

**PEMBUATAN TEKWAN DARI AYAM PETELUR 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 :**

**SILVIA HAMZAH BUSRI**

**NIM 2019/19079087**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2022**

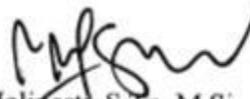
## HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

### Pembuatan Tekwan dari Ayam Petelur Afkir

Judul : Pembuatan Tekwan dari Ayam Petelur Afkir  
Nama : Silvia Hamzah Busri  
NIM : 19079087  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, September 2022

Disetujui Oleh Pembimbing



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

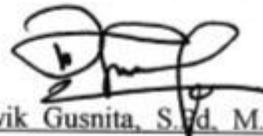
Mengetahui

Ketua Departemen IKK FPP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19761112 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



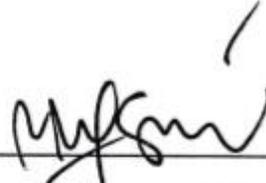
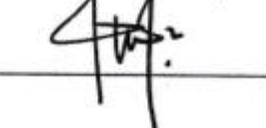
Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19760801 200501 2001

### PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Silvia Hamzah Busri  
NIM : 19079087  
Judul : Pembuatan Tekwan dari Ayam Petelur Afkir  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan proyek akhir di depan Tim Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2022

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	: Rahmi Holinesti, S.Tp, M.Si	1. 
Anggota	: Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si	2. 
Anggota	: Cici Andriani, S.Pd., M.Pd.	3. 



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 : info@fppgmail.com

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Silvia Hamzah Busri  
NIM/TM : 19079087/2019  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

**“Pembuatan Tekwan dari Ayam Petelur Afkir”**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

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

Padang, September 2022

Diketahui,  
Ketua Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19761117200312 2002

Saya yang menyatakan,

Silvia Hamzah Busri  
NIM. 19079087

## **ABSTRAK**

**SILVIA HAMZAH BUSRI (2022):** “Pembuatan Tekwan Dari Ayam Petelur 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 tekwan dari ayam petelur afkir dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan penganekaragaman hasil olahan ayam petelur afkir dalam pembuatan tekwan. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan pada percobaan penggunaan ayam petelur afkir pada pembuatan tekwan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 2022 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil uji organoleptik setelah 3 kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas bentuk seragam dan bulat adalah berbentuk seragam dan rapi, kualitas warna adalah berwarna cukup putih, kualitas aroma harum adalah beraroma harum, dan kualitas tekstur kenyal adalah bertekstur kenyal, serta kualitas rasa gurih dan rasa ayam petelur afkir adalah terasa gurih dan cukup terasa ayam petelur afkir. Harga jual tekwan ayam petelur afkir adalah Rp. 10.000,-/Kotak

**Kata Kunci : Ayam Petelur Afkir, Tekwan, Kualitas.**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “**Pembuatan Tekwan Dari Ayam Petelur Afkir**”. Proyek akhir ini diajukan sebagai persyaratan untuk 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 mendapatkan 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 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 Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. **Ibu Wiwik Gusnita, 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., M.Pd** selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen Penguji.
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. Bapak/Ibu Staf Pengajar Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Bapak/Ibu Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Orang tua, saudara, dan keluarga yang memberikan dukungan moril maupun materil serta do'a dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan proyek akhir ini.
9. 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 terima kasih atas perhatian yang telah diberikan. Semoga laporan Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya khususnya rekan-rekan Tata Boga.

Padang, Agustus 2022

Silvia Hamzah Busri

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	4
C. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Tekwan.....	5
B. Ayam Petelur Afkir.....	6
C. Resep Standar Tekwan.....	9
D. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Tekwan Ayam Petelur Afkir ...	9
E. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Tekwan Ayam Petelur Afkir ....	12
F. Teknik Pengolahan Tekwan Ayam Petelur Afkir.....	16
G. Kualitas Tekwan Ayam Petelur Afkir .....	17
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian .....	22
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	22
C. Persiapan Bahan.....	22
D. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Tekwan Ayam Petelur Afkir ....	24
E. Proses Pengolahan Tekwan Ayam Petelur Afkir.....	25
F. Bagan Pembuatan Tekwan Ayam Petelur Afkir.....	27
G. Jenis Data dan Sumber Data .....	28
H. Tahap Penelitian .....	29
I. Uji Organoleptik .....	31
J. Analisis Data.....	31
<b>BAB IV TEMUAN</b>	
A. Deskripsi .....	33
B. Pembahasan .....	38
C. Analisis Harga .....	46
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	49
B. Saran .....	51
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>52</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>55</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kandungan Gizi Ayam Petelur Afkir.....	8
2. Resep Standar Tekwan Ikan Tenggiri .....	9
3. Alat Persiapan .....	24
4. Alat Pengolahan .....	24
5. Bahan Penelitian Tekwan Ayam Petelur Afkir .....	25
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam Pembuatan Tekwan Ayam Petelur Afkir .....	33
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat Pembuatan Tekwan Ayam Petelur Afkir .....	34
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Pembuatan Tekwan Ayam Petelur Afkir .....	35
9. Tabel 4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Pembuatan Tekwan Ayam Petelur Afkir .....	36
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Pembuatan Tekwan Ayam Petelur Afkir .....	36
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Gurih Pembuatan Tekwan Ayam Petelur Afkir .....	37
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Ayam Petelur Afkir dalam Pembuatan Tekwan Ayam Petelur Afkir .....	38
13. Anggaran Biaya Pembuatan Tekwan Ayam Petelur Afkir .....	47

