

**PENGARUH PENGGUNAAN AYAM BROILER DAN AYAM AFKIR  
TERHADAP KUALITAS ABON AYAM**

**SKRIPSI**

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan  
(S1) Universitas Negeri Padang*



**FEBRI SAFITRI**

**NIM 2018/18075052**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**

**DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA**

**FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN**

**UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**2023**

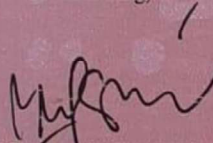
**PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI**

**Judul** : **Pengaruh Penggunaan Ayam Broiler dan Ayam  
Petelur Afkir Terhadap Kualitas Abon Ayam**

Nama : Febri Safitri  
NIM : 18075052  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

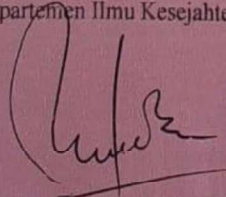
Padang, Januari 2023

Disetujui Oleh:  
Pembimbing,



Rahmi Holinesti, STP, M.Si  
NIP. 19801009200801 2014

Mengetahui,  
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfā Novrita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19761117 200312 2002

**HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI**

Nama : Febri Safitri  
NIM : 18075052

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji  
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang  
Dengan Judul :

**PENGARUH PENGGUNAAN AYAM BROILER DAN AYAM PETELUR  
AFKIR TERHADAP KUALITAS ABON AYAM**

Padang, Februari 2023

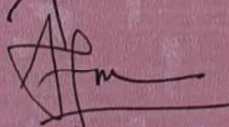
Tim Penguji

Tanda Tangan

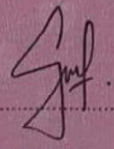
1. Ketua : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

1. 

2. Anggota : Prof. Dr. Ir AnniFaridah M.Si

2. 

3. Anggota : Sari Mustika, S.Pt, M.Si

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131  
Telp. (0751) 7051186 e-mail : ikkfpunp@gmail.com

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Febri Safitri  
Nim : 18075052  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul : *Pengaruh Penggunaan Ayam Broiler Dan Ayam Petelur Afkir Terhadap Kualitas Abon Ayam.*

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Januari 2023

Diketahui,  
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan



Febri Safitri  
NIM. 18075052

## ABSTRAK

**Febri Safitri, 2022** “Pengaruh Penggunaan Ayam Broiler dan Ayam Afkir Terhadap Kualitas Abon Ayam”. Skripsi. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kualitas abon ayam afkir sebagai bentuk pemanfaatan bahan pangan lokal dan menambah variasi dari produk abon. Penelitian dilakukan dengan membandingkan kualitas antara abon ayam broiler dan abon ayam afkir. Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Data yang digunakan adalah data primer yang didapat langsung dari tiga (3) orang panelis ahli yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik) terhadap kualitas abon ayam. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan uji *Independent Salmpel T-test (poilet variance)*. Hasil penelitian dari uji banding antara abon ayam broiler dan abon ayam afkir menunjukkan terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan ayam afkir terhadap kualitas abon ayam dari segi warna dan tekstur abon. Perlakuan terbaik adalah perlakuan X1 dengan keterangan kualitas warna pada nilai 3,44 kategori warna cukup kuning keemasan, kualitas aroma pada nilai 3,78 kategori aroma harum, kualitas tekstur pada nilai 3,56 kategori tekstur berserat halus, dan rasa pada nilai 4,00 kategori rasa gurih.

**Kata Kunci : Abon Ayam, Kualitas**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian ini yang berjudul "**Pengaruh Penggunaan Ayam Broiler Dan Ayam Afkir Terhadap Kualitas Abon Ayam**". Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yakni Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada umat manusia berupa ilmu pengetahuan dan akhlakul karimah.

Dalam penyusunan proposal penelitian ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, baik moral maupun materil. Untuk itu dalam kesempatan ini, dengan kerendahan hati penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, S.Pd, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Reno Yelfi, M.Pd Selaku Dosen Penasehat Akademik, semoga ibu selalu sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT.

5. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan proposal penelitian ini.
6. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Orang tua yang selalu memberikan doa, bantuan materil, dorongan dan motivasi kepada penulis.
8. Ucapan terima kasih kepada teman-teman seperjuangan yang memberikan semangat, motivasi, bantuan dan dorongan pada penulis dalam menyelesaikan proposal penelitian ini.

Penulis memohon maaf yang sedalam-dalamnya atas segala kesalahan yang telah penulis perbuat. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan proposal ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, dengan kerendahan hati penulis harapkan saran dan pendapat dari semua pihak untuk kesempurnaan penulisan proposal penelitian ini. Mudah-mudahan proposal penelitian ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi pembaca umumnya.

