

PEMBUATAN SOSIS SOLO DENGAN ISIAN DAGING AYAM AFKIR

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai Persyaratan untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md)
Pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**RAISHA SYAFRI
NIM: 2020/20079050**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2024**

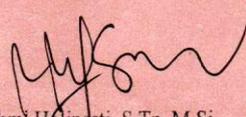
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembuatan Sosis Solo Dengan Isian Daging Ayam Afkir

Judul : Pembuatan Sosis Solo Dengan Isian Daging Ayam Afkir
Nama : Raisha Syafri
NIM : 20079050
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2024

Disetujui oleh Pembimbing



Rahmi Holinesti, S.Tp, M.Si
NIP. 198010092008012014

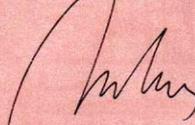
Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Dr. Weni Nelma, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 197907271003122002

Koordinator Prodi D3 Tata Boga



Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T.
NIP. 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Pembuatan Sosis Solo Dengan Isian Daging Ayam Afkir
Nama : Raisha Syafri
NIM : 20079050
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

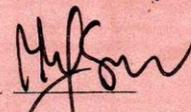
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, Februari 2024

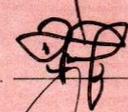
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

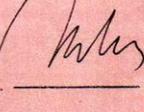
Ketua : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

1. 

Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, 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
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7051186 e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Raisha Syafri
Nim : 20079050
Program Studi : D III Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir saya dengan judul **Pembuatan Sosis Solo Dengan Isian Daging 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 hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

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

Padang, Februari 2024

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Saya yang menyatakan

Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 197907272003122002



Raisha Syafri
NIM. 20079050

ABSTRAK

Raisha Syafri. 2024 “Pembuatan Sosis Solo Dengan Isian Daging *Ayam Afkir*”
Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas dan pembuatan Sosis Solo dengan isian daging ayam afkir dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah meningkatkan penganekaragaman hasil olahan ayam afkir dalam pembuatan Sosis Solo penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan pada percobaan penggunaan ayam afkir pada pembuatan Sosis Solo. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan mendeskripsikan kualitas bentuk seragam dan bentuk gulungan memanjang, kualitas warna pada Sosis Solo dengan isian daging ayam afkir adalah kuning keemasan, kualitas tekstur Sosis Solo dengan isian daging ayam afkir adalah padat, kualitas aroma pada Sosis Solo dengan isian daging ayam afkir adalah harum, kualitas rasa pada Sosis Solo dengan isian daging ayam afkir adalah gurih. Harga jual Sosis Solo dengan isian daging ayam afkir adalah Rp. 20.000/ porsi (isi 5 pcs Sosis Solo)

Kata Kunci: Sosis Solo, Ayam Afkir, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat ALLAH SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“Pembuatan Sosis Solo Dengan Isian Daging Ayam Afkir”**. Tugas akhir ini ditulis untuk memenuhi persyaratan gelas Diploma III Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moril maupun materi. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd., M.Pd.T. selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T. selaku Koordinator Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Penasehat Akademik dan Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan saran serta masukkan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
5. Ibu Sari Mustika, S.Pt., M.Si. Selaku Kepala Labor Tata Boga.

6. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si. Selaku Dosen Penguji I Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Ibu Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T. Selaku Dosen Penguji II Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Bapak/Ibu Dosen beserta staff Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Keluarga tercinta yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian serta do'a yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.
10. Sahabat-sahabat seperjuangan D3 Tata Boga 2020 dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan tugas akhir.

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkat dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap tugas akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Aamiin.

Padang, 22 Februari 2024

Raisha Syafri

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	2
C. Manfaat Penelitian	3
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Sosis Solo	4
1. Sejarah Sosis Solo	4
2. Pengertian Sosis Solo.....	5
B. Ayam Afkir.....	6
C. Cara Membuat Ragout Ayam Afkir.....	7
D. Resep Standar Sosis Solo.....	9
E. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Sosis Solo	10
F. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Sosis Solo.....	16
G. Kualitas Sosis Solo	24
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	28
B. Tempat dan Waktu Penelitian	28
C. Pemilihan Bahan.....	28
D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Sosis Solo	31
E. Proses Pengolahan Sosis Solo Dengan Isian Daging Ayam Afkir ..	32
F. Bagan Pembuatan Sosis Solo Dengan Isian Daging Ayam Afkir ...	35
G. Jenis dan Sumber Penelitian.....	36

H. Tahap Penelitian	37
I. Uji Organoleptik	39
J. Analisis Data	39
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Data	41
B. Pembahasan	46
C. Analisis Data	53
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	56
B. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	60

