

**PROYEK AKHIR
PEMBUATAN ABON DARI AYAM AFKIR**

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Program
Studi Diploma Tiga (D III) Tata Boga Fakultas Pariwisata dan
Perhotelan Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**Dhiky Pernandes
NIM: 1208407/2012**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2016**

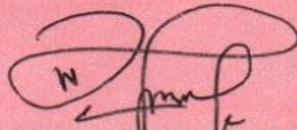
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

PEMBUATAN ABON DARI AYAM AFKIR

Nama : Dhiky Pernandes
BP/ NIM : 2012/1208407
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2017

Disetujui oleh Pembimbing



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP.19760801 200501 2001

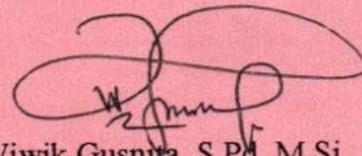
Mengetahui :

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP.19590326 198503 2001

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP.19760801 200501 2001

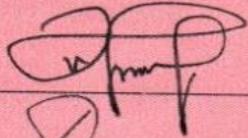
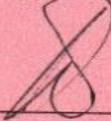
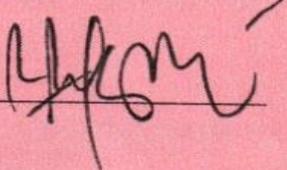
HALAMAN PENGESAHAN

**Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Program
Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang**

Judul : **Pembuatan Abon Dari Ayam Afkir**
Nama : Dhiky Pernandes
BP/ NIM : 2012/1208407
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2017

Tim Penguji

Nama		Tanda Tangan
1. Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si	(Ketua)	1. 
2. Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd	(Anggota)	2. 
3. Rahmi Holinesti, STP, M.Si	(Anggota)	3. 



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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dhiky Pernandes
BP/NIM : 2012/1208407
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul **Pembuatan Abon dari Ayam Afkir**.

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

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

Padang, Februari 2017

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP UNP


Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan,

Dhiky Pernandes
NIM 1208407

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk membuat abon dari ayam afkir untuk menentukan kualitas dari segi warna, tekstur, aroma dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan melakukan 3 kali percobaan penggunaan ayam afkir dalam pembuatan abon yang dilaksanakan pada bulan Desember 2016 dan berlokasi di Workshop Tata Boga. Penelitian ini dilakukan sampai didapat kualitas terbaik dengan membagikan angket kepada 10 orang panelis terlatih. Hasil uji organoleptik penelitian pada kualitas warna kecoklatan abon dari ayam afkir dengan persentase tertinggi (90%). Hasil uji organoleptik penelitian pada kualitas tekstur berserat halus abon dari ayam afkir dengan persentase tertinggi (90%). Hasil uji organoleptik pada kualitas aroma beraroma harum dari ayam afkir dengan persentase tertinggi (80%). Hasil uji organoleptik penelitian pada kualitas rasa gurih dari abon ayam afkir dengan persentase tertinggi (90%).

Kata Kunci : Abon Ayam Afkir, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan judul **“Pembuatan Abon Dari Ayam Afkir”** ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Proyek Akhir ini penulis mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M. Pd selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang,
dan Dosen Penguji proyek akhir.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd M.Si selaku Ketua Prodi, Dosen Penasehat Akademik dan dosen pembimbing proyek akhir.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku dosen penguji Proyek Akhir.
5. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

7. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.
8. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 2012 Tata Boga, seluruh junior Tata Boga dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Proyek Akhir ini penulis selesaikan dengan berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tentu tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis di masa yang akan datang. Akhir kata semoga Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, Desember 2016

Dhiky Pernandes

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Pengertian Abon.....	5
B. Ayam Afkir	6
C. Resep Abon Daging Sapi	7
D. Bahan -bahan yang digunakan dalam Pembuatan Abon Ayam Afkir	8
E. Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan Abon Ayam Afkir.	14
F. Kualitas Abon Ayam Afkir	18
BAB III PROSEDUR	
A. Jenis Penelitian	21
B. Tempat Penelitian	21
C. Pemilihan Bahan	21
D. Alat yang digunakan dalam Pembuatan Abon Ayam Afkir.....	24

E. Proses Pengolahan Ayam Afkir dalam Pembuatan Abon	24
F. Jenis Data dan Sumber Data	26
G. Tahap Penelitian.....	27
H. Bagan Pembuatan <i>Abon</i> Ayam Afkir.....	30
I. Uji Organoleptik	31
J. Analisis Data.....	31
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data.....	31
B. Pembahasan	38
C. Penentuan Harga Jual	41
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	43
B. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	48

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Zat Gizi Daging Ayam Ras Per 100 Gram	7
2. Komposisi Zat Gizi Daging Sapi 100 Gram	7
3. Resep Standar Abon Daging Sapi	8
4. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Abon Ayam Afkir	24
5. Resep Pembuatan Ayam Afkir.....	25
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kecoklatan) Abon Dari Ayam Afkir	32
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Berserat Halus) Abon Dari Ayam Afkir	33
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beraroma Harum) Abon Dari Ayam Afkir	35
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) Abon Dari Ayam Afkir	36
10. Anggaran Biaya Pembuatan Abon Dari Ayam Afkir	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bagan Proses Pembuatan Abon Ayam Afkir	30
2. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kecoklatan) Abon Dari Ayam Afkir	33
3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Berserat Halus) Abon Dari Ayam Afkir	34
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beraroma Harum) Abon Dari Ayam Afkir	36
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) Abon Dari Ayam Afkir	37

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan provinsi yang memiliki beragam adat dan budaya yang berbeda. Setiap Kabupaten yang ada di Sumatera Barat memiliki adat dan ciri khas tersendiri. Mulai dari upacara adat, bahasa, adat istiadat, dan makanan. Pada prosesi adat tersebut akan ada sajian makanan berupa makanan yang mengandung sumber protein hewani salah satunya ikan gulai, gulai merah, gulai putih dan ayam gulai.

