

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Setiap orang selalu melakukan berbagai macam aktifitas setiap harinya. Untuk melakukan aktifitas tersebut tubuh kita membutuhkan energi. Energi yang dibutuhkan oleh manusia dapat diperoleh dari makanan-makanan yang bergizi, seperti contohnya pada beras mengandung karbohidrat, buah-buahan dan sayuran mengandung berbagai macam vitamin dan gizi, pada telur banyak mengandung protein yang dapat mendukung aktifitas manusia.

Bergesernya pola konsumsi masyarakat dalam mengkonsumsi produk olahan peternakan, terutama daging, dari mengkonsumsi daging segar menjadi produk olahan siap santap mendorong untuk dikembangkannya teknologi dalam hal pengolahan daging. Banyak cara yang dikembangkan untuk meningkatkan nilai guna dan daya seperti diolah menjadi sosis, dendeng dan abon.

Abon merupakan salah satu cara pengolahan daging dengan cara dipotong kecil-kecil dan digoreng. Seiring dengan berkembangnya teknologi dalam pengolahan daging, daging dipotong kecil-kecil tidak lagi menggunakan tangan tapi menggunakan *food prosesor* yang lebih efisien dalam hal penggunaan tenaga kerja. Abon adalah olahan daging yang mempunyai cita rasa yang khas karena menggunakan rempah-rempah pilihan sebagai bumbu penyedapnya. Abon dapat memiliki umur simpan yang lama tanpa merubah cita rasa dari abon itu sendiri. Selain dibuat dari daging sapi dan daging kerbau, abon juga dapat dibuat dari ayam, kambing, domba bahkan di beberapa tempat abon dibuat dari ikan.

Mahalnya harga daging baik itu daging ayam, kambing, domba, dan ikan menyebabkan harga abon sulit untuk dijangkau oleh masyarakat kalangan bawah. Oleh sebab itu diperlukan inovasi pengolahan abon dengan menggunakan sumber daya lain. Dalam hal ini inovasi yang akan dilakukan adalah membuat abon menggunakan tulang ayam yang dianggap sebagai bahan alternatif yang murah sehingga dapat menjangkau masyarakat kalangan bawah.

Fungsi tulang ayam itu sendiri memiliki kandungan Kalsium yang dapat mencegah penyakit *Osteoporosis*. *Osteoporosis* atau keropos tulang adalah penyakit tulang rapuh, mudah retak dan patah. Keropos tulang biasanya tidak menimbulkan gejala, prosesnya berlangsung tanpa disadari. Biasanya baru disadari saat terjadi tulang patah akibat jatuh, tarikat yang kuat, atau timbulnya rasa sakit yang hebat karena tulang retak atau patah. Tulang yang paling sering/rentan patah adalah pergelangan tangan, tulang belakang dan tulang pinggang. Selama ini banyak orang mengetahui Kalsium adalah obat dari penyakit satu ini. Padahal kalsium hanya memperkuat tulang bagian luar saja, sedangkan yang penting kita nutrisi adalah tulang bagian dalam. Dimana tulang bagian dalam akan menghasilkan zat yang bernama *Zat Hydroxyapatite* yang nantinya akan memperkuat tulang bagian luar. Adapun zat ini berkomponen sama dengan tulang dan lapisan keras mamalia. (<http://imherry.blogdetik.com/2011/04/20/manfaat-makan-ceker-ayam/#axzz1pZ3NJBte> Di download pada tanggal 12 maret 2012, 12.00 WIB)

Hydroxyapatite adalah makanan untuk tulang yang berasal dari tulang binatang. Secara logika, memang makanan yang tepat untuk tulang adalah tulang. Nah, salah satu makanan yang banyak mengandung zat ini adalah kaki ayam atau ceker. Tanpa disadari ceker ayam banyak mengandung protein yang terdapat pada kulit, otot, tulang dan *kolagen*.

