

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Abon merupakan salah satu produk olahan daging yang sudah dikenal dan digemari oleh semua golongan masyarakat Indonesia. Abon biasa dikonsumsi sebagai makanan pendamping beserta nasi dan lauk lainnya. Abon termasuk dalam produk *Intermediate Moisture Food* (IMF), yaitu produk yang memiliki *water activity* ( $a_w$ ) diatas 0,5 dan dapat dikonsumsi secara langsung serta stabil selama penyimpanan tanpa membutuhkan perlakuan panas, pembekuan, ataupun pendinginan (Gould, 1995; DeMan, 1997). Abon terbuat dari daging yang disuwir-suwir atau dipisahkan seratnya, kemudian ditambahkan bumbu-bumbu dan digoreng. Daging yang umum digunakan untuk pembuatan abon adalah daging sapi, ayam, dan kerbau (Koswara, 2009). Secara umum, abon memiliki karakteristik berwarna coklat, berserat, ringan, memiliki bau yang khas dan memiliki umur simpan yang lama karena bersifat kering dengan kadar air maksimal 7% dan kadar gula maksimal 30% (Badan Standardisasi Nasional, 1995).

Daging ayam merupakan salah satu sumber bahan pangan hewani yang memiliki kandungan nilai gizi yang tinggi, serta memiliki nilai ekonomis yang rendah dibanding jenis daging lainnya. Daging ayam mengandung 18% protein dan 25% lemak (Cahyono, 2011). Jenis ayam yang digunakan dalam penelitian ini adalah ayam broiler. Ayam broiler memiliki rasa khas, empuk, dagingnya lebih tebal, serta harganya relatif lebih murah dibandingkan dengan ayam kampung (Sutomo, 2006). Bagian daging ayam yang digunakan adalah bagian dada. Daging pada dada ayam berwarna lebih terang sedangkan daging paha berwarna lebih gelap,

disebabkan ayam lebih banyak berjalan daripada terbang, sehingga menyebabkan pigmen mioglobin terdapat lebih banyak pada otot paha (Koswara, 2009). Daging ayam bagian dada juga memiliki serat yang lebih panjang daripada bagian paha, oleh karena itu daging bagian dada lebih cocok untuk diolah menjadi abon. Berbahan dasar daging menjadikan abon memiliki nilai gizi yang tinggi namun memiliki kelemahan, yaitu harga jual yang tinggi, oleh karena itu dapat dilakukan substitusi bahan lain yang dapat menurunkan harga jual agar dapat dikonsumsi oleh semua golongan masyarakat, serta juga dapat memberikan nilai tambah pada abon yang dihasilkan. Bahan substitusi yang biasa digunakan dalam pembuatan abon adalah nangka muda.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Anggorowati, dkk. (2012), nangka muda dapat diolah menjadi abon. Nangka muda memiliki serat yang mirip dengan serat daging, sehingga dapat dilakukan pengolahan nangka muda menjadi abon (Prihandoko dan Marwati, 2015). Nangka muda terdiri dari kulit buah, daging buah, dami/jerami nangka, dan biji. Bagian nangka muda yang digunakan dalam pembuatan abon adalah dami/jerami nangka. Berwarna putih, memiliki rasa dan flavor *plain*, memiliki serat yang panjang, serta ketersediaan nangka muda yang melimpah di pasaran dengan harga yang terjangkau menjadi dasar mensubstitusikan dami/jerami nangka dengan daging ayam dalam pembuatan abon. Selain itu, substitusi nangka muda dalam abon dapat meningkatkan kandungan serat pada abon karena nangka muda memiliki kandungan serat yang tinggi, yaitu sebesar 7,9 g/100 g bahan (USDA, 2018). Pengolahan nangka muda menjadi abon juga merupakan suatu diversifikasi bahan pangan lokal yang pemanfaatannya masih terbatas karena nangka muda umumnya hanya digunakan sebagai sayuran dalam makanan, seperti gudeg dan sayur lodeh.

Penelitian ini menggunakan jenis varietas nangka salak (*Artocarpus heterophyllus*) karena memiliki tekstur yang padat dan kering, berwarna putih, serta aroma yang tidak menyengat.

Berdasarkan penelitian pendahuluan digunakan substitusi daging ayam dengan nangka muda dengan perbandingan 90%:10%, 80%:20%, 70%:30%, 60%:40%, 50%:50%, dan 40%:60%. Pembuatan abon dengan substitusi nangka muda lebih dari 60% akan menghasilkan abon dengan penerimaan organoleptik rasa yang rendah karena rasa dari daging ayam akan berkurang. Substitusi antara daging ayam dengan nangka muda yang digunakan dapat mempengaruhi sifat fisikokimia dan organoleptik abon. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh substitusi antara daging ayam dengan nangka muda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik abon.

### **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh perbedaan substitusi daging ayam dengan nangka muda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik abon?
2. Berapakah substitusi daging ayam dengan nangka muda yang paling tepat untuk menghasilkan sifat organoleptik abon yang terbaik?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh perbedaan substitusi daging ayam dengan nangka muda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik abon.
2. Mengetahui substitusi daging ayam dengan nangka muda yang paling tepat untuk menghasilkan sifat organoleptik abon yang terbaik.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Meningkatkan pemanfaatan nangka muda sebagai bahan pangan lokal dalam pembuatan abon ayam.