

PEMBUATAN BAKSO DAGING AYAM RAS PETELUR AFKIR

PROYEK AKHIR

untuk memenuhi sebagian persyaratan
memperoleh gelar Ahli Madia



Oleh:

**DIA RORIS
1203278/2012**

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

HALAMAN PENGESAHAN

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan Di Depan Tim penguji Program
Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Judul : Pembuatan Bakso Daging Ayam Ras Petelur Afkir
Nama : Dia Roris
BP/ Nim : 2012/ 1203278
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : D3 Tata Boga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2016

Tim Penguji

Nama	Tanda Tangan
Ketua : Rahmi Holinesti, STP, M.Si	1. 
Anggota : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes	2. 
Anggota : Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D	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 FT: (0751) 7055644, 445118 Fax 7055644
e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dia Roris
NIM / TM : 1203278/2012
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir dengan judul :
Pembuatan Bakso Daging Ayam Ras Petelur Afkir

Adalah benar merupakan hasil karya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila suatu 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.

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

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

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

Saya yang menyatakan



Dia Roris
Nim.1203278

ABSTRAK

Dia Roris. 2016. “Pembuatan Bakso Daging Ayam Ras Petelur Afkir” *Proyek*

Akhir. Padang: Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Ayam ras petelur afkir adalah ayam betina petelur dengan produksi telur rendah sekitar 20 sampai 25% pada usia sekitar 96 minggu dan siap untuk dikeluarkan dari kandang. Penelitian ini bertujuan untuk 1) membuat bakso dari daging ayam ras petelur afkir, 2) mendeskripsikan kualitas bakso dari ayam ras petelur afkir dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen yaitu mencoba membuat bakso dari daging ayam ras petelur afkir dengan melaksanakan tiga kali pengulangan. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan November 2015 di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah mahasiswa SI dan D3 Tata Boga yang telah lulus mata kuliah Pengawetan Makanan atau Teknologi Pangan. Untuk mengetahui kualitas bakso daging ayam ras petelur afkir dilakukan uji organoleptik dengan menggunakan 10 orang panelis yaitu mahasiswa Tata Boga yang semi terlatih dalam bidang Pengawetan Makanan dan Teknologi Pangan.

Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas bakso daging ayam ras petelur afkir dari segi bentuk adalah bulat dan seragam, bewarna putih keabu-abuan, beraroma harum bakso ayam, bertekstur kenyal dan berserat halus dan memiliki rasa gurih. Harga jual bakso ayam ras petelur afkir per kilo gram adalah Rp. 38.000,-

Kata Kunci : Ayam Ras Petelur Afkir, Bakso, Kualitas.

KATA PENGANTAR



Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “**Pembuatan Bakso Daging Ayam Petelur Afkir**” ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Proses penyusunan proyek akhir ini penulis banyak mendapat bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moril maupun material. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih 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.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S. Pd., M. Si., selaku dosen Penasehat Akademik Dan Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang..
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP., M. Si., selaku dosen pembimbing Proyek Akhir.
5. Ibu Dra. Asmar Yulastri, M. Pd., Ph. D., selaku dosen penguji Proyek Akhir

6. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M. Kes., selaku dosen penguji Proyek Akhir.
7. Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.
10. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 2012 Tata Bogadan seluruh senior angkatan D3 2011 Tata Boga dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Penulisan Laporan Proyek Akhir ini penulis 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 laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, Januari 2016

Dia Roris

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	4
C. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Bakso	6
1. Pengertian Bakso	6
2. Teknik Pembuatan Bakso	8
B. Ayam Ras Petelur Afkir	9
C. Bahan - Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Bakso	
Daging	10
D. Alat-alat yang Digunakan dalam Pembuatan Bakso	
Daging	14
E. Resep Standar Bakso Daging	18
F. Kualitas Bakso Daging.....	19
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	22
B. Tempat Penelitian.....	22
C. Pemilihan Bahan.....	22
D. Peralatan Untuk Membuat Bakso Daging Ayam Ras	

Petelur Afkir	24
E. Proses Pengolahan Bakso Daging Ayam Ras Petelur Afkir	24
F. Bagan Pembuatan Bakso Daging Ayam Ras Petelur Afkir.....	27
G. Jenis Data dan Sumber Data.....	28
H. Tahap Penelitian	29
I. Analisis Data	31
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data	32
1. Kualitas Bentuk	32
2. Kualitas Warna	34
3. Kualitas Aroma.....	35
4. Kualitas Tekstur.....	36
5. Kualitas Rasa	38
B. Pembahasan	39
C. Analisis Harga	45
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	49
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	54

