

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI ABON AYAM CEMANI DENGAN SUBSTITUSI JANTUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca*)

*Physicochemical Characteristics and Sensory of Shredded by Abon Cemani
Chicken with Substitution Male Banana Kepok Flower*

Mohamad Fakh Ma'arif*, Natalia Desy Putriningtyas¹

^{1*} Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Keolahraagaan, Universitas Negeri Semarang, Semarang,
Email: mohfakh345@gmail.com

ABSTRACT

Shredded is a food known to urban and rural communities, the variation of shredded meat sale in the markets; was shredded beef, fish and chicken, but the shredded chicken only variation of poultry. The selection of cemani chicken to increase the value and benefits of cemani chicken which has been less than optimal and the male banana flower which is still lacking and becomes a mere waste. The purpose of this study is to determine the characteristics in terms of physical, chemical, and sensory and determine the quality of shredded chicken cemani with the substitution of the heart of the banana puke produced and increase its economics value. The conducted of research in the Chemix Pratama Chemical Laboratory Yogyakarta and Nutrition Laboratory, Semarang State University. The method used in the study of the complete randomized design with treatment experiment was the comparison of cemani chicken (DAC) and male banana kepok flower (JPK) and the formulation (F2) DAC 83.3%: JPK 0%, (F2) DAC 20.85%: JPK 62.5%, and (F3) DAC 41.6%: JPK 41.6%, (F4) DAC 62.6%: JPK 20.85%. The results showed that the formulation of shredded with cemani chicken meat 20,85% and male banana kepok flower 62,5% was highest nutrition content, was energy 265,27 Kcal, carbohydrates 12,60%, fat 14,66%, protein 19,66%, water content 45,57%, crude fiber content 3,77% and ash content 3,69%. Based on the physical and organoleptic values between formulas doesn't difference, the texture parameters with means value of 4.07 (F4), the taste was 3.93 (F2), the flavor was 3.77 (F3), the color was 3.80 (F3), and the total preference was 3.80 (F2). The conclusion of the selected formula is F2 based on chemical parameters with a DAC concentration of 20.85% and JPK of 62.5%, with energy of 265.27 cal, carbohydrates of 12.60%, fat of 14.66%, protein of 19.66%, water content of 45.57%, fiber content of 3.77% and ash content of 3.69%.

Key words: *shredded, cemani chicken, Musa paradisiaca*

ABSTRAK

Abon merupakan makanan yang dikenal masyarakat urban maupun desa, variasi abon yang masif beredar dipasaran yaitu abon sapi, dan ayam, namun variasi ayam yang ada hanyalah ayam pedaging. Pemilihan ayam cemani untuk meningkatkan nilai ekonomis serta manfaat ayam cemani yang selama ini kurang maksimal dan jantung pisang kepok yang melimpah. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui karakteristik dari segi fisik, kimia, dan sensoris serta menentukan kualitas abon ayam cemani dengan substitusi jantung pisang kepok yang dihasilkan serta meningkatkan nilai ekonomis dan kandungan seratnya. Tempat penelitian dilakukan di Laboratorium Chemix Pratama, Yogyakarta dan Laboratorium Gizi, Universitas Negeri Semarang. Jenis penelitian

eksperimental Rancangan Acak Lengkap (RAL) perlakuan yaitu Daging Ayam Cemani (DAC) dan Jantung Pisang Kepok (JPK) dengan (F1) DAC 83,3%: JPK 0%, (F2) DAC 20,85%: JPK 62,5%, dan (F3) DAC 41,6%: JPK 41,6%, (F4) DAC 62,6%: JPK 20,85%. Hasil penelitian ini menunjukkan formulasi abon yaitu DAC 20,85% dan JPK 62,5%, merupakan formula unggul dengan kandungan gizi energi 265,27 kal, karbohidrat 12,60%, lemak 14,66%, protein 19,66%, kadar air 45,57%, kadar serat 3,77% dan kadar abu 3,69% sebagai formula terpilih. Berdasarkan organoleptik antara formula tidak ada perbedaan nyata, parameter tekstur dengan nilai rerata 4,07 (F4), rasa 3,93 (F2), aroma 3,77 (F3), warna 3,80 (F3), dan keseluruhan 3,80 (F2). Kesimpulan formula terpilih yaitu F2 berdasarkan parameter kimia dengan konsentrasi DAC 20,85% dan JPK 62,5%, dengan energi 265,27 kal, karbohidrate 12,60%, lemak 14,66%, protein 19,66%, kadar air 45,57%, kadar serat 3,77% dan kadar abu 3,69%.

