

PEMBUATAN NUGGET AYAM RAS PETELUR AFKIR

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Diploma Tiga (D3) Tata Boga*



Oleh:

**HARI AFFANDI
NIM: 1208416/2012**

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

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR
PEMBUATAN *NUGGET* AYAM RAS PETELUR AFKIR

Nama : Hari Affandi
BP/ Nim : 2012/ 1208416
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : D3 Tata Boga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2016

Disetujui Oleh Pembimbing



Rahmi Holinesti, STP, M.Si
NIP. 19801009 200801 2014

Mengetahui:

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, SIPd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001


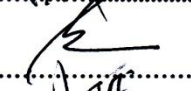

HALAMAN PENGESAHAN

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

Judul : Pembuatan *Nugget* Ayam Ras Petelur Afkir
Nama : Hari Affandi
BP/ Nim : 2012/ 1208416
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
e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

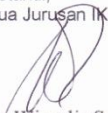
Nama : Hari Affandi
NIM/TM : 1208416 / 2012
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :
Pembuatan *Negget* Ayam Ras Petelur 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.

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP


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

Saya yang menyatakan,




Hari Affandi

ABSTRAK

Hari Affandi, 2016. “Pembuatan *Nugget* Ayam Ras Petelur Afkir” *Proyek Akhir*.
Padang : Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan
Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat *nugget* dari ayam ras petelur afkir dan mendeskripsikan kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk menambah keanekaragaman hasil olahan ayam ras petelur afkir dalam pembuatan *nugget*. Ayam ras petelur afkir mempunyai kandungan gizi yang relatif hampir sama dengan ayam ras hanya saja hasil *nugget* yang dibuat dengan daging ayam ras petelur afkir akan terasa lebih kenyal karena ayam tersebut memiliki kandungan kolagen yang tinggi.

Jenis penelitian dalam Proyek Akhir ini adalah eksperimen yaitu mencoba membuat *nugget* ayam ras petelur afkir, yang dilaksanakan pada tanggal 30 November sampai 30 Desember 2015 dengan melakukan penelitian sebanyak tiga kali pengulangan, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang kemudian dilakukan uji organoleptik oleh 10 orang panelis yaitu mahasiswa D3 Tata Boga yang telah lulus mata kuliah pengawetan makanan dan teknologi pangan.

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa kualitas *nugget* ayam ras petelur afkir dari sisi bentuk adalah persegi empat panjang dan rapi, warna kuning keemasan, aroma harum *nugget* ayam ras petelur afkir, rasa gurih, dan tekstur kenyal. Jadi harga jual Nugget Ayam Ras Petelur Afkir per 185 gram adalah Rp 16.000.

Kata Kunci : *Nugget*, Ayam Ras Petelur Afkir, Kualitas

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah dipanjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul “**Pembuatan Nugget Ayam Ras Petelur Afkir**” diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang penulis miliki, mulai dari kemampuan waktu dan tenaga, namun berkat kesungguhan serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka proyek akhir ini dapat penulis selesaikan.

Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih tak terhingga 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, sekaligus Penasehat Akademik.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku 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 sekaligus Kepala Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang .
5. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes dan ibu Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku dosen penguji proyek akhir.
6. Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.
7. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Ilmu Kesejahteraan Keluarga.
8. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materilserta doa.
9. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga dan S1 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Dalam 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 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

HariAffandi

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL..	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	4
C. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II. KAJIAN TEORI	
A. Nugget	6
B. Ayam Ras Petelur Afkir	20
C. Kualitas <i>Nugget</i> Ayam	22
BAB III. PROSEDUR	
A. Jenis Penelitian	25
B. Tempat Dan Waktu Penelitian	25
C. Pemilihan Bahan	25
D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Nugget Ayam ras petelur Afkir	28
E. Proses Pengolahan Daging Ayam Afkir Menjadi Nugget	29

F. Jenis Data Dan Sumber Data.....	31
G. Tahap Pengujian.....	32
H. Bagan Pembuatan <i>Nugget</i> Ayam Ras Petelur Afkir.....	35
I. Analisis Data	36
BAB IV. TEMUAN	
A. Deskripsi Data.....	37
B. Pembahasan.....	46
C. Analisis Harga.....	53
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	56
B. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	61

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel	
1. Resep Standar <i>Nugget</i> Ayam	19
2. Resep Standar <i>Butter</i>	19
3. Resep Pembuatan <i>Nugget</i> Ayam Ras Petelur Afkir	30
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Persegi Empat Panjang) <i>Nugget</i> Ayam ras petelur Afkir	38
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) <i>Nugget</i> Ayam ras petelur Afkir	39
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Keemasan) <i>Nugget</i> Ayam ras petelur Afkir	40
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum) <i>Nugget</i> Ayam Ras Petelur Afkir	41
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kenyal) <i>Nugget</i> Ayam Ras Petelur Afkir	42
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Berserat Halus) <i>Nugget</i> Ayam Ras Petelur Afkir	43
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kerenyahan Kulit) <i>Nugget</i> Ayam Ras Petelur Afkir	44
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Serapan Minyak) <i>Nugget</i> Ayam Ras Petelur Afkir	45