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Zat Gizi Bakso Daging Sapi Per 250 Gram	8
2. Bahan Pembuatan Bakso Daging	18
3. Resep Bakso Ayam Ras Petelur Afkir	25
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat) Bakso Ayam Ras Petelur Afkir	33
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Bakso Ayam Ras Petelur Afkir	34
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Putih Keabu-Abuan) Bakso Ayam Ras Petelur Afkir	35
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum Bakso) Bakso Ayam Ras Petelur Afkir	36
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kenyal) Bakso Ayam Ras Petelur Afkir	37
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Berserat Halus) Bakso Ayam Ras Petelur Afkir	38
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) Bakso Ayam Ras Petelur Afkir	39
11. Anggaran Biaya Pembuatan Bakso Ayam Ras Petelur Afkir	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar

Halaman

1. Bakso Daging	7
2. Ayam Ras Petelur Afkir	10
3. Ayam Ras Petelur Afkir Yang Telah Dibuang Bulunya	10
4. Bagan Pembuatan Bakso Daging Ayam Ras Petelur Afkir	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Petunjuk Pengisian Angket	54
2. Dokumentasi Penelitian	59
3. Surat Tugas Pembimbing	63
4. Surat Tugas Seminar	64
5. Surat Penelitian	65
6. Surat tugas penguji proyek akhir.....	66
7. Kartu konsultasi	67

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan luas wilayah terbesar se Asia Tenggara, jumlah penduduknya kurang lebih 220 juta jiwa, dengan laju pertumbuhan rata-rata 1,5% per tahun. Peningkatan jumlah penduduk Indonesia dari tahun ke tahun berdampak pada peningkatan konsumsi produk peternakan seperti daging, telur, dan susu. Meningkatnya kesejahteraan dan tingkat kesadaran masyarakat akan pemenuhan gizi khususnya protein hewani juga turut meningkatkan angka permintaan produk peternakan.

Sumber protein hewani yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah seperti daging (sapi, kerbau, kambing dan ayam pedaging), 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 Indonesia adalah ayam. Selain daging ayam broiler dan ayam kampung ada juga daging ayam ras petelur afkir.

Ayam ras petelur afkir merupakan ayam ras petelur yang sudah tidak produktif lagi untuk bertelur karena ayam ini sudah tua. Ayam ras petelur afkir dimanfaatkan oleh peternak sebagai ayam potong namun kualitas daging ayam ras petelur afkir lebih rendah dibanding ayam ras pedaging. Ayam ras petelur afkir memang memiliki kualitas daging yang rendah dibandingkan dengan kualitas daging ayam ras pedaging, tekstur dagingnya liat dikarenakan ayam ini

sudah tua, sedangkan untuk kandungan proteinnya daging ayam ras petelur afkir lebih tinggi dibanding ayam ras pedaging. Ayam petelur afkir biasanya memiliki daging yang keras atau alot (Hardjosworo dan Rukmiasih dalam Yosi, dkk, 2009:44).

Ayam ras petelur afkir di Sumatera Barat banyak dijumpai di daerah Payakumbuh, karena di sana banyak para peternak ayam ras petelur. Kemudian setelah penulis melakukan observasi di daerah Kabupaten Padang Pariaman tempat tinggal penulis, ada beberapa peternakan ayam ras petelur di Kabupaten Padang Pariaman yaitu di Sungai Abang Dalam, Kampung Koto Balah Hilir, Kampung Tanggah Air Tajun, Dusun Marintiah Batang Anai, Tiram Kataping Kecamatan Lubuk Alung dan di Paguh Pariaman. Saat peternakan ayam ras petelur melakukan afkir atau bongkar ayam dari kandang karena ayam petelur tidak produktif lagi peternakan akan menjual ayam petelur afkir ke tempat-tempat penjual ayam pedaging.

Daging ayam ras petelur afkir dengan daging ayam broiler memiliki beberapa perbedaan. Menurut A. M. Fadhil (2010:1).

