

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Puyuh merupakan salah satu ternak unggas yang mempunyai peranan penting dalam menghasilkan daging dan telur (dwiguna). Daging puyuh yang umum dikonsumsi oleh masyarakat biasanya berasal dari puyuh afkir. Puyuh afkir adalah puyuh betina dan puyuh jantan petelur yang sudah tidak produktif lagi, sehingga apabila terus diproduksi tidak akan menghasilkan keuntungan. Daging puyuh afkir memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu 21,1%, oleh karena itu daging puyuh afkir dapat dijadikan sebagai salah satu sumber protein hewani yang mampu berperan dalam memenuhi kebutuhan bahan pangan masyarakat.

Dari segi pemasaran daging puyuh afkir belum cukup populer dikalangan masyarakat karena puyuh afkir memiliki daging yang sedikit dengan warna pucat dan aroma yang anyir. Salah satu cara untuk memperbaiki kualitas produk daging puyuh afkir perlu adanya diversifikasi produk melalui pengolahan lanjutan yaitu abon.

Abon dikenal sebagai makanan ringan atau lauk yang siap saji, praktis, dan memiliki daya simpan yang cukup lama karena dalam pembuatannya melalui proses pengeringan. Umumnya abon terbuat dari daging sapi dan daging asal unggas seperti ayam, puyuh afkir sebagai salah satu ternak unggas juga memiliki potensi untuk diolah menjadi abon karena kandungan nutrisi yang terkandung pada daging puyuh afkir memenuhi standard mutu abon, namun diketahui bahwa jumlah daging yang dihasilkan puyuh lebih sedikit serta bentuk fisiknya yang kurang menarik, hal ini dapat menyebabkan kurangnya minat konsumen terhadap hasil olahan puyuh afkir, oleh karena itu perlu dicari alternatif bahan pengisi dalam upaya pengembangan produk serta mampu menutupi kekurangan dari fisik daging puyuh afkir. Pada umumnya bahan pengisi yang dapat digunakan adalah bahan pangan nabati yang memiliki harga terjangkau dan mudah didapat seperti nangka muda (*Artocarpus heterophylus*).

Nangka muda (*Artocarpus heterophylus*) dikenal masyarakat sebagai sayuran, tanaman ini biasa tumbuh di pekarangan rumah dan cukup mudah didapatkan di

pasar dengan harga yang terjangkau. Nangka muda (*Artocarpus heterophyllus*) yang sudah direbus memiliki bentuk yang dapat menyerupai serat-serat daging dengan warna coklat gelap sehingga sangat cocok menjadi salah satu bahan pengisi abon puyuh afkir. Kandungan nutrisi dalam nangka muda (*Artocarpus heterophyllus*) cukup lengkap meliputi energi, protein, lemak, karbohidrat dan nutrisi lain yang dibutuhkan oleh tubuh serta tidak mengandung kolesterol, sehingga aman dikonsumsi dan dapat mencegah penyakit seperti darah tinggi, diabetes dan penyakit jantung (Direktorat Gizi Depkes RI, 2009).

Penggunaan bahan pengisi berupa nangka muda (*Artocarpus heterophyllus*) dalam pembuatan abon puyuh diharapkan dapat memperbaiki kualitas fisik daging puyuh afkir. Penggunaan bahan pencampur dalam upaya pengembangan produk akan mempengaruhi beberapa faktor seperti warna, aroma, rasa dan tekstur, oleh karena itu perlu dilakukan uji organoleptik abon puyuh afkir dengan penambahan nangka muda (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai bahan pengisi untuk mengetahui daya terima konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Sejauh mana pengaruh nangka muda (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai bahan pengisi terhadap kualitas organoleptik abon puyuh afkir ?
2. Berapakah jumlah pencampuran nangka muda (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai bahan pengisi yang terbaik terhadap kualitas organoleptik abon puyuh afkir?

1.3 Tujuan

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

1. Untuk mengetahui pengaruh nangka muda (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai bahan pengisi terhadap kualitas organoleptik abon puyuh afkir.

2. Untuk mengetahui jumlah pencampuran nangka muda (*Artocarpus heterophylus*) sebagai bahan pengisis yang terbaik terhadap kualitas organoleptik abon puyuh afkir.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi pelaku usaha, penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan dalam memanfaatkan daging puyuh afkir dan nangka muda sebagai inovasi produk baru guna meningkatkan pendapatan.
2. Bagi peneliti, mendapatkan konsentrasi nangka muda (*Artocarpus heterophylus*) sebagai bahan pengisi yang paling disukai panelis dan terbaik ditinjau dari kualitas organoleptik abon puyuh afkir.