

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam kampung adalah jenis ayam yang berasal dari Indonesia yang banyak diternak oleh masyarakat seperti halnya petelur dan pedaging (Alhuda, 2021). Ayam kampung memiliki kelebihan dibandingkan ayam ras diantaranya memiliki daya adaptasi yang baik karena mampu menyesuaikan diri dengan berbagai situasi, kondisi lingkungan, perubahan iklim cuaca setempat dan memiliki kualitas daging serta telur lebih baik dibanding ayam ras (Sartika dan Iskandar, 2008). Daging ayam kampung merupakan salah satu jenis daging yang cukup populer di masyarakat Indonesia karena rasanya yang lebih enak dan rendah kandungan lemak dan kolesterolnya sehingga banyak dikonsumsi oleh masyarakat dari tingkat atas sampai tingkat bawah, kandungan protein dan asam amino esensial, dan juga asam lemak esensial, vitamin dan mineral yang baik untuk pertumbuhan manusia (Suprijatna dkk., 2005).

Berdasarkan data yang diperoleh dari Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2016) tingkat konsumsi daging ayam kampung pada tahun 2015 mengalami peningkatan sebesar 25,40% dari 0,499 kg/kapita/tahun pada tahun 2014 menjadi 0,63 kg/kapita/tahun pada tahun 2015. Perkembangan populasi ayam kampung di Indonesia pada tahun 2012 sampai 2016 secara nasional mengalami stagnasi namun cenderung meningkat dengan pertumbuhan rata rata sebesar 2,49% per tahun atau rata rata populasi ayam kampung per tahun sebesar 282,09 juta ekor. Peningkatan konsumsi ayam kampung disebabkan karena cita rasa dari daging ayam kampung lebih disukai oleh konsumen dari pada daging ayam ras (Iskandar, 2012). Daging ayam kampung memiliki beberapa kelemahan, seperti tekstur yang lebih keras, waktu masak yang lebih lama, ketersediaan yang terbatas, aroma dan rasa yang khas, serta harga yang lebih mahal dari ayam ras (Sartika dan Iskandar, 2008). Menurut Libriani dkk. (2024) diversifikasi pangan menjadi abon dapat menjadi solusi untuk mengatasi kelemahan dari daging ayam kampung dengan proses pembuatan abon membuat daging ayam kampung lebih

mudah dikonsumsi, memiliki daya simpan yang lebih lama, meningkatkan nilai ekonomi dan meningkatkan kualitas organoleptik daging ayam kampung.

Diversifikasi pangan adalah upaya peningkatan konsumsi aneka ragam pangan dengan prinsip gizi seimbang (Manoppo dkk., 2017). Diversifikasi produk ayam selain bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi bertujuan juga untuk meningkatkan nilai gizi, meningkatkan mutu, dan memperpanjang masa simpan daging ayam (Alamsyah dkk., 2019). Menurut Kusmayadi dan Sundari (2019) proses diversifikasi ini juga berdampak pada kualitas organoleptik produk akhir dengan peningkatan pada rasa, aroma, tekstur, dan warna. Menurut Umamah dan Purdiyanto (2022) daging ayam dapat diolah dalam berbagai jenis produk, salah satu hasil olahan daging ayam adalah abon.

Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus, disayat sayat, dibumbui, digoreng, dan dipres (SNI, 2013). Abon ayam merupakan salah satu produksi pangan kering dengan bahan baku utama daging ayam yang diolah melalui proses penggorengan dan penambahan bumbu (Umamah dan Purdiyanto, 2022). Substitusi abon dengan bahan nabati lain bertujuan untuk memperkaya produk dengan nutrisi tertentu atau mengganti komponen dengan yang lebih sehat sekaligus meningkatkan serat dan nutrisi lainnya (Detu dkk., 2023). Abon diolah dengan tujuan menambah keanekaragaman pangan, meningkatkan mutu gizi abon, kualitas organoleptik abon, tahan selama penyimpanan, meningkatkan nilai tukar, dan meningkatkan daya guna bahan mentahnya (Abidin dkk., 2023). Bahan nabati yang bisa digunakan untuk pembuatan abon antara lain: jantung pisang (Salman dkk., 2015), buah nangka (Rasman dkk., 2018), buah kluwih (Aliah, 2021), dan buah semu jambu mete (Ariansah dan Marianah, 2022).

