

**PEMANFAATAN DAGING AYAM PETELUR AFKIR
PADA PEMBUATAN TAHU SCHOTEL**

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.

**WANDA HAMIDA
20079063/2020**

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

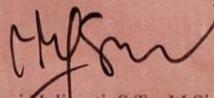
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pemanfaatan Daging Ayam Petelur Afkir Pada Pembuatan Tahu Schotel

Judul : Pemanfaatan Daging Ayam Petelur Afkir Pada Pembuatan Tahu Schotel
Nama : Wanda Hamida
NIM : 2007901763
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2024

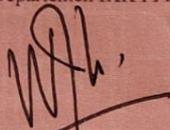
Disetujui oleh Pembimbing



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

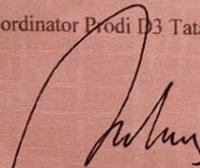
Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



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

Koordinator Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Pemantauan Daging Ayam Petelur Afkir Pada Pembuatan Tahu Schotel
Nama : Wanda Hamida
NIM : 20079063
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

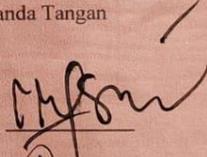
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, Februari 2024

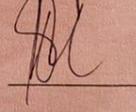
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

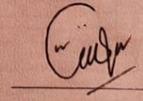
Ketua : Rahmi Holinesti, S.Tp, M.Si

1. 

Anggota : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

2. 

Anggota : Wiwik Indrayeni, M.Pd

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7051186 e-mail : ikkfpunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Wanda Hamida
Nim : 20079063
Program Studi : D III Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir saya dengan judul **Pemanfaatan Daging Ayam Petelur Afkir Pada Pembuatan Tahu Schotel**

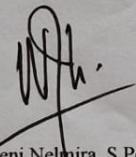
Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

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

Padang, Februari 2024

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Saya yang menyatakan


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


Wanda Hamida
NIM. 20079063

ABSTRAK

Wanda Hamida. 2024 “Pemanfaatan Daging Ayam Petelur Afkir

Pada Pembuatan Tahu Schotel”. *Proyek Akhir* Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Tahu schotel merupakan suatu hidangan pembuka panas yang dalam pembuatannya menggunakan tahu, telur, dan sayuran sebagai bahan utama dalam pembuatannya. Namun pada umumnya tahu schotel hanya terdapat protein nabati saja, maka dapat di inovasikan dengan menambahkan protein hewani, seperti: daging sapi, daging ayam, dan telur puyuh. Salah satu daging ayam yang dapat digunakan adalah ayam petelur afkir. 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. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas dan pembuatan tahu schotel dengan memanfaatkan daging ayam petelur afkir / dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah meningkatkan penganekaragaman hasil olahan daging ayam afkir dalam pembuatan tahu schotel. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan pada percobaan penggunaan daging ayam afkir pada pembuatan tahu schotel. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan mendeskripsikan kualitas bentuk seagam, bentuk rapi dan bentuk setengah bulat pada tahu schotel dengan memanfaatkan daging ayam petelur afkir adalah seragam, rapi dan bentuk setengah bulat, kualitas warna pada tahu schotel dengan memanfaatkan daging ayam petelur afkir adalah kuning keemasan, kualitas tekstur pada tahu schotel dengan memanfaatkan daging ayam petelur afkir adalah lembut, kualitas aroma pada tahu schotel dengan memanfaatkan daging ayam petelur adalah harum, kualitas rasa pada tahu schotel dengan memanfaatkan daging ayam petelur afkir

adalah gurih. Harga jual tahu schotel dengan memanfaatkan daging ayam petelur afkir adalah Rp. 15.000/porsi (isi 5buah tahu schotel).

Kata kunci : Tahu Schotel, Daging Ayam Afkir, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “ **Pemanfaatan Daging Ayam Petelur Afkir Pada Pembuatan Tahu Schotel**”. 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 proses pelaksanaan penyusunan tugas akhir ini peneliti banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, baik secara moral maupun material. Untuk itu pada kesempatan ini dengan penuh kerendahan hati penulis banyak 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 Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
3. Ibu Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T. Selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Kepada 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 yang telah membimbing saya dari awal

perkuliahan semester 1 sampai semester 6 dengan sangat baik selama saya menjadi mahasiswa di Universitas Negeri Padang.

