

PENGOLAHAN KEKIAN DENGAN ISI AYAM AFKIR

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya
(A.Md) pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga*

Universitas Negeri Padang



Oleh :

**MITHA CYNTIA
NIM 2020/20079031**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

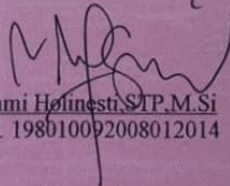
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pengolahan Kekian Dengan Isi Ayam Afkir

Judul : Pengolahan Kekian Dengan Isi Ayam Afkir
Nama : Mitha Cyntia
NIM : 20079031
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2023

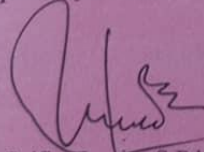
Disetujui oleh Pembimbing



Rahmi Holinesti, STP, M.Si
NIP. 198010092008012014

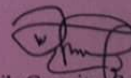
Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfia Nevrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Pengolahan Kekian Dengan Isi Ayam Afkir
Nama : Mitha Cyntia
NIM : 20079031
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

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

Padang, 16 Agustus 2023

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

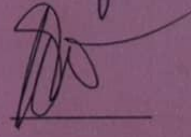
Ketua : Rahmi Holinesti,STP,M.Si

1. 

Anggota : Wiwik Gusnita,S.Pd,M.Si

2. 

Anggota : Dra.Wirmelis Syarif,M.Pd

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Mitha Cyntia
NIM : 20079031
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

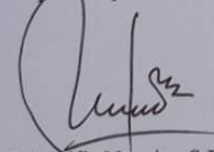
“Pengolahan Kekian Dengan Isi Ayam Afkir” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, Agustus 2023

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Mitha Cyntia
NIM. 20079031

ABSTRAK

Mitha Cyntia. 2023. “Pengolahan Kekian Dengan Isi 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 kekian dengan isi ayam afkir dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah meningkatkan penganekaragaman hasil olahan ayam afkir dalam pembuatan kekian. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan pada percobaan penggunaan ayam afkir pada pembuatan kekian. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan mendeskripsikan kualitas bentuk rapi dan seragam kekian dari ayam afkir adalah rapi dan seragam, kualitas warna kekian dari ayam afkir adalah kuning keemasan, kualitas aroma kekian dari ayam afkir adalah beraroma harum, kualitas tekstur kekian dari ayam afkir adalah kenyal, kualitas rasa kekian dari ayam afkir adalah gurih. Harga jual kekian dari ayam afkir adalah Rp. 12.000/Porsi (isi 6 potongan kekian).

Kata Kunci : Kekian, Ayam Afkir, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “ **Pengolahan Kekian Dengan Isi Ayam Afkir** “. Proyek Akhir ini diajukan sebagai persyaratan untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Dalam penulisan proyek akhir ini, penulis mendapat bantuan dan bimbingan serta petunjuk dari berbagai pihak, baik moral maupun material.

Untuk itu pada kesempatan ini, dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terimakasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd., Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novita, S.Pd, M.Si, selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnitas, S.Pd, M.Si, selaku Ketua Program Studi DIII Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen Penguji.
4. Ibu Cici Andriani, S.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen Penasehat Akademik dan Dosen Pembimbing Proyek Akhir.
6. Ibu Wirnelis Syarif, M. Pd Selaku Dosen Penguji.
7. Bapak/Ibu Staf Pengajar Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Bapak/Ibu Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

9. Saudara dan keluarga yang memberikan dukungan moril maupun materil serta do'a dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini.
10. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak/ibu dan rekan-rekan berikan mendapat imbalan dan berkah dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa manusia itu tidak luput dari kesalahan dan kekurangan, untuk itu apabila terdapat kekurangan dari proyek akhir ini penulis mohon maaf. Penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan penulis dimasa yang akan datang.

Akhir kata penulis ucapkan terimakasih atas perhatian yang telah diberikan. Semoga laporan Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya khususnya rekan-rekan Tata Boga.

Padang, Juli 2023

Mitha Cyntia

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| ABSTRAK | i |
| KATA PENGANTAR..... | ii |
| DAFTAR ISI..... | v |
| DAFTAR TABEL | vi |
| DAFTAR GAMBAR..... | vii |
| DAFTAR LAMPIRAN | viii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Tujuan Penelitian | 3 |
| C. Manfaat Penelitian | 3 |
| BAB II KAJIAN TEORI | 4 |
| A. Kekian..... | 4 |
| B. Ayam Petelur Afkir..... | 5 |
| C. Resep Standar..... | 8 |
| D. Bahan Yang Digunakan Dalam Pengolahan Kekian Ayam Afkir | 9 |
| E. Alat Yang Digunakan dalam Pengolahan Kekian Ayam Petelur Afkir .. | 15 |
| F. Teknik Pengolahan Kekian Ayam Petelur Afkir..... | 20 |
| G. Kualitas Kekian Dengan Isi Ayam Petelur Afkir | 23 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 29 |
| A. Jenis Penelitian | 29 |
| B. Tempat dan Waktu Penelitian | 29 |
| C. Alat Yang Digunakan dalam Pengolahan Kekian..... | 29 |
| D. Proses Pengolahan Kekian Dengan Isi Ayam Afkir | 30 |
| E. Bagan Proses Pengolahan Kekian dari Ayam Afkir | 34 |
| F. Jenis Data dan Sumber Data | 35 |
| G. Tahap Penelitian | 36 |
| H. Uji Organoleptik | 38 |
| I. Analisis Data | 38 |
| BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN | 40 |
| A. Deskripsi Data..... | 40 |
| B. Pembahasan | 46 |
| C. Analisis Harga | 54 |
| BAB V PENUTUP..... | 57 |
| A. Kesimpulan | 57 |
| B. Saran | 58 |
| DAFTAR PUSTAKA | 60 |
| LAMPIRAN..... | 63 |

DAFTAR TABEL

| Tabel | Halaman |
|---|----------------|
| 1. Kandungan Gizi Daging Ayam 100 g | 7 |
| 2. Alat Yang Digunakan dalam Pengolahan Kekian Ayam Petelur Afkir | 30 |
| 3. Alat Penyajian Kekian Ayam Petelur Afkir | 30 |
| 4. Anggaran Biaya | 54 |

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Halaman |
|---|----------------|
| 1. Kekian | 4 |
| 2. Ayam Petelur..... | 5 |
| 3. Ayam Petelur Afkir | 6 |
| 4. Bagan Proses Pengolahan Kekian Dengan Isi Ayam Petelur Afkir | 34 |
| 5. Diagram kualitas bentuk rapi | 40 |
| 6. Diagram kualitas bentuk seragam | 41 |
| 7. Diagram Kualitas Warna..... | 42 |
| 8. Diagram Kualitas aroma | 43 |
| 9. Diagram Kualitas tekstur..... | 44 |
| 10. Diagram Kualitas Rasa..... | 45 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran | Halaman |
|--|----------------|
| 1. Dokumentasi Penelitian | 63 |
| 2. Surat Rekomendasi..... | 69 |
| 3. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir..... | 70 |
| 4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir..... | 71 |
| 5. Surat Tugas Pembimbing | 72 |
| 6. Surat Izin Melakukan Penelitian | 73 |
| 7. Surat Izin Melaksanakan Penelitian | 74 |
| 8. Surat Permohonan Sebagai Panelis..... | 75 |
| 9. Surat Permohonan Panelis Penelitian | 76 |
| 10.Format Angket Uji Organoleptik | 77 |
| 12.Surat Tugas Menguji Proyek Akhir | 78 |
| 13.Kartu Konsultasi | 79 |

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kekian merupakan salah satu jenis produk olahan daging yang umumnya dibuat dengan menggunakan daging yang telah dilumatkan kemudian dibungkus menggunakan kulit kembang tahu. Kekian merupakan jenis produk yang termasuk ke dalam *fish jelly product*, dimana tekstur menjadi salah satu parameter penting dalam penentuan mutu. Kekenyalan produk kekian merupakan salah satu parameter yang menentukan kualitas kekian. Kekian merupakan salah satu produk pangan yang berasal dari cina (Tionghoa) yang biasanya dibuat menggunakan cincangan daging dan lemak babi. Namun dengan berjalannya waktu, kemudian kekian berkembang dan mulai mengikuti budaya dan lidah orang Indonesia dengan versi lain yaitu menggunakan daging ayam dan udang (Mustafida, Y. S dan Anggoro, 2019).

Ayam petelur afkir merupakan ayam petelur yang sudah tidak produktif lagi dalam produksi telur sehingga penjual ayam tersebut 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 umur 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).

Oleh karena itu, untuk meningkatkan harga jual serta minat masyarakat terhadap daging ayam petelur afkir ini, dapat diatasi dengan mengolah dagingnya menjadi produk makanan dengan harga jual yang bagus seperti kekian. Inovasi yang ingin dikembangkan oleh penulis disini ialah dengan mengubah bahan utama kekian yaitu daging ayam boiler yang digiling dengan daging ayam petelur afkir yang digiling. Mutu yang diharapkan tentu saja kekian tersebut memiliki bentuk yang rapi dan seragam, warna kuning keemasan, aroma harum, tekstur yang kenyal dan rasa yang gurih. Upaya yang harus dilakukan untuk mewujudkan hal tersebut yaitu dengan melakukan pengolahan yang baik dan benar.

Berdasarkan uraian di atas, ditemukan bahwa ayam petelur afkir dapat digunakan sebagai alternative pengganti penggunaan daging ayam dalam pembuatan kekian. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengolahan Kekian Dengan Isi Ayam Afkir”** jika penelitian ini berhasil, nantinya bisa menciptakan produk baru dibidang makanan.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat membuat olahan kekian menggunakan ayam petelur afkir.
2. Dapat mendeskripsikan pembuatan kekian ayam petelur afkir dari segi:
 - a. Bentuk
 - b. Warna
 - c. Tekstur
 - d. Aroma
 - e. Rasa

C. Manfaat Penelitian

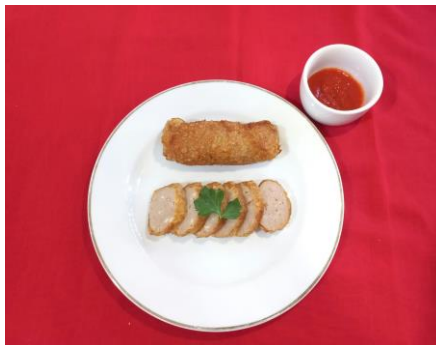
Adapun manfaat dari penelitian kekian dari ayam afkir adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan informasi bagi Mahasiswa Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Memberikan informasi yang bermanfaat tentang penggunaan ayam petelur afkir dalam pembuatan kekian.
3. Menambah pengalaman dalam penelitian penggunaan ayam petelur afkir dalam pembuatan kekian.
4. Untuk menyelesaikan program studi Diploma 3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

BAB II **KAJIAN TEORI**

A. Kekian

Kekian merupakan salah satu jenis produk olahan daging yang umumnya dibuat dengan menggunakan daging yang telah dilumatkan kemudian dibungkus menggunakan kulit kembang tahu. Kekian merupakan jenis produk yang termasuk ke dalam *fish jelly product*, dimana tekstur menjadi salah satu parameter penting dalam penentuan mutu. Kekenyalan produk kekian merupakan salah satu parameter yang menentukan kualitas kekian (Mustafida, Y. S dan Anggoro, 2019).



Gambar 1. Kekian
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2023)

Kekian merupakan salah satu produk pangan yang berasal dari cina (Tionghoa) yang biasanya dibuat menggunakan cincangan daging dan lemak babi. Namun dengan berjalannya waktu, kemudian kekian berkembang dan mulai mengikuti budaya dan lidah orang Indonesia dengan versi lain yaitu menggunakan daging ayam dan udang (Mustafida, Y. S dan Anggoro, 2019).

B. Ayam Petelur Afkir

1. Pengertian

Ayam petelur adalah ayam yang mempunyai sifat unggul dalam produksi telur atau ayam yang kemampuan produksi telurnya tinggi. Karakteristik ayam petelur yaitu bersifat *nervous* atau mudah terkejut, berbentuk tubuh ramping, cuping telinga berwarna putih, produksi telur tinggi, sekitar 200 butir/ekor/tahun, efisien dalam menggunakan ransum untuk produksi telur, dan tidak mempunyai sifat mengeram.



Gambar 2. Ayam Petelur
Sumber : Ira (2021)

Ayam petelur merupakan salah satu jenis unggas yang memiliki potensi untuk dipelihara secara komersial. Tujuan utama pemeliharaan ayam petelur adalah untuk menghasilkan telur, tetapi ayam ini dapat juga menghasilkan daging setelah habis masa produksinya (diafkirkan).

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.



Gambar 3. Ayam Petelur Afkir
Sumber: Muhamad Ali Akbar (2023)

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 umur yang tua (Fahruzaky, 2020:82). Daging ayam petelur afkir juga mempunyai 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).

Pemanfaatan daging ayam petelur afkir masih sangat kurang apabila dibandingkan dengan ayam pedaging, sedangkan setiap tahun ayam yang diafkir oleh industry penghasil telur selalu meningkat.

Pemanfaatan daging ayam petelur afkir merupakan salah satu upaya pemanfaatan hasil samping dari usaha peternakan ayam petelur yang dapat mendatangkan berbagai keuntungan (Tasse *et al.*, 2015).

