

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam broiler merupakan daging yang paling familiar bagi seluruh lapisan masyarakat untuk dikonsumsi atau dimakan dalam kehidupan sehari-hari. Saat ini masyarakat Indonesia lebih banyak mengenal daging ayam broiler sebagai ayam pedaging yang biasa dikonsumsi karena kelebihan yang dimiliki seperti kandungan atau nilai gizi yang tinggi sehingga mampu memenuhi kebutuhan nutrisi dalam tubuh, mudah diperoleh, dagingnya yang lebih tebal, serta memiliki tekstur yang lebih lembut dibandingkan dengan daging ayam kampung dan mudah didapatkan di pasaran maupun supermarket dengan harga yang terjangkau (Arbianti, 2021).

Berdasarkan hasil Susenas (BPS) konsumsi daging ayam ras pedaging pada tahun 2012 sebesar 3,49 kg/kapita/tahun. Pada tahun 2021 konsumsi daging ayam ras pedaging naik menjadi 6,55 kg/kapita/tahun. Angka konsumsi tersebut hanya konsumsi di dalam rumah tangga, jika ditambah konsumsi luar rumah tangga seperti rumah makan, warung, restoran, dan hotel maka konsumsi per kapita akan menjadi lebih besar lagi (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2022).

Komposisi kimia pada daging ayam yaitu air 65,95%, protein 18,6%, lemak 15,06%, dan abu 0,79% (Rosyidi, 2009). Nutrisi yang tinggi pada daging ayam broiler menjadi media aktivitas bakteri untuk tumbuh dan berkembang, dimana bakteri akan mengubah keadaan fisik dan kimia dari daging ayam broiler yang pada akhirnya akan menimbulkan kerusakan pada daging ayam broiler. Oleh karena itu, untuk meningkatkan kualitas fisik dan kimia, maka harus diolah menjadi produk salah satunya abon.

Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres. Dalam pembuatan abon tidak hanya menggunakan daging yang berasal dari ternak daging sapi, kambing, tetapi bisa menggunakan daging yang berasal dari ternak ayam, seperti daging ayam broiler (Umiarti, 2022). Abon ayam merupakan salah satu produksi pangan kering dengan bahan baku utama daging ayam yang diolah melalui proses

penggorengan dan penambahan bumbu. Ketersediaan bahan baku dalam pembuatan abon daging ayam broiler dapat dikembangkan sebagai salah satu usaha baik dalam skala industri kecil maupun menengah. Dalam industri pembuatan abon ayam broiler diperlukan substitusi untuk mengurangi proporsi penggunaan daging ayam broiler antara lain dengan penggunaan buah semu jambu mete. Substitusi ini bertujuan untuk meningkatkan kandungan nutrisi, mengurangi biaya formulasi dan mengurangi limbah pertanian.

Buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale L.*) adalah produk limbah dari industri mete dan umumnya dianggap tidak dapat dimanfaatkan lagi (Asmawati dkk., 2023). Buah jambu mete adalah bagian batang yang membengkak menyerupai buah. Oleh karena itu disebut buah semu, sedangkan buah yang sebenarnya biasa disebut mete yaitu buah berbiji berbentuk ginjal dengan cangkang keras dan biji terdiri dari dua bagian cangkang keras dan mengandung minyak (Afriyanti & Asmoro, 2017). Daging buah semu jambu mete kaya akan vitamin, polifenol, gula, mineral, asam amino, dan serat makanan, mengandung senyawa bioaktif dan beberapa komponen aktif (asam askorbat, asam anakardat, karotenoid, tanin terkondensasi, quercetin, dan fenolik lainnya) yang berfungsi sebagai antioksidan (Asmawati dkk., 2023). Substitusi buah semu jambu mete diharapkan mampu meningkatkan kualitas fisikokimia terutama kadar lemak, kadar air dan susut masak. Buah semu jambu mete kaya akan serat pangan. Buah semu jambu mete kering memiliki kandungan air berkisar 5-15 %, hal ini akan mengalami rehidrasi ketika dicampur dengan bahan-bahan lain yang mengandung air, seperti daging ayam. Proses rehidrasi ini memungkinkan buah semu jambu mete kering menyerap sebagian air dari campuran, yang membantu mengatur kadar air dalam abon. Air yang ditambahkan dalam proses pemasakan akan diserap oleh buah semu jambu mete kering, membantu menstabilkan kadar air dalam abon (Anwar, 2009).

Serat dalam jambu mete dapat membantu mengurangi total kadar lemak yang diserap selama proses pembuatan abon. Dengan demikian, penggunaan buah semu jambu mete dalam pembuatan abon ayam dapat memberikan manfaat nutrisi

tambahan dan potensi pengurangan kadar lemak dalam produk akhir. (Isfanida dkk., 2020).

Penggunaan buah semu jambu mete dalam pembuatan abon ayam dapat mengurangi susut masak melalui beberapa mekanisme, termasuk pengikatan air, penyerapan air oleh serat pektin, dan stabilisasi air melalui sifat higroskopis. Pektin adalah serat larut air yang memiliki sifat gelling dan kemampuan mengikat air. Hal ini membantu mempertahankan kelembapan dan mengurangi kehilangan air selama pemasakan, sehingga mengurangi susut masak dan menghasilkan abon ayam yang baik (Mishra dkk., 2023). Berdasarkan penelitian Ariansyah dan Mariana (2023) Abon dengan penambahan buah semu jambu mete menunjukkan bahwa semakin tinggi penambahan buah semu jambu mete maka semakin tinggi kadar air pada abon daging ikan lele dumbo buah semu jambu mete. Kadar air tertinggi di peroleh P4 dengan nilai 15.42 % sedangkan kadar air terendah diperoleh dari P0 dengan nilai 9.30%. Pada parameter kadar lemak dan susut masak hingga saat ini belum ada penelitian yang secara khusus meneliti pengaruh substitusi buah semu jambu mete terhadap parameter tersebut pada abon daging ayam broiler. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas fisikokimia kadar lemak dan susut masak. Penelitian ini akan memberikan wawasan baru mengenai efektivitas penggunaan buah semu jambu mete sebagai bahan substitusi dalam pembuatan abon ayam, serta pengaruh terhadap kualitas fisik dan kimia produk akhir. Berdasarkan uraian diatas, maka dilakukan penelitian Pengaruh Substitusi Buah Semu Jambu Mete (*Anacardium Occidentale L.*) Terhadap Fisikokimia Kadar Air, Kadar Lemak dan Susut Masak pada olahan Abon Daging Ayam Broiler.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah yang dapat di ambil yaitu:

1. Bagaimana pengaruh substitusi buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale L.*) terhadap fisikokimia (kadar air, kadar lemak dan susut masak) pada olahan abon daging ayam broiler?

2. Berapa jumlah terbaik substitusi buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale L.*) terhadap fisikokimia (kadar air, kadar lemak dan susut masak) pada olahan abon daging ayam broiler?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disebutkan, tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale L.*) terhadap fisikokimia (kadar air, kadar lemak dan susut masak) pada olahan abon daging ayam broiler
2. Untuk mengetahui berapa jumlah terbaik substitusi buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale L.*) terhadap fisikokimia (kadar air, kadar lemak dan susut masak) pada olahan abon daging ayam broiler.

1.4 Manfaat

Penelitian ini bermanfaat untuk mengembangkan variasi produk olahan abon ayam broiler serta mengetahui kualitas fisikokimia (kadar air, kadar lemak dan susut masak) pada olahan abon ayam broiler yang disubstitusikan dengan buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale L.*).