Kata kunci: abon, ayam cemani, *Musa paradisiaca*

PENDAHULUAN

Gallus gallus domesticus adalah nama salah satu spesies unggas untuk konsumsi masyarakat yang dapat memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Sebagai sumber protein berkualitas tinggi, daging ayam mudah diolah dan mengandung asam amino esensial yang baik untuk tubuh, terdapat 25-35% protein pada 100 gram daging ayam segar²³.

Ayam cemani merupakan salah satu ayam lokal di Kabupaten Temanggung, dengan total populasi 38,2 juta di Jawa Tengah dengan angka tertinggi di Indonesia⁶. Ayam cemani dimanfaatkan sebagai salah satu persyaratan dalam upacara adat, pemanfaatan masyarakat akan ayam jenis ini cenderung kurang, bahkan sangat minim akan olahannya, adapun nilai HDP (*Hen Day Production*) atau tingkat produktivitas ayam cemani 38,8% lebih tinggi dari jenis ayam lokal lainnya.

Tingginya tingkat konsumsi daging ayam sebesar 5,55 kg/orang/tahun dari tahun 2012 hingga 2021 meningkat 650 gram/orang/tahun dan data terakhir menunjukkan bahwa konsumsi ayam per kapita di Indonesia pada tahun 2021 adalah 7 kg/orang/tahun⁶. Angka ini terus meningkat seiring dengan tingginya permintaan pasar. Potensi ayam cemani untuk diolah menjadi abon perlu

disubstitusikan untuk meningkatkan kriteria atau parameter abon, baik secara kimia maupun fisik. Salah satu bahan yang dapat digunakan sebagai substitusi adalah jantung pisang kepok.

Penggunaan jantung pisang kaya akan serat dan dapat meningkatkan nilai ekonomis abon. Jantung pisang yang terjangkau harganya, serta keberadaannya relatif melimpah. Pemanfaatan jantung pisang diharapkan akan memperoleh abon yang berkualitas⁷.

Keunggulan jantung pisang yang kaya akan sumber serat, serta dapat mengikat lemak dengan lebih baik, sehingga mendukung karakteristik sifat khas abon yaitu bertekstur dan memiliki kenampakan yang memenuhi kriteria industri. Kandungan untuk produk abon yaitu, lemak max 30%, protein max 15%, karbohidrat max 30%, kadar max air 7%, kadar abu max 9%, dan kadar serat 1,04%¹⁵.

Parameter warna abon yang dilakukan substitusi jantung pisang kepok cenderung lebih baik dan memberikan nilai presentasi abon sebesar 88%, sedangkan dalam segi rasa jantung pisang kepok lebih unggul dan dapat diterima dibandingkan jenis jantung pisang lainnya. Kandungan tanin jantung pisang kepok juga rendah, dibandingkan dengan pisang raja atau pisang ambon. Kandungan tanin tersebut yang dapat memberikan rasa sepat atau pahit.

Substitusi jantung pisang kepok tidak mempengaruhi warna, rasa, namun mempengaruhi aroma dan tekstur pada abon dengan substitusi 20% dan kandungan zat gizi tertinggi yaitu pada substitusi jantung pisang 10%⁹. Adapun pengaruh kandungan protein pada penelitian¹³ menyebutkan bahwa semakin tinggi konsentrasi daging ayam berpengaruh pada kandungan proteinnya dan semakin tinggi substitusi jantung pisang kepok mempengaruhi kandungan lemak dan juga serat⁵.

