

**PEMBUATAN KAKI NAGA DARI AYAM AFKIR**

**PROYEK AKHIR**

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



**Oleh:**

**SARAH GUSTRIANI PUTRI  
18079076/2018**

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

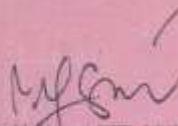
**HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR**

**Pembuatan Kaki Naga Dari Ayam Afkir**

Judul : Pembuatan Kaki Naga Dari Ayam Afkir  
Nama : Sarah Gustriani Putri  
NIM : 18079076  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

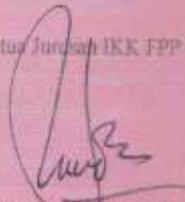
Padang, 12 November, 2021

Disetujui oleh Pembimbing



Rahmi Hainesti, STP, M.Si  
NIP. 198010092008012014

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Sri Zulfah Novita, S.Pd, M.Si  
NIP. 197611172003122002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wriwik Gusman, S.Pd, M.Si  
NIP. 19760801 200501 2001

**PENGESAHAN TIM PENGUJI**

Nama : Sarah Gustriani Putri  
NIM : 18079076  
Judul : Pembuatan Kaki Naga Duri Ayam Adir  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

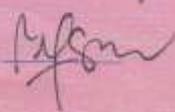
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang

Padang, 12 November 2021

Tim Penguji

Tanda Tangan ✓

Ketua : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

1 

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

2 

Anggota : Ranggo Rahimul Insan, SP, M.Si

3 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
Jl. Prof. Dr. Hanka Kampon UNP Air Tawar Padang 25131  
Telp: (0751) 3051186 e-mail: ikk@unp.ac.id

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Sarah Gustriani Putri  
NIM : 18079076  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul: **Pembuatan Kaki Naga Dari Ayam Afkir**

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

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

Diketahui,  
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S. Pd. M. Si  
NIP. 197611172003122002

Saya yang Menyatakan



Sarah Gustriani Putri  
NIM. 18079076

## **ABSTRAK**

**SARAH GUSTRIANI PUTRI (2021):** “Pembuatan Kaki Naga Dari Ayam Afkir” *Proyek Akhir*”. Padang: Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pembuatan kaki naga dari ayam afkir dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan penganekaragaman hasil olahan ayam afkir dalam pembuatan kaki naga. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan pada percobaan penggunaan ayam afkir pada pembuatan kaki naga. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2021 di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil uji organoleptik setelah 3 kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas bentuk lonjong yang menyerupai paha ayam dan kualitas warna kaki naga adalah berwarna kuning keemasan. Kualitas aroma kaki naga adalah beraroma harum. Kualitas rasa kaki naga adalah rasa gurih. Dan kualitas tekstur kaki naga yaitu kenyal. Harga jual kaki naga tersebut senilai Rp.23.000/Box

**Kata Kunci : Ayam Afkir, Kaki Naga, Kualitas.**

## KATA PENGANTAR



Syukur Alhamdulillah diucapkan atas kehadiran Allah Subhanallahu Wata'ala yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul “ **Pembuatan Kaki Naga Dari Ayam Afkir**” diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

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

Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih tak terhingga kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP. M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas

Negeri Padang dan selaku Dosen Penasehat Akademik dan selaku Pembimbing yang telah memberi berbagai kemudahan pelayanan, masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan Proyek Akhir.

5. Bapak/Ibu Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Bapak/Ibu Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil serta do'a.
8. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Dalam penulisan Laporan Proyek Akhir ini penulis berupaya dengan semua ketersediaan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan penulis dimasa yang akan datang.

Akhir kata semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/I Tata Boga khususnya.

Padang, Oktober 2021

Sarah Gustriani Putri

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR JUDUL</b>	
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian.....	5
C. Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Pengertian Kaki Naga .....	7
B. Pengertian Ayam Afkir .....	8
C. Khasiat Ayam Afkir bagi tubuh .....	11
D. Resep Kaki Naga.....	11
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	27
B. Waktu Dan Tempat .....	27
C. Pemilihan Bahan .....	27
D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kaki Naga Ayam Afkir.....	34
E. Proses Pembuatan Kaki Naga Dari Ayam Afkir.....	38
F. Bagan Proses Pembuatan Kaki naga Dari Ayam Afkir.....	39
G. Jenis Data Dan Sumber Data Penelitian .....	40
H. Tahap Penelitian.....	41
I. Uji Organoleptik .....	41
J. Analisis Data .....	42
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Temuan.....	43
B. Pembahasan.....	48
C. Analisis Harga .....	52