2. Kadungan Gizi

Daging ayam mengandung gizi yang tinggi, protein pada ayam yaitu 18,2 g/100 g daging ayam, sedangkan lemaknya berkisar 25,0 g (Kemenkes RI, 2019). Untuk memperjelas zat yang dikandung daging ayam petelur, maka dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. Kandungan Gizi Daging Ayam Petelur dalam 100 g

| Komponen (Kandungan Gizi) | Jumlah |
|----------------------------------|---------------|
| Abu (g) | 0,9 |
| Air (g) | 55,9 |
| Besi (mg) | 1,5 |
| Karoten (mg) | 5 |
| Energi (kal) | 298 |
| Fosfor (mg) | 200 |
| Kalsium (mg) | 14 |
| Lemak (g) | 25,0 |
| Natrium (ml) | 109 |
| Niasin (mg) | 10,4 |
| Protein (gr) | 18,2 |
| Retinol (mg) | 245 |
| Riboflavin (mg) | 0,14 |
| Seng (mg) | 2,0 |

| | |
|--------------|------|
| Tembaga (mg) | 0,11 |
| Tiamina (mg) | 0,08 |

Sumber: Data Kemenkes Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2019.

C. Resep Standar Kekian

Resep standar yang digunakan sebagai bahan pembuatan kekian ini diperoleh ayam dan udang oleh Devina Hemawan (2021) dengan bahan-bahan sebagai berikut:

| Nama Bahan | Berat |
|----------------------------------|--------------|
| Daging ayam (boiler) | :400 gr |
| Udang, kupas | :50 gr |
| Garam | :3 gr |
| Gula | :30 gr |
| Merica | :5 gr |
| Penyedap | :5 gr |
| Bawang putih cincang halus | :20 gr |
| Batang daun bawang cincang halus | :40 gr |
| Tepung tapioca | :90 gr |
| Tepung beras | :40 gr |
| Putih telur | :33 gr |
| Saus tiram | :1 sdm |
| Minyak goreng | :30 ml |
| Kulit tahu | :8 lembar |
| Air es | :60 ml |

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak goreng, lalu campurkan kedalam irisan batang daun bawang.
2. Untuk adonan, masukkan daging ayam dan udang kedalam mangkuk, lalu tambahkan gula dan garam, aduk hingga berserat dan memutih.
3. Masukkan daun bawang, putih telur, bawang putih, tepung tapioca, tepung beras, saus tiram, penyedap, dan merica, aduk rata.
4. Tambahkan air es, aduk kembali.
5. Untuk kulit tahu, lap bersih kulit tahu, lalu potong menjadi beberapa bagian.
6. Tuang adonan 3 sdm di atas kulit tahu, lalu gulung.
7. Kukus kekian selama 15-20 menit.
8. Setelah matang, keluarkan, lalu goreng utuh kekian, goreng hingga kuning keemasan, tiriskan lalu potong-potong.
9. Kekian siap disajikan.

D. Bahan yang digunakan dalam pembuatan Kekian Ayam Petelur Afkir

Dalam pembuatan kekian ayam petelur afkir ini harus diperhatikan pemilihan bahan bakunya karena bahan tersebut dapat mempengaruhi hasil dari pembuatan kekian ayam petelur afkir. Apabila bahan yang digunakan baik, maka hasil pembuatannya juga akan baik.

Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kekian ayam petelur afkir diantaranya sebagai berikut:

1. Ayam Petelur Afkir

Ayam afkir merupakan ayam ras petelur yang sudah tua dan tidak bisa memproduksi telur (Holinesti dan Nurhayani, 2020). 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 a lot karena umur yang tua (Fahruzaky, 2020:82).

Menurut Suhaidi (2013) menyatakan bahwa “ Ayam afkir atau ayam petelur yang sudah tidak produktif dan biasa dijual untuk dikonsumsi dagingnya, sebaiknya masyarakat memperhatikan kondisi ayam agar tidak mempengaruhi kesehatan saat dikonsumsi”. Adapun fungsi ayam petelur afkir dalam pengolahan kekian yaitu dagingnya digunakan sebagai alternative pengganti bahan utama yaitu daging ayam boiler.

2. Udang

Udang merupakan salah satu pangan yang banyak digemari masyarakat karena mengandung gizi yang tinggi, memiliki aroma yang khas dan rasa yang lezat. Salah satu manfaat udang dalam pengolahan kekian adalah memberikan kandungan protein yang tinggi, namun

rendah lemak. Selain itu, udang mengandung mineral seperti kalsium, kalium, dan fosfor, serta sumber vitamin A dan Vitamin E yang baik untuk tubuh. Adapun fungsi penggunaan udang dalam pengolahan kekian yaitu sebagai bahan utama dalam pembuatan kekian.

3. Tepung Tapioka

Tepung tapioka adalah tepung yang terbuat dari pati singkong. Tepung ini berfungsi sebagai bahan pengisi, bahan pengental dan pengental dan sebagai pengikat antara protein dan air pada produk-produk olahan makanan. Fungsi lain tepung tapioca dalam pengolahan pangan adalah, meningkatkan daya mengikat air, memperkecil penyusutan, menambah berat produk, dan dapat menekan biaya produksi (Mahasanti, 2017). Ciri-ciri tepung tapioca yang berkualitas baik adalah tidak berbau apek, berwarna putih bersih, tidak menggumpal dan bersih dari kotoran.

4. Bawang putih (*Allium sativum*)

Bawang putih merupakan tumbuhan berumbi lapis atau siung yang bersusun, memiliki batang semu yang terbentuk dari pelepah daun dan termasuk dalam genus *Allium*. Akar bawang putih terdiri dari serabut-serabut kecil, setiap umbi bawang putih terdiri dari sejumlah anak bawang (siung) yang setiap siungnya terbungkus kulit lapis berwarna putih (Melaniya, 2021).

Bawang putih yang digunakan dalam pembuatan kekian adalah bawang putih yang berkualitas bagus. Adapun ciri-ciri bawang putih

yang berkualitas yaitu antara lain: butirannya utuh, tidak busuk dan segar, aromanya khas bawang putih. Dalam pembuatan kekian bawang putih berfungsi sebagai penghilang bau amis pada daging dan juga untuk menciptakan rasa yang gurih.

5. Garam

Garam adalah zat berbentuk padat, Kristal, dan berwarna putih yang merupakan hasil laut. Garam juga berfungsi sebagai pencegah tumbuhnya bakteri dimasakan. Garam adalah senyawa organik yang terdiri dari ion positif (kation) dan ion negative (anion) sehingga membentuk senyawa netral (tanpa bermuatan). Garam digunakan terutama sebagai bumbu penting untuk makanan, bahan baku pembuatan logam Na dan NaOH (bahan untuk pembuatan keramik, kaca, dan pupuk), sebagai zat pengawet (Djalil et al., 2019). Dalam penelitian ini, garam berperan penting memberi rasa gurih pada kekian.

6. Putih telur

Menurut pendapat (Suarti, dkk 2016) bahwa “Putih telur adalah sebagai bahan tambahan yang berfungsi sebagai pengikat bahan tambahan lainnya sehingga dihasilkan tekstur yang kuat dan kenampakan yang baik. Maka, putih telur berperan sebagai penstabil dan pengikat bahan sehingga kekian mempunyai tekstur yang kuat.

7. Gula

Gula pasir merupakan hasil dari batang tebu yang digiling dan diperas kemudian cairannya yang manis diolah menjadi gula. Gula

merupakan senyawa organik yang penting sebagai bahan makanan sumber kalori. Selain itu gula juga dipergunakan sebagai bahan pengawet makanan dan pencampuran obat-obatan. Gula berfungsi sebagai bahan pemanis, selain itu gula juga berfungsi mematangkan dan mengempukkan susunan sel, seperti untuk pengempukan protein tepung (Ismi Dwi, 2021). Pada pengolahan kue gula digunakan sebagai penetral rasa, sehingga gula digunakan hanya sedikit.

8. Penyedap rasa

Penyedap rasa dan aroma, penguat rasa, yaitu BTP yang dapat memberikan, menambahkan atau mempertegas rasa dan aroma. Contohnya monosodium glutamate (MSG) (Bachtiar, F, 2018).

9. Batang daun bawang

Daun bawang (*Allium Fistulosum*) merupakan salah satu tanaman yang dimanfaatkan sebagai bahan bumbu penyedap sekaligus pengharum masakan dan campuran berbagai masakan, daun bawang memiliki aroma yang spesifik sehingga masakan yang diberi daun bawang memiliki aroma harum dan memberikan cita rasa lebih enak dan lezat pada masakan nilai gizi yang dikandung oleh daun bawang juga tinggi, sehingga disukai oleh hampir setiap orang (Qibtiah, *et al.*, 2016),

10. Air es

Air es yang digunakan pada adonan seafood atau daging yang digiling dapat menjadikan masakan jadi lebih kenyal. Suhu yang

dingin akan membuat daging berkontraksi dan akhirnya jadi kenyal. Inilah alasan kenapa banyak resep pempek, bakso, dan otak-otak yang menggunakan air es sebagai bahan tambahannya.

11. Saus Tiram

Saus tiram adalah saus kental yang berwarna agak kehitaman dalam masakan Tionghoa yang dibuat dari bahan dasar tiram dan mempunyai rasa gurih dan asin. Saus tiram banyak digunakan sebagai bahan penyedap dalam berbagai jenis makanan khususnya masakan tionghoa (Hadibroto, 2018:13).

12. Kulit Tahu

Kulit Tahu merupakan produk pangan yang terbuat dari kacang kedelai. Selama perebusan susu kedelai, dalam panci dangkal terbuka, lapisan tipis atau kulit yang terutama terdiri dari kompleks protein-lipid kedelai terbentuk di permukaan cair. Film-film tersebut dikumpulkan dan dikeringkan menjadi lembaran kekuningan yang dikenal kulit tahu. Kulit tahu ini digunakan sebagai pembungkus adonan kekian.

13. Tepung beras

Tepung beras merupakan salah satu bahan dasar dari tepung komposit yang terdiri atas karbohidrat, lemak, protein, mineral dan vitamin. Tepung beras merupakan produk pengolahan beras yang paling mudah pembuatannya, beras digiling dengan penggiling *hammer mill* sehingga menjadi tepung. Tepung beras adalah bahan

makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Tepung beras pada pengolahan kekin digunakan sebagai bahan tambahan.

14. Minyak Goreng

Minyak goreng adalah minyak yang dipakai untuk menggoreng. Fungsi minyak goreng dalam pangan adalah sebagai penghantar panas, menambah rasa gurih, dan menambah nilai gizi, khususnya kalori dari bahan pangan. Minyak goreng yang digunakan dapat pula menjadi faktor yang mempengaruhi umur simpan pangan. Minyak goreng pada pengolahan kekin digunakan sebagai bahan tambahan dan untuk menggoreng kekin hingga kuning keemasan.

E. Alat yang digunakan dalam Pembuatan Kekian Ayam Petelur Afkir

Proses pengolahan suatu makanan membutuhkan peralatan yang dapat menunjang kelancaran pekerjaan agar dilaksanakan sesuai ketentuan. Pembuatan kekin ayam petelur afkir ini memerlukan peralatan masak diantaranya sebagai berikut:

1. Alat persiapan

a. Food Processor

Food processor adalah alat elektronik yang memiliki pisau yang dirancang untuk menghaluskan semua jenis makanan, mulai dari sayur-sayuran, buah-buahan, bawang, kacang, hingga daging bisa diproses dengan food processor (Selly J 2018). *Food Processor* atau blender adalah wadah yang dilengkapi mata pisau

yang digunakan untuk menghaluskan, mengaduk, menghancurkan aneka bumbu dapur atau bahan lainnya dengan menggunakan tenaga listrik. Dalam pembuatan kekian *food processor* berguna untuk menghaluskan bahan daging dalam pembuatan kekian.

b. Sendok

Sendok digunakan dalam proses persiapan dan menimbang bahan. Sendok makan adalah alat yang terbuat dari aluminium, sendok makan memiliki cekungan berbentuk oval atau bulat lonjong di satu ujung (Elida, 2019:61). Sendok pada pembuatan kekian ini digunakan untuk mengaduk semua bahan dan mengambil adonan yang akan ditimbang.

c. *Mixing Bowl*

Mixing bowl terbuat dari bahan stainless steel terbentuk cekung yang berfungsi untuk mencampurkan semua bahan serta tempat meletakkan adonan (Elida, 2019 : 106). Penggunaan *mixing bowl* sebagai tempat untuk meletakkan bahan bertujuan untuk menjaga kualitas *hygiene sanitasi* bahan agar bahan tidak terkontaminasi oleh bakteri pada saat proses pengolahan. Dengan demikian, makanan yang dihasilkan dalam proses pengolahan aman untuk dikonsumsi. *Mixing bowl* dalam pengolahan kekian berfungsi sebagai tempat meletakkan bahan yang telah di prepare terlebih dahulu sebelum diolah.

d. Timbangan

Timbangan merupakan alat yang digunakan untuk mengukur berat bahan kekian yang akan diolah. Menurut pernyataan Elida (2019 : 64), timbangan adalah alat yang digunakan dalam melakukan pengukuran massa suatu benda. Timbangan memiliki peran yang sangat penting dalam pengolahan karena jika takaran tidak sesuai dengan resep standar maka kekian yang dihasilkan tidak sesuai dengan yang diharapkan.

e. Talenan/ Cutting Board

Talenan adalah alat yang digunakan sebagai alas untuk mengiris atau memotong sayuran, kue dan bahan makanan lainnya menjadi bagian-bagian sesuai ukuran yang diinginkan. Umumnya talenan terbuat dari bahan kayu maupun plastik. Menurut Elida (2019:18), “ Talenan merupakan alas untuk memotong sayuran, kue dan bahan makanan lainnya yang berbahan dasar kayu maupun plastik”. Dalam pembuatan kekian ini talenan berfungsi sebagai alas untuk memotong daging ayam, mengiris batang daun bawang dan mencincang bawang putih.

f. Lap Kerja

Kebersihan adalah perkara yang paling penting dalam penyediaan makanan untuk menghindari adanya keracunan makanan. Kain pengelap merupakan salah satu alat pembersih

untuk membersihkan bengkel masakan (Taib, 2021). Pada proses pengolahan lap kerja berfungsi untuk membersihkan bagian kotor pada meja kerja dan kompor, serta sebagai pengering pada alat-alat yang digunakan.

g. Pisau/ Knife

Pisau adalah pemotong yang terbuat *stainless stell* berfungsi untuk memotong sebuah benda (Elida, 2019 : 79). Dalam pembuatan kekian pisau berfungsi untuk memotong daging ayam, mengiris batang daun bawang dan mencincang halus bawang putih.