METODE

Metode eksperimental pada penelitian karakteristik fisikokimia dan sensori abon ayam cemani substitusi jantung pisang kepok menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan perlakuan Daging Ayam Cemani (DAC) dan Jantung Pisang Kepok (JPK) dengan perbandingan formula F1 yaitu DAC 83,3%: JPK 0%, formula F2 yaitu DAC 20,85%: JPK 62,5%, dan formula F3 yaitu DAC 41,6%: JPK 41,6%, serta formula F4 yaitu DAC 62,6%: JPK 20,85%.

Alat

Alat yang digunakan dalam pembuatan abon yaitu: Wajan, Kompor, Spinner, Penampakan, Baskom (bejana), Panci, Spatula, Pengaduk (Sotil), Talenan, Gelas Ukur, Timbangan, Serokan.

Bahan

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan rancangan komposisi abon ayam cemani dengan substitusi jantung pisang kepok sebagai berikut:

Tabel 1.0 Komposisi Bahan Abon Ayam

Perlu kuan	Daging Ayam Cemani		Jantung Pisang Kepok		Santan mL	Bumbu Halus		Minyak Goreng Gr	Berat Akhir
	Gr	%	Gr	%		Gr	%		
F1	500	83,3	0	0	60	100	16	40	600
F2	125	20,85	375	62,5	60	100	16	40	600
F3	250	41,6	250	41,6	60	100	16	40	600
F4	375	62,5	125	20,85	60	100	16	40	600

Keterangan:

F1: Non Substitusi (Kontrol)/ Daging Ayam Cemani 100%

F2: Substitusi Jantung Pisang Kepok 62,5%, Daging Ayam Cemani 20,85%

F3: Substitusi Jantung Pisang Kepok 41,6%, Daging Ayam Cemani 41,6%

F4: Substitusi Jantung Pisang Kepok 20,85%, Daging Ayam Cemani 62,5%

Parameter Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode uji organoleptik dengan parameter rasa, aroma, tekstur, warna dan nilai keseluruhan. Adapun uji kimia yaitu meliputi, kadar energi dan karbohidrat dengan perhitungan total, lemak menggunakan metode *Soxhlet*, protein menggunakan metode *Kjendahl*, serat kadar menggunakan gravimetri, kadar abu menggunakan gravimetri non enzimatis, dan kadar air dengan metode pemijaran⁵.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Uji Proksimat

Berdasarkan hasil analisis diperoleh kesimpulan analisis kimia sebagai berikut:

Energi

Berdasarkan hasil pengamatan pada uji energi total pada abon ayam cemani dengan substitusi jantung pisang kepok, energi tertinggi pada sampel abon ayam cemani adalah pada F1 yaitu sebesar 337,50 Kkal, sedangkan F4 sebesar 250,50 Kkal sebagai formula dengan kandungan karbohidrat paling rendah. Berdasarkan hasil analisis, formula tertinggi terdapat pada F1 dan terendah pada F4, sedangkan F3 dengan proporsi yang sama dan F4 adalah kandungan ayam yang lebih tinggi dari konsentrasi jantung pisang atau dengan kata lain kandungan energinya lebih tinggi. Kandungan energi berkaitan dengan komposisi formula dan perhitungan komponen, yaitu protein, lemak dan karbohidrat¹.

Tabel 2.0 Kandungan Energi Abon

	Hasil Kadar Energi Sampel			
	F1	F2	F3	F4
Energi (Kkal)	337,7	265,2	307	251,4

Formula F1 dengan 83,3% daging ayam cemani, memberikan nilai terbaik dan unggul dalam parameter energi.

Karbohidrat

Uji kadar karbohidrat pada abon ayam cemani dengan substitusi jantung pisang kepek tertinggi yaitu F3 dengan nilai 22% dan mengalami penurunan pada formula F1 dengan nilai terendah 4,04%. Untuk formula F2 dan F4 masing-masing yaitu 12 % dan 11%. Prosentase tersebut semakin meningkat sebanding dengan kadar ayam cemani yang semakin tinggi, sedangkan untuk kadar jantung pisang kepek yang meningkat sebanding dengan meningkatnya konsentrasi bahan pensubstitusi. Pada formula F3 jantung pisang kepek dan daging ayam cemani memiliki konsentrasi yang sama, sehingga kadar karbohidrat pada kedua bahan memiliki karakteristik yang baik untuk digunakan dalam pembuatan abon⁸.