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Sosis Solo	5
Gambar 2 Ayam Afkir	6
Gambar 3 Daging Ayam	7
Gambar 4 Proses Pembuatan <i>Ragout</i> Ayam Afkir	10
Gambar 5 Kentang	11
Gambar 6 Bawang Bombay.....	12
Gambar 7 Bawang Putih	12
Gambar 8 Lada Bubuk	13
Gambar 9. Margarine.....	14
Gambar 10. Tepung Terigu.....	14
Gambar 11. Garam	15
Gambar 12. Telur	15
Gambar 13. Minyak Goreng.....	16
Gambar 14. Timbangan Bahan.....	17
Gambar 15. Sendok Ukur.....	17
Gambar 16. Pisau.....	18
Gambar 17. Talenan (<i>Cutting Board</i>).....	19
Gambar 18. Lap Kerja.....	19
Gambar 19. Kompor Gas	20
Gambar 20. <i>Sauce Pot</i>	21
Gambar 21. Wajan Pengorengan	21
Gambar 22. Alat Pengukus (<i>Boiling Pan</i>).....	22
Gambar 23. <i>Mixing Bowl</i>	22
Gambar 24. Spatula Kayu	23
Gambar 25. Diagram Alir Pembuatan Sosis Solo Ayam Afkir	35
Gambar 26. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk.....	41
Gambar 27. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk.....	42

Gambar 28. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Warna Sosis Solo Dengan Resep Kontrol Dan Ayam Afkir.....	43
Gambar 29. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Sosis Solo Dengan Resep Kontrol Dan Ayam Afkir.....	44
Gambar 30. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Aroma Sosis Solo Dengan Resep Kontrol Dan Ayam Afkir.....	45
Gambar 30. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa Sosis Solo Dengan Resep Kontrol Dan Ayam Afkir.....	46

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Resep Standar Sosis Solo.....	9
Tabel 2 Resep Sosis Solo Ayam Afkir.....	33
Tabel 3 Anggaran Biaya Pengolahan Sosis Solo.....	53
Tabel 4 Anggaran Biaya Pengolahan Sosis Solo.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Alat	60
2. Dokumentasi Bahan	61
3. Dokumentasi Pengolahan	63
4. Surat Rekomendasi	64
5. Surat Permohonan Proyek Akhir	65
6. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	66
7. Surat Tugas Pembimbing	67
8. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	68
9. Surat Penelitian	69
10. Surat Permohonan Panelis Penelitian.....	70
11. Surat Permohonan Sebagai Panelis	71
12. Petunjuk Pengisian Angket.....	72

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sosis Solo adalah makanan khas dari Kota Solo, Provinsi Jawa Tengah. Sosis Solo terbuat dari bahan dasar daging sapi atau ayam yang dicampur dengan rempah-rempah khas, seperti merica, bawang putih, dan ketumbar. Proses pengolahan yang teliti menghasilkan tekstur yang kenyal dan cita rasa yang gurih. Sosis Solo sering dihidangkan sebagai camilan atau makanan penutup dalam acara-acara khusus, perayaan, atau acara keluarga. Dengan cita rasa yang khas dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya, Sosis Solo terus menjadi bagian penting dalam menjaga keberagaman dan kekayaan kuliner Indonesia (Quena, 2020).

Ayam afkir merupakan ayam petelur yang sudah tidak produktif lagi dalam produksi telur sehingga penjual ayam memanfaatkan dagingnya untuk dijual lagi agar tidak mengalami kerugian. Ayam afkir merupakan ayam ras petelur yang sudah tua dan tidak bisa memproduksi telur (Holinesti dan Nurhayani, 2020). Holinesti dan Nurhayani (2020) menyampaikan daging ayam petelur afkir belum banyak diolah masyarakat dikarenakan kurangnya pengetahuan tentang pemanfaatan ayam petelur afkir sebagai produk pangan. Holinesti dan Annisa (2020) menambahkan dibanding ayam ras pedaging kualitas daging ayam petelur afkir jauh lebih rendah, namun ayam petelur afkir memiliki kandungan protein yang lebih tinggi. Ayam petelur afkir mengandung air 56 %, protein 25,4% sampai 31,5% dan lemak 1,3% tetapi

memiliki daging yang alot karena umurnya yang tua (Fahruzaky, 2020:82). Daging ayam petelur afkir juga memiliki kelemahan yaitu mudah rusak sehingga perlu adanya penanganan yang dilakukan seperti, pengawetan dan pengolahan menjadi sebuah produk olahan, seperti sosis, nugget, dendeng, abon, bakso dan lain-lain (Holinesti dan Nurhayani, 2020).

Ayam broiler merupakan jenis ras unggulan hasil persilangan dari bangsa-bangsa ayam yang memiliki daya produktivitas yang tinggi, terutama dalam memproduksi daging ayam. Daging ayam petelur afkir memiliki tekstur yang alot jika dibandingkan dengan ayam tipe broiler, hal ini karena umur ayam petelur afkir relatif lebih tua. Purnamasari (2017) menyatakan bahwa “daging ayam petelur afkir memiliki kualitas yang rendah karena pemotongan dilakukan pada umur relatif tua sehingga keempukan dagingnya lebih rendah dan kurang disukai oleh masyarakat”.

Pada penelitian ini penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pembuatan Sosis Solo Dengan Isian Daging Ayam Afkir”. Dengan harapan dapat meningkatkan nilai guna ayam afkir pada industri ternak pangan dan menjadi salah satu jenis makanan yang disukai oleh masyarakat.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini, yaitu:

1. Pembuatan Sosis Solo dengan isian daging ayam afkir.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas pembuatan Sosis Solo dengan isian daging ayam afkir dari segi bentuk, warna, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai guna ayam afkir.
2. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis.
3. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Sebagai referensi bagi mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan Sosis Solo khususnya kepada mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.