

**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 UIN Suska Riau.

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

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sejalan dengan semakin meningkatnya jumlah penduduk dan tingkat pendidikan masyarakat, kesadaran masyarakat akan pentingnya gizi terutama protein hewani dari tahun ke tahun semakin meningkat sejalan dengan meningkatnya jumlah penduduk dan tingkat pendidikan masyarakat. Usaha untuk mencukupi kebutuhan protein hewani adalah dengan memanfaatkan dan mengolah hasil ternak, misalnya mengolah daging. Produk olahan dari daging seperti abon yang saat ini digemari tentunya mengandung protein yang tinggi, harga jualnya cukup mahal. Untuk mengatasi hal ini diperlukan suatu cara agar abon tersebut tetap mengandung protein yang tinggi dan harganya murah misalnya dengan memberikan tambahan campuran tentunya pada pembuatan abon. Salah satu campuran yang dapat digunakan untuk pembuatan abon adalah buah nangka muda dan jantung pisang yang di fermentasi, selain mudah didapat, dan mampu meningkatkan kandungan protein.

Ayam petelur afkir adalah betina petelur dengan produksi telur rendah sekitar 20 sampai 25% pada usia sekitar 96 minggu dan siap untuk dikeluarkan dari kandang (Gillespie and Flanders, 2010). Daging ayam afkir merupakan hasil pemotongan ayam petelur yang sudah tua dan tidak produktif. Daging ayam afkir memiliki sifat lebih liat dibandingkan dengan daging ayam potong, hal ini disebabkan dengan seiring meningkatnya umur ternak maka kadar kolagennya akan semakin bertambah.

Daging ayam petelur afkir memiliki potensi untuk menjadi produk daging olahan, karena mempunyai kandungan nutrisi tidak jauh berbeda dengan daging ayam potong dan mempunyai kandungan lemak tinggi (Rasyaf, 2010). Kandungan lemak pada daging menentukan kualitas daging, karena lemak menentukan cita rasa dan aroma daging (Soeparno, 2005).

Upaya yang dapat dilakukan agar daging ayam afkir menjadi lebih lunak adalah dengan mengolah daging. Pengolahan daging seperti halnya pengolahan bahan lainnya bertujuan untuk memperpanjang masa simpan, mempertahankan nilai komposisi kimia, menambah variasi bentuk olahan produk daging siap saji.

Produk olahan daging yang paling dikenal dalam masyarakat yaitu sosis, *chicken nugget*, abon, dan dendeng.

Alternatif untuk membuat produk olahan daging ayam petelur afkir dengan cara membuat abon, karena abon dapat meningkatkan kualitas cita rasa, daya simpan, nutrisi dari daging mentah. Penelitian Anggorowati, dkk. (2012) menyatakan abon memiliki kandungan sebanyak 25,398%. Yuliana, dkk. (2015) abon ayam memiliki nilai protein sebanyak 43,05% dan meningkatkan mutu fisik abon ayam tersebut. Oleh karena itu, peneliti ingin membuat abon dari ayam petelur afkir, supaya abon ini bisa layak diperjual belikan namun nilai nutrisinya sama dengan abon daging sapi. Penggunaan daging ayam petelur ini adalah agar selama pengolahan daging ini tidak mudah hancur karena yang kita ketahui daging ayam petelur ini keras dan liat sehingga bagus dijadikan sebagai olahan abon.

Bahan dasar pembuatan abon bukan hanya menggunakan daging ayam petelur afkir, tetapi menambahkan nangka muda dan jantung pisang. Dengan penambahan nangka muda dan jantung pisang diduga mampu mempertahankan protein, menurunkan kadar air, kadar lemak, dan asam lemak bebas, meningkatkan kadar busurta meningkatkan kadar serat. Menurut hasil penelitian Anggorowati, dkk. (2012) menyatakan bahwa peningkatan kandungan protein abon nangka muda, didapatkan hasil terbaik dengan penambahan nangka muda sebanyak 30% dengan kriteria abon yang dihasilkan dapat meningkatkan nilai nutrisi dari abon nangka muda. Penelitian Hastanto, dkk. (2015) dengan penambahan jantung pisang dapat meningkatkan nilai nutrisi dan meningkat nilai kesukaan terhadap abon jantung pisang.

Nangka muda pada umumnya hanya dimasak untuk pembuatan sayur. Selain digunakan sebagai bahan makanan berupa sayuran, nangka muda dapat dijadikan sebagai lauk pauk yang berbentuk abon. Pembuatan abon merupakan salah satu cara untuk pengolahan nangka muda, dimana abon memiliki daya simpan yang relatif cukup lama karena bentuknya yang kering. Banyak produk abon yang beredar dimasyarakat terbuat dari daging sapi, daging ikan, dandaging ayam (Fachruddin, 1997)

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.

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.

Jantung pisang merupakan salah satu bagian dari tanaman pisang yang belum diolah secara maksimal jika dibandingkan dengan pengolahan buah pisangnya sendiri, padahal dalam jantung pisang memiliki kandungan pati, protein, dan serat yang relatif cukup tinggi. Salah satu caranya adalah jantung pisang diolah menjadi bahan tambahan dalam pembuatan makanan siap saji yaitu abon.

Buah nangka muda memiliki kandungan protein yang sangat rendah, sedangkan pada jantung pisang juga memiliki protein yang sangat rendah. Oleh karena itu perlu dilakukan proses fermentasi terlebih dahulu terhadap nangka muda dan jantung pisang sehingga nangka muda dan jantung pisang menjadi kaya protein. Proses fermentasi pada nangka muda dan jantung pisang digunakan untuk meningkatkan kandungan protein yang ada di dalam buah nangka muda dan jantung pisang menjadi lebih tinggi. Untuk meningkatkan kandungan protein pada nangka muda dan jantung pisang fermentasi dilakukan dengan menggunakan ragi tape selama 4 hari secara aerob. Meningkatnya kadar protein setelah dilakukan fermentasi disebabkan oleh meningkatnya jumlah mikroba (dari penggunaan ragi) saat dilakukan proses fermentasi (Anggorowati dkk., 2012). Proses fermentasi dari buah nangka muda dan jantung pisang untuk alternatif bahan pangan lain yang dimanfaatkan untuk produk olahan baru, dalam hal ini dibuat produk abon.

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh formulasi yang tepat dengan penggunaan buah nangka muda dan jantung pisang untuk memodifikasi abon daging ayam petelur afkir yang memiliki komposisi kimia yang lebih baik

1.2. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui komposisi kimia yang terdiri dari kadar protein, kadar air, kadar lemak, kadar abu, kadar serat, dan asam lemak bebas abon daging ayam petelur afkir dengan penambahan buah nangka muda dan jantung pisang yang difermentasi.

1.3. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi kepada masyarakat tentang nilai komposisi kimia abon daging ayam petelur afkir dengan penambahan buah nangka muda dan jantung pisang yang difermentasi.

1.4. Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan buah nangka dan jantung pisang yang difermentasi dalam abon daging ayam petelur mampu mempertahankan nilai protein, menurunkan nilai lemak, asam lemak bebas dan air, serta meningkatkan nilai abu dan serat abon yang dihasilkan.

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.