

**PEMBUATAN BAKSO DARI DAGING PUYUH**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan Sebagai Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar  
Diploma III (D3) Program Studi Tata Boga*



Oleh:

**Yulia Sri Eka Putri**  
15079045/2015

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2018**

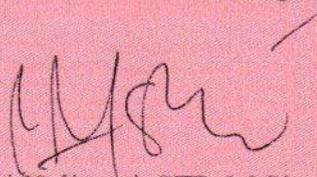
**HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR**

**Pembuatan Bakso Daging Puyuh**

Judul : Pembuatan Bakso Daging Puyuh  
Nama : Yulia Sri Eka Putri  
BP / NIM : 2015 / 15079045  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Padang, November 2018

Disetujui Oleh Pembimbing



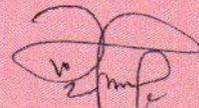
Rahmi Holinesti, STP, M.Si  
NIP 19801009 200801 2001

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

## PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Yulia Sri Eka Putri  
NIM : 15079045  
Judul : Pembuatab Bakso Daging Puyuh  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

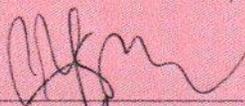
Dinyatakan lulus tetelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Tim Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang

Padang, November 2018

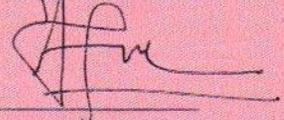
Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

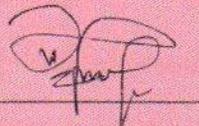
Ketua : Rahmi Holinesti, STP, M.Si 1.



Anggota : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si 2.



Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si 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 bertandatangan dibawah ini :

Nama : Yulia Si Eka Putri  
NIM : 15079045  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

#### **“Pembuatan Bakso Daging Puyuh”**

Adalah benar merupakan hasil karya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, November 2018

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

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

Saya yang menyatakan,



Yulia Sri Eka Putri  
NIM.15079045

## **ABSTRAK**

**Yulia Sri Eka Putri, 2018.** “Pembuatan bakso daging puyuh” Proyek akhir.  
Padang: Program Studi D3 Tata Boga Jurusan  
Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata  
dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Mengolah daging puyuh menjadi bakso dapat menjadi salah satu bentuk peanekaragaman pangan yang bergizi serta secara tidak langsung dapat melestarikan ternak puyuh di Indonesia khususnya. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah: 1) Dapat membuat bakso daging puyuh, 2) Mendeskripsikan kualitas bakso daging puyuh dilihat dari segi bentuk, warna, tekstur, rasa dan aroma dengan melakukan sebuah penelitian. Jenis penelitian yang digunakan dalam proyek akhir ini adalah eksperimen yaitu melakukan pembuatan bakso dari daging puyuh dengan 4 kali ulangan yang dilakukan di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Adapun yang bertindak sebagai panelis adalah mahasiswa Tata Boga yang telah lulus pada mata kuliah pengawetan dan teknologi pangan. Berdasarkan uji organoleptik setelah melakukan 4 kali ulangan menghasilkan bentuk bulat dengan persentase 90%, bentuk seragam 90%, warna coklat muda 70%, aroma harum 90%, tekstur kenyal 90% dan rasa gurih 90%. Harga jual daging puyuh adalah Rp 23.214,- per 200 gram.

**Kata Kunci: Bakso, Daging Puyuh, Kualitas**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan judul “**Pembuatan Bakso Daging Puyuh**”. Dalam proses penelitian, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D, Selaku dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku ketua Prodi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku dosen Pembimbing Proyek Akhir.
5. Ibu Prof. Dr .Ir. Anni Faridah, M.Si selaku dosen Penguji Proyek Akhir.
6. Bapak/ibu Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negri Padang.
7. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negri Padang.
8. Kedua Orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.

9. Kepada teman teman-teman yang memberikan dukungan dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini.
10. Terimakasih juga buat abg dan kakak yang telah banyak memberi dukungan dan semangat pada penulis.
11. Terimakasih buat robby perdana syaiti yang telah banyak memberi semangat kepada penulis agar tidak mudah putus asa.

Dalam penulisan 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 penulis dimasa yang akan datang.