Tabel 3.0 Kandungan Karbohidrat Abon

	Hasil Kadar Karbohidrat			
	Sampel			
	F1	F2	F3	F4
Karbohidrat (Kkal)	4,40	12,6	22,8	11,9

Formula F3 dengan 41,6% daging ayam cemani, memberikan nilai terbaik dan unggul dalam parameter karbohidrat. Nilai tersebut lebih tinggi dari standar maksimal SNI 1995.

Lemak

Uji kadar lemak pada abon ayam cemani dengan substitusi jantung pisang kepek didapatkan nilai tertinggi yaitu F1 dengan nilai 15%, dan mengalami penurunan pada F2 dengan nilai 14%, F3 dengan nilai 13% dan F4 dengan nilai 11%.

Lemak salah satu sumber energi yang tinggi ditemukan dalam produk abon, berdasarkan penelitian sebelumnya menunjukkan jika abon

dengan substitusi jantung pisang kepek dapat mengikat lemak lebih baik sehingga kadarnya lebih tinggi⁷. Karbohidrat yang menjadi sumber energi utama tubuh walaupun jumlah energi yang dihasilkan oleh 1 gr karbohidrat hanya 4 Kkal akan tetapi dibanding protein sehingga lemak lebih unggul².

Tabel 4.0 Kandungan Lemak Abon

	Hasil Kadar Lemak Sampel			
	F1	F2	F3	F4
Lemak (%)	15,0	14,6	13,4	11,4

Formula F1 dengan 83,3% daging ayam cemani, memberikan nilai terbaik dan unggul dalam parameter lemak. Kandungan lemak mengalami peningkatan sejalan dengan adanya konsentrasi pada abon ayam yang semakin tinggi dimana daging ayam memiliki kadar lemak tinggi, proporsi daging ayam semakin tinggi atau tertinggi pada F1 dan terendah pada F2, adapun F3 yaitu proporsinya lebih dominan dibandingkan dengan konsentrasi jantung pisang kepek.

Protein

Berdasarkan hasil pengamatan pada uji abon ayam cemani dengan substitusi jantung pisang kepek didapatkan uji kandungan protein pada abon ayam cemani untuk nilai tertinggi yaitu formula F1 dengan nilai 41,65%, adapun nilai terendah yaitu pada F2 dengan nilai 19,72%.

Kandungan protein mengalami peningkatan sejalan dengan adanya komposisi abon ayam yang semakin tinggi yang mana daging ayam memiliki kandungan protein sesuai formula abon, proporsi daging ayam dengan konsentrasi tertinggi pada F1 dan terendah pada F2, adapun F3 yaitu proporsinya sama dan F4 yaitu kandungan ayam lebih dominan dibandingkan dengan jantung pisang kepek.

Tabel 5.0 Kandungan Protein Abon

Hasil Kadar Protein Sampel				
	F1	F2	F3	F4
Protein (%)	41,6	19,6	22,8	23,7

Formula F1 dengan 83,3% daging ayam cemani, memberikan nilai terbaik dan unggul dalam parameter protein. Ayam cemani merupakan sumber protein yang berkualitas, pada hasil uji didapatkan semakin rendah konsentrasi daging maka semakin rendah protein produk makanan yang didapat. Kadar protein mengalami peningkatan sejalan dengan adanya konsentrasi abon ayam cemani yang semakin tinggi dimana daging ayam memiliki kandungan protein tinggi, yaitu 289 Kkal, menurut¹¹ bahwa kandungan protein pada ayam buras (termasuk ayam cemani) yaitu sebesar 23% dan ayam broiler yaitu sebesar 21%. Adapun titik maksimum untuk kandungan protein yaitu F1 dengan kandungan protein 41%. Kandungan protein lebih tinggi dari batas maksimal SNI Abon 1995.