“Daging ayam ras petelur afkir lebih berwarna merah dari pada daging ayam broiler. Bentuk tulang dada ayam broiler sedikit melengkung seperti perahu, pada ayam ras petelur afkir tulang dadanya sangat bengkok. Lemak ayam broiler berwarna putih sedangkan lemak ayam ras afkir afkir berwarna kuning tua. Daging ayam ras petelur afkir memiliki tekstur lebih liat atau alot dibandingkan ayam broiler”.

Masyarakat kurang menyukai daging ayam ras petelur afkir ini karena daging ayam ras petelur afkir sangat alot jika diolah secara langsung. Untuk mengatasi ketidaksukaan masyarakat terhadap daging ayam ras petelur afkir yang liat atau alot maka dibuat variasi pengolahan diantaranya yaitu bakso.

dimana jika mengolah daging ayam ras petelur afkir dengan cara dagingnya di hancurkan maka tekstur liat atau alot daging ayam ras petelur afkir tidak akan terasa lagi. Daging ayam ras petelur afkir sangat cocok bila diolah menjadi bakso karena tekstur daging ayam ras petelur afkir yang liat bakso ayam yang dihasilkan akan lebih kenyal ketimbang bakso ayam biasa yang dijual di pasaran. Daging ayam ras petelur afkir memiliki potensi untuk menjadi produk olahan daging, karena mempunyai kandungan nutrisi tidak jauh berbeda dengan daging ayam broiler (Rasyaf dalam Eko, dkk, 2012:109).

Bakso adalah hasil olahan dengan menggunakan daging atau ikan dan ditambahkan dengan bumbu-bumbu lalu dilakukan pembentukan sesuai dengan selera. Menurut Tarwotjo dalam Muh. Anshori (2002: 05) “Bakso merupakan daging yang dihaluskan, dicampur tepung pati, dibentuk bulat-bulat dengan tangan sebesar kelereng atau lebih besar dan dimasak dalam air panas untuk mengkonsumsinya”. Bakso adalah makanan yang sudah umum dikenal dan dapat digolongkan pada makanan siap saji. Selama ini bakso yang kita temui di pasaran adalah berbahan dasar dari daging sapi, ayam broiler, udang, dan cumi-cumi. Bakso merupakan produk olahan yang sangat banyak diminati dan digemari oleh masyarakat karena rasanya enak dan bergizi dan tidak mustahil bakso memegang peranan yang penting dalam konsumsi masyarakat.

Berdasarkan literatur yang peneliti baca berbagai penelitian sebelumnya yang melakukan 1) pengaruh substitusi jantung pisang terhadap kualitas bakso daging sapi, Faisal Rahman Syukri (2015), 2) penggunaan jamur tiram pada pembuatan bakso daging sapi, Hangga Permana (2015), 3) kualitas sop bakso

ikan sebagai makanan anak balita, Siti Halipah (2015), 4) perbedaan komposisi tepung tapioka terhadap kualitas bakso lele, Juita Zulkarnain (2013),

Berdasarkan uraian tersebut belum ada yang melakukan penelitian tentang pembuatan bakso daging ayam ras petelur afkir. Mengolah ayam ras petelur afkir menjadi bakso merupakan salah satu bentuk penganekaragaman bahan pangan dan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari ayam ras petelur afkir. Serta mengubah pandangan masyarakat tentang daging ayam ras petelur afkir yang liat atau alot bila dikonsumsi. Berdasarkan hal di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Pembuatan Bakso Daging Ayam Ras Petelur Afkir”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Membuat bakso dari ayam ras petelur afkir
2. Mendeskripsikan kualitas bakso dari ayam ras petelur afkir di lihat dari segi:
 - a. Bentuk
 - b. Warna
 - c. Tekstur
 - d. Aroma
 - e. Rasa

C. Manfaat Penelitian

1. Menambah keanekaragaman hasil olahan ayam ras petelur afkir.
2. Memberi informasi kepada masyarakat agar mengkonsumsi dan memvariasikan produk olahan bahan pangan ayam ras petelur afkir.

3. Mengatasi tektur daging ayam ras petelur afkir yang liat atau alot sehingga daging ayam ras petelur afkir lebih di sukai oleh masyarakat.
4. Memberikan informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan bakso, khususnya mahasiswa jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Meningkatkan nilai ekonomis dari ayam ras petelur afkir.