

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging burung puyuh afkir memiliki nilai gizi protein yang tinggi 21.1% dan kadar lemak yang rendah 7.70%. Konsumsi daging dapat berasal dari burung puyuh afkir. Burung puyuh afkir adalah puyuh jantan dan puyuh betina yang tidak memproduksi lagi pada umur 30 bulan atau pada saat berumur 2.5 tahun, sehingga dari segi ekonomi bila terus dipelihara tidak memberikan keuntungan bagi peternak bila dipelihara.

Dalam usaha meningkatkan nilai ekonomis burung puyuh afkir (*Coturnix coturnix Japonica*) dapat dilakukan diversifikasi pengolahan daging burung puyuh afkir, melalui pengolahan daging burung puyuh afkir ini diharapkan dapat meningkatkan manfaatnya menjadi produk olahan bernilai gizi tinggi, diantaranya dapat diolah menjadi produk yang menarik seperti abon.

Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, disuir - suir, dibumbui, digoreng, dan dipress dengan standar kandungan protein minimal 15% per berat basah (Badan Standarisasi Nasional, 1995). Abon dikenal sebagai makanan khas Indonesia yang pada dasarnya disukai oleh masyarakat. Biasanya abon terbuat dari daging sapi sehingga menyebabkan harga abon menjadi mahal. Oleh karena itu perlu dicari alternatif penggunaan bahan lain yang bisa ditambahkan agar abon yang dihasilkan tidak terlalu mahal harganya, tetapi mempunyai nilai gizi yang tinggi, tekstur dan cita rasanya enak serta harganya relatif murah dan dapat dijangkau masyarakat.

Semakin banyak jumlah bahan pencampur yang digunakan, maka semakin murah harga abon tersebut, karena umumnya bahan pencampur yang digunakan adalah bahan nabati yang harganya relatif murah dan mudah didapat seperti kentang, keluwih, kacang tanah, nangka muda (Sudarmiyono, 1986). Penambahan bahan campuran dalam pembuatan abon antara 20-30% umumnya disukai oleh konsumen (Purnomo, 1996). Penggunaan bahan pencampur ini akan berpengaruh pada kandungan gizi serta daya penerimaan konsumen. Pengaruh tersebut dapat menurunkan kandungan utama dari abon yaitu protein dan lemak, atau justru dapat meningkatkan kandungan protein maupun lemaknya. Bahan campuran nabati yang dapat ditambahkan diantaranya adalah jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*).

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) memiliki rasa yang enak bahkan menyerupai rasa daging. Jamur tiram putih mempunyai kandungan nutrisi yang tinggi seperti protein, karbohidrat, kaya akan vitamin dan mineral, rendah lemak dan mengandung asam amino esensial serta mengandung serat yang dapat membantu melancarkan pencernaan. Adanya serat lignoselulosa dalam jamur tiram dengan kandungan seratnya mencapai 7.4% - 24.6% sehingga aman dikonsumsi dan baik untuk pencernaan. Selain kandungan gizi yang cukup tinggi, juga banyak manfaatnya bagi kesehatan. Jamur tiram putih mempunyai khasiat untuk kesehatan manusia sebagai protein nabati yang tidak mengandung kolesterol sehingga dapat mencegah timbulnya penyakit darah tinggi dan jantung serta untuk mengurangi berat badan dan diabetes. Kandungan asam folatnya (vitamin B-kompleks) tinggi sehingga dapat menyembuhkan anemia (kekurangan darah) dan obat anti tumor.

Penggabungan pangan hewani seperti daging burung puyuh afkir dengan pangan nabati jamur tiram putih diharapkan dapat menghasilkan produk pangan atau abon yang baik untuk pencernaan. Berdasarkan hal di atas penulis ingin melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Kualitas dan Nilai Organoleptik Abon Daging Burung Puyuh Afkir (*Coturnix coturnix Japonica*)”**.

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap kualitas dan nilai organoleptik abon daging burung puyuh afkir.
2. Sampai berapa banyak penambahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) masih menghasilkan abon daging puyuh afkir yang baik.

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap kualitas dan nilai organoleptik abon daging burung puyuh afkir yang dimanifestasikan dengan kadar air, kadar protein, kadar lemak, rasa dan tekstur. Hasil penelitian ini diharapkan menjadi informasi baru bagi masyarakat tentang manfaat jamur tiram putih dalam pembuatan abon daging burung puyuh afkir.

D. Hipotesis Penelitian

Penambahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) berpengaruh terhadap kualitas dan nilai organoleptik abon daging burung puyuh afkir.