Daging buah mete memiliki kemiripan struktur serat dengan bahan pengisi yang biasanya digunakan dalam pembuatan abon daging dan ikan (Ningrum dkk., 2013). Buah semu jambu mete memiliki kandungan serat cukup tinggi yakni 15,15% dari 100 gram (Ariansah dan Marianah, 2022). Menurut Hardoko dkk. (2015) penambahan bahan berserat pada abon mampu meningkatkan kualitas abon dengan memberikan tekstur berserat dari abon, meningkatkan warna, volume

abon, dan juga memberikan dampak pada kesehatan. Menurut Ariansah dan Marianah (2022) pemanfaatan buah semu jambu mete sebagai bahan campuran bahan pangan nabati yang tinggi serat diharapkan dapat meningkatkan kualitas abon, baik kandungan nutrisi maupun penampakan produknya (warna, tekstur, rasa dan aroma).

Jambu mete atau jambu monyet (*Anacardium occidentale*) termasuk tumbuhan yang berkeping biji dua atau juga disebut tumbuhan berbiji belah (Muslimin, 2018). Buah jambu mete atau yang lazim dikenal sebagai buah semu terdiri atas bagian biji dan daging (Ningrum dkk., 2013). Buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale L.*) merupakan produk limbah dari industri jambu mete dan umumnya dianggap tidak dapat dimanfaatkan lagi (Asmawati dkk., 2022). Buah semu jambu mete mengandung karbohidrat yang sebagian besar merupakan gula reduksi, yaitu berkisar 6,7% sampai 10,6% (Siwi, 2012). Kandungan zat gizi pada buah semu jambu mete antara lain: protein, karbohidrat, lemak, kalsium, vitamin B, vitamin C, dan energi (Isabel, 2012). Kandungan senyawa aktif dalam buah semu jambu mete antara lain: fenol, kardol, saponin, tanin, alkaloid, dan flavonoid (Priliani, 2012). Manfaat buah semu jambu mete yaitu: antikanker, antidiabetes, dan antibakteri (Isfanida dkk., 2020).

Berdasarkan hasil penelitian Ariansah dan Marianah (2022) mengenai abon ikan lele dumbo dengan penambahan buah semu jambu mete pada sifat organoleptik berpengaruh nyata pada parameter warna, rasa, aroma, tetapi tidak berpengaruh pada parameter tekstur. Serta semakin tinggi proporsi penambahan buah semu jambu mete maka nilai rasa, aroma, dan tekstur semakin meningkat sehingga disukai oleh panelis. Berdasarkan hasil penelitian Abidin dkk. (2023) mengenai proporsi abon jambu mete dengan daging ayam terhadap kualitas organoleptik abon. Menunjukkan bahwa faktor proporsi ampas buah mete dan daging ayam berpengaruh terhadap variabel organoleptik rasa, tekstur, warna/penampakan dan aroma abon mete lokal produksi program pengembangan desa mandiri melalui badan usaha milik Desa Sillu Raya. Berdasarkan penelitian terdahulu sehingga membuat peneliti tertarik untuk mengkaji pemanfaatan buah

semu jambu mete yang disubstitusikan pada abon daging ayam kampung dengan melihat kualitas organoleptik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka permasalahan dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh substitusi buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale L.*) terhadap kualitas organoleptik abon daging ayam kampung?
2. Berapa jumlah terbaik substitusi buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale L.*) untuk meningkatkan kualitas organoleptik abon daging ayam kampung?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dapat dari penelitian sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale L.*) terhadap kualitas organoleptik abon daging ayam kampung.
2. Untuk mengetahui jumlah substitusi buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale L.*) yang terbaik terhadap kualitas organoleptik abon daging ayam kampung.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu digunakan untuk mengembangkan variasi produk olahan abon ayam kampung serta mengetahui kualitas organoleptik yang disukai oleh panelis terhadap pengolahan daging ayam kampung menjadi abon yang dilakukan substitusi dengan buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale L.*).