solo.....	54

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Dokumentasi Alat .....	60
2. Dokumentasi Bahan .....	61
3. Dokumentasi Pengolahan .....	63
4. Surat Rekomendasi .....	64
5. Surat Permohonan Proyek Akhir .....	65
6. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir .....	66
7. Surat Tugas Pembimbing .....	67
8. Surat Izin Melaksanakan Penelitian .....	68
9. Surat Penelitian .....	69
10. Surat Permohonan Panelis Penelitian.....	70
11. Surat Permohonan Sebagai Panelis .....	71
12. Petunjuk Pengisian Angket.....	72

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Sosis Solo adalah makanan khas dari Kota Solo, Provinsi Jawa Tengah. Sosis Solo terbuat dari bahan dasar daging sapi atau ayam yang dicampur dengan rempah-rempah khas, seperti merica, bawang putih, dan ketumbar. Proses pengolahan yang teliti menghasilkan tekstur yang kenyal dan cita rasa yang gurih. Sosis Solo sering dihidangkan sebagai camilan atau makanan penutup dalam acara-acara khusus, perayaan, atau acara keluarga. Dengan cita rasa yang khas dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya, Sosis Solo terus menjadi bagian penting dalam menjaga keberagaman dan kekayaan kuliner Indonesia (Quena, 2020).

Ayam afkir merupakan ayam petelur yang sudah tidak produktif lagi dalam produksi telur sehingga penjual ayam 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 umurnya 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 memiliki kualitas yang rendah karena pemotongan dilakukan pada umur relatif tua sehingga keempukan dagingnya lebih rendah dan kurang disukai oleh masyarakat”.

Pada penelitian ini penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pembuatan Sosis Solo 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 Sosis Solo dengan isian daging ayam afkir.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas pembuatan Sosis Solo dengan isian daging ayam afkir dari segi bentuk, warna, tekstur 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 Sosis Solo khususnya kepada mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.