Akhir dari kata semoga penulis berharap proyek akhir ini dapat bergunaan bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, November 2018

Yulia Sri Eka Putri

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	4
C. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Bakso .....	5
B. Burung Puyuh .....	8
C. Teknik Pembuatan Bakso .....	9
D. Resep Standar Bakso Daging Ayam Afkir .....	10
E. Bahan-bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Bakso Ayam Afkir .....	12
F. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Bakso Ayam Afkir .....	15
G. Kualitas Bakso Ayam Afkir .....	19
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian .....	24
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	24
C. Pemilihan Bahan .....	24
D. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakso Daging puyuh .....	26
E. Proses Pengolahan Bakso Daging puyuh .....	27
F. Bagan Pembuatan Bakso Daging puyuh .....	29
G. Jenis Data dan Sumber Data .....	30
H. Tahap Uji Organoleptik .....	31
I. Uji Organoleptik .....	31
J. Analisis Data .....	33
<b>BAB IV TEMUAN</b>	
A. Deskripsi Data .....	34
B. Pembahasan .....	34
C. Analisis Harga.....	35
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	48
B. Saran .....	49
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Resep Pembuatan Bakso Daging Ayam.....	11
2. Resep Bakso Daging puyuh .....	27
3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (seragam) Bakso Daging Puyuh.....	36
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat (Berukuran Diameter 2 cm) Bakso Daging Puyuh.....	37
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Coklat Muda) Bakso Daging Puyuh.....	38
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum) Bakso Daging Puyuh .....	39
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas (Kenyal) Bakso Daging Puyuh .....	40
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) Bakso Daging Puyuh .....	41
9. Anggaran Biaya Penggunaan Daging Puyuh dalam Pembuatan Bakso.....	46

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Burung puyuh.....	9
2. Bakso Daging Ayam .....	5
3. Bagan Pembuatan Bakso Daging puyuh .....	29
4. Bawang putih .....	55
5. Tepung Tapioca .....	56
6. Tepung Terigu .....	56
7. Daging puyuh dan daging ayam .....	57
8. Putih telur .....	57
9. Timbangan digital .....	59
10. Panci Rebusan .....	59
11. Bowl .....	60
12. Kompor .....	59
13. Blender .....	60
14. Panelis .....	61

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Petunjuk pengisian angket penggunaan daging puyuh dalam pembuatan bakso daging puyuh .....	59
2. Dokumentasi Penelitian .....	64

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Sebagai negara kepulauan Indonesia sangat cocok untuk dijadikan sentra bisnis peternakan. Luas daratan Indonesia yang mencapai jutaan km<sup>2</sup> sangat mendukung kegiatan peternakan yang tentunya membutuhkan lahan yang luas. Posisi Indonesia yang ada di daerah tropis juga sangat mendukung aktivitas usaha peternakan. Posisi geografis ini memungkinkan wilayah Indonesia untuk disinari matahari dan dijatuhi hujan sepanjang tahun. Hal ini membuat kebutuhan untuk berbagai kegiatan usaha peternakan seperti air dan pakan hijauan bisa didapatkan dengan mudah di Indonesia. (Siti, 2018. <https://carasiti.wordpress.com/2016/06/07/majukan-peternakan-indonesia-bersama-ilmuhewan-com/>, diakses tanggal 14 Oktober 2018) Akan tetapi tidak banyak masyarakat Indonesia yang menyadari hal tersebut. Sehingga masih sedikit masyarakat Indonesia yang hanya menjadikan beternak sebagai usaha sampingan bukan prioritas. Namun seiring berkembangnya waktu masyarakat mulai memahami bahwa manfaat beternak selain sebagai sumber penghasilan peternakan juga merupakan sektor yang sangat penting dalam pemenuhan kebutuhan protein hewani bagi tubuh manusia.