Serat

Uji kadar serat kasar pada abon ayam cemani dengan substitusi jantung pisang kepek tertinggi berdasarkan yaitu F2 sebesar 3,7%, dan mengalami penurunan pada F1 sebesar 2,2%. Penurunan kadar serat kasar terendah yaitu F1 F1 atau formula kontrol, dengan presentase yang rendah dikarenakan proporsi substitusi yang kecil atau tidak ada, sehingga dapat disimpulkan bahwa semakin besar konsentrasi jantung pisang pada formula maka semakin tinggi pula nilai uji serat kasar pada sampel.

Tabel 6.0 Kandungan Serat Kasar Abon

Hasil Kadar Serat Sampel				
	F1	F2	F3	F4
Kadar Serat (%)	4,1	3,7	4,5	3,7

Formula F2 dengan 20,85% daging ayam cemani, memberikan nilai terbaik dan unggul dalam parameter kadar serat kasar, nilai tersebut memnuhi syarat SNI 1995. Asupan serat harian penting untk dicukupi, dengan kadar (*dietary fiber*) pada jantung pisang kepek cukup tinggi yang bermanfaat bagi pencernaan tubuh¹⁶.

Air

Uji kadar air pada abon ayam cemani dengan substitusi jantung pisang kepek dengan nilai tertinggi yaitu F4 sebesar 45%, dan mengalami penurunan pada sampel F1 sebesar 31%. Air menjadi komponen yang penting terhadap bahan makanan. Air ini bisa berpengaruh terhadap tekstur, penampakan serta cita rasa pada makanan, dan juga memberikan pengaruh yang penting terhadap daya tahan bahan dalam proses penyimpanan, semakin sedikit air yang dikandung maka semakin lama juga proses penyimpanan¹⁰. Perubahan makanan sebagian besar terjadi terhadap media air yang ditambahkan maupun berasal dari bahan itu sendiri. Berdasarkan hasil pengamatan pada uji abon ayam kualitas abon salah satunya ditentukan dari kadar air. Jika dibandingkan dengan standar maka kandungan airnya terlampau tinggi yaitu pada F4 dengan substitusi jantung pisang 20,85% yang batas maksimal kandungan airnya yaitu 7%. Penyebab meningkatnya kadar air dalam abon juga disebabkan oleh faktor-faktor pada proses pemasakan.

Tabel 7.0 Kandungan Air Abon

Hasil Kadar Air Sampel				
	F1	F2	F3	F4
Kadar Air (%)	31,4	45,5	32,7	45,8

Formula F4 dengan 62,6% daging ayam cemani, memberikan nilai terbaik dan unggul dalam parameter kadar abu. Tentunya kadar air dalam

sampel penelitian ini terlampaui tinggi dan tidak memenuhi SNI Abon 1995. Adapun kadar air berpengaruh terhadap laju dari pertumbuhan bakteri dan memperpendek masa simpan¹⁰.

Abu

Uji kadar abu pada abon ayam cemani dengan substitusi jantung pisang kepek tertinggi yaitu F3 dengan nilai 4,3% dan mengalami penurunan pada sampel F2 yaitu sebesar 3,6%, tingginya kadar abu disebabkan adanya zat sisa berupa mineral yang tidak dapat terbakar dalam pemijaran uji serat. Dapat diketahui bahwa semakin tinggi konsentrasi jantung pisang kepek maka semakin rendah kandungan abu, dan semakin tinggi konsentrasi daging ayam cemani, maka kandungan abunya semakin tinggi. Abon ayam cemani memiliki mineral yang tinggi dengan kandungan mineralnya di dalamnya sehingga tinggi pula kadar abunya yang akan didapatkan.