**BAB V SIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan.....55  
B. Saran.....55

**DAFTAR PUSTAKA .....58**

**LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kandungan Gizi Ayam Afkir.....	10
2. Resep Standar Kaki Naga Ayam Afkir.....	11
3. Resep Batter.....	12
4. Alat Persiapan.....	34
5. Alat Pengolahan.....	34
6. Alat Penyajian.....	34
7. Bahan Penelitian Kaki Naga Ayam Afkir.....	35
8. Bahan Batter.....	35
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Lonjong (Menyerupai Paha Ayam ) Pembuatan Kaki Naga Dari Ayam Afkir.....	44
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Keemasan) Pembuatan Kaki Naga Dari Ayam Afkir.....	45
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kenyal Pada Pembuatan Kaki Naga Dari Ayam Afkir.....	46
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Harum Pada Pembuatan Kaki Naga Dari Ayam Afkir.....	47
13. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Gurih Pada Pembuatan Kaki Naga Dari Ayam Afkir.....	48
14. Anggaran Biaya Pembuatan Kaki Naga Dari Ayam Afkir.....	53

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Kaki Naga .....	7
2. Ayam Afkir .....	9
3. Ayam Afkir .....	28
4. Bawang Putih.....	28
5. Bawang Bombay .....	28
6. Tepung Terigu .....	29
7. Tepung Tapioka.....	29
8. Tepung Panir.....	30
9. Telur.....	30
10. Gula.....	30
11. Garam .....	31
12. Kecap Inggris.....	31
13. Minyak Wijen .....	32
14. Minyak Goreng.....	32
15. Santan .....	33
16. Air .....	33
17. Diagram Proses Pembuatan Kaki Naga Ayam Afkir .....	38

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Dokumentasi Penelitian .....	60
2. Angket Penelitian .....	64
3. Surat Rekomendasi.....	66
4. Surat Permohonan Pembimbing Tugas Akhir .....	67
5. Surat Tugas Pembimbing .....	68
6. Surat Izin Melaksanakan Penelitian .....	69
7. Surat Tugas Permohonan Penguji Akhir .....	70
8. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir .....	71
9. Kartu Konsultasi .....	72

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Perkembangan zaman yang semakin maju dan tingginya pengetahuan serta kebutuhan, membuat masyarakat lebih kritis memilih makanan yang akan dikonsumsi. Pola konsumsi masyarakat juga sudah mulai berubah dengan menuntut manusia untuk lebih praktis dan efisien dalam menjalani kehidupan. Peningkatan aktivitas kehidupan masyarakat terutama yang tinggal di kota besar membuat masyarakat lebih memilih makanan yang siap dimasak dan siap untuk dimakan. Nah, di zaman now dan sekarang ini kita di dalam masa pandemi ini jadi kuliner di Indonesia sangat pesat untuk menciptakan suatu produk makanan yang menarik, sehingga masyarakat dapat menemukan inovasi baru mengikuti perkembangan zaman. Produk makanan yang masih digemari oleh masyarakat yakni berupa cemilan kecil yang bersifat *frozen* siap dinikmati di mana saja kapan saja oleh kalangan anak muda zaman sekarang ini seperti *kaki naga*.

Mutu yang diharapkan oleh konsumen tentunya *kaki naga* ayam afkir memiliki tekstur yang kenyal dan padat. Upaya agar *kaki naga* tersebut mempunyai karakteristik yang baik yaitu dengan melakukan teknik pengolahan yang benar. Teknik pengolahan makanan pada dasarnya sama, yaitu pengubahan bentuk asli bahan tersebut ke dalam bentuk yang mendekati bentuk untuk dapat segera dimakan.

Kaki naga adalah suatu produk olahan siap saji yang terbuat dari seafood yang merupakan bentuk emulsi minyak dalam air. Namun ada juga istilah lain kaki naga adalah suatu produk olahan dari ayam dan diberi bumbu halus serta dicampur dengan bahan pengikat lalu dicetak berbentuk bulat lonjong, dikukus, dicelupkan kedalam telur yang sudah dikocok dan digulingkan kedalam tepung roti lalu ditusuk dengan sumpit kemudian digoreng (*Rochman, 2010*). Berdasarkan resep dari berbagai sumber yang penulis baca, teknik pengolahan kaki naga bisa langsung di goreng ataupun dikukus terlebih dahulu. Dalam pembuatan kaki naga jika ingin disimpan lebih lama di dalam lemari pembeku hendaknya dikukus terlebih dahulu agar kaki naga lebih tahan lama ( Sri Yatin 2003:37).