5. Kepada Kedua Orang Tua yang telah banyak membantu dalam hal moral maupun materi, karena tanpa dukungan dan doa dari kedua orang tua penulis tidak dapat menyelesaikan proyek akhir ini.

Terima kasih kepada semua pihak baik perorangan maupun badan-badan terkait yang telah memberikan bantuan dan bimbingan sampai selesainya proyek akhir ini. Semoga bantuan, bimbingan, dan arahan serta dorongan yang telah diberikan kepada penulis mendapat pahala dan balasan dari Allah SWT.

Penulis menyadari bahwa dalam proyek akhir ini masih banyak terdapat kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak demi kesempurnaan tugas akhir ini. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Padang, 7 November 2023

Wanda Hamida

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN KEPUSTAKAAN	
A. Tahu <i>Schotel</i>	5
B. Resep Standar Tahu Schotel	6
C. Bahan yang di gunakan dalam pembuatan tahu schotel dengan menambahkan daging ayam afkir	7
D. Alat yang digunakan pada pembuatan tahu schotel dengan menambahkan daging ayam afkir	18
E. Ayam Petelur Afkir	23
F. Kualitas Pembuatan Tahu Schotel dengan Menambahkan Daging Ayam Afkir	26
BAB III METODE PROYEK AKHIR	
A. Jenis Penelitian	30
B. Tempat dan Waktu Pelaksanaan	30
C. Persiapan Alat dan Bahan	30
D. Proses Pengolahan Tahu Schotel Dengan Menambahkan Daging...	31
E. Bagan Proses Pembuatan Tahu Schotel Dengan Menambahkan Daging Ayam Afkir	34
F. Jenis dan Sumber Data	35
G. Tahap Penilaian	36

H. Uji organoleptic	38
I..Analisis Data Secara Deskriptif	38
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data.....	39
1. Kualitas Bentuk.....	39
2. Kualitas Warna.....	42
3. Kualitas Tekstur	43
4. Kualitas Aroma	43
5. Kualitas Rasa.....	44
B. Pembahasan.....	45
C. Analisi Harga	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	56
B. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	64

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Kandungan Gizi Tahu	6
Tabel 2 Kandungan Gizi Daging Ayam Petelur afkir dalam 100 g	25
Tabel 3 Alat Persiapan Sebelum Mengolah Tahu Schotel	30
Tabel 4 Alat yang Digunakan Dalam Pengolahan Tahu Schotel	31
Tabel 5 Alat yang Digunakan Dalam Penyajian Tahu Schotel	32
Tabel 6 Bahan Yang Digunakan Dalam Pengolahan Tahu Schotel Dengan Memanfaatkan Daging Ayam Petelur Afkir	32

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Tahu Schotel.....	5
Gambar 2 Tahu.....	8
Gambar 3 Ayam Afkir.....	9
Gambar 4 Telur	10
Gambar 5 Wortel	11
Gambar 6 Kentang.....	11
Gambar 7 Bawang putih.....	12
Gambar 8 Bawang Merah	13
Gambar 9 Daun Bawang	14
Gambar 10 Garam.....	15
Gambar 11 Lada.....	16
Gambar 12 Tepung roti.....	17
Gambar 13 Minyak Goreng.....	18
Gambar 14 Ayam Petelur Afkir	24
Gambar 15 Diagram alir pembuatan tahu schotel dengan memanfaatkan daging ayam petelur afkir	34
Gambar 16 Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam Tahu Schotel Dengan Resep kontrol Dan Ayam Petelur Afkir	39
Gambar 17 Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Tahu Schotel Dengan Resep kontrol Dan Tahu Schotel Dengan Resep Ayam Petelur Afkir	40
Gambar 18 Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Setengah Bulat Tahu Schotel Dengan Resep Kontrol Dan Tahu Schotel Dengan Resep Ayam Petelur Afkir.....	41
Gambar 19 Diagram Uji Organoleptik Kualitas Warna Tahu Schotel Dengan Resep Kontrol Dan Tahu Schotel Dengan Resep Ayam Petelur Afkir	42

