

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Abon merupakan salah satu makanan kering siap saji yang digemari oleh masyarakat di Indonesia karena praktis dan tahan lama serta memiliki karakteristik kering, ringan, renyah, dan gurih (Rasman dkk., 2018). Abon merupakan salah satu jenis produk *Intermediate Moisture Food* (IMF) yang bertujuan untuk mengurangi kandungan air di dalam bahan pangan dengan menggunakan panas ataupun penambahan gula dan garam sebagai bahan pengawet (Taoukis and Michelle, 2007). Abon biasanya dibuat dengan bahan dasar daging sapi, daging ayam, atau ikan yang dicampur dengan bumbu-bumbu dan santan. Salah satu jenis daging yang kurang dimanfaatkan untuk pembuatan abon adalah daging bebek. Oleh karena itu, pemanfaatan daging bebek sebagai bahan utama pembuatan abon merupakan salah satu bentuk diversifikasi olahan abon.

Daging bebek sebagai salah satu sumber protein hewani asal unggas yang dapat terbilang kurang digemari di kalangan konsumen karena masih banyak bertumpu pada ayam pedaging, ayam petelur, dan ayam kampung (Rasman dkk., 2018). Menurut Srigandono (1991) kandungan gizi daging bebek memiliki kadar air 68,8%, protein 21,4%, lemak 8,2%, dan abu 1,2%. Adanya kandungan protein pada daging bebek yang tinggi dapat menambah kandungan protein abon. Selain itu, pemanfaatan daging bebek sebagai bahan pembuatan abon diharapkan dapat mengurangi *off flavor* pada daging bebek dengan adanya penambahan rempah-rempah yang cukup tajam sehingga lebih disukai konsumen. Daging bebek yang digunakan untuk pembuatan abon adalah daging bebek bagian dada dan paha karena

warna daging bebek pada bagian tersebut sama dan dapat disuwir. Penggunaan daging bebek sebagai bahan dasar pembuatan abon mengakibatkan harga jual yang relatif mahal karena BDD bebek sebesar 60% (Atmarita, 2005) sehingga dapat disubstitusi dengan bahan lain yang memiliki sifat menyerupai daging salah satunya adalah nangka muda.

Nangka muda merupakan bahan pangan yang biasanya dimanfaatkan sebagai sayur lodeh dan lauk pauk. Bagian dari nangka muda yang biasa dimanfaatkan dalam pembuatan abon yaitu dami atau serabut. Kandungan serat kasar serabut nangka muda cukup tinggi yaitu 1,94% (Yusmita dan Ruri, 2018). Menurut Direktorat gizi, Depkes (2009) nangka muda memiliki kandungan protein 2%, lemak 0,4%, karbohidrat 11,3%, dan air 85,4%. Nangka muda memiliki nilai ekonomis yang rendah, bentuk dan warnanya menyerupai serat-serat daging sehingga dapat dijadikan menjadi suatu alternatif pengganti daging dalam pembuatan abon (Sartika dkk., 2018). Nangka muda merupakan salah satu bahan pangan tropis yang keberadaannya tidak mengenal musim. Nangka muda yang digunakan dalam penelitian ini adalah nangka muda salak karena nangka salak memiliki daging buah yang tebal, agak kering, dan aromanya kurang keras.

Penelitian ini menggunakan proporsi daging bebek dan nangka muda dengan perbandingan 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, 50:50, dan 40:60. Penggunaan nangka muda lebih dari 60% akan menyebabkan rasa gurih dari abon berkurang. Substitusi daging bebek dengan nangka muda akan mempengaruhi sifat fisikokimia dan organoleptik abon. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh substitusi daging bebek dengan nangka muda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik abon.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan substitusi daging bebek dengan angka muda terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik abon?
2. Berapakah substitusi daging bebek dengan angka muda yang paling tepat untuk menghasilkan sifat organoleptik abon yang terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbedaan substitusi daging bebek dengan angka muda terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik abon.
2. Mengetahui substitusi daging bebek dengan angka muda yang paling tepat untuk menghasilkan sifat organoleptik abon yang terbaik.

1.4. Manfaat Penelitian

Inovasi baru dalam meningkatkan konsumsi angka muda dan daging bebek sebagai bahan pangan lokal.