Perbedaan antara nugget dan kaki naga tidak memiliki perbedaan yang signifikan, namun yang membedakan hanya terletak pada sumpit yang digunakan pada olahan kaki naga. Pada proses pembuatan antara nugget dengan kaki naga hampir sama. Kaki naga merupakan hasil perikanan dan ayam yang saat ini menjadi salah satu favorit dikalangan masyarakat. Keberagaman produk hasil olahan perikanan dan ayam menjadikan konsumsi ayam meningkat. Salah satu produk olahannya adalah kaki naga. Kaki naga dimanfaatkan sebagai makanan penunjang atau pelengkap dari makanan pokok. Kaki naga yang praktis serta cepat disajikan dan kaya akan kandungan gizi menyebabkan makanan kaki naga banyak digemari. Kenapa disebut kaki naga karena bentuk dari kaki naga menyerupai dengan kaki pada binatang naga yaitu kaki yang memiliki taring-taring pada 7

8 kakinya. Sedangkan kaki naga adalah makanan yang memiliki taring yang dihasilkan dari kembang tahu pada produk kaki naga.

Pemasaran dan promosi dilakukan dengan dua cara, yaitu dengan cara melalui media online dan konvensional ataupun cara media online adalah melalui media social berupa: instagram dan facebook, serta pasar online: Toko pedia, shopee beserta buka lapak sedangkan konvensional dilakukan dengan cara mempromosikan produk dan memasarkannya secara langsung. Sedangkan dengan cara melalui. Adapun cara promosi yang sedang banyak digandrungi oleh pebisnis adalah dengan promosi menggunakan media online. Selain lebih praktis, media online juga dapat diakses dengan berbagai kalangan.

Ayam afkir disebut juga dengan ayam petelur merupakan komoditas ternak terbesar di Indonesia karena ayam petelur merupakan penyuplai telur. Ayam petelur afkir biasanya bertelur ketika sudah berumur 4 bulan dan mengalami penurunan produksi pada umur 20 bulan. Walaupun masih bertelur namun produksinya menurun sehingga pada usia 20 bulan ayam petelur sudah mulai diafkir (*Soeparno, 2011*). Ayam petelur yang sudah afkir biasanya dijadikan sebagai pedaging untuk konsumsi masyarakat, daging ayam petelur afkir jauh lebih murah dibandingkan daging ayam pedaging karena daging 3 ayam petelur afkir cenderung alot. Daging dada dipilih sebagai konsumsi masyarakat, dengan pertimbangan bahwa daging dada ayam ras afkir tinggi akan protein, asam lemak omega-3 serta rendah kolesterol (*Chueachuaychoo et al, 2011*). Kurniawan dalam Paladek

dkk.(2016) menyatakan daging petelur afkir mengandung protein 25,4%, air 56%, dan lemak 3-7,3%.

Ayam petelur periode akhir merupakan fase sulit ayam memproduksi telur secara maksimal dan cenderung menghasilkan telur lebih sedikit ketimbang ayam petelur fase produksi. Produksi telur ayam semakin menurun seiring dengan pertambahan usia ayam dikarenakan beberapa sistem tubuh mengalami penuaan. Indikator penentu produktifitas telur banyak dipengaruhi oleh kandungan nutrisi pakan, konsumsi pakan, dan umur. Umumnya ayam petelur unggul dapat berproduksi sampai 70% atau 275 pebutir per tahun (Amrullah, 2003). Untuk mempertahankan produksi ayam petelur periode akhir dibutuhkan zat pakan yang mampu mengontrol sistem produksi ayam dengan baik. Ayam memiliki lemak jenuh yang rendah dan sangat menentukan dalam pembuatan kaki naga. Protein dalam ayam ini berperan dalam mengikat adonan kaki naga sehingga menghasilkan struktur produk yang baik. Pembentukan emulsi daging juga berperan sebagai pengemulsi lemak (Murtidjo, 2003).

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "**Pembuatan Kaki Naga Dari Ayam Afkir**" jika penelitian ini berhasil nantinya bisa menciptakan produk baru di bidang makanan.

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah dapat membuat kaki naga ayam afkir serta mendeskripsikan kaki naga ayam afkir dilihat dari segi :

1. Membuat kaki naga dengan menggunakan ayam afkir.
2. Mendeskripsikan kualitas penggunaan ayam afkir pada pembuatan kaki naga dari segi.
  - a. Bentuk
  - b. Warna
  - c. Tekstur
  - d. Aroma
  - e. Rasa

## **C. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian kaki naga dari ayam afkir adalah sebagai berikut:

1. Sebagai bahan masukan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan informasi bagi Mahasiswa Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.
2. Memberi informasi yang bermanfaat tentang penambahan ayam afkir dalam pembuatan kaki naga.
3. Menambah pengalaman pada penelitian penggunaan ayam afkir dalam pembuatan kaki naga

4. Penelitian ini merupakan syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negri Padang.