Gambar 20	Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Tahu Schotel Dengan Resep Kontrol Dan Tahu Schotel Dengan Resep Ayam Petelur Afkir	43
Gambar 21	Diagram Uji Organoleptik Kualitas Aroma Tahu Schotel Dengan Resep Kontrol Dan Tahu Schotel Dengan Resep Ayam Petelur Afkir	44
Gambar 22	Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa Tahu Schotel Dengan Resep Kontrol Dan Tahu Schotel Dengan Resep Ayam Petelur Afkir	45

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan hal yang paling khas dari satu kelompok etnis, budaya atau suatu bangsa (Khabib, 2023). Salah satunya adalah makanan *continental*. Hidangan *continental* merupakan hidangan yang berasal dari Negara Eropa, Amerika, dan Australia. Hidangan *continental* merupakan menu yang tersusunan sebagai menu klasik. Menu klasik telah disederhanakan menjadi menu modern yang banyak ditemui dalam restoran makanan *continental* dengan beberapa giliran yang sederhana. Makanan *continental* terdiri dari *Appetizer*, *soup*, *maincourse*, dan *dessert* (Purnama, 2017). Salah satu makanan yang termasuk kedalam makanan *continental* adalah tahu schotel.

Tahu schotel merupakan suatu hidangan pembuka panas yang dalam pembuatannya menggunakan tahu, telur, dan sayuran sebagai bahan utama dalam pembuatannya (Abdurrahman, 2021). Tahu schotel dipilih menjadi hidangan pembuka karena tahu schotel mengandung karbohidrat dan protein sehingga cukup mengenyangkan (Lasria, 2018). Tahu schotel diolah dengan cara mengukus adonan lalu dilumuri dengan kocokan telur dan tepung panir sebelum digoreng. Tahu schotel digoreng menggunakan tehnik *deep frying*. *Deep frying* adalah proses menggoreng dengan menggunakan minyak banyak. Tahu schotel terdiri dari adonan tahu yang dihaluskan kemudian ditambahkan telur dan sayuran.

Namun pada umumnya tahu schotel hanya terdapat protein nabati saja, maka dapat di inovasikan dengan menambahkan protein hewani, seperti: daging sapi, daging ayam, dan telur puyuh. Salah satu daging ayam yang dapat digunakan adalah ayam petelur afkir. 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). Daging ayam petelur afkir juga memiliki kelemahan yaitu mudah rusak sehingga perlu adanya penanganan yang dilakukan 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 tahu schotel. Inovasi yang ingin dikembangkan oleh penulis disini ialah

dengan memanfaatkan daging ayam petelur afkir yang disuwir. Mutu yang diharapkan tentu saja tahu schotel tersebut memiliki bentuk yang rapi dan seragam, warna kuning keemasan, aroma harum, tekstur lembut dan rasa yang gurih. Upaya yang harus dilakukan untuk mewujudkan hal tersebut yaitu dengan melakukan pengolahan yang baik dan benar.

Beberapa penelitian yang pernah dilakukan yaitu berjudul “Pembuatan Krokot Dengan Isian Daging Ayam Afkir” (Nurrohima Dewi, 2023) dan “Pengolahan Kekian Dengan Isi Ayam Afkir” (Mitha Cyntia, 2023).berdasarkan penelitian sebelumnya, belum ada penelitian tahu schotel dengan ayam afkir. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk membuat tahu schotel dengan memanfaatkan daging ayam petelur afkir maka judul penelitian ini adalah **“Pemanfaatan Daging Ayam Petelur Afkir Pada Pembuatan Tahu Schotel”** dengan harapan bisa membuat inovasi produk baru di bidang makanan khususnya tahu schotel dengan memanfaatkan daging ayam petelur afkir sehingga dapat meningkatkan nilai guna ayam petelur afkir pada industri ternak pangan dan menjadi salah satu jenis makanan yang disukai oleh masyarakat.

B. Tujuan Penelitian

Berikut tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengolah tahu schotel dengan memanfaatkan daging ayam petelur afkir
2. Dapat mendeskripsikan kualitas tahu schotel dengan memanfaatkan daging ayam petelur afkir dari segi: Bentuk, Warna, Aroma, Tekstur, Rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Menambah nilai guna dan meningkatkan nilai jual ayam petelur afkir
2. Menambah pengalaman serta wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis
3. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Departemen Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
4. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan masyarakat, sebagai referensi untuk menambah ilmu pengetahuan bagi mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.