2. Alat Pengolahan

a. Kompor

Kompor adalah perapian untuk memasak yang menggunakan minyak tanah, gas atau listrik sebagai bahan bakar. Kompor gas merupakan perabotan dapur untuk memasak yang menggunakan tenaga dari cairan gas di dalam tabung. Alhasil, energy panas tabung bernama LPG menimbulkan api sebagai masakan yang ditempatkan di kompor itu. Kompor digunakan untuk memanaskan air kukusan hingga mendidih. Kompor merupakan alat pemanas yang berfungsi untuk mengubah makanan mentah menjadi makanan yang matang. Kompor terdiri dari beberapa jenis sesuai dengan bahan bakar yang digunakan, seperti kompor *freestand*, kompor *portable*, kompor tanah, kompor gas, kompor industry, dan kompor listrik (Elida, 2019).

b. Panci Kukusan

Panci kukusan atau panci *steamer* adalah alat masak yang berbentuk panci dengan dua gagang. Bahan panci kukusan terbuat dari material kaca, *stainless steel*, bamboo dan aluminium. Panci kukusan merupakan alat yang digunakan untuk mengukus bahan makanan (Elida, 2019). Tujuan dari pengukusan bahan makanan untuk mempertahankan cita rasa alami dari bahan makanan dengan terjadinya penghentian panas secara konveksi dari uap panas ke bahan makanan yang sedang dikukus (Ubaidillah, dkk, 2021). Dalam pengolahan kekian, panci kukusan ini berfungsi untuk mengukus kekian sebelum digoreng.

c. Wajan penggoreng

Wajan merupakan alat memasak yang terbuat dari bahan besi atau logam yang diletakkan diatas kompor sebagai wadah bahan makanan yang akan diolah. Hal ini didukung oleh pendapat Elida (2019:148), menyatakan: “Wajan berbentuk setengah lingkaran dengan bagian bawah melengkung, terdapat telinga dikedua pinggirnya. Bahan dasar yang digunakan untuk pembuatan wajan adalah aluminium, besi, tembaga, *stainless steel*”. Wajan berfungsi untuk memasak dan menumis bahan makanan.

Berdasarkan pernyataan diatas, wajan yang digunakan dalam pengolahan kekian ini adalah wajan yang terbuat dari bahan

aluminium. Wajan dalam pengolahan kekian berfungsi untuk menggoreng kekian hingga kuning keemasan.

3. Alat Penyajian

Alat penyajian makanan adalah alat yang digunakan untuk menyajikan makanan setelah diolah. Dalam pengolahan kekian ini, alat penyajian yang digunakan yaitu kotak kecil yang terbuat dari bahan plastik. Kotak berfungsi untuk tempat meletakkan kekian yang telah dipotong. Tujuan dari meletakkan kekian dalam alat saji untuk menjaga kekian agar tidak terkontaminasi oleh bakteri setelah proses pemasakan.

Berdasarkan hal diatas, pada penelitian ini alat saji digunakan sebagai tempat meletakkan kekian untuk dinilai kualitasnya oleh panelis. Alat penyajian yang digunakan dalam pengolahan kekian adalah kotak kecil yang berbahan dasar plastik dengan ukuran 250 ml.

F. Teknik Pengolahan Kekian Ayam Petelur Afkir

Teknik pengolahan adalah dasar tentang pengolahan makanan yang dipilih guna mendukung produk kekian ayam petelur afkir. Adapun teknik olah yang dipilih peneliti untuk mendukung dalam pembuatan kekian ayam petelur afkir yaitu:

1) Penggilingan

Teknik pengolahan dengan cara penggilingan daging ayam menjadi potongan kecil atau halus. Penggilingan tersebut dilakukan mempermudah pengolahan kekian. Penggilingan juga mempermudah pencampuran bumbu tepung. Penggilingan biasanya menggunakan *Food processor* atau blender.

2) Pencampuran

Pencampuran adalah suatu operasi yang menggabungkan dua macam atau lebih komponen bahan yang berbeda hingga tercapai suatu keseragaman. Pencampuran bahan dalam pembuatan adonan ayam afkir yaitu dilakukan dengan cara mencampurkan daging yang telah digiling dengan bahan-bahan serta ditambahkan dengan bumbu-bumbu yang diperlukan. Wadah yang digunakan untuk pencampuran adonan yaitu baskom yang telah dibersihkan dan penjamah makanan memperhatikan kebersihan dirinya.

3) Pembungkusan

Daging ayam afkir yang telah tercampur rata dengan bahan-bahan dan bumbu, kemudian dibungkus di atas kulit tahu dengan cara digulung menjadi gulungan memanjang. Setelah adonan dibungkus dengan kulit tahu, kemudian kukus adonan selama 15 – 20 menit.

4) Pengukusan

Pengukusan (*Steaming*) merupakan salah satu cara pengolahan bahan pangan melalui pemanasan menggunakan uap air dalam wadah tertutup. Alat pengukus dikenal sebagai kukusan. Cara pengolahan ini dianggap sebagai salah satu cara terbaik untuk mengolah bahan makanan karena menekan pengurangan nilai gizi dari bahan makanan. Pengukusan digunakan untuk mengukus adonan kekian yang telah dibungkus dengan kulit tahu sebelum di goreng. Dalam pembuatan kekian ayam pengukusan dilakukan selama 15 – 20 menit. Alat pengukus harus terbuat dari stainless steel dan harus dalam keadaan bersih.

5) Penggorengan

Penggorengan merupakan proses dehidrasi (pengambilan air) dari produk pangan, baik dari bagian luar maupun keseluruhan bagian produk. Proses penggorengan menggunakan minyak atau lemak sebagai media pindah panas. Proses pindah panas terjadi dari permukaan penggorengan menuju minyak atau lemak yang panas menuju permukaan produk yang digoreng. Selama penggorengan, air mengalami penguapan dan permukaan produk yang digoreng menjadi mengeras (terbentuk lapisan keras atau crust), sedangkan tekstur bagian dalam produk dapat mengeras atau tetap lembek/lunak bergantung pada sifat bahan yang digoreng.

Menggoreng adalah teknik memasak makanan dengan menggunakan minyak, atau lemak (margarin, shortening, mentega) sebagai medium penghantar panas. Teknik menggoreng ini dilakukan setelah kekian dikukus untuk menghasilkan kekian yang empuk dan gurih.

G. Kualitas Kekian Ayam Petelur Afkir

Menurut Genisa (2015) menyatakan bahwa “Pada tahap uji organoleptik berdasarkan indikator terhadap beberapa aspek yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Tahap penelitian ini dilakukan dengan cara pengujian dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk mengukur daya terima terhadap produk”. Indikator yang digunakan dalam mendeskripsikan kualitas meliputi:

1. Bentuk rapi

Bentuk adalah suatu penampilan keseluruhan dari suatu makanan dan makanan yang diolah akan memiliki bentuk sesuai dengan wadahnya. Pembentukan berkaitan dengan daya elastis dan berhubungan dengan kemampuan pengikat air oleh pati dan kelarutan protein myosin, campuran dengan lemak, gula, garam, dan pati (Holinesti dan Nurhayani, 2020:57). Kualitas bentuk dipengaruhi oleh alat mencetak atau membentuknya (Holinesti dan Fitri, 2017).

Bentuk sangat mempengaruhi kualitas kekian, menurut Winarno FG dalam Lamtiur (2016:29) menjelaskan bahwa, “Bentuk merupakan bagian terpenting dan dapat menimbulkan kemenarikan standar dan ciri khas dari makanan tertentu”. Bentuk dari kekian yang diharapkan adalah rapi.

2. Bentuk Seragam

Bentuk dan keberadaan suatu makanan sebenarnya perlu diperhatikan, mengingat bentuk merupakan gambaran umum suatu makanan dan merupakan hal utama yang dilihat oleh mata (Holinesti dan Dewi, 2020). Sedangkan menurut Ramadhanti dan Gusnita (2020) menyatakan “Bentuk merupakan tampilan keseluruhan dari makanan yang telah melalui proses pembentukan dan pemotongan”. Biasanya bentuk suatu makanan diperoleh dari pemakaian bahan dan juga teknik dalam proses memasak. Bentuk suatu makanan dapat dibuat lebih menarik dengan menyajikan dalam bentuk-bentuk tertentu.

Menurut Herliani (2013) menyatakan bahwa “Bentuk yang seragam merupakan bagian terpenting dan dapat menimbulkan ketertarikan dari suatu makanan”. Dalam pembuatan kekian ayam petelur afkir berbentuk potongan slice yang seragam dan rapi menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen untuk mencoba mencicipinya.

3. Warna

Warna merupakan bagian yang dapat menggarap sifat makanan yang ditangani (Rahmi Holinesti dan Nurhayani, 2020). Oleh karena itu, warna menjadi salah satu hal yang sangat penting untuk dipertimbangkan. Dalam pengolahan makanan cara pengolahan dan pencampuran yang baik ditandai dengan adanya warna yang seragam dan merata (Anni Faridah, 2013:54).

Warna merupakan komponen yang sangat penting untuk kualitas atau derajat penerimaan suatu bahan pangan. Menurut Halawa (2019:16) warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan karena merupakan rangsangan pertama pada indera mata. Warna makanan yang menarik dan tampak alamiah dapat meningkatkan cita rasa.

Warna merupakan salah satu faktor utama yang pertama kali dinilai oleh konsumen. Suatu bahan makanan yang bergizi, enak, dan teksturnya sangat baik, kurang disukai apabila mempunyai warna yang kurang menarik (Herliani, 2013). Warna makanan terbagi dua yaitu, pewarna alami dan pewarna sintesis. Dalam pembuatan kekian ayam petelur afkir menghasilkan warna alami dari bahannya yaitu tepung tapioka dan daging ayam tersebut yang berwarna putih keabuan setelah dikukus, namun setelah digoreng kekian akan menghasilkan warna kuning keemasan.

4. Aroma

Aroma adalah bau yang dihasilkan dari suatu makanan dan aroma yang ditimbulkan dari setiap masakan berbeda-beda tergantung bahan yang digunakannya (Gusnita, 2019). Aroma juga merupakan indikator penting dalam pengolahan makanan yang dapat memberikan kesan terhadap konsumen ketika mencium aroma dari produk makanan yang diolah (Rahmi Holinesti dan Nurhayani, 2020). Sejalan dengan pendapat Susiasih Handyani dan R. Adie (2014) aroma makanan adalah bau yang dikeluarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang merangsang indera penciuman, sehingga dapat membangkitkan selera.

Dalam pembuatan kekian dari ayam afkir, bahan yang digunakan harus memiliki kualitas baik, sehingga aroma yang diharapkan dapat tercapai. Aroma yang disebarkan oleh makanan memiliki daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang daya penciuman sehingga membangkitkan selera (Rahmi Holinesti dan Nur'asila, 2017). Makanan yang memiliki aroma khas dan kuat dapat merangsang indera penciuman sehingga meningkatkan selera makan (Rahmi Holinesti dan Aztia Rima Annisa 2020). Aroma dapat digunakan sebagai tanda baik atau tidaknya suatu makanan. Aroma dapat digunakan sebagai tanda baik atau tidaknya suatu makanan. Aroma yang ditimbulkan oleh setiap makanan berbeda-beda, tergantung dari bahan dan teknik pembuatannya. Makanan

yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas (Herliani, 2013). Dalam pembuatan kekian ayam petelur afkir diharapkan menghasilkan aroma yang harum.

5. Tekstur

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut ataupun perabaan dengan jari. Keadaan tekstur merupakan sifat fisik dari bahan pangan yang penting. Tekstur adalah suatu komponen dalam menentukan kualitas dari suatu makanan yang dapat dirasakan melalui indera perasa maupun sentuhan tangan (Holinesti dan Oktania, 2022:5). Kekenyalan merupakan bagian yang diperhitungkan konsumen dalam menilai kesukaan dan penerimaan suatu produk (Agung, 2013). Tekstur makanan merupakan suatu struktur yang berhubungan langsung dengan indera perasa yaitu lidah yang dapat dirasakan secara langsung, yaitu dengan rasa kering atau garing, kenyal, kasar, lembut serta halus dan juga kasar (Gusnita, 2020). Dalam pembuatan kekian ayam petelur afkir diharapkan menghasilkan tekstur yang kenyal.

6. Rasa

Rasa merupakan sensasi yang terbentuk dari hasil perpaduan bahan dan komposisinya pada suatu produk makanan oleh indera pengecap (Rahmi Holinesti dan Nur'asila, 2017). Rasa adalah salah satu cita rasa yang diinginkan dalam makanan. Makanan gurih atau

tidaknya dapat diketahui dari rasa apabila rasa dari makanan tersebut enak bisa mendorong konsumen untuk percaya dan menyukai produk yang kita olah (Holinesti dan Nurhayani, 2020).