Sumber protein hewani yang sering di konsumsi oleh masyarakat untuk membuat makanan adat di Sumatera Barat adalah seperti daging (sapi, kerbau, kambing dan ayam pedaging) serta telur (ayam dan itik). Daging banyak dimanfaatkan oleh masyarakat karena mempunyai rasa yang enak dan kandungan zat gizi yang tinggi. Sumber daging yang paling banyak dimanfaatkan dan banyak diminati oleh masyarakat adalah ayam. Selain daging ayam kampung dan ayam broiler ada juga daging ayam afkir yang dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan utama dalam pengolahan masakan adat pada pesta pernikahan maupun acara syukuran.

Ayam petelur afkir merupakan ayam ras petelur yang sudah tidak produktif. Ayam afki rmemiliki berat tubuh antara 2 kg – 2,5 kg dan berusia antara 18 – 20 bulan. Kira -kira 25% pada usia sekitar 96 minggu ayam siap dikeluarkan dari kandang Prasetyo (2012:57). Sebagian peternak ayam petelur di Tanah Datar tidak tertarik menjual

ayam afkirnya karena dihargai rendah oleh konsumen, namun pada waktu tertentu daging ayam petelur afkir dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai ayam potong untuk diolah menjadi sajian makanan pada acara adat meskipun kualitas dari daging ayam petelur afkir lebih rendah dibanding ayam broiler. Hardjosworo dan Rukmiasih (2002:7) “Ayam petelur afkir biasanya memiliki daging yang keras atau alot”. Hal ini dikarenakan kualitas dari daging ayam afkir mulai menurun. Untuk itu agar lebih meningkatkan kembali nilai jual dan kualitas produk perlu dilakukan pengolahan daging ayam afkir menjadi produk baru yang dapat disajikan kapan saja dan dalam bentuk yang berbeda dari hasil olahan ayam broiler. Sehingga nilai produk hasil olahan ayam afkir dapat meningkat diatas penjualan ayam petelur biasa serta dapat dikonsumsi kapan saja.

Daging ayam afkir merupakan hasil pemotongan ayam petelur yang sudah tua dan tidak produktif. Daging ayam afkir memiliki sifat lebih liat dibandingkan dengan daging ayam potong sehingga sulit untuk dihancurkan, hal ini disebabkan seiring meningkatnya umur ternak maka kadar kolagen akan semakin bertambah namun kelebihannya produk hasil olahan daging ayam afkir akan menjadi lebih kenyal Upaya yang dapat dilakukan agar daging ayam afkir menjadi lebih lunak adalah dengan mengolah daging menjadi bentuk *restructuredmeats*. Menurut Purnomo (2000:18) “*restructured meats* merupakan teknik pengolahan daging dengan memanfaatkan daging kualitas rendah atau memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil atau tidak beraturan”.

Dengan demikian penulis ingin mengolah daging ayam afkir kedalam bentuk *abon*. Abon adalah hasil olahan dengan menggunakan daging atau ikan yang dimasak dengan penambahan bumbu-bumbu dan santan dengan api kecil hingga kering. Menurut Fachruddin (1997:9) “Abon merupakan jenis lauk pauk kering berbentuk khas dengan bahan baku berupa daging atau ikan”. Abon biasanya dibuat dari bahan – bahan seperti daging sapi, ayam, kambing dan ikan serta memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi.

Sekarang ini abon banyak disukai banyak orang mulai dari anak-anak sampai orang dewasa, ada beberapa jenis abon yang telah di buat seperti abon jamur tiram, abon sapi dan abon ikan. Akan tetapi, seiring dengan perkembangan teknologi kesehatan serta meningkatnya pengetahuan masyarakat tentang pengolahan makanan dari hewani lainnya, abon juga di buat dari ayam afkir. Mengolah ayam afkir menjadi abon merupakan salah satu bentuk penganekaragaman bahan pangan.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik melakukan penelitian tentang pemanfaatan daging ayam petelur afkir yang diolah menjadi *abon*. Dengan mengolah ayam petelur afkir menjadi *abon* merupakan salah satu bentuk penganekaragaman bahan pangan serta dapat meningkatkan nilai ekonomis dari ayam petelur afkir tersebut. Penelitian yang akan penulis lakukan berjudul “**Pembuatan *abon* dari Ayam Afkir**”

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Membuat *Abon* dari ayam petelur afkir
2. Mendeskripsikan kualitas *Abon* dari ayam petelur afkir di lihat dari segi:
 - a. Warna
 - b. Aroma
 - c. Tekstur
 - d. Rasa

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Dapat memperkenalkan kepada masyarakat tentang olahan abon dari ayam afkir.
2. Menganekaragaman olahan ayam afkir sebagai produk barupa pembuatan abon.
3. Dapat meningkatkan nilai ekonomis ayam afkir.
4. Dapat menambah daya guna ayam afkir.
5. Dapat menambah wawasan dan ilmu penulis dalam melakukan eksperimen.

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar diploma tiga.