

**PEMBUATAN OTAK-OTAK DARI AYAM AFKIR  
PROYEK AKHIR**

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



**Oleh:**

**SITA PUTRI DEWI  
NIM: 18079078/2018**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2021**

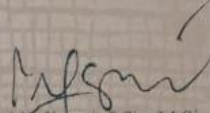
**HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR**

**Pembuatan Otak-otak Dari Ayam Afkir**


Judul : Pembuatan Otak-otak Dari Ayam Afkir  
Nama : Sita Putri Dewi  
NIM : 18079078  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2021

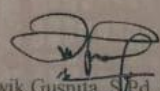
Disetujui oleh Pembimbing

  
Rahmi Holinesti, S.Tp, M.Si  
NIP. 19801009 200801 2014

Ketua Jurusan IKK FPP UNP

  
Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19610314 198603 201

Ketua Prodi D3 Tata Boga

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

### PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Sita Putri Dewi  
NIM : 18079078  
Judul : Pembuatan Otak-otak Dari Ayam Afkir  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

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

Padang, November 2021

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Rahmi Holinesti, S.Tp, M.Si

1. 

Anggota : Sari Mustika, S.Pt, 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  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131  
Telp. (0751) 7051186 e-mail : ikkfouno@email.com

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Sita Putri Dewi  
NIM : 18079078  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul: **Pembuatan Otak-otak Dari 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 hukum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,  
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novri - S. Pd, M. Si  
NIP. 197611172003122002

Saya yang Menyatakan



Sita Putri Dewi  
NIM. 18079078

## ABSTRAK

**Sita Putri Dewi. 2021.** “Pembuatan Otak-otak dari Ayam 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 otak-otak dari daging ayam ras petelur afkir, 2) mendeskripsikan kualitas otak-otak dari ayam ras petelur afkir dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen yaitu mencoba membuat otak-otak dari daging ayam ras petelur afkir dengan melaksanakan tiga kali pengulangan. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2021 di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah 3 orang Dosen Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang yang ahli dalam bidangnya. Untuk mengetahui kualitas otak-otak daging ayam ras petelur afkir dilakukan uji organoleptik dengan menggunakan 3 orang panelis yaitu dosen tata boga yang ahli dalam bidang Pengawetan Makanan dan Teknologi Pangan.

Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas otak-otak ayam petelur afkir dari segi bentuk adalah cukup oval lonjong dan cukup seragam, bewarna putih keabu-abuan, beraroma harum otak-otak ayam, bertekstur kenyal dan berserat halus dan memiliki rasa gurih. Harga jual otak-otak ayan ras petelur afkir per 200 gram adalah Rp. 17.000,-.

Kata Kunci : Ayam Petelur Afkir, Otak-otak, 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 Otak-otak 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, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfa Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
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 Kepala Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, Selaku Penasehat Akademik dan Pembimbing Tugas Akhir

yang telah memberikan kemudahan pelayanan, masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

5. Ibu Sari Mustika, S.Pt, M.Si, selaku dosen penguji proyek akhir
6. Ibu Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T, selaku dosen penguji proyek akhir.
7. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Papa, Mama dan seluruh keluarga besar yang telah memberikan do'a, dorongan moril dan materi yang tak terhingga dalam penyelesaian studi.
9. Sahabat-sahabat seperjuangan D3-Tata Boga 2018, teristimewa Sahabat, Yudi, Reda, Siska, Mutiara dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan Tugas Akhir.

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, November 2021

Sita Putri Dewi

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN AWAL</b> .....	
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b> .....	<b>5</b>
A. Otak-otak .....	5
B. Ayam Afkir.....	11
C. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan otak-otak ayam afkir	13
D. Alat yang digunakan dalam pembuatan otak-otak .....	16
E. Resep Standar Otak-Otak .....	21
F. Kualitas otak-otak.....	22
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b> .....	<b>26</b>
A. Jenis Penelitian .....	26
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	26
C. Pemilihan Bahan.....	26
D. Alat yang digunakan dalam pembuatan otak-otak ayam afkir .....	27
E. Proses Pengolahan Ayam Afkir Dalam Pembuatan Otak-otak .....	28
F. Jenis Data dan Sumber Data .....	29
G. Bagan Pembuatan Otak-otak Ayam Afkir.....	31
H. Uji Organoleptik .....	32
I. Tahap Penelitian .....	32
J. Analisis Data .....	34
<b>BAB IV TEMUAN</b> .....	<b>36</b>
A. Deskripsi Data .....	36
B. Pembahasan .....	44
C. Analisis Harga .....	51
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	<b>53</b>
A. Kesimpulan.....	53
B. Saran .....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>55</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>57</b>



## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
Gambar 1. Otak-otak Bakar .....	7
Gambar 2. Otak-otak Goreng .....	7
Gambar 3. Otak-otak Frozen.....	8
Gambar 4. Ayam Ras Petelur Afkir .....	11
Gambar 5. Bagan pembuatan otak-otak ayam afkir.....	31