Rasa merupakan hal yang dominan terhadap cita rasa seseorang dalam menilai suatu makanan. Rasa merupakan factor penentu daya terima konsumen terhadap produk pangan. Rasa merupakan parameter yang sangat menentukan kualitas bahan makanan, karena rasa dari bahan makanan merupakan penilaian dominan dari konsumen, namun setiap orang mempunyai penilaian yang berbeda terhadap rasa dari suatu produk makanan (Holinesti dan Zuhri, 2021:12) Rasa sangat diperhatikan dalam pengolahan suatu makanan, sebab makanan tanpa adanya rasa maka kualitas pada makanan tersebut berkurang (Rahmi Holinesti dan Resti Andini,2021). Dalam pembuatan kekian ayam petelur afkir, diharapkan rasa yang dihasilkan dari kekian ayam petelur afkir yang baik menghasilkan rasa yang gurih.

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian dalam proyek ini adalah eksperimen yang bersifat uji coba. Eksperimen yang akan dilakukan yaitu penggantian bahan isi pembuatan kekian yang terbuat dari daging ayam boiler dengan daging ayam petelur afkir. Penelitian eksperimen adalah suatu kegiatan pengumpulan data, pengolahan data, analisis, dan penyajian yang dilakukan dengan metode percobaan yang sistematis dan terencana untuk membuktikan kebenaran suatu teori dan lain sebagainya.

B. Tempat dan waktu penelitian

Penelitian Proyek Akhir ini dilakukan pada 24 Mei 2023 – 24 Juni 2023 di *Workshop* Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

C. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Kekian

Peralatan merupakan sarana utama dalam melaksanakan suatu pekerjaan (Dito Bagas, 2019:22). Adapun peralatan yang digunakan dalam pengolahan kekian dengan isi ayam afkir adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Alat yang Digunakan Dalam Pengolahan Kekian

| No. | Nama Alat | Jumlah |
|------------|-------------------------|---------------|
| 1. | Timbangan digital | 1 |
| 2. | Mixing bowl | 5 |
| 3. | Food processor | 1 |
| 4. | Sendok | 2 |
| 5. | Kompor | 1 |
| 6. | Steamer/ kukusan | 1 |
| 7. | Cutting board / Talenan | 1 |
| 8. | Wajan Penggoreng | 1 |
| 9. | Knife | 1 |
| 10. | B&B Plate | 1 |
| 12. | Lap Kering/Lap Kerja | 2 |

Tabel 4. Alat Penyajian Dalam Pengolahan Kekian

| No. | Nama Alat | Banyak |
|------------|------------------------------|---------------|
| 1. | Kotak kecil berbahan plastic | 16 |

D. Proses Pengolahan Kekian dengan Isi Ayam Afkir

Tahap pengolahan adalah proses mengolah bahan yang sudah dipersiapkan dan ditimbang sesuai dengan resep (Dito Bagas, 2019:24).

Adapun proses pengolahan kekian ayam afkir terdiri dari langkah-langkah berikut:

1. Tahapan Persiapan

Menyiapkan bahan dan alat yang diperlukan dalam pembuatan kekian ayam afkir. Bahan dan peralatan dapat menentukan berhasil atau tidaknya pembuatan kekian ayam.

2. Penimbangan bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan kekian menggunakan ayam afkir sebagai berikut:

| Nama Bahan | Berat |
|----------------------------------|--------------|
| Daging Ayam Afkir | :400 gr |
| Udang, kupas | :50 gr |
| Garam | :3 gr |
| Gula | :30 gr |
| Merica | :5 gr |
| Penyedap | :5 gr |
| Bawang putih cincang halus | :20 gr |
| Batang daun bawang cincang halus | :40 gr |
| Tepung tapioca | :90 gr |
| Tepung beras | :40 gr |
| Putih telur | :33 gr |
| Saus tiram | :1 sdm |
| Minyak goreng | :30 ml |
| Kulit tahu | :8 lembar |
| Air es | :60 ml |

Resep yang digunakan dalam pembuatan kekian ayam afkir sedikit berbeda dengan resep standar yaitu pada daging ayam yang digunakan.

3. Tahapan Pelaksanaan Pengolahan

Adapun proses pengolahan kekian menggunakan ayam afkir, terdiri dari beberapa langkah yaitu sebagai berikut:

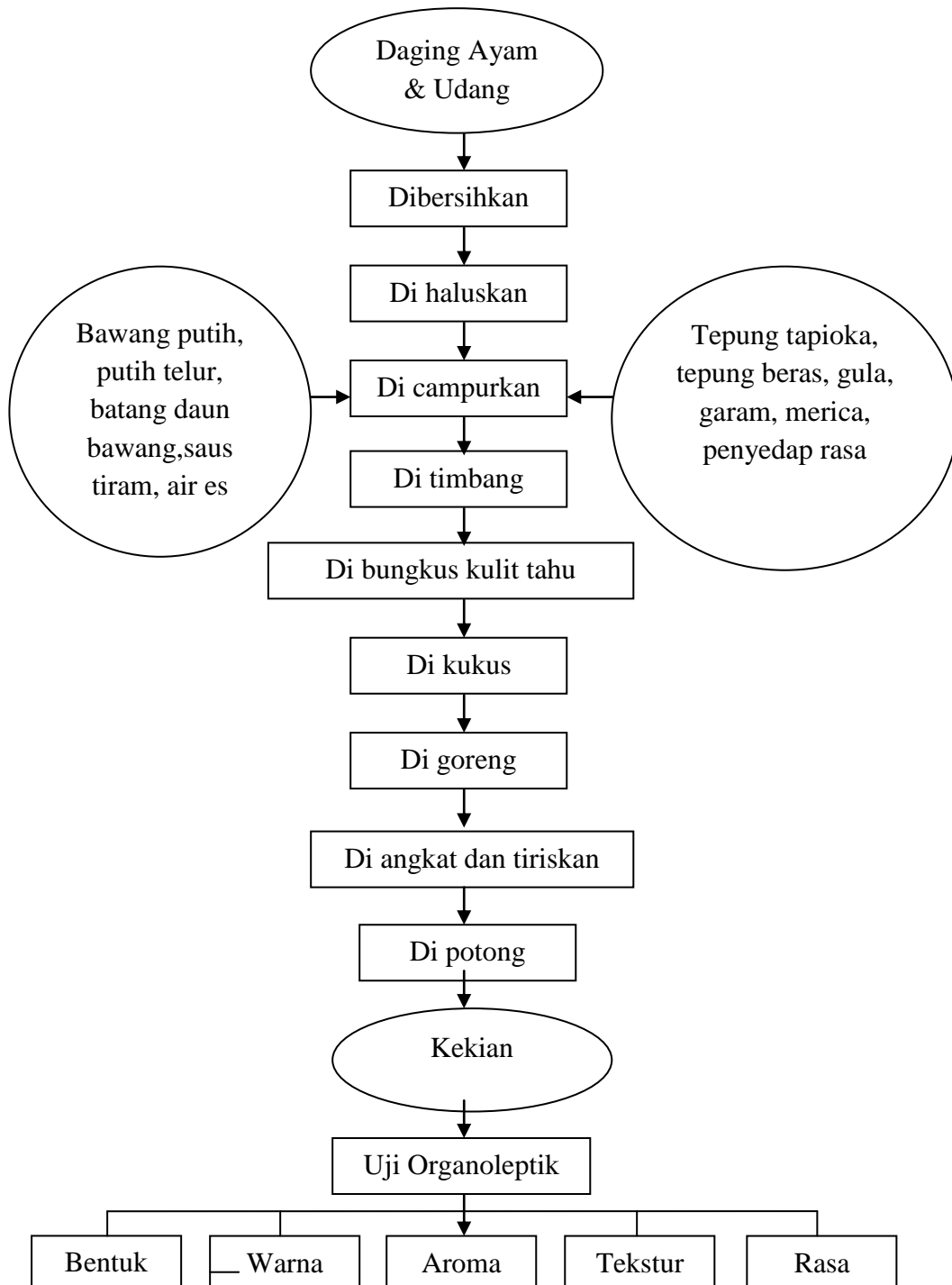
- 1) Bersihkan semua bahan dan alat yang akan digunakan.
- 2) Timbang bahan sesuai dengan takaran.
- 3) Masukkan potongan daging ke dalam mesin *food processor*, kemudian giling daging hingga halus.
- 4) Campurkan ayam petelur afkir dengan daun bawang yang telah disirami dengan minyak panas, kemudian tambahkan putih telur, saus tiram, garam, gula dan merica, penyedap rasa, aduk hingga rata.
- 5) Tambahkan tepung tapioca dan tepung beras secara bertahap kemudian aduk hingga merata.
- 6) Kemudian tambahkan air es, aduk kembali
- 7) Lap bersih kulit tahu yang sudah direndam terlebih dahulu, kemudian tuang adonan seberat 96 gr diatas kulit tahu. Lipat sisi kanan dan kiri, lalu gulung memanjang.
- 8) Selanjutnya, kukus kekian selama 15 - 20 menit.

9) Setelah matang, keluarkan, lalu goreng utuh kekian hingga kuning keemasan. Lalu potong menyerong kekian dengan bentuk dan ukuran yang sama.

4. Tahap Penyelesaian

Tahap penyelesaian adalah menyajikan kekian dari ayam afkir, beserta angket 3 orang panelis dosen Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

E. Bagan Proses Pengolahan Kekian Dengan Isi Ayam Afkir



Gambar 4. Bagan Proses Pembuatan Kekian Ayam Afkir

F. Jenis Data dan Sumber Data

1. Jenis Data

Adapun jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

a. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari panelis.

Adapun data yang diambil adalah data yang menggambarkan kualitas kekinian ayam petelur afkir melalui uji organoleptik yang meliputi: bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang biasanya telah tersusun dalam bentuk dokumen-dokumen. Data sekunder dalam penelitian ini adalah data mengenai jumlah Dosen Tata Boga sebagai panelis dengan kriteria memiliki Kesehatan yang baik, kepekaan yang normal, tidak mengalami gangguan pada alat indra, sebaiknya bukan seorang perokok.

2. Sumber Data

Untuk memperoleh data primer data primer dalam penelitian, penulis menggunakan sebanyak 3 panelis yang akan memberikan respon dari angket yang berisikan pertanyaan-pertanyaan untuk direspon. Panelis terbagi atas 3 yaitu: panelis ahli, panelis terlatih, dan panelis semi terlatih. Panelis yang digunakan adalah panelis ahli yaitu, Dosen Tata Boga yang memiliki kriteria seperti: Memiliki Kesehatan

yang baik, harus memiliki kepekaan normal, tidak mengalami gangguan pada alat indra, dan bukan seorang perokok.

G. Tahap Penelitian

Pada tahap penelitian ini akan dilakukan penelitian dengan melihat kualitas terhadap pengolahan kekian dari ayam afkir yang akan meliputi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Penelitian ini akan dilakukan sebanyak 3-4 kali pengulangan dengan membagikan angket kepada 3 panelis.

Indikator uji organoleptik ditetapkan sebagai berikut:

1. Indikator Bentuk

a. Indikator bentuk rapi dari kekian ayam petelur afkir adalah :

- 1) Rapi
- 1) Cukup Rapi
- 2) Kurang Rapi
- 3) Tidak Rapi

b. Indikator bentuk seragam dari kekian ayam petelur afkir adalah:

- 1) Seragam
- 2) Cukup Seragam
- 3) Kurang Seragam
- 4) Tidak Seragam

2. Indikator Warna

Indikator warna dari kekian ayam petelur afkir adalah:

- 1) Kuning Keemasan
- 2) Cukup Kuning Keemasan
- 3) Kurang Kuning Keemasan
- 4) Tidak Kuning Keemasan

3. Indikator Aroma

Indikator aroma dari kekian ayam petelur afkir adalah:

- 1) Harum
- 2) Cukup Harum
- 3) Kurang Harum
- 4) Tidak Harum

4. Indikator tekstur dari ayam petelur afkir adalah:

- 1) Kenyal
- 2) Cukup Kenyal
- 3) Kurang Kenyal
- 4) Tidak Kenyal

5. Indikator Rasa dari ayam petelur afkir adalah:

- 1) Gurih
- 2) Cukup Gurih
- 3) Kurang Gurih
- 4) Tidak Gurih

H. Uji Organoleptik

Tahap ini dilakukan dengan uji organoleptik berdasarkan indikator terhadap beberapa aspek yang meliputi: bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Pada tahap penelitian ini dilakukan dengan cara uji organoleptik merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk mengukur daya terima terhadap produk (Genisa, 2015). Uji organoleptik merupakan pengujian yang didasarkan pada proses penginderaan bagian organ tubuh yang berperan dalam penginderaan adalah mata, telinga, indra pencicip, indra pembau, dan indra peraba atau sentuhan (M. Yusuf, dkk., 2016:4). Uji organoleptik dilakukan oleh Dosen Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelis akan melakukan uji organoleptik kekian ayam petelur afkir dengan cara melihat, meraba, dan mencicipi. Kemudian, panelis diberikan angket dan memberi penilaian terhadap kualitas kekian ayam petelur afkir.