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Tekwan.....	5
2. Penyajian Tekwan .....	6
3. Ayam Petelur.....	7
4. Ayam Petelur Afkir .....	7
5. Daging Ayam Petelur Afkir .....	23
6. Tepung Tapioka .....	23
7. Garam .....	23
8. Putih Telur.....	24
9. Diagram Proses Pembuatan Tekwan Ayam Petelur Afkir.....	27

## DAFTAR LAMPIRAN

### Lampiran

#### Halaman

1. Surat Rekomendasi.....	55
2. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir .....	56
3. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir .....	57
4. Surat Tugas Pembimbing .....	58
5. Surat Izin Melaksanakan Penelitian .....	59
6. Surat Penelitian .....	60
7. Surat Permohonan Panelis Penelitian.....	61
8. Bon Peminjaman Alat .....	62
9. Surat Permohonan Penguji Proyek Akhir .....	63
10. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir .....	64
11. Dokumentasi .....	65
12. Petunjuk Pengisian Angket .....	71

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara yang memiliki masakan yang beranekaragam di dunia. Setiap daerah memiliki ciri khas makanannya masing-masing. Jenis hidangan atau makanan yaitu, hidangan pembuka, sup, makanan utama, dan makanan penutup. Palembang merupakan salah satu daerah yang memiliki masakan khas yang beragam dari olahan ikan. Salah satu makanannya yaitu tekwan. Tekwan termasuk kelompok makanan porsi yang mana disajikan dalam cukup satu tempat atau mangkok sama seperti bakso, siomai, batagor, dan sebagainya. Tekwan juga bisa disebut sebagai sup karena mengandung banyak air dan kuahnya terbuat dari kaldu udang.

Tekwan merupakan salah satu produk olahan pangan yang berasal dari Palembang yang disajikan dengan kuah kaldu seperti sup. Tekwan terbuat dari olahan daging ikan giling dan tepung sagu yang dimasak dengan cara direbus dengan bentuk bulatan kecil hingga mengapung. Tekwan memiliki cita rasa khas yang gurih dan kenyal. Tekwan tidak begitu diketahui atau tidak sepopuler pempek yang juga makanan khas Palembang. Umumnya tekwan disajikan masyarakat Palembang untuk sarapan. Akan tetapi, ada juga masyarakat yang menjadikannya produk olahan beku yang siap disajikan apabila dipanaskan saat ingin memakannya. Tekwan yang beku biasanya dipanaskan dalam air mendidih hingga matang atau mengapung.

Tekwan dan bakso memiliki bentuk yang mirip walaupun tidak signifikan. Tekwan bentuknya bulat tidak beraturan dan biasanya disajikan dengan kaldu udang yang berisi irisan bengkuang dan jamur kuping. Sedangkan bakso bentuknya bulat rapi yang biasanya langsung dimakan, digoreng, dibakar, dan disajikan dengan kuah kaldu seperti tekwan. Bakso umumnya terbuat dari daging sapi sebagai bahan utamanya, sedangkan tekwan bahan utamanya ialah ikan tenggiri. Rasa tekwan mirip dengan rasa bakso ikan yang merupakan inovasi dari pembuatan bakso. Berdasarkan berbagai resep dari banyak sumber yang penulis baca, teknik pengolahan tekwan hampir sama dengan pembuatan bakso, tetapi tekwan lebih mudah dan sebentar. Bahan yang digunakan dalam pembuatan tekwan tidak sebanyak bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso.

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. Ramadahan dkk (2018) menyatakan bahwa “Ayam petelur afkir adalah ayam yang secara genetik diseleksi untuk memproduksi telur dengan baik. Ayam petelur mulai memproduksi telur pada umur 17-18 minggu dan akan mencapai puncak produksi pada umur ke 35 minggu. Seiring bertambahnya umur, produksi telur juga semakin menurun. Pada minggu ke 80, produksi telur dibawah 70%”.

Penggunaan ayam petelur afkir masih sangat kurang jika dibandingkan dengan ayam broiler atau ayam buras. Ayam broiler merupakan jenis ras

unggulan hasil persilangan dari bangsa-bangsa ayam yang memiliki daya produktivitas yang tinggi, terutama dalam memproduksi daging ayam. Daging ayam petelur afkir memiliki tekstur yang alot jika dibandingkan dengan ayam tipe *broiler* hal ini karena umur ayam petelur afkir relatif lebih tua. Purnamasari (2012) menyatakan bahwa “Daging ayam petelur afkir mempunyai kualitas yang rendah karena pemotongan dilakukan pada umur relative tua sehingga keempukan dagingnya lebih rendah dan kurang disukai oleh masyarakat”.

Oleh karena itu, untuk meningkatkan minat masyarakat terhadap daging ayam petelur afkir ini dapat diatasi dengan mengolahnya menjadi produk makanan seperti tekwan. Inovasi yang ingin dikembangkan oleh penulis disini ialah dengan mengubah bahan utama tekwan yaitu ikan tenggiri yang digiling dengan ayam petelur afkir yang digiling. Mutu yang diharapkan tentu saja tekwan tersebut memiliki tekstur yang kenyal dan padat serta rasanya 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 alternatif pengganti penggunaan ikan tenggiri dalam pembuatan tekwan. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Pembuatan Tekwan Dari Ayam Petelur 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 tekwan menggunakan ayam petelur afkir
2. Dapat mendeskripsikan pembuatan tekwan ayam petelur afkir dari segi
  - a. Bentuk
  - b. Warna
  - c. Tekstur
  - d. Aroma
  - e. Rasa

## **C. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian tekwan dari ayam petelur 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 tekwan.
3. Menambah pengalaman dalam penelitian penggunaan ayam petelur afkir dalam pembuatan tekwan.
4. Untuk menyelesaikan program studi Diploma 3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.