Tabel 8.0 Kandungan Abu Abon

	Hasil Kadar Abu Sampel			
	F1	F2	F3	F4
Kadar Abu (%)	2,3	3,7	3,5	3,1

Unsur mineral yang terkandung dalam makanan (mineral diet)

Tabel 9.0 Hasil Pengujian Organoleptik Gizi Abon Ayam Cemani

Parameter	Nilai Mean Uji Hedonik Sampel			
	F1	F2	F3	F4
Rasa	3,77±0,858 ^a	3,93±0,785 ^a	3,77±0,935 ^a	3,70±0,915 ^a
Aroma	3,73±0,980 ^a	3,73±0,828 ^a	3,77±0,935 ^a	3,77±0,774 ^a
Tekstur	3,87±0,860 ^a	3,60±0,932 ^a	3,80±0,887 ^a	4,07±0,868 ^a
Warna	3,80±0,761 ^a	3,73±0,785 ^a	3,80±1,064 ^a	3,53±0,860 ^a
Keseluruhan	3,77±0,774 ^a	3,80±0,925 ^a	3,77±1,073 ^a	3,73±0,868 ^a

berhubungan dengan unsur C, H, O, dan N. unsur kimia yang juga berkaitan dengan zat penting bagi tubuh seperti magnesium, kalium, fosfor, kalsium dan lain sebagainya. Hasil kesimpulan penelitian sebelumnya, menyebutkan jika tubuh manusia membutuhkan dua jenis mineral, yakni mineral makro dan mikro. Sesuai dengan kebutuhannya, untuk makro dibutuhkan lebih dari 100 mg/hari dan mikro kurang dari 100 mg/hari¹. Kandungan mineral abon terbaik dengan konsentrasi daging ayam cemani tertinggi yaitu terdapat pada formula F3. Nilai kadar abu sampel memenuhi standar SNI Abon 1995.

2. Uji Organoleptik

Uji organoleptik dilaksanakan di Laboratorium Gizi, Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Semarang. Kegiatan melibatkan 31 panelis, dengan kriteria mahasiswa gizi dan termasuk panelis semi terlatih.

Formula abon ayam cemani memiliki keunggulan rasa yang gurih, saat pemberian bumbu ditambahkan pula santan kental. Santan memberi rasa gurih, karena kandungan lemaknya cukup tinggi. Bahan dipanaskan sambil diaduk hingga santan kering dan bumbu yang memberikan aroma, rasa serta mendukung tekstur abon. Berdasarkan hasil analisis organoleptik yaitu sebagai berikut:

Rasa

Berdasarkan tabel 9.0 diketahui bahwa penilaiann rasa tertinggi yaitu pada F2 dengan nilai 3,93 dan nilai terendah pada F4 dengan nilai 3,70. Flavor merupakan suatu sensasi yang muncul disebabkan oleh komponen kimia volatil atau non-volatil, yang alami ataupun sintetis, dan timbul pada saat makan atau minum, komponen volatil merupakan suatu komponen yang memberikan kesan awal pada indera, menimbulkan sensasi bau, aroma gurih ataupun pedas misalnya dan akan menguap dengan cepat.

Komponen non volatil akan memberikan sensasi rasa seperti pahit, masam, dan asin, manis dan tidak memberikan sensasi bau tapi akan menjadi media untuk komponen volatil, serta membantu menahan penguapan komponen volatil.

Aroma

Berdasarkan tabel 9.0 diketahui bahwa penilaiann aroma tertinggi yaitu pada F3 dengan nilai 3,77 dan nilai terendah pada F2 dengan nilai 3,73. Aroma memiliki peran penting yang sama halnya dengan warna dan rasa, kriteria konsumen dalam membeli makanan pada umumnya atau penilaian daya terima oleh panelis dalam suatu produk makanan pada khususnya menempatkan parameter aroma sebagai karakteristik antar produk, olehnya abon ayam cemani dengan substitusi jantung pisang kepok memiliki aroma khas dengan skor penilaian sensoris

Tekstur

Berdasarkan tabel 9.0 diketahui bahwa penilaiann tekstur tertinggi yaitu pada F4 dengan nilai 4,07 dan nilai terendah pada F2 dengan nilai 3,60. Tekstur adalah salah satu sifat bahan atau produk yang dapat dilihat maupun dirasakan melalui sentuhan kulit/indera pengecap. Beberapa sifat tekstur dapat juga diperkirakan dengan menggunakan mata seperti lembut, kasar, halus, berserat, dan sebagainya.