I. Analisis Data

Analisis data yang diperoleh setelah melakukan penelitian eksperimen terhadap produk yang akan diteliti kemudian dilakukan uji organoleptik oleh panelis terhadap kualitas kekian dari ayam afkir yang meliputi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Setelah data terkumpul kemudian diolah dan dianalisis.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah

Teknik persentase dengan rumus:

$$P = F/N \times 100\%$$

Keterangan:

P = Presentase Jawaban

F = Frekuensi Jawaban

N = Jumlah Seluruh Jawaban

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN

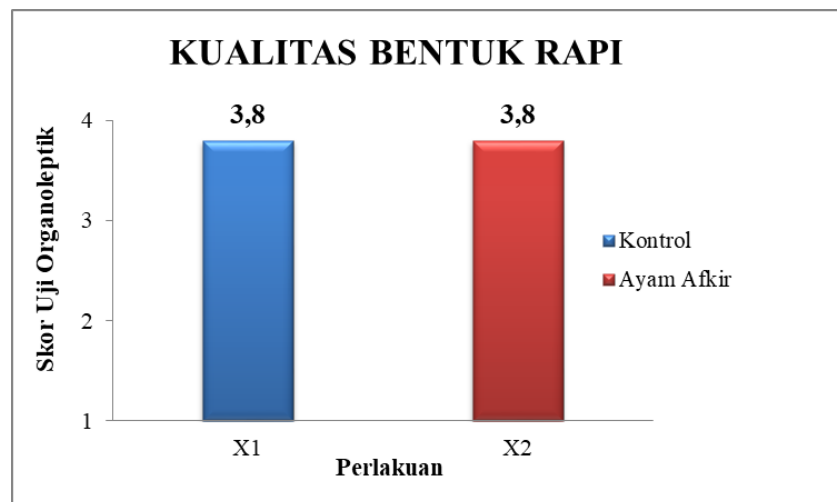
A. Deskripsi Data

Pada penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan langsung terhadap Pengolahan Kekian Dari Ayam Afkir. Pengulangan ini dapat dilihat dari beberapa indikator seperti: bentuk rapi, bentuk seragam, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Hasil pengulangan ini diperoleh dari angket yang diisi langsung oleh panelis. Adapun deskripsi data yang diperoleh melalui Uji Organoleptik adalah sebagai berikut:

1. Kualitas Bentuk

a. Bentuk rapi

Hasil ulangan terhadap bentuk rapi pada pengolahan kekian dari ayam afkir dapat dilihat pada gambar 5 berikut:

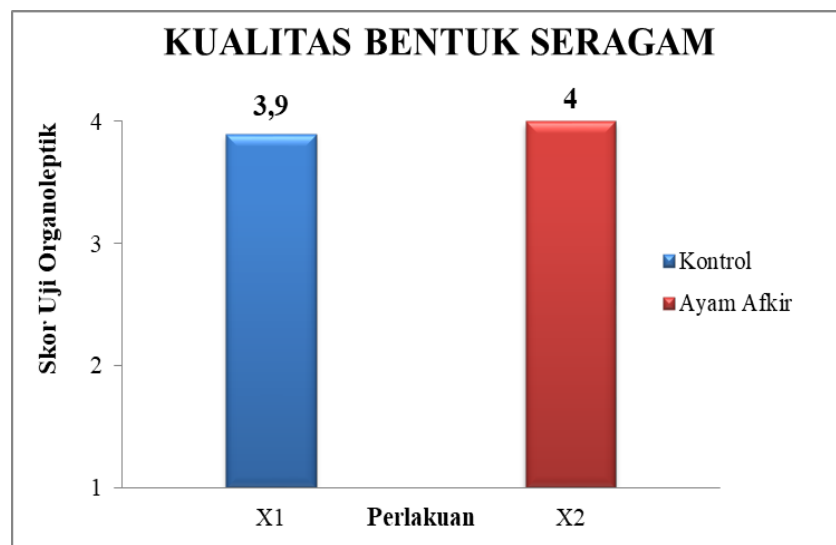


Gambar 5. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Kekian Dengan Resep Kontrol Dan Ayam Afkir.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1,2 dan 3 untuk kekian menggunakan ayam boiler (kontrol) diperoleh nilai bentuk rata-rata sebesar 3,8 sedangkan untuk nilai uji organoleptik yang diperoleh dari kekian yang diolah dari ayam afkir adalah 3,8. Kedua nilai hasil organoleptik itu berada dalam kategori berbentuk rapi.

b. Bentuk Seragam

Hasil ulangan terhadap bentuk seragam pada pengolahan kekian dari ayam afkir dapat dilihat pada gambar 6 berikut:



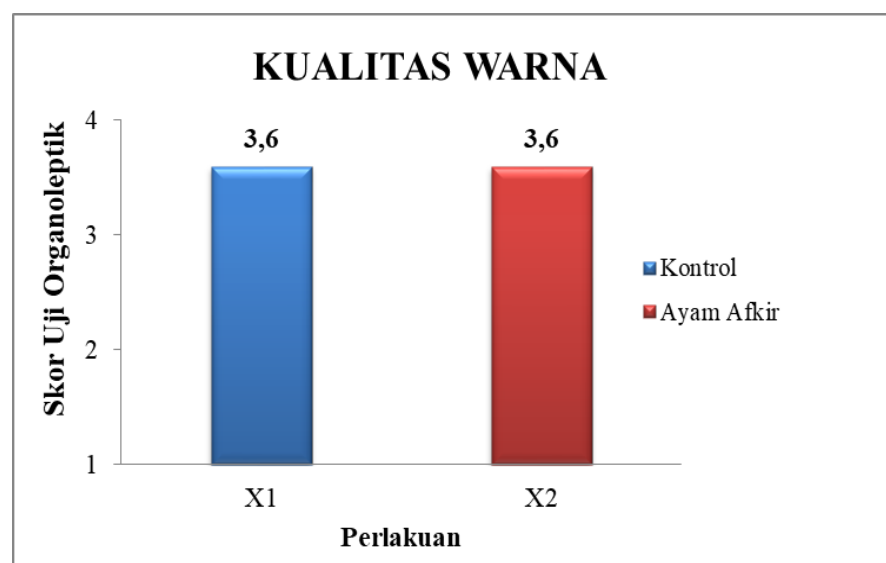
Gambar 6. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam Kekian Dengan Resep Kontrol Dan Ayam Afkir.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 untuk kekian menggunakan ayam boiler (kontrol) diperoleh nilai bentuk rata-rata sebesar 3,9 sedangkan untuk nilai uji organoleptik yang diperoleh dari kekian

yang diolah dari ayam afkir adalah 4. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori berbentuk seragam.

2. Kualitas Warna

Hasil ulangan terhadap warna pada pengolahan kekian dari ayam afkir dapat dilihat pada gambar 7 berikut:

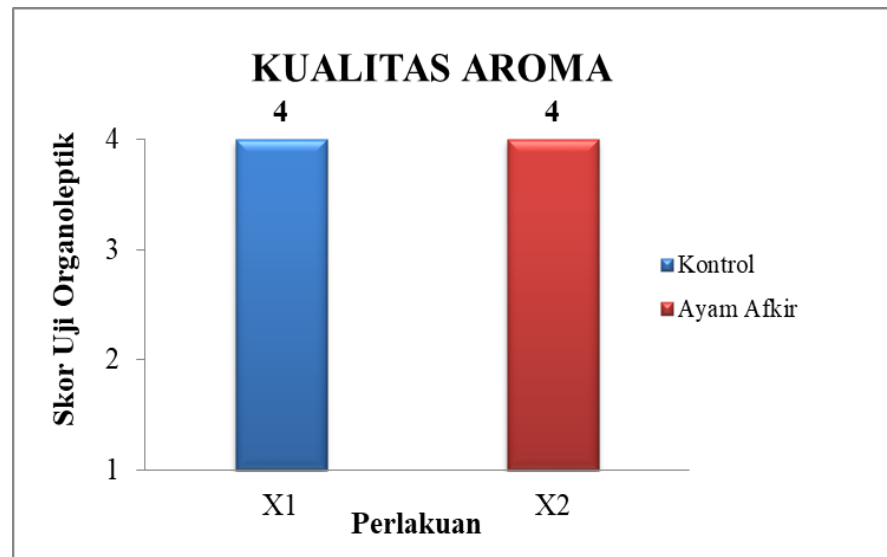


Gambar 7. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Warna Kekian Dengan Resep Kontrol Dan Ayam Afkir

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 untuk kekian menggunakan ayam boiler (kontrol) diperoleh nilai kualitas warna dengan rata-rata sebesar 3,6 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas warna yang diperoleh dari kekian yang diolah dari ayam afkir adalah sebesar 3,6. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori berwarna kuning keemasan, baik kekian yang resep kontrol maupun dari ayam afkir.

3. Kualitas Aroma

Hasil ulangan terhadap aroma pada pengolahan kekian dari ayam afkir dapat dilihat pada gambar 8 dibawah ini:

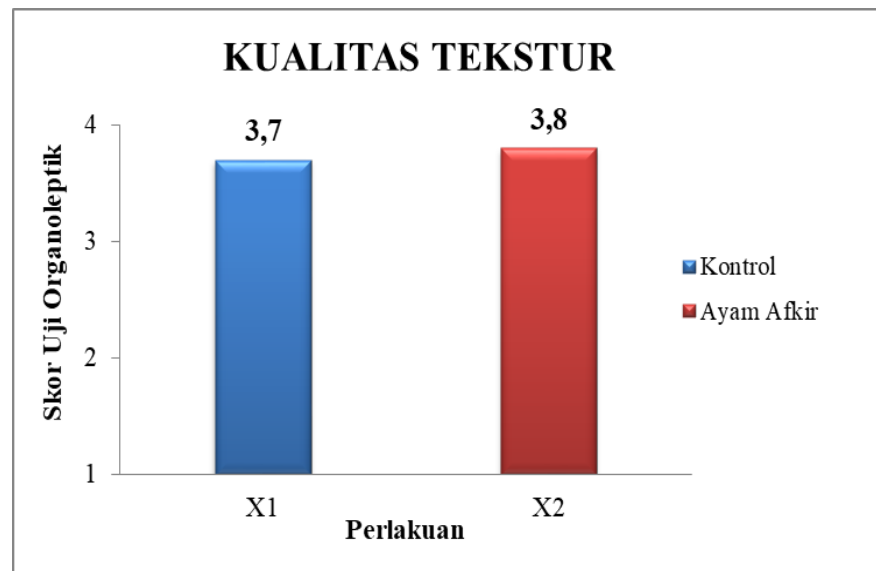


Gambar 8. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Aroma Kekian Dengan Resep Kontrol Dan Ayam Afkir.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 untuk kekian menggunakan ayam boiler (kontrol) diperoleh nilai kualitas aroma dengan rata-rata sebesar 4 sedangkan untuk nilai kualitas aroma uji organoleptik yang diperoleh dari kekian yang diolah dari ayam afkir adalah 4. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori beraroma harum, baik kekian yang resep kontrol maupun dari ayam afkir.

4. Kualitas Tekstur

Hasil ulangan terhadap tekstur pada kekian dari ayam afkir dapat dilihat pada gambar 9 dibawah ini:

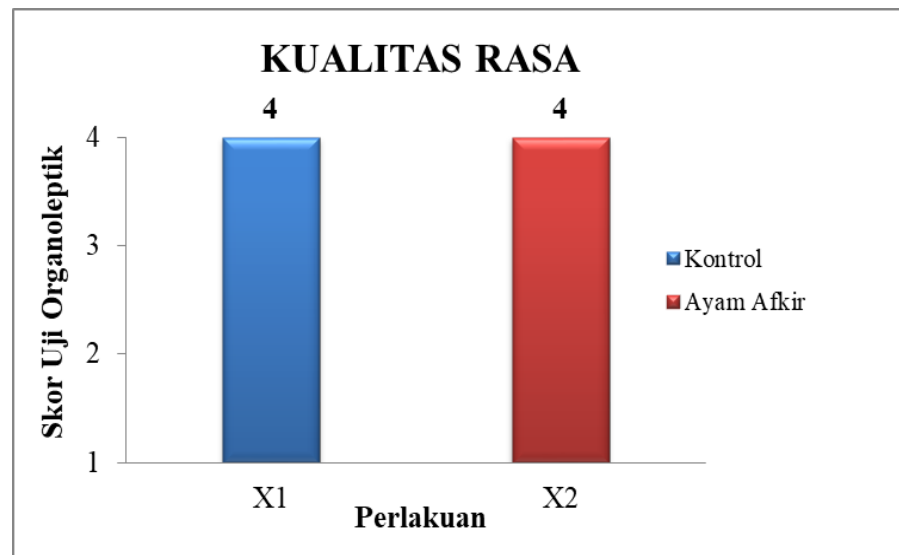


Gambar 9. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kekian Dengan Resep Kontrol Dan Ayam Afkir.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 untuk kekian menggunakan ayam boiler (kontrol) diperoleh nilai kualitas tekstur dengan rata-rata sebesar 3,7 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas tekstur yang diperoleh dari kekian yang diolah dari ayam afkir adalah dengan rata-rata 3,8. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori bertekstur kenyal, baik kekian yang resep kontrol maupun dari ayam afkir.

5. Kualitas Rasa

Hasil ulangan terhadap rasa pada kekian dari ayam afkir dapat dilihat pada gambar 10 dibawah ini:



Gambar 10. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa Kekian Dengan Resep Kontrol Dan Ayam Afkir.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 untuk kekian menggunakan ayam boiler (kontrol) diperoleh nilai kualitas rasa dengan rata-rata 4 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas rasa yang diperoleh dari kekian yang diolah dari ayam afkir adalah 4. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori rasa gurih, baik yang resep kontrol maupun dari ayam afkir.

B. Pembahasan

Pada pengolahan kekian penulis menggunakan daging ayam afkir. Setelah melakukan pengulangan sebanyak 3 kali, dapat dilihat hasil kekian dari ayam afkir meliputi: bentuk rapi, bentuk seragam, warna, aroma, tekstur dan rasa. Dalam pembuatan kekian dari ayam afkir, kualitas sangat memegang peranan penting dalam pembuatan suatu produk. Makanan yang berkualitas dapat dilihat dari pengaruh yang ditimbulkan, yaitu terjadinya rangsangan yang dapat dirasakan oleh indera perasa dalam tubuh manusia, terutama indera penglihatan, penciuman, dan pengecap. Berikut pembahasan kualitas kekian dari ayam afkir berdasarkan indikator masing-masing:

1. Bentuk rapi

Bentuk merupakan tampilan secara keseluruhan dari sebuah makanan (Holinesti dan Dewi, 2020). Makanan yang diolah akan memiliki bentuk sesuai dengan wadahnya. Pembentukan berkaitan dengan daya elastis dan berhubungan dengan kemampuan pengikat air oleh pati dan kelarutan protein miosin, campuran dengan lemak, gula, garam, dan pati (Holinesti dan Nurhayani, 2020:57). Kualitas bentuk dipengaruhi oleh alat mencetak atau membentuknya (Holinesti dan Fitri, 2017).