12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih)	
<i>Nugget</i> Ayam Afkir.....	46
13. Anggaran biaya pembuatan <i>nugget</i> dengan penggunaan daging	
Ayam ras petelur afkir.....	54

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar	
1. Bagan Pembuatan Nugget Ayam ras petelur Afkir	35

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran

1. Surat Permohonan	61
2. Surat Tugas Seminar	62
3. Surat Izin Penelitian	63
4. Surat Izin Penggunaan Labor	64
5. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>Nugget</i>	65
6. Proses pengolahan <i>Nugget</i>	66
7. Dokumentasi uji organoleptik	67
8. Petunjuk pengisian angket.....	68

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumber protein hewani yang sering dikonsumsi oleh masyarakat untuk membuat hidangan makanan di Sumatera Barat seperti : daging (sapi, kerbau, kambing dan ayam pedaging) sertatelur (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 ras petelur afkir yang dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan utama dalam pengolahan masakan pada pesta pernikahan.

Ayam ras petelur afkir merupakan ayam ras petelur yang sudah tidak produktif. Ayam ras petelur afkir memiliki 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, 2012:109). Sebagian peternak ayam ras petelur di Pasaman Barat tidak tertarik menjual ayam afkirnya karena dihargai rendah oleh konsumen, namun pada waktu tertentu daging ayam ras 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. Ayam ras petelur afkir biasanya memiliki daging yang keras atau alot (Hardjosworo dan Rukmiasih, 2009:44). Hal ini dikarenakan kualitas dari

daging ayam ras petelur 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 ras petelur afkir merupakan hasil pemotongan ayam petelur yang sudah tua dan tidak produktif. Daging ayam ras petelur 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 kelebihananya produk hasil olahan daging ayam afkir akan menjadi lebih kenyal (*Chuaynukool et al, 2007:01*). Upaya yang dapat dilakukan agar daging ayam ras petelur afkir menjadi lebih lunak adalah dengan mengolah daging menjadi bentuk *restructured meats*. Menurut (*Purnomo, 1999:104*), *restructured meats* merupakan teknik pengolahan daging dengan memanfaatkan daging kualitas rendah atau memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil atau tidak beraturan, kemudian melekatkannya kembali menjadi ukuran yang lebih besar dan membentuk suatu produk olahan. Berbagai bentuk produk *restructured meats* antara lain : bakso, sosis, dan *nugget*. Dengan demikian penulis ingin mengolah daging ayam ras petelur afkir kedalam bentuk *nugget* karena nugget merupakan salah satu makanan yang sangat digemari oleh masyarakat. Maka melalui pengolahan daging ayam ras petelur afkir menjadi *nugget*

tersebut dapat meningkatkan kualitas hasil produksi ayam afkir sekaligus menambah nilai jual produk masyarakat. Menurut (Purnomo,1999:104), alasan lain faktor pemilihan produk *nugget* dengan memanfaatkan daging ayam afkir dikarenakan daging ayam afkir merupakan daging ayam yang kualitasnya mulai menurun dan memiliki kadar kolagen tinggi sehingga dibuatlah produk dengan sistem *restructured*.

Salah satu proses pengolahan produk makanan yang menggunakan sistem *restructured* terdapat pada pengolahan *nugget*. Berdasarkan pendapat yang sudah dikemukakan oleh (Suwoyo, 2006:06) “Produk *Nugget* merupakan salah satu pangan hasil pengolahan daging yang memiliki cita rasa khas daging biasanya berwarna kuning keemasan”. Pendapat berikutnya dikemukakan oleh (Yuyun, 2007:34) “*Nugget* adalah bentuk olahan daging yang diperoleh dengan cara penggilingan, penambahan bumbu, mencetak, melapisi (*coating*) dengan tepung. *Nugget* termasuk salah satu hasil olahan pangan yang bersifat *ready to cook* yang dikemas dalam bentuk beku dan terkandung bahan pangan sumber niasin (Vitamin B3), vitamin B6, asam *pantotenat* dan *riboflavin* (vitamin B2), sumber mineral selenium, *fosfor*, dan *zinc*.

Nugget sudah banyak ditemukan di *mini market*, swalayan dan tempat-tempat perbelanjaan yang memiliki lemari penyimpanan dalam kondisi beku (*frozen*). *Nugget* memiliki cita rasa khas daging dan berwarna kuning keemasan. Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik melakukan penelitian tentang pemanfaatan daging ayam petelur afkir yang diolah

menjadi *nugget*. Dengan mengolah ayam petelur afkir menjadi *nugget* merupakan salah satu bentuk penganeekaragaman bahan pangan serta dapat meningkatkan nilai ekonomis dari ayam petelur afkir tersebut. Penelitian yang akan penulis lakukan berjudul “**Pembuatan *Nugget* Ayam Ras Petelur Afkir**”.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

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

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Memperkenalkan kepada masyarakat tentang olahan *nugget* ayam ras petelur afkir.
2. Dapat meningkatkan nilai ekonomis ayam ras petelur afkir.
3. Dapat menambah daya guna ayam ras petelur afkir.
4. Dapat menambah wawasan dan ilmu penulis dalam melakukan eksperimen.
5. Sebagai salah satu syarat memperoleh gelar diploma tiga.