Warna

Berdasarkan tabel 9.0 diketahui bahwa penilaiann warna tertinggi yaitu pada F3 dengan nilai 3,80 dan nilai terendah pada F4 dengan nilai 3,53. Warna suatu bahan pangan dapat dipengaruhi oleh cahaya yang diserap dan dipantulkan dari bahan itu sendiri dan juga ditentukan oleh faktor lain seperti warna produk, kecerahan, dan kejelasan warna produk (Rahayu, 2021).

Keseluruhan

Berdasarkan tabel 9.0 diketahui bahwa penilaian keseluruhan tertinggi yaitu pada F2 dengan nilai 3,80 dan nilai terendah pada F4 dengan nilai 3,73. Dapat diketahui bahwa analisis kesukaan keseluruhan sampel substitusi jantung pisang kepok tidak berbeda nyata antar semua sampel dengan taraf kepercayaan 95% ($P > 0,05$).

SIMPULAN

Kesimpulan hasil uji fisikokimia menunjukkan Formula F2 dengan DAC 20,85% dan JPK 62,5% merupakan formula unggul dengan kandungan gizi energi 265,27 kal, karbohidrat 12,60%, lemak 14,66%, protein 19,66%, kadar air 45,57%, kadar serat 3,77% dan kadar abu 3,69% sebagai formula terpilih. Tekstur merupakan parameter yang unggul diantara parameter lain yaitu pada formula F4 dengan DAC 62,6% dan JPK 20,85%, parameter rasa yaitu pada F2 dengan DAC 20,85% dan JPK 62,5%, parameter aroma yaitu F3 dengan DAC 41,6% dan JPK 41,6%, parameter warna F3 dengan DAC 41,6% dan JPK 41,6%, dan nilai keseluruhan yaitu terpilih F2 dengan DAC 20,85% dan JPK 62,5%,.

DAFTAR RUJUKAN

1. Adzitey, F., Fadilah A., Fatma Y., Huda. Chemical Composition, Colour and Sensory Characteristics of Commercial

- Serunding (Shredded Meat) in Malaysia. *Pakistan Journal of Nutrition*. 2012: 01(11). p1-4.
2. Alfauzi, R. A., Hidayah N. Artikel Review: Fakta dan Budaya Ayam Kedu sebagai Potensi Lokal dan Sumber Protein Hewani. *Seminar Nasional Dies Natalis ke 44 UNS, 04 (2020)*, p395-344.
 3. Amelia, A. Pendirian Unit Bisnis Pengolahan Abon Ayam Pada AEF Farm di Kabupaten Bogor. Tugas Akhir tidak diterbitkan. 2018. *IPB University*.
 4. Anik Budhi Dharmayanthi, Y. T., Sri Sulandari, M. Syamsul Arifin Zein. The origin and evolution of fibromelanosis in domesticated chickens: Genomic comparison of Indonesian Cemani and Chinese Silkie breeds. *J. PLoS ONE*. 2017. 12 (4): 0173-147. Site: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0173147>.
 5. Arifudin, O., Rusmana., Tanjung., Wahrudin. Strategi Inovasi Kemasan Dan Perluasan Pemasaran Abon Jantung Pisang Cisaat Makanan Khas Subang Jawa Barat. *J.M artabe*. 2020: Volume 3 Nomor 2 site doi.org/10.31604/jpm.v3i2.371-381
 6. Badan Pusat Statistik. Konsumsi Unggas di Indonesia Tahun 2021. 2021. Site: www.bps.go.id
 7. Du, M., Yang, P., Chen, X., Cao, L., Wu, Y., Jiang, S., Zhu, X., Shan. Effect of processing technologies on Maillard reaction of chicken crisp floss during manufacturing proces. 2021: *Journal of Food Science and Technology*, 36, p72-77.
 8. Fiannisa, R., Faridah, A., & Gusnita, W. (2021). Pengaruh Substitusi Jantung Pisang Terhadap Kualitas Abon Daging Sapi. 2022: *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2).
 9. Hamka, Ahmad., S. R., dkk. Penambahan Daging Ayam pada Pembuatan Abon Ampas Kelapa (*Cocos nucifera L.*). 2021: *Buletin Poltanesa*, 222(02), p250-262. doi.org/10.51967/tanessa.v22i2.899
 10. Hariyadi, P. *Masa simpan dan batas kadaluwarsa produk pangan*. 2019. Jakarta: Gramedia.
 11. Hygride Dongmo, S. T. T., Gires Boungo Teboukeu, Alix Ntongme Mboukap, Bruno Saah Fotso, Michelle Claude Tekam Djuidje, Julie Mathilde Klang. Effect of process and variety on physico-chemical and rheological properties of two corn flour varieties (Atp and Kassai). 2020: *Journal of Food Science and Technology* 100075(2020). [doi:10.1016/j.jafr.2020.100075](https://doi.org/10.1016/j.jafr.2020.100075)
 12. Indriati, D. Analisis Faktor Titik Kritis dan Uji Malachite Green Untuk Menentukan Status Halal Ayam Potong. *IJMA (International Journal Mathalul Anwar 01 (Maret 2021 hal 1-8))*.
 13. Lawler, A., *Why did the Chicken Cross the World The Epic Saga of the Bird that Powers Civilization by Andrew Lawler (ayam dan Peradaban)*. 2015. (Vol. 1, pp. 328). NEW YORK: ATRIA BOOKS.
 14. Maharani, D., Fathoni, A., Sasongko, H., & Hariyono, D. N. H. Phenotypic characterization and principal component analyses of indigenous chicken breeds in Indonesia. 2021: *Vet. World*, 14(6), p1665-1676.
 15. Monica Lukasiewicz, J. N., Agniezka Winucs. Meat Quality and the Qistological structure of breast and leg muscles in Ayam Cemani chickens, AyamCemani × Susse hybrids and slow-growing Hubbard JA 957 chickens. 2015: *Jo Sci Society of Chemical Industry*. site, doi.org/10.1002/jsfa.6883
 16. Kementrian Perindustrian. SNI Abon. 1995. Jakarta: Standar Industri Makanan.
 17. Novidiyanto, O. P. E., Ade Devriany. Acceptability and Antioxidant Activity Level of Shredded Banana Flower Chicken Meat. *Amerta Nutr, tahun 2020, page 299-*