Bentuk sangat mempengaruhi kualitas kekian, menurut Winarno FG dalam Lamtiur (2016:29) menjelaskan bahwa, “Bentuk merupakan bagian terpenting dan dapat menimbulkan kemenarikan standar dan

ciri khas dari makanan tertentu”. Bentuk dari kekian yang diharapkan adalah rapi dengan ukuran panjang 10 cm dengan diameter 2,5 cm.

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh bentuk dari kekian adalah berbentuk rapi. Bentuk rapi itu berasal dari proses pembungkusan adonan dengan kulit tahu dan pembentukan lipatan gulungan. Untuk mendapatkan bentuk rapi itu dapat dicapai menggunakan tangan. Pada saat proses pembentukan harus dengan benar-benar memperhatikan bagaimana proses pembentukannya, mulai dari penimbangan berat adonan menggunakan timbangan digital, pengukuran menggunakan ruler, hingga teknik pembungkusan dan pembentukan lipatan gulungan dengan kulit tahu harus benar-benar diperhatikan agar mendapatkan hasil bentuk yang rapi. Berat adonan yang digunakan untuk satu gulungan adonan kekian adalah 96 gr. Berdasarkan hal diatas, hasil penelitian yang diperoleh itu sudah sesuai dengan penelitian Nur, Asila (2022) bahwasannya bentuk yang diperoleh adalah berbentuk rapi.

2. Bentuk Seragam

Bentuk dan keberadaan suatu makanan sebenarnya perlu diperhatikan, mengingat bentuk merupakan gambaran umum suatu makanan dan merupakan hal utama yang dilihat oleh mata (Holinesti dan Dewi, 2020). Sedangkan menurut Ramadhanti dan Gusnita (2020) menyatakan “Bentuk merupakan tampilan keseluruhan dari makanan yang telah melalui proses pembentukan dan pemotongan”. Biasanya

bentuk suatu makanan diperoleh dari pemakaian bahan dan juga teknik dalam proses memasak. Bentuk suatu makanan dapat dibuat lebih menarik dengan menyajikan dalam bentuk-bentuk tertentu.

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh bentuk dari kekian adalah berbentuk seragam, baik pada kekian dari resep control maupun menggunakan ayam afkir. Bentuk seragam itu berasal dari proses pemotongannya. Bentuk seragam pada kekian ayam petelur afkir akan mempengaruhi penampilan kekian ayam petelur afkir saat disajikan. Untuk mendapatkan bentuk seragam itu harus menggunakan teknik pemotongan kekian yang sama dengan ukuran yang sama. Hal ini di dukung oleh pendapat yang digambarkan Nugraha dalam Labora (39:2016) bahwa, “semua bentuk dapat diciptakan dengan tangan bebas atau memakai alat bantu”. Berdasarkan hal diatas, hasil penelitian yang diperoleh itu sudah sesuai dengan penelitian yang telah dilakukan oleh Nur’Asila (2022) bahwasannya bentuk yang diperoleh adalah berbentuk seragam.

3. Kualitas Warna

Warna merupakan bagian yang dapat menggarap sifat makanan yang ditangani (Rahmi Holinesti dan Nurhayani, 2020). Menurut Halawa (2019:16) warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan karena merupakan rangsangan pertama pada indera mata. Warna makanan yang menarik dan tampak alamiah dapat meningkatkan cita rasa. Oleh karena itu, warna menjadi salah satu hal

yang sangat penting untuk dipertimbangkan. Dalam pengolahan makanan cara pengolahan dan pencampuran yang baik ditandai dengan adanya warna yang seragam dan merata (Anni Faridah, 2013:54).

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh warna dari kekian adalah kuning keemasan baik pada kekian dari resep kontrol maupun menggunakan ayam afkir. Warna kuning keemasan itu berasal dari proses penggorengannya. Untuk mendapatkan warna kuning keemasan itu harus dengan menggunakan teknik menggoreng dengan menggunakan api sedang, minyak yang digunakan sudah harus dalam keadaan panas, kemudian kekian dibolak-balik agar mendapatkan kematangan yang pas dan warna yang merata. Tujuan penggunaan api sedang agar kulit tahu pada kekian dapat mendapatkan warna kuning keemasan yang baik.

Berdasarkan hal diatas, hasil penelitian yang diperoleh itu sudah sesuai dan sejalan dengan penelitian yang telah dilakukan oleh Putri, Sarah Gustriani (2022) bahwasannya warna yang diperoleh adalah berwarna kuning keemasan.

4. Aroma

Aroma adalah bau yang dihasilkan dari suatu makanan dan aroma yang ditimbulkan dari setiap masakan berbeda-beda tergantung bahan yang digunakannya (Gusnita, 2019). Aroma juga merupakan indikator penting dalam pengolahan makanan yang dapat memberikan kesan terhadap konsumen ketika mencium aroma dari produk makanan

yang diolah (Rahmi Holinesti dan Nurhayani, 2020). Sejalan dengan pendapat Susiasih Handyani dan R. Adie (2014) aroma makanan adalah bau yang dikeluarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang merangsang indera penciuman, sehingga dapat membangkitkan selera.

Dalam pembuatan kekian dari ayam afkir, bahan yang digunakan harus memiliki kualitas baik, sehingga aroma yang diharapkan dapat tercapai. Aroma yang disebarkan oleh makanan memiliki daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang daya penciuman sehingga membangkitkan selera (Rahmi Holinesti dan Nur'asila, 2017). Makanan yang memiliki aroma khas dan kuat dapat merangsang indera penciuman sehingga meningkatkan selera makan (Rahmi Holinesti dan Aztia Rima Annisa 2020). Aroma dapat digunakan sebagai tanda baik atau tidaknya suatu makanan. Aroma yang ditimbulkan oleh setiap makanan berbeda-beda, tergantung dari bahan dan teknik pembuatannya. Makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas (Herliani, 2013).

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh aroma dari kekian adalah harum, baik pada kekian dari resep kontrol maupun menggunakan ayam afkir. Aroma harum itu berasal dari penggunaan ayam petelur afkir, bawang putih, batang daun bawang, dan bumbu-bumbu lainnya. Untuk mendapatkan aroma harum itu harus dengan menggunakan bahan yang berkualitas. Selain itu, batang daun bawang

yang akan digunakan setelah diiris halus sebelum dicampurkan kedalam adonan terlebih dahulu disiram dengan minyak goreng panas hal ini bertujuan agar aroma wangi dari daun bawang tersebut lebih keluar. Hal ini didukung oleh pendapat Hidayat (2019:10) rempah atau bahan tambahan makanan adalah bahan aromatik yang digunakan untuk memasak dan berasal dari tumbuhan yang digunakan untuk melezatkan dan membuat makanan menjadi harum.

Berdasarkan hal diatas, hasil penelitian yang diperoleh itu sudah sesuai dan sejalan dengan penelitian yang telah dilakukan oleh Rahmi Holinesti dan Indry Azhary (2022) bahwasannya aroma yang diperoleh adalah beraroma harum.

5. Tekstur

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut ataupun perabaan dengan jari. Keadaan tekstur merupakan sifat fisik dari bahan pangan yang penting. Tekstur adalah suatu komponen dalam menentukan kualitas dari suatu makanan yang dapat dirasakan melalui indera perasa maupun sentuhan tangan (Holinesti dan Oktania, 2022:5). Kekenyalan merupakan bagian yang diperhitungkan konsumen dalam menilai kesukaan dan penerimaan suatu produk (Agung, 2013). Tekstur makanan merupakan suatu struktur yang berhubungan langsung dengan indera perasa yaitu lidah yang dapat dirasakan secara langsung, yaitu dengan rasa kering atau garing, kenyal, kasar, lembut serta halus dan juga kasar (Gusnita, 2020).

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh tekstur dari kekian adalah kenyal, baik pada kekian dari resep kontrol maupun menggunakan ayam afkir. Tekstur kenyal itu diperoleh dari penggunaan bahan seperti tepung tapioka dan air es. Untuk mendapatkan tekstur kekian yang kenyal, harus menggunakan air yang benar-benar dalam keadaan dingin karena hal ini sangat mempengaruhi kekenyalan dari produk yang akan dihasilkan.

Berdasarkan hal diatas, hasil penelitian tekstur kekian yang diperoleh sudah sesuai yaitu bertekstur kenyal. Sejalan dengan itu Mustafida, dkk (2019) mengatakan bahwa kekian yang baik memiliki tekstur yang kenyal dan mudah dikunyah.

6. Rasa

Rasa merupakan sensasi yang terbentuk dari hasil perpaduan bahan dan komposisinya pada suatu produk makanan oleh indera pengecap (Rahmi Holinesti dan Nur'asila, 2017). Rasa sangat diperhatikan dalam pengolahan suatu makanan, sebab makanan tanpa adanya rasa maka kualitas pada makanan tersebut berkurang (Rahmi Holinesti dan Resti Andini,2021). Rasa adalah salah satu cita rasa yang diinginkan dalam makanan. Makanan gurih atau tidaknya dapat diketahui dari rasa apabila rasa dari makanan tersebut enak bisa mendorong konsumen untuk percaya dan menyukai produk yang kita olah (Holinesti dan Nurhayani, 2020).

Rasa merupakan hal yang dominan terhadap cita rasa seseorang dalam menilai suatu makanan. Rasa merupakan factor penentu daya terima konsumen terhadap produk pangan. Rasa merupakan parameter yang sangat menentukan kualitas bahan makanan, karena rasa dari bahan makanan merupakan penilaian dominan dari konsumen, namun setiap orang mempunyai penilaian yang berbeda terhadap rasa dari suatu produk makanan (Holinesti dan Zuhri, 2021:12). Rasa dari kekian ayam afkir yang baik adalah rasa gurih.

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh rasa dari kekian adalah rasa gurih, baik pada kekian dari resep control maupun menggunakan ayam afkir. Rasa gurih itu diperoleh dari bahan baku yang digunakan yaitu garam dan bumbu. Untuk mendapatkan rasa gurih itu harus dengan menggunakan bahan sesuai dengan takaran agar hasil gurih yang didapatkan berkualitas baik.

Berdasarkan hal diatas, hasil penelitian yang diperoleh itu sudah sesuai, bahwasannya rasa yang diperoleh adalah rasa gurih. Sejalan dengan itu, Purnama (2020:14) mengatakan “ Rasa yang dihasilkan disebabkan oleh bumbu-bumbu yang digunakan selama proses pengolahan, seperti garam sehingga menghasilkan rasa yang gurih.

C. Analisis Harga

Analisis harga sangat dibutuhkan dalam proses penjualan kekian dari ayam afkir karena merupakan suatu perhitungan ekonomi terhadap bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam pembuatan kekian dari ayam afkir sehingga dapat diketahui jumlah biaya yang dibutuhkan. Perhitungan ekonomi yang dipakai dalam pembuatan kekian dari ayam afkir ini adalah menggunakan metode konvensional. Metode konvensional yaitu cara menghitung harga jual yang paling sederhana. Dimana setelah semua biaya bahan makanan dan ongkos angkut belanja dijumlahkan kemudian kita tentukan harga jual yang kita inginkan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 5 berikut :

Tabel 6. Anggaran Biaya Pengolahan Kekian Dari Ayam Afkir

| No. | Nama Bahan | Banyak | Harga Satuannya | Harga Sebenarnya |
|-----|----------------|--------|-------------------|------------------|
| 1. | Ayam Afkir | 400 gr | Rp. 55.000/ekor | Rp. 30.000 |
| 2. | Udang | 50 gr | Rp. 20.000/250 gr | Rp. 5.000 |
| 3. | Garam | 3 gr | Rp. 2.000/bks | Rp. 24 |
| 4. | Gula | 30 gr | Rp. 4.000/250 gr | Rp. 300 |
| 5. | Merica bubuk | 3 gr | Rp. 1.000/bks | Rp. 500 |
| 6. | Penyedap | 5 gr | Rp. 500/bks | Rp. 250 |
| 7. | Bawang putih | 20 gr | Rp. 4.000/100 gr | Rp. 500 |
| 8. | Daun bawang | 40 gr | Rp. 2.000/ikat | Rp. 500 |
| 9. | Tepung tapioca | 90 gr | Rp. 10.000/kg | Rp. 900 |

| | | | | |
|--------------------|------------------------|----------|------------------|-------------------|
| 10. | Tepung beras | 40 gr | Rp. 7.000/bks | Rp. 1.120 |
| 11. | Putih telur | 33 gr | Rp. 2.000/btr | Rp. 1.000 |
| 12. | Saus tiram | 1 sdm | Rp. 2.500/bks | Rp. 900 |
| 13. | Minyak goreng | 30 ml | Rp. 4.000/250 ml | Rp. 400 |
| 14. | Kulit tahu | 8 lembar | Rp. 15.000/bks | Rp. 7.000 |
| 15. | Label | 8 lembar | Rp. 375/Lembar | Rp. 3.000 |
| 16. | Saus sambal | 8 buah | Rp. 6.500/ Bks | Rp. 2.100 |
| 17. | Paper Lunch Box Coklat | 8 buah | Rp. 1.000/pcs | Rp. 8.000 |
| Total Harga | | | | Rp. 61.494 |

Food cost = Rp. 61.494

Kenaikan harga yang diharapkan = 70% dari 1 resep

Harga jual = 70% kenaikan \times *food cost*

$$= \frac{100}{70} \times \text{Rp.61.494,-}$$

$$= \text{Rp.87.848,-}$$

Laba kotor = harga jual – *food cost*

$$= \text{Rp.87.848,-} - \text{Rp.61.494,-}$$

$$= \text{Rp. 26.354,-}$$

$$\text{Upah tenaga kerja (10\%)} = \frac{10}{100} \times \text{Rp.61.494,-} = \text{Rp. 6.149,-}$$

$$\text{Biaya umum (10\%)} = \frac{10}{100} \times \text{Rp.61.494,-} = \text{Rp. 6.149,-}$$

$$\text{Bahan bakar (10\%)} = \frac{10}{100} \times \text{Rp.61.494,-} = \text{Rp. 6.149,-}$$

$$\begin{aligned} \text{Laba bersih} &= \text{Laba kotor} - (\text{upah tenaga kerja} + \text{biaya umum} + \text{bahan bakar}) \\ &= \text{Rp.26.354,-} - \text{Rp. 18.447,-} \\ &= \text{Rp. 7.907,-} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga jual} &= (70\% \text{ kenaikan} \times \text{food cost}) + (\text{ upah tenaga kerja} + \text{biaya umum} \\ &\quad + \text{bahan bakar}) \\ &= \text{Rp. 87.848} + 7.907 \\ &= \text{Rp. 95.755,-} \end{aligned}$$

Hasil produksi 1 resep kekian dari ayam afkir adalah 8 gulungan kekian.

