

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ayam pedaging (broiler) merupakan salah satu komoditi unggas yang memberikan kontribusi besar dalam memenuhi kebutuhan protein asal hewani bagi masyarakat Indonesia. Komposisi kimia pada daging ayam yaitu air 65,95%, protein 18,6%, lemak 15,06%, dan abu 0,79% (Rosyidi, 2009). Tetapi daging ayam cepat mengalami penurunan kualitas karena cemaran mikrobiologi di antaranya *Escherichia coli* dan *Salmonella sp* (Puspita, 2012). Kontaminasi mikroba dapat menimbulkan perubahan kualitas pada daging ayam baik kualitas fisik, kualitas kimia, dan kualitas mikrobiologis. Sehingga perlu dilakukan upaya pengolahan untuk mempertahankan mutu dan kualitas daging. Pengolahan diketahui dapat memperpanjang masa simpan serta meningkatkan nilai tambah dari daging tersebut salah satunya olahan 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 pembuatan abon skala industri secara umum menggunakan seratus persen daging ayam, akan tetapi harga daging ayam tidak menentu disetiap daerah. Diperlukan pengganti substitusi yang murah dan menambah volume produk, substitusi merujuk pada penggantian bahan atau bahan baku tertentu dalam resep atau produk makanan dengan bahan lain yang memiliki fungsi serupa atau memberikan manfaat yang diinginkan, salah satu bahan yang dapat digunakan adalah buah jambu mete. Syarat untuk pengganti mengikuti SNI yaitu tidak mengurangi daging sampai kurang dari 50% ini bertujuan untuk menekan biaya penggunaan daging seratus persen, dimana ditambahkan dengan

bahan tambahan pangan yang berpotensi untuk diversifikasi pangan karena gizinya serta memiliki serat yang mirip dengan serat daging. Jika terjadi kekurangan pasokan daging ayam, substitusi dengan jambu mete atau bahan lainnya dapat memastikan keberlanjutan produksi serta dapat menghasilkan produk abon dengan profil rasa enak dan menarik bagi konsumen yang mencari variasi. Pemanfaatan buah jambu mete biasanya hanya diambil bagian biji yang berbentuk ginjal sedangkan untuk buahnya banyak dibuang, apabila dibiarkan begitu saja buah jambu mete ini akan membusuk dan menjadi limbah bagi lingkungan sekitar, buah jambu mete memiliki serat menyerupai daging ayam sehingga dapat dimanfaatkan sebagai substitusi produk abon.

Buah jambu mete mengandung protein, karbohidrat, lemak, kalsium, vitamin B, vitamin C dan energi (Isabel, 2012). Manfaat buah jambu mete yaitu anti kanker, anti diabetes dan anti bakteri. Penambahan jambu mete pada abon daging ayam broiler dapat mempengaruhi nilai pH abon karena adanya senyawa fenol berupa asam anarkadat yang dapat menurunkan nilai pH. Dalam kisaran rentang normal jambu mete mengandung protein 0,7% per 100 gram. Penggunaannya dalam produk abon dapat meningkatkan nilai gizi, jambu mete juga memiliki kandungan air yang cukup tinggi sekitar 80%-90%, namun kadar air yang tinggi dapat menurunkan kualitas abon oleh karena itu jambu mete sebelum diolah harus dilakukan pengeringan dengan cara di jemur atau dioven. Jambu mete mengandung sejumlah zat bioaktif, termasuk antioksidan, lemak sehat, dan asam amino. Penggunaan ekstrak atau tepung jambu mete dapat membantu meningkatkan kelembutan daging. Daging ayam yang lebih empuk dapat meningkatkan kualitas abon dan berpotensi meningkatkan rendemen, karena proses pengolahan dan pemisahan lemak dari daging akan menjadi lebih mudah. Berdasarkan uraian di atas, maka akan dilakukan penelitian pengaruh substitusi buah jambu mete (*Anacardium Occidentale L*) pada abon daging ayam broiler dengan parameter fisikokimia (pH, Rendemen, dan Kadar Protein).

## 1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pengaruh buah jambu mete (*Anacardium occidentale L.*) sebagai bahan substitusi dapat berpengaruh terhadap pH, Rendemen, dan Kadar Protein abon daging ayam broiler ?
2. Berapa pemberian substitusi buah jambu mete (*Anacardium occidentale L.*) yang terbaik terhadap pH, Rendemen, dan Kadar Protein ke dalam abon daging ayam broiler?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh penambahan buah jambu mete (*Anacardium occidentale L.*) sebagai bahan substitusi terhadap pH, Rendemen, dan Kadar Protein pada abon daging ayam broiler.
2. Mengetahui pemberian penambahan buah jambu mete (*Anacardium occidentale L.*) yang terbaik terhadap abon daging ayam broiler sebagai bahan substitusi.

## 1.4 Manfaat Penelitian

1. Salah satu informasi ilmu pengetahuan mengenai potensi jambu mete yang di manfaatkan sebagai bahan substitusi.
2. Masyarakat yang memiliki usaha abon ayam broiler bisa dijadikan sebuah ide dan untuk menekan biaya pembuatan abon ayam broiler untuk dijadikan jambu mete sebagai bahan substitusi.