Kolagen adalah sejenis protein jaringan ikat yang liat dan bening berwarna kekuning-kuningan. Dan jika terkena panas, kolagen akan mencair jadi agak kental seperti lem. Susunan utama pada ceker ayam adalah *asam amino*, yaitu komponen dasar protein. Dalam *asam amino* sendiri terdapat *glisin-prolin, hidroksiprolin-agrinis-glisin*. Ceker ayam juga mengandung zat kapur dan sejumlah mineral.

(http://id.88db.com/id/Knowledge/Knowledge_Detail.page?kid Di download pada tanggal 12 maret 2012, 12.00 WIB)

Kalsium memang mempunyai andil besar membangun dan mempertahankan kekuatan tulang, termasuk membantu mengatur detak jantung, pertumbuhan otot, dan mencegah pengumpatan darah. Selain itu, tubuh juga akan mencari cadangan kalsium yang dibutuhkan tulang. Hal inilah yang menyebabkan tulang kehilangan kepadatan dan kekuatannya, sehingga mudah retak bahkan patah. Lalu bagaimana ceker ayam bisa berpengaruh pada penyakit osteoporosis? Dalam tubuh kita terdapat dua macam antigen (antigen asing dan antigen diri). Tiap antigen bersifat antigenic dan immunogenic. Antigen antigenic dapat berikatan antibody, meski tidak secara langsung merangsang tubuh membentuk antibody terhadap antigen. Sementara antigen immunogenic mampu menghasilkan antibody spesifik terhadap antigen. (sumber :

<http://www.ojimori.com/2011/09/21/mengkonsumsi-ceker-ayam-dapat-mencegah-osteoporosis/> Didownload pada tanggal 13 maret 2012, 10.30 WIB)

Munculnya ide pembuatan abon tulang ayam adalah pada saat saya memakan ayam goreng presto yang tulangnya lunak dan dapat dimakan. Setelah mencoba membuat ternyata layak dikonsumsi juga dan tidak kalah manfaatnya dengan abon-abon lainnya. Keunggulan abon tulang ayam dibanding abon-abon lainnya adalah selain harganya murah dan memanfaatkan tulang yang biasanya dibuang karena tidak bisa dimakan. Dengan kata lain mengubah sampah menjadi emas. Adapun sumber penyetok tulang yang bisa dibeli:

Tabel 1.1 Supplier bahan baku

no	Supplier	Tulang yang bisa disediakan per harinya
1	Mbak yani di pasar gang baru	10 kg
2	Bu Suratmi jalan jagalan timur no 260	12 kg
3	Mas didik Penjual sate Madura di jalan kesatrian	5 kg

Sumber: Data Primer

Pada penelitian ini akan memfokuskan proses inovasi produk baru yaitu abon tulang ayam. Biasanya produk abon terbuat dari daging ayam, sapi, dan sebagainya. Kali ini inovasi yang akan dilakukan adalah pengembangan produk baru yang mengganti bahan dasar daging yang dinilai tidak dapat dijangkau masyarakat bawah dengan bahan dasar tulang ayam yang dapat dijangkau semua kalangan masyarakat tanpa mengurangi cita rasa. Disamping rasa yang sama enaknyanya, Abon tulang ayam juga memiliki kandungan Protein 30,583% Lemak 12,412% Karbohidrat 27,017% Air 14,994% dan Abu 14,994% (sumber

lab Teknik Pangan Unika Soegijapranata 21 Maret 2012). Berdasarkan latar belakang tersebut di atas maka penelitian ini berjudul “INOVASI PRODUK BARU ABON”

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang ada, maka perumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut: “Bagaimanakah proses inovasi abon dari tulang ayam?”

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses inovasi abon dari tulang ayam

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Bagi Masyarakat
Menambah ragam olahan abon yaitu abon tulang ayam
- b. Bagi kalangan akademis
referensi untuk penelitian serupa di masa mendatang