Hasil Jual 1 porsi dengan isi 6 potongan slice kekian

$$\begin{aligned} \text{yaitu} &= \text{Rp. 95.755,-} : 8 \\ &= \text{Rp. 11.969,-} \end{aligned}$$

Dibulatkan menjadi Rp. 12.000

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian serta analisis data yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Bentuk

Berdasarkan dari hasil ulangan sebanyak 3 kali maka dapat diperoleh hasil kualitas bentuk dari pengolahan kekian dengan isi ayam afkir adalah berbentuk rapi dan seragam. Bentuk rapi dan seragam kekian dipengaruhi oleh teknik pembentukan dan pemotongan.

2. Warna

Berdasarkan hasil dari ulangan sebanyak 3 kali, maka dapat diperoleh hasil kualitas warna dari kekian ayam afkir adalah kuning keemasan.. Warna pada kekian dipengaruhi oleh teknik penggorengan.

3. Aroma

Berdasarkan hasil dari pengulangan sebanyak 3 kali, maka dapat diperoleh hasil kualitas aroma kekian dengan isi ayam afkir adalah aroma harum. Aroma harum yang dihasilkan dipengaruhi oleh penggunaan ayam afkir, bawang putih dan batang daun bawang.

4. Tekstur

Berdasarkan hasil dari ulangan sebanyak 3 kali, maka dapat diperoleh hasil kualitas tekstur kekian dengan isi ayam afkir adalah kenyal. Kualitas tekstur pada kekian dipengaruhi oleh penggunaan bahan dalam pembuatan kekian, salah satunya tepung tapioka dan air es.

5. Rasa

Berdasarkan hasil dari pengulangan sebanyak 3 kali, maka dapat hasil kualitas rasa kekian dengan isi ayam afkir adalah gurih. Rasa gurih ini dipengaruhi dari bahan baku yang digunakan yaitu garam dan bumbu.

B. Saran

Berdasarkan hasil pengulangan tentang pengolahan kekian dengan isi ayam afkir, ada beberapa saran yang dapat bermanfaat bagi pembaca dalam pengulangan selanjutnya sebagai bahan referensi. Adapun sarannya yaitu:

1. Dalam pengolahan kekian dengan isi ayam afkir perhatikan bahan yang digunakan karena dapat mempengaruhi kualitas kekian.
2. Sebelum penggilingan daging ayam afkir sebaiknya pastikan terlebih dahulu daging terpisah dari lemak dan tulangnya.
3. Pada saat pembuatan adonan, pastikan air yang digunakan adalah air es, hal ini dikarenakan air es dapat mempengaruhi tekstur kenyal yang akan dihasilkan.
4. Pada saat pemotongan kulit tahu, sebaiknya dilakukan secara hati-hati dikarekan kulit tahu memiliki sifat yang sangat mudah sobek, terutama apabila terkena air.

5. Pada saat penggulungan, pastikan ukuran dan tingkat kepadatan adonan sama, hal ini sangat mempengaruhi bentuk yang akan dihasilkan.
6. Selama pengukusan kekian hindari pengukusan yang terlalu lama.
7. Selama proses penggorengan kekian, hindari menggoreng menggunakan api besar, hal ini dapat menyebabkan kulit tahu luar akan cepat gelap dan tidak dapat mencapai warna yang merata.
8. Untuk peneliti selanjutnya di harapkan melakukan penelitian terkait daya simpan pada kekian dengan ayam afkir.

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa, A. R., & Holinesti, R. (2020). The Influence Of The Binder On Quality Of Rendang Boleces Of Chicken Afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(3), 142-147.
- Azhary, I., & Holinesti, R. (2023). Analysis Of The Quality Of Rejected Layer Chicken Meatballs With The Addition Of Seaweed As A Bottle Ingredient. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(1), 18-26.
- Bachtiar, F. (2018). *Analisa Boraks dan Formalin Pada Berbagai Olahan Frozen Food di Daerah Mulyosari* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surabaya).
- Dani Satrio Wicaksono, dkk. 2023. Pengembangan Produk Pemanfaatan 8 Limbah(https://www.google.co.id/books/edition/Pengembangan_Produk_Pemanfaatan_8_Limbah/YLCEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=garam+adalah+zat+yang+berbentuk+padat&pg=PA50&printsec=frontcover, diakses 01 maret 2023).
- Devina Hermawan, 2021. Resep Kekian Ayam Udang Online (<https://youtu.be/jIRQu6vKI7E>, diakses 01 maret 2023).
- Elide. 2019. *Peraltan Pengolahan Makanan*. Padang : Universitas Negeri Padang.
- Faridah, A., & Holinesti, R. (2021). Pengaruh substitusi ekstrak rumput laut coklat terhadap kualitas nugget ayam ras petelur afkir. *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2).
- Herliani, L. 2013. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Hidayah, R. H., Oktaningrum, G. N., Fatikasari, M. H., & Subiharta, S. (2021). KUALITAS SENSORIS NUGGET AYAM KUB. *MEDIAGRO*, 17(2).
- Holinesti, R., & Nurhayani, N. (2020). Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Sosis Ayam Afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(1), 57-63.
- Mustafida, H., Darmanto, Y. S., & Anggo, A. D. (2019). Pengaruh berbagai jenis gelatin kulit ikan terhadap karakteristik kekian ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 15(1), 19-25.
- Mardhika, H., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh berbagai metode thawing daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar protein, protein terlarut dan kadar lemak steak ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 48-54.

- Mustafida, H., Darmanto, Y. S., & Anggo, A. D. (2019). Pengaruh berbagai jenis gelatin kulit ikan terhadap karakteristik kekian ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 15(1), 19-25.
- Nurhayani, N., & Holinesti, R. (2020). The Effect Of Brown Sea Extract Substitution On Chicken Sausage Afkir Quality. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 100-105.
- Peka, S. M., Malelak, G., & Kale, P. R. (2021). PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG KELADI (*Colocasia Esculenta*) SEBAGAI PENGANTI TAPIOKA TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK SOSIS BABI 1 (The effect of using taro flour (*colocasia esculenta*) as substitution of tapioca on organoleptics quality of pork sausage). *Jurnal Nukleus Peternakan*, 8(1), 1-5.
- Pilifayo, H. A., & Holinesti, R. (2023). Analysis Of Chayote Puree Addition To The Quality Of Spent Layer Hens Dumplings. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(2), 165-172.
- Putri, S. G. (2022). *Pembuatan Kaki Naga Dari Ayam Afkir* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang).
- Rahim, A. R., Bela, N. D., Mutmainnah, M., & Araswati, Z. (2019). Sosialisasi Dan Implementasi Pembuatan Krupuk Ikan Bandeng Desa Karanggeneng Kec. Karanggeneng Kab. Lamongan. *DedikasiMU: Journal of Community Service*, 1(1), 1-10.
- Selaras, M. 2020. Jenis-jenis Teknik Pengolahan Daging. Online (<https://markaindo.com/2020/04/23/jenis-jenis-teknik-pengolahan-daging/>, diakses 04 Mei, 2023)
- Selly J. 2018. *Food processor*. Online (<https://resepkoki.id/food-processor-cara-kerja-jenis-kelebihan-kekurangan/>, diakses pada 09 Mei 2023)
- Serina Gusri, 2022 *Proyek Akhir Peningkatan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Daging Ikan Tongkol: Padang*
- Silvia Hamzah Busr, 2019 *Proyek Akhir Pembuatan Tekwan Dari Ayam Petelur Afkir : padang*
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2019, Data Kemenkes.
- UNP. 2020. *Panduan Penulisan Tugas Akhir Program Studi D3 Tata Boga*.
- Widodo, Arif Siaha. (2021). *Rencana Pengembangan Agribisnis Komoditi Singkong*. Online(https://www.google.co.id/books/edition/RENCANA_PENGEMBANGAN_AGRIBISNIS_KOMODITI/mYw8EAAAQBAJ?hl=id

&gbpv=1&dq=tepung+tapioka&pg=PA5&printsec=frontcover, diakses 07 mei 2023).

Widyoretno, L. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Maizena, Tepung Tapioka, Dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Rempeyek* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).

Wikipedia, 2023. Kulit Tahu. Online (https://en.wikipedia.org/wiki/Tofu_skin, diakses 07 Mei 2023)

Wikipedia, 2023. Saus Tiram. Online (https://id.wikipedia.org/wiki/Saus_tiram, diakses pada 07 Mei, 2023)

LAMPIRAN

1. Dokumentasi Penelitian

A. Dokumentasi Alat



Kompor



Timbangan digital



Mixing bowl



Food Processor



Sendok



Cutting board



Knife/Pisau



Kukusan



Lap kerja



Wajan penggoreng

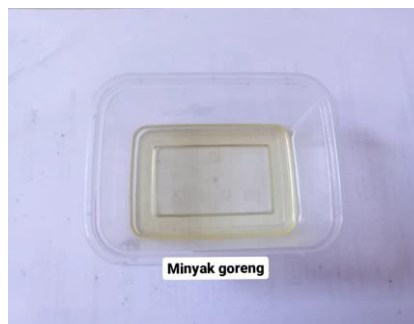
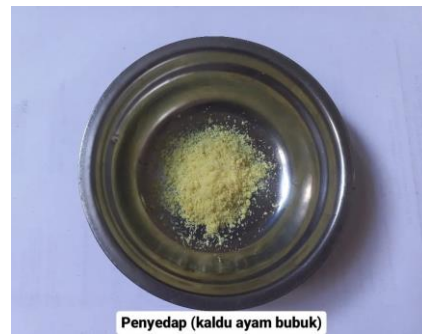
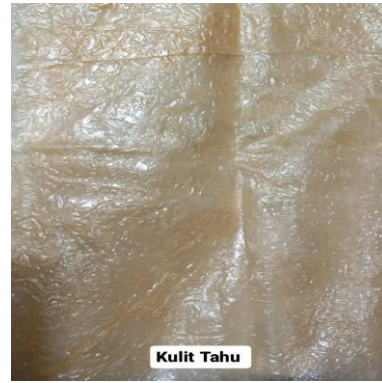
B. Dokumentasi Bahan



Daging Ayam Petelur Afkir



Udang



C. Dokumentasi Pengolahan



Penggilingan daging dan udang



Pencampuran bahan kekian



Pembungkusan dengan kulit tahu



Kekian setelah dibungkus



Pengukusan kekian



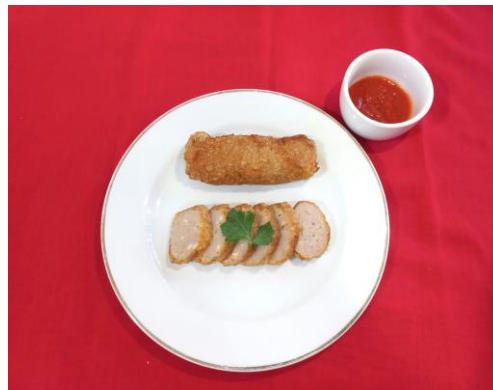
Kekian setelah dikukus



Penggorengan



Kekian setelah digoreng


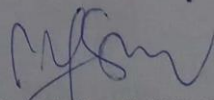


Kekian ayam afkir setelah dipotong


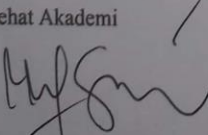

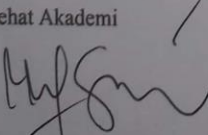

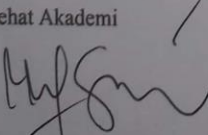



Sampel kekian uji organoleptik


2. Surat Rekomendasi

| | |
|--|---|
|  | <p>KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN UNIVERSITAS NEGERI PADANG FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131 Telp. (0751)7051186</p> |
| Padang, 08 Maret 2023 | |
| Hal : Surat Rekomendasi | |
| Lamp : - | |
| Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang Di Padang | |
| Dengan hormat, | |
| Sehubungan dengan program jalur Proyek Akhir yang diambil oleh mahasiswa bimbingan saya, yang beridentitas di bawah ini : | |
| Nama | : Mitha Cyntia |
| TM/NIM | : 2020/20079031 |
| Program Studi | : D3 Tata Boga |
| Departemen | : Ilmu Kesejahteraan Keluarga |
| Fakultas | : Pariwisata dan Perhotelan |
| Judul | : Pengolahan Kekian Menggunakan Ayam Afkir |
| Saya merekomendasikan untuk melaksanakan jalur Proyek Akhir tersebut. Jumlah SKS yang telah tertabung oleh mahasiswa tersebut berjumlah 97 SKS dengan IPK 3,73 | |
| Demikianlah surat rekomendasi ini, semoga jurusan dapat membantu segala keperluan yang dibutuhkan mahasiswa tersebut. | |
| Mengetahui, Penasehat Akademik | |
|  | |
| Rahmi Holinesti, STP, M.Si NIP. 198010092008012014 | |

3. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|------|----------------|--------|-----------------|---------------|----------------|------------|-------------------------------|----------|-----------------------------|-------|--|---|---|
|  | <p>KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN UNIVERSITAS NEGERI PADANG FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131 Telp. (0751) 7051186</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| Padang, 08 Maret 2023 | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Hal : Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir Lamp : 1 Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang Di Padang</p> <p>Dengan hormat, Saya yang bertanda tangan di bawah ini :</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="padding-right: 20px;">Nama</td> <td>: Mitha Cyntia</td> </tr> <tr> <td>TM/NIM</td> <td>: 2020/20079031</td> </tr> <tr> <td>Program Studi</td> <td>: D3 Tata Boga</td> </tr> <tr> <td>Departemen</td> <td>: Ilmu Kesejahteraan Keluarga</td> </tr> <tr> <td>Fakultas</td> <td>: Pariwisata dan Perhotelan</td> </tr> <tr> <td>Judul</td> <td>: Pengolahan Kekian Menggunakan Ayam Afkir</td> </tr> </table> <p>Dengan ini mengajukan permohonan kepada Ibu untuk menerima saya dalam mengikuti jalur Proyek Akhir, adapun sebagai pertimbangan bagi Ibu bersama ini saya lampirkan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Surat rekomendasi yang telah disetujui oleh Penasehat Akademik 2. Histori nilai <p>Demikian surat permohonan ini saya buat, semoga dapat menjadi bahan pertimbangan bagi ibu, sebelumnya saya ucapkan terima kasih.</p> <p>Mengetahui</p> <table border="0" style="width: 100%; margin-top: 20px;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Penasehat Akademi</p>  <p>Rahmi Holinesti, STP, M.Si NIP. 198010092008012014</p> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Mahasiswa Ybs,</p>  <p>Mitha Cyntia 2020/20079031</p> </td> </tr> </table> | | Nama | : Mitha Cyntia | TM/NIM | : 2020/20079031 | Program Studi | : D3 Tata Boga | Departemen | : Ilmu Kesejahteraan Keluarga | Fakultas | : Pariwisata dan Perhotelan | Judul | : Pengolahan Kekian Menggunakan Ayam Afkir | <p>Penasehat Akademi</p>  <p>Rahmi Holinesti, STP, M.Si NIP. 198010092008012014</p> | <p>Mahasiswa Ybs,</p>  <p>Mitha Cyntia 2020/20079031</p> |
| Nama | : Mitha Cyntia | | | | | | | | | | | | | | |
| TM/NIM | : 2020/20079031 | | | | | | | | | | | | | | |
| Program Studi | : D3 Tata Boga | | | | | | | | | | | | | | |
| Departemen | : Ilmu Kesejahteraan Keluarga | | | | | | | | | | | | | | |
| Fakultas | : Pariwisata dan Perhotelan | | | | | | | | | | | | | | |
| Judul | : Pengolahan Kekian Menggunakan Ayam Afkir | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Penasehat Akademi</p>  <p>Rahmi Holinesti, STP, M.Si NIP. 198010092008012014</p> | <p>Mahasiswa Ybs,</p>  <p>Mitha Cyntia 2020/20079031</p> | | | | | | | | | | | | | | |

4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir

**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 : kkunp.info@gmail.com

Padang, 08 Maret 2023

Hal : Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir
Lamp : -

Kepada : Yth.Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

Dengan hormat,
Saya yang bertanda tangan di bawah ini :


Nama : Mitha Cyntia
TM/NIM : 2020/20079031
Departemen/Prodi : Ilmu Kesejahteraan Keluarga/ D3 Tata Boga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
Judul TA : Pengolahan Kekian Menggunakan Ayam Afkir

Dengan ini mengajukan permohonan mendapatkan dosen pembimbing sebagai berikut :


1. Rahmi Holinesti, S.TP M.Si
2. Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
3. Sari Mustika, S.Pt., M.Si
4. Dr. Elida, M.Pd

Demikian surat permohonan ini saya buat, semoga dapat menjadi bahan pertimbangan bagi ibu, sebelumnya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,
Ketua Prodi D3 Tata Boga


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

5. Surat Tugas Pembimbing

 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 : kkunp.info@gmail.com

SURAT TUGAS PEMBIMBING
No. : 010 /UN35.8.2.3/AK/2023

Sehubungan dengan pelaksanaan Proyek Akhir mahasiswa di bawah ini:

Nama : Mitha Cyntia
Nim : 20079031
Prodi : D3 Tata Boga
Judul : Pengolahan Kekian Menggunakan Ayam Afkir

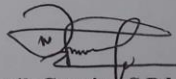
Terdaftar pada KRS Semester Januari – Juni 2023

Berdasarkan persetujuan mahasiswa dengan Penasehat Akademis dan pertimbangan Prodi, kami menugaskan Saudara untuk membimbing mahasiswa tersebut diatas sebagai berikut :

Pembimbing
Nama : Rahmi Holinesti, S.TP M.Si
NIP : 19801009 200801 2014
Pangkat/Gol : III/d – Penata Tingkat I
Jabatan : Lektor

Demikianlah Surat Tugas ini disampaikan untuk dilaksanakan. Atas kerja sama dan bantuan Saudara diucapkan terima kasih.


Padang, 08 Maret 2023
Ketua Prodi Tata Boga FPP


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

Tembusan :

1. Dosen Pembimbing
2. Mahasiswa Ybs
3. Arsip

6. Surat Izin Melakukan Penelitian

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN**
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 : kkunp.info@gmail.com

Padang, 22 Mei 2023

Hal : Izin Melakukan Penelitian

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

Dengan Hormat,

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

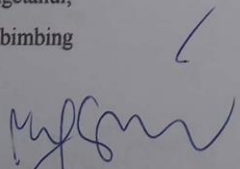
Nama : Mitha Cyntia
TM/NIM : 2020/20079031
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
Judul : Pengolahan Kekian Dari Ayam Afkir

Dengan ini saya mengajukan permohonan kepada Ibu untuk memberikan surat izin penelitian yang akan dilaksanakan pada:

Waktu : 24 Mei 2023 – 24 Juni 2023
Tempat : Workshop Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP

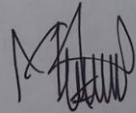
Demikianlah surat izin penelitian ini disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya saya ucapkan terimakasih.

Mengetahui,
Pembimbing




Rahmi Holinesti, STP, M.Si
NIP : 198010092008012014

Peneliti



Mitha Cyntia
NIM. 20079031

7. Surat Izin Melaksanakan Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
 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 : kkunp.info@gmail.com

SURAT PENELITIAN
 No. :018/UN35.8.2.3/AK/2023

Hal : Izin Melaksanakan Penelitian
Lamp : -

Kepada : Yth. Ketua Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

Dengan hormat,
Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini:

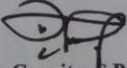
| | |
|------------------|---|
| Nama | : Mitha Cyntia |
| TM/NIM | : 2020/20079031 |
| Prodi/Departemen | : D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga |
| Fakultas | : Pariwisata dan Perhotelan |
| Judul | : Pengolahan Kekian Dari Ayam Afkir |

Untuk itu kami mohon kesediaan Ibu memberikan izin untuk melaksanakan penelitian bagi mahasiswa bersangkutan, yang akan dilaksanakan pada :

| | |
|--------|---|
| Waktu | : 24 Mei – 24 Juni 2023 |
| Tempat | : Workshop Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP |


Demikian surat ini disampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Padang, 22 Mei 2023
Ketua Prodi D3 Tata Boga FPP



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

8. Surat Permohonan Sebagai Panelis

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
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 : kkunp.info@gmail.com

Padang, 22 Mei 2023

No : 019/UN35.8.2.3/AK/2023
Hal : Permohonan Sebagai Panelis

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

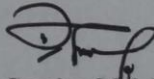
Dengan Hormat,
Schubung dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini :

Nama : Mitha Cyntia
TM/NIM : 2020/20079031
Prodi/Departemen : D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Judul : Pengolahan Kekian Dari Ayam Afkir


Untuk itu kami mohon kesediaan Ibu meluangkan waktu untuk memberikan penilaian hasil eksperimen yang dibuat oleh mahasiswa bersangkutan, yang akan dilaksanakan pada 24 Mei 2023 – 24 Juni 2023.

Demikianlah surat permohonan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Padang, 22 Mei 2023
Ketua Prodi D3 Tata Boga FPP


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

9. Surat Permohonan Panelis Penelitian

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
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 : kkunp.info@gmail.com

Padang, 22 Mei 2023

Hal : Permohonan Panelis Penelitian

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

Dengan Hormat,
Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini:

Nama : Mitha Cyntia
TM/NIM : 2020/20079031
Prodi/Departemen : D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Judul : Pengolahan Kekian Dari Ayam Afkir
WaktuPelaksanaan : 24 Mei 2023 – 24 Juni 2023

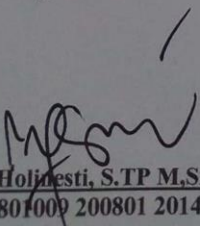
Dengan ini saya mengajukan permohonan pengajuan panelis kepada:

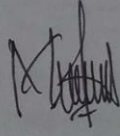
1. Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
2. Sari Mustika, S.Pt, M,S.i
3. Wiwik Indrayeni, M.Pd.

Demikianlah surat permohonan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,
Pembimbing

Peneliti


Rahmi Holijesti, S.TP M,Si
NIP. 19801009 200801 2014


Mitha Cyntia
NIM. 20079031

10. Format Angket Uji Organoleptik

PETUNJUK PENGISIAN FORMAT PENELITIAN

UJI ORGANOLEPTIK PENGOLAHAN KEKIAN DARI AYAM AFKIR

Pertama saya mengucapkan terima kasih kepada Bapak/Ibu yang telah bersedia memberikan jawaban pada pengisian lembaran ini. Tujuan disusunnya lembaran ini adalah untuk memperoleh jawaban yang berkenaan dengan penelitian. Oleh karena itu saya mohon kesediaan Bapak/Ibu dalam memberikan jawaban sesungguhnya tentang “Pengolahan Kekian Dari Ayam Afkir” yang Bapak/Ibu lihat dan rasa meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

1. Beri tanda *checklist* (√) pada lembar jawaban yang telah disediakan sesuai dengan jawaban Bapak/Ibu yang sebenarnya. Jawablah pertanyaan pada lembaran ini sesuai dengan urutan pertanyaan yang ada agar diperoleh informasi yang baik.
2. Baca pernyataan pada masing-masing nomor dengan seksama.
3. Amati produk dengan teliti
4. Isi pertanyaan pada tabel sesuai dengan produk yang dilihat, diraba, dicium, dan dirasakan.

| Deskripsi | Kode Sampel | |
|----------------|-------------|-----|
| | 495 | 483 |
| Seragam | √ | |
| Cukup Seragam | | √ |
| Kurang Seragam | | |
| Tidak Seragam | | |

Padang, 2023

Hormat saya

Mitha Cyntia

20079031

FORMAT PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

Penelitian ke :

A. Kualitas Bentuk

Bentuk rapi dari Kekian Ayam Afkir yang saya lihat adalah:

| Deskripsi | Kode Sampel | |
|-------------|-------------|-----|
| | 495 | 483 |
| Rapi | | |
| Cukup Rapi | | |
| Kurang Rapi | | |
| Tidak Rapi | | |

Bentuk Seragam dari Kekian Ayam afkir yang saya lihat adalah:

| Deskripsi | Kode Sampel | |
|----------------|-------------|-----|
| | 495 | 483 |
| Seragam | | |
| Cukup seragam | | |
| Kurang seragam | | |
| Tidak seragam | | |

B. Kualitas Warna

Warna dari Kekian Ayam Afkir yang saya lihat adalah:

| Deskripsi | Kode Sampel | |
|------------------------|-------------|-----|
| | 495 | 483 |
| Kuning Keemasan | | |
| Cukup Kuning Keemasan | | |
| Kurang Kuning Keemasan | | |
| Tidak Kuning Keemasan | | |

C. Kualitas Aroma

Aroma (harum) dari Kekian Ayam Afkir yang saya cium adalah :

| Deskripsi | Kode Sampel | |
|--------------|-------------|-----|
| | 495 | 483 |
| Harum | | |
| Cukup Harum | | |
| Kurang Harum | | |
| Tidak Harum | | |

D. Kualitas Tekstur

Tekstur (Kenyal) dari Kekian Ayam Afkir yang saya raba adalah :

| Deskripsi | Kode Sampel | |
|---------------|-------------|-----|
| | 495 | 483 |
| Kenyal | | |
| Cukup Kenyal | | |
| Kurang Kenyal | | |
| Tidak Kenyal | | |

E. Kualitas Rasa

Rasa (Gurih) dari Kekian Ayam Afkir yang saya cicipi adalah:

| Deskripsi | Kode Sampel | |
|--------------|-------------|-----|
| | 495 | 483 |
| Gurih | | |
| Cukup Gurih | | |
| Kurang Gurih | | |
| Tidak Gurih | | |

TERIMA KASIH