306. site
doi.org/10.2473/amnt.v4i4.2020.299-306
18. Nurul Balqish, A. W. (2020). Physicochemical and Sensory Characteristics Of Banana Blossom Nugget. 2020: *IJRIM*, vol 06(02) p1-9.
 19. Rahardjo, L. J., Widiada, I. N., Sofiyatin, R., & Wirawan, S. Pengaruh Penambahan Daging Ikan Mujair terhadap Sifat Organoleptik Abon Ampas Tahu Ikan Mujair (Abon ATM). 2019: *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 2(1),p 55-60.
 20. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. KBBI pencarian [Ayam Cemani]. Balai Bahasa Indonesia (Ed.). site www.kbbi.id (www.kemdikbud.go.id) (dikunjungi pada 24 Juni 2022)
 21. Rinawati, G., dkk. The Development of dn Engaging Demonstration Video For Making Shredded Chicken. 2021: *International Journal Physics*, 01, 1-7. doi:10.1088/1742-6596/1810/1/01204
 22. Simanullang, I. R., Susanti, L., & Hidayat, L. Pengaruh Konsentrasi Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). 2021: *Naturalis: Jurnal Penelitian Pengelolaan Sumber Daya Alam dan Lingkungan*, vol 10 (1), p225-236.
 23. Smith G. Nkhata a, S. C., Alinafe Memba, Peter Mponela A,. Biofortification of maize and sweetpotatoes with rovitamin A carotenoids and implication on eradicating vitamin A deficiency in developing countries. 2020: *Journal of Agriculture and Food Research* 2 (2020) 100068. doi:10.1016/j.jafr.2020.100068
 24. Tabel Komposisi Bahan Pangan Indonesia. TKPI. 2018. Site: www.panganku.com/search/m/ayam_pedaging
 25. Titik Dwi Sulistiyani, S., Anggita. Substitusi Jantung Pisang Kepok Kuning (*Musa paradisiaca*) sebagai Sumber Serat Terhadap Karakteristik Organoleptik Dendeng Giling Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). 2017: *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, Vol. 09 p1-6.