Usaha peternakan yang banyak diminati oleh masyarakat saat ini salah satunya adalah usaha peternakan unggas. Hal ini dikarenakan peternakan unggas merupakan usaha yang dapat dimulai dari skala usaha rumah tangga hingga skala usaha besar. Salah satu peternakan unggas yang saat ini kembali

diminati oleh masyarakat adalah peternakan puyuh. Burung puyuh merupakan salah satu komoditi unggas yang semakin populer di Indonesia. Lukluil Maknun, Sri Kismiati dan Isna Mangisah (2005) berpendapat bahwa mulai banyak masyarakat yang berminat memelihara burung puyuh dan peningkatan jumlah masyarakat yang mengkonsumsi produk-produk yang berbahan dasar burung puyuh baik berupa telur maupun daging. Keunggulan burung puyuh lainnya adalah cara pemeliharaannya yang tidak sulit, cepat berproduksi dan memiliki daya tahan tubuh yang tinggi terhadap penyakit. Selain diambil telurnya, daging puyuh juga merupakan makanan yang lezat dan bernilai gizi tinggi. Telur puyuh mengandung 13,6% protein dan 8,2% lemak (Nugroho dan Mayun, 1990) yang tidak kalah dengan nilai gizi telur ayam ras yang mengandung 12,8% protein dan 11,5% lemak (Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1989). Populasi puyuh di Jawa Tengah sebanyak 4.741.170 ekor pada tahun 2013 dengan tingkat pertumbuhan sebesar 3,75%. Produksi telur puyuh pada tahun 2013 yaitu 7.059.767 kg dan 2,60% diantaranya ditetaskan (Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Jawa Tengah, 2014).

Namun di Sumatera Barat sendiri masih sedikit sekali peternak yang tertarik dengan budidaya puyuh. Peternak puyuh yang ada sebagian besar masih berskala kecil dan didasarkan pada hobi. Padahal setelah melihat besarnya minat konsumsi masyarakat terhadap telur puyuh, membuktikan bahwa puyuh memiliki prospek bisnis yang menjanjikan. Untuk itu, perlu dilakukan usaha untuk menarik perhatian masyarakat agar mulai melirik usaha

budidaya puyuh. Salah satu upaya yang bisa dilakukan adalah berinovasi dengan menciptakan olahan makanan yang belum pernah dibuat sebelumnya yang berbahan dasar puyuh. Tidak hanya telur, namun juga dagingnya. Salah satu olahan makanan yang dapat dibuat dari daging puyuh adalah bakso daging puyuh. Dimana puyuh yang digunakan adalah puyuh yang tidak lagi berproduksi atau afkir sehingga puyuh tersebut masih bisa dimanfaatkan meski tidak lagi menghasilkan telur.

Dengan mengolah daging puyuh menjadi bakso diharapkan dapat menjadi salah satu bentuk peanekaragaman pangan yang bergizi serta secara tidak langsung dapat melestarikan ternak puyuh di Indonesia khususnya Sumatera Barat. Melalui pengolahan daging puyuh menjadi bahan utama dalam pembuatan bakso, diharapkan dapat meningkatkan produksi daging puyuh dan memvariasikan berbagai hasil olahan bakso sehingga dapat meningkatkan nilai jual produk bakso itu sendiri.

Selain itu, penggunaan daging puyuh dalam pembuatan bakso didasari oleh tekstur yang keras pada daging puyuh jika hanya diolah dengan cara digoreng atau di bakar sehingga sulit untuk dikosumsi, maka dari itu menjadikan daging puyuh sebagai bahan pembuatan bakso adalah alternatif yang cukup tepat.

Dilatarbelakangi hal-hal yang sudah dijelaskan diatas maka penulis tertarik untuk meneliti tentang pembuatan bakso dari daging puyuh. Penelitian ini meliputi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Oleh karena itu penelitian ini diberi judul **“Pembuatan Bakso dari Daging puyuh”**.

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat membuat bakso daging puyuh
2. Mendeskripsikan kualitas bakso daging puyuh dilihat dari segi:
  - a. Bentuk
  - b. Warna
  - c. Tekstur
  - d. Aroma
  - e. Rasa

## **C. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat penelitian ini adalah:

1. Meenimbulkan ketertarikan masyarakat untuk budidaya puyuh.
2. Memberi informasi kepada mahasiswa tentang penggunaan daging puyuh dalam pembuatan bakso yang bermanfaat bagi mahasiswa, khususnya bagi orang-orang yang bergerak di Jasa Boga
3. Meningkatkan nilai ekonomis daging puyuh
4. Memberi sumbangan ilmu pengetahuan di bidang ketatabogaan.
5. Memberikan pengalaman kepada peneliti dalam melakukan percobaan pembuatan bakso daging puyuh
6. Penelitian juga sebagai syarat menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.