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
Tabel 1. Komposisi zat gizi ayam ras per 100 gram .....	12
Tabel 2 . Resep otak-otak ikan gabus .....	21
Tabel 3. Resep otak-otak ayam afkir.....	28
Tabel 4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk ( oval lonjong ukuran 7cm x 2cm x 1.5cm) otak-otak Ayam Ras Petelur Afkir.....	37
Tabel 5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (seragam) otak-otak Ayam Ras Petelur Afkir.....	38
Tabel 6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (putih keabu-abuan) otak-otak Ayam Ras Petelur Afkir.....	39
Tabel 7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum) otak-otak ayam ras petelur afkir.....	40
Tabel 8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tektur (Kenyal) otak-otak Ayam Ras Petelur Afkir.....	41
Tabel 9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tektur (Berserat Halus) otak-otak Ayam Ras Petelur Afkir.....	42
Tabel 10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) otak-otak Ayam Ras Petelur Afkir.....	43
Tabel 11. Anggaran Biaya Pembuatan Bakso Ayam Afkir .....	51

## **DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
LAMPIRAN I. Surat Permohonan Penelitian .....	57
LAMPIRAN II. Surat Rekomendasi .....	58
LAMPIRAN III. Surat Permohonan Pembimbing Tugas Akhir.....	59
LAMPIRAN IV. Surat Izin Melaksanakan Penelitian .....	60
LAMPIRAN V. Surat Izin Melaksanakan Penelitian .....	62
LAMPIRAN VI. Dokumentasi Penelitian .....	63
LAMPIRAN VII. Petunjuk Pengisian Angket.....	66

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Palembang merupakan salah satu wilayah di Indonesia yang memiliki berbagai macam makanan khas, salah satunya adalah otak-otak, otak-otak ini sangat populer disekitaran selat malaka dan selat karimata. Otak-otak sangat mudah ditemukan didaerah palembang dengan cara pengolahannya yang tradisonal yakni dibakar menggunakan bara api. Otak-otak merupakan produk olahan dari daging ikan yang dicampuri dengan tepung tapioka dan bumbu yaitu, santan, garam, gula, lada, bawang merah dan bawang putih yang dibaluti dengan daun pisang kemudian dibakar. Otak-otak merupakan modifikasi produk olahan berbahan dasar surimi, seperti bakso, nugget, sosis, empek-empek dan lain-lain (Ahmad et al.2015).

Produk otak-otak yang paling terkenal adalah otak-otak ikan tenggiri. Menurut Agustini dkk., (2006) “Pada umumnya proses pengolahan otak-otak menggunakan bahan baku daging ikan yang sudah dihaluskan (diblender) dan ditambahkan dengan bahan tambahan pangan yang dicampur menjadi satu, pada saat proses pengolahan otak-otak”. Otak-otak sudah banyak ditemukan di *mini market*, swalayan dan tempat-tempat perbelanjaan yang memiliki lemari penyimpanan dalam kondisi beku (*frozen*). Otak-otak memiliki cita rasa khas daging dan berwarna putih keabu-abuan.

Daging banyak dimanfaatkan oleh masyarakat dikarenakan mempunyai rasa yang enak dan kandungan gizi yang tinggi. Daging yang paling banyak

dimanfaatkan dan banyak diminati oleh masyarakat adalah ayam. Selain daging ayam kampung dan boiler ada juga daging ayam afkir yang dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan utama dalam pengolahan masakan adat pada pesta pernikahan maupun syukuran. Ayam petelur afkir merupakan ayam ras petelur yang sudah tidak produktif lagi.

Ayam afkir memiliki berat tubuh antara 2 kg – 2,5 kg, pada usia antara 18 – 20 bulan atau sekitaran 96 minggu ayam siap dikeluarkan dari kandangnya prasetyo (2012:57) “ayam petelur afkir biasanya memiliki daging yang keras atau alot”. Sehingga kurang diminati oleh masyarakat dan menurunnya nilai jual ayam afkir. Untuk itu agar lebih meningkatkan kembali nilai jual dan kualitas ayam afkir, perlu dilakukan inovasi baru dalam pengolahan daging ayam afkir menjadi produk baru yang dapat disajikan kapan saja dan mudah dalam pengolahannya.

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. Olahan ayam afkir dapat meningkat diatas penjualan ayam petelur biasanya serta dapat dikonsumsi oleh siapa saja dan kapan saja. Daging ayam afkir merupakan hasil potongan ayam petelur yang sudah tua atau tidak produktif lagi. Daging ayam afkir memiliki sifat yang lebih liat dibandingkan dengan daging ayam potong sehingga sulit untuk dihancurkan, hal ini terjadi seiring dengan meningkatnya umur ternak maka

kadar kolagen akan semakin bertambah namun kelebihannya produk hasil olahan daging ayam afkir akan menjadi lebih kenyal upaya yang dilakukan adalah mengiling ayam afkir sampai halus.

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

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah.

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

### **C. Manfaat Penelitian**

1. Dapat memperkenalkan kepada masyarakat tentang olahan dari ayam afkir.
2. Menganekaragaman olahan ayam afkir sebagai produk berupa pembuatan otak-otak.
3. Dapat meningkatkan nilai ekonomis ayam afkir.
4. Dapat menambah nilai guna ayam afkir.
5. Dapat menambah wawasan dan ilmu penulis dalam melakukan eksperimen.
6. Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar diploma tiga.