



KOMPOSISI KIMIA ABON DAGING AYAM DENGAN PENAMBAHAN BUAH NANGKA MUDA DAN JANTUNG PISANG YANG DIFERMENTASI

Yoga Ramadhani A.U (11481104665)

Di bawah Bimbingan Irdha Mirdhayati dan Dewi Ananda Mucra

INTISARI

Minimnya kandungan protein pada nangka muda dan jantung pisang sebagai bahan baku abon, maka dilakukan proses fermentasi dengan tujuan untuk mempertahankan komposisi kimia dan harga lebih hemat di pasaran sehingga layak dikonsumsi oleh masyarakat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melihat pengaruh penambahan buah nangka muda dan jantung pisang yang difermentasi terhadap produk abon daging ayam petelur afkir ditinjau dari komposisi kimia meliputi : kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar abu, kadar asam lemak bebas dan kadar serat. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Oktober - November 2018 di Laboratorium Teknologi Pascapanen Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau dan Laboratorium Hasil Analisis Hasil Pertanian Universitas Riau. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan 6 perlakuan dan 3 ulangan. Parameter yang diamati komposisi kimia meliputi kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar abu, kadar asam lemak bebas, dan kadar serat. Hasil penelitian menunjukkan penambahan nangka muda dan jantung pisang yang difermentasi berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap penurunan kadar air abon penelitian, memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap penurunan kadar lemak abon penelitian, memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar protein abon penelitian, tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar abu abon penelitian, tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar asam lemak bebas abon penelitian dan memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kenaikan kadar serat abon penelitian. Kesimpulan penelitian ini menunjukkan penambahan buah nangka muda dan jantung pisang pada pembuatan abon ayam dapat menurunkan kadar protein, kadar air, dan kadar lemak, namun dapat meningkatkan kadar serat, serta dapat mempertahankan kadar asam lemak bebas dan kadar abu

Kata Kunci: Abon, Ayam Petelur Afkir, Jantung Pisang, Nangka Muda, Fermentasi

- Hak Cipta Diindungi 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 UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



CHEMICAL COMPOSITION OF SHEREDDE' CHICKEN MEAT WITH ADDITION OF FERMENTED YOUNG JACKFRUITS AND BANANA FLOWER

Yoga Ramadhani A.U (11481104665)

Under the guidance Irdha Mirdhayati and Dewi Ananda Mucra

ABSTRACT

Lack of protein content in young jackfruit and banana flower as raw material for shredde' food is carried out by fermentation with the aim of maintain chemical composition and save money on the market so that suitable for consumption by the public. The purpose of this study was to look at the comparison of the content of young jackfruit and banana flower fermented on shredde' chicken meat products of reject laying chicken in terms of chemical composition which included: air content, fat content, protein content, ash content, free fat content and fiber content. This research was conducted in October - November 2018 at the Postharvest Technology Laboratory of the Faculty of Agriculture and Animal Husbandry of the State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau and the Laboratory of Agricultural Product Analysis Results of the University of Riau. This study uses a complete package with 6 preparations and 3 replications. Parameters that discussed the chemical composition of water content, fat content, protein content, ash content, free fatty acid levels, and fiber content. The results showed that the young jackfruit and fermented banana flower produced very significant ($P < 0.01$) to decrease shredde' chicken meat research water content, gave a very significant effect ($P < 0.01$) on the decrease in shredde' chicken meat research fat content, giving a very significant effect ($P < 0.01$) on the levels of shredde' chicken meat research protein, giving no significant ($P > 0.05$) level shredde' chicken meat research ash, not significant ($P > 0.05$) on shredde' chicken meat research free fatty acid levels and gave a very significant contribution ($P < 0.01$) to the increase in shredde' chicken meat fiber content. The conclusion of this study show that the addition of young jackfruit and banana flower to the production of shredde' chicken meat can reduce protein levels, moisture content and fat content, but can increase fiber content, and can maintain free fatty acid levels and ash content.

Keywords: Sheredde'Chicken Meat, Layered Chicken, Banana Flower, Young Jackfruit, Fermented

Hak Cipta Diindungi 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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.