



PEMANFAATAN LIMBAH TULANG AYAM SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN KERUPUK

HENDRA PERMANA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PKL DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan Tugas Akhir dengan judul “Pemanfaatan Limbah Tulang Ayam sebagai Bahan Pembuatan Kerupuk” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasan atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Bogor Agricultural University

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor, Juli 2022

Hendra Permana
J3F119022

RINGKASAN

HENDRA PERMANA. Pemanfaatan Limbah Tulang Ayam sebagai Bahan Pembuatan Kerupuk. *Utilization of Chicken Bone as Material for Making Crackers*. Dibimbing oleh WORO WIRYAR TUTIK.

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah untuk menganalisis hasil pengolahan kerupuk tulang ayam. Adapun tujuan khusus dari tugas akhir ini yaitu mengidentifikasi gambaran umum kerupuk tulang ayam, mengidentifikasi proses produksi kerupuk tulang ayam, menghitung kandungan energi dan zat gizi pada kerupuk tulang ayam, menghitung biaya bahan pada produksi kerupuk tulang ayam, mengevaluasi tingkat kesukaan responden terhadap produk kerupuk tulang ayam berdasarkan hasil uji organoleptik. Uji coba pembuatan produk kerupuk tulang ayam dilakukan sebanyak satu kali. Uji hedonik dilakukan dengan jumlah panelis sebanyak 30 orang. Panelis diminta tanggapan pribadinya tentang kesukaan dan ketidaksukaannya terhadap produk kerupuk tulang ayam menggunakan google form.

Kerupuk tulang ayam merupakan produk hasil pengembangan dari produk kerupuk dengan penambahan bahan berupa tulang ayam. Produk ini berfungsi sebagai camilan atau juga bisa menjadi pendamping makanan utama. Kerupuk tulang ayam ini memiliki rasa yang gurih, aroma sedap, dan tekstur renyah. Bahan yang digunakan untuk pengolahan kerupuk tulang ayam yaitu tulang ayam yang sudah difillet dagingnya, tepung terigu, tepung tapioka, garam, merica bubuk, bawang putih, air, dan minyak goreng.

Langkah pembuatan kerupuk tulang ayam yaitu dengan mencuci bersih tulang ayam lalu rebus selama 45 menit atau sampai tulang ayam menjadi sedikit lunak, kemudian tumbuk tulang ayam yang sudah direbus kemudian haluskan kembali menggunakan blender serta dengan menambahkan sedikit air dan bawang putih blender hingga halus, kemudian tuang adonan yang sudah halus kedalam wadah yang berisi tepung tapioka, tepung terigu, garam, merica bubuk, kaldu bubuk, dan air lalu aduk hingga tercampur rata, kemudian saring adonan yang sudah cair hingga bersih dari tepung yang menggumpal, panaskan kukusan lalu masukkan adonan kedalam loyang sebanyak 2 sendok sayur lalu kukus dan tunggu \pm 5 menit lalu angkat, jika sudah hangat (jangan sampai dingin karena adonan akan mengeras) ambil adonan dari loyang dan iris adonan (ulangi sampai adonan habis), lalu jemur dibawah terik matahari sampai kering, kemudian goreng kerupuk dengan minyak panas, tunggu sampai dingin dan kerupuk tulang ayam siap dihidangkan.

Kandungan gizi kerupuk tulang ayam dalam 4 porsi diperoleh energi sebesar 897 Kal, protein 5,3 g, lemak 21,2 g, karbohidrat 169,1 g, sehingga diperoleh kandungan gizi kerupuk tulang ayam dalam satu porsi yaitu energi sebesar 224 Kal, protein 1,3 g, lemak 5,3 g, karbohidrat 42,3 g, dan kalsium 56,1 mg. Hasil uji organoleptik terhadap penampilan, warna, rasa dan tekstur sudah cukup baik dan produk kerupuk tulang ayam dapat diterima oleh masyarakat. Saran yang didapatkan pada saat pengolahan produk harus memerhatikan lama pengukusan.

Kata kunci : kerupuk tulang ayam, organoleptik, pengolahan,



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

**© Hak Cipta milik IPB , tahun 2022
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang**

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya, Pengutipan hanya untuk kepentingan Pendidikan , penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB

Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PEMANFAATAN LIMBAH TULANG AYAM SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN KERUPUK

HENDRA PERMANA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Penguji pada ujian Laporan Akhir : Rosyda Dianah, SKM, MKM



Judul Laporan Akhir : Pemanfaatan Limbah Tulang Ayam sebagai Bahan Pembuatan Kerupuk

Nama : Hendra Permana
NIM : J3F119022

Disetujui oleh

Pembimbing :
Dr. Woro Wiryar Tutik, M.M



Diketahui oleh

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi :
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si
NIP. 196903282009102002

Dekan Sekolah Vokasi :
Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian :
15 Juli 2022

Tanggal Lulus : 03 AUG 2022

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.