

## **BAB 1.PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ayam broiler adalah jenis ayam baik jantan maupun betina yang berumur 8 minggu dan dipelihara secara intensif guna memperoleh produksi daging secara optimal. Daging ayam broiler mengandung asam amino esensial yang lengkap (Khotimah, 2002). Struktur daging terdiri dari serat-serat daging, lemak, dan jaringan ikat. Ayam broiler pada umumnya siap dipotong atau disembelih pada usia 34 sampai 45 hari (Sadewo *et al.*, 2017). Daging ayam memiliki nilai gizi tinggi yaitu protein, mineral, dan lemak yang dibutuhkan oleh tubuh. Daging dapat dimasak, digoreng, dipanggang, disate, dan diasap. Salah satu produk olahan daging yang sudah dikenal masyarakat antara lain abon, sosis, dendeng, dan kornet. Daging ayam broiler yang diolah menjadi abon bertujuan agar mengembangkan keragaman pangan, memperoleh pangan yang berkualitas tinggi, menambah daya simpan, meningkatkan nilai ekonomi, dan daya guna bahan mentahnya (Sigit *et al.*, 2017).

Menurut Herwati (2006) salah satu makanan yang disukai oleh banyak orang dan dapat dijadikan lauk yaitu abon. Abon merupakan makanan hasil dari produk olahan yang berupa daging, abon sendiri merupakan makanan yang awet, berkualitas baik dan daya simpan kurang lebih 6 bulan. Abon juga memiliki kandungan gizi yang relatif tinggi pada sumber protein dan energi karena kandungan proteinnya mencapai 15% dan kandungan lemaknya 30%. Abon sendiri terbuat dari bahan yang mengandung protein tinggi seperti daging ayam, daging sapi dan daging ikan. Abon dapat dilakukan pengolahan dengan suhu tinggi yang memiliki tekstur kering dan rasa yang gurih. Protein pada abon telah mengalami polimerisasi atau ikatan yang sangat kompleks sehingga baik dikonsumsi oleh tubuh (Facharuddin, 2007).

Abon merupakan bahan pangan berasal dari daging (ayam, sapi, kerbau, dan ikan) yang dipisahkan dari tulang kemudian disuwir-suwir hingga berbentuk serabut, ditambahkan bumbu dan digoreng (Salman, 2016). Abon dapat ditambahkan bahan tambahan pangan selain daging. Bahan tambahan pangan

yang dapat dijadikan dalam pembuatan abon diantaranya kacang tanah (Sigit *et al.*, 2017), jantung pisang (Fadzilla, 2018), buah nangka (Rusman, 2018). Salah satu bahan tambah pangan yang belum dilakukan penelitian pada abon ayam broiler adalah buah kluwih.

Dengan melihat berbagai macam produk yang dihasilkan dari daging ayam broiler maka penelitian ini mencoba membuat modifikasi daging ayam broiler dengan buah kluwih dalam pembuatan abon dengan harapan agar abon yang dihasilkan tidak hanya mengandung protein tinggi akan tetapi juga memiliki kandungan serat yang tinggi disamping serat buah kluwih yang menyerupai daging ayam.

Buah kluwih (*Artocarpus communis*) merupakan tanaman atau sayuran, hampir semua bagian tanaman ini mengeluarkan getah baik bunga, daun, rantingbatang dan akar (Arif *et al.*, 2018). Buah kluwih juga memiliki banyak kandungan diantaranya energi 111 kkal, protein 1,5 gram, lemak 0,3 gram, karbohidrat 27,2, kalsium 28 mg, fosforus 32 mg, besi 0,9 mg, vitamin A 20 SI dan vitamin B 0,10 mg (Pitojo, 2005). Buah kluwih mempunyai banyak manfaat pada kesehatan tubuh manusia, buah kluwih biasa digunakan sebagai salah satu bahan pangan nabati (Sulistiyani, 2014). Sedangkan daging buah kluwih dinilai memiliki karakteristik yang menyerupai daging dengan kandungan serat sebesar 2,3% sehingga dapat memenuhi kriteria abon yang baik (Hastanto, 2015).

Hasil penelitian Agustin. (2018) dalam abon ayam yang ditambahkan pepaya menghasilkan abon berpengaruh sangat nyata terhadap bau, tekstur dan rasa. Abon nabati berbahan dasar daging ayam broiler dengan buah kluwih ini diharapkan menjadi produk makanan yang berkualitas dengan memberikan rasa yang berbeda dari abon pada umumnya yang dapat memenuhi nilai gizi yang tinggi namun memiliki harga yang ekonomis yang masih terjangkau oleh masyarakat.

Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti tertarik mengangkat judul “kualitas organoleptik abon daging ayam broiler dengan perlakuan substitusi buah kluwih (*Artocarpus communis*)”