Padang, November 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>PERSETUJIAN PEMBIMBING</b>	
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	
<b>SERAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT</b>	
<b>ABSTRAK</b>	
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>..i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>..iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>..v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah .....	5
D. Rumusan Masalah .....	5
E. Tujuan Masalah .....	6
F. Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II KAJIAN TEORI.....</b>	<b>8</b>
A. Abon .....	8
B. Resep Standar Abon Ayam Afkir .....	11
C. Teknik Pembuatan Abon.....	14
D. Bahan Pembuatan Abon .....	17
E. Alat Pembuatan Abon .....	23
F. Kualitas abon Ayam .....	27
G. Kerangka Konseptual.....	32
H. Hipotesis .....	33
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>34</b>
A. Jenis Penelitian .....	34
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	34
C. Objek Penelitian .....	34
D. Devinisi Operasional dan Variabel Penelitian.....	34
E. Jenis dan Sumber Data .....	36
F. Prosedur Penelitian .....	37
G. Rancangan Penelitian .....	44
H. Kontrol Validitas .....	45
I. Teknik Pengumpulan dan Instrumen Penelitian .....	45
J. Teknik Analisis Data .....	46
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Hasil Penelitian .....	48
B. Pembahasan .....	52
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	61
B. Saran .....	62
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>64</b>



## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Resep Standar Abon Ayam Afkir .....	13
2. Bahan Abon Ayam afkir .....	40
3. Rancangan Penelitian .....	44
4. Kisi-kisi Instrumen .....	44
5. Hasil Ringkasan Statistik Uji t terhadap Kualitas Abon Ayam .....	52

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Gambar Abon Daging .....	10
2. Gambar Abon Ikan .....	10
3. Gambar Abon ayam .....	11
4. Kerangka Konseptual .....	33
5. Diagram Alir Pembuatan Abon Ayam .....	43
6. Perbandingan rata-rata kualitas warna abon .....	48
7. Perbandingan rata-rata kualitas aroma abon .....	49
8. Perbandingan rata-rata kualitas tekstur abon .....	50
9. Perbandingan rata-rata kualitas rasa abon.....	51

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Surat Permohonan Skripsi .....	70
2. Surat Permohonan Pembimbing Skripsi .....	71
3. ACC Cover Seminar Proposal .....	72
4. Surat Izin Melaksanakan Penelitian .....	73
5. Surat Permohonan Panelis .....	74
6. Surat Tugas Menguji Skripsi.....	75
7. Angket Penelitian.....	76
8. Hasil Pengolahan Data Angket .....	79
9. Dokumentasi .....	87
10. Kartu Konsultasi.....	90

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Sejalan dengan semakin meningkatnya jumlah penduduk dan tingkat pendidikan masyarakat, kesadaran masyarakat akan arti pentingnya gizi terutama protein hewani dari tahun ke tahun juga semakin meningkat. Usaha untuk mencukupi kebutuhan protein hewani adalah dengan memanfaatkan dan mengolah hasil ternak, misalnya mengolah daging. Salah satu bentuk produk olahan daging hasil ternak adalah abon. Abon dapat meningkatkan kualitas cita rasa, daya simpan, nutrisi dan fisik dari daging mentah.

Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres. Abon merupakan olahan daging ayam yang dapat disimpan dalam waktu yang cenderung lama dan memiliki variasi rasa dalam menu dan dapat dihidangkan sehari-hari. Dalam pembuatan abon tidak hanya menggunakan daging yang berasal dari ternak daging sapi dan kambing. Abon juga bisa menggunakan daging yang berasal dari ternak ayam, seperti daging ayam pedaging (broiler) sehingga masyarakat mengenalnya dengan abon ayam (Umiarti, 2020).

Abon ayam merupakan salah satu produksi pangan kering dengan bahan baku utama daging ayam yang diolah melalui proses penggorengan dan penambahan bumbu bumbuan. Beberapa keuntungan dari proses pembuatannya ialah mudah dilakukan serta produk yang dihasilkan memiliki aroma dan rasa yang khas. Untuk mendapatkan abon ayam yang berkualitas tinggi, diperlukan pengolahan yang baik. Selain cara pengolahan yang tepat,

dasar pembuatan abon yang bagus juga berpengaruh terhadap kualitas abon yang baik (Kastalani, Yemima, & Winata, 2016).

Jenis ayam yang biasanya digunakan dalam memproduksi abon ayam adalah ayam broiler. Ayam broiler merupakan ayam yang dikembangkan untuk memproduksi daging secara cepat atau disebut dengan ayam ras pedaging (I. Rahayu H. S dkk, 2019). Ayam broiler dihasilkan melalui perkawinan silang, seleksi, dan rekayasa genetik yang dilakukan pembibitnya. Ayam broiler merupakan salah satu jenis ayam yang dipelihara dengan tujuan produksi diambil dagingnya (Yuwanta, 2004).

Ayam broiler selain memiliki rasa daging yang lezat juga memiliki harga yang cenderung lebih murah, sehingga sering menjadi pilihan bagi masyarakat (Buckle et al,2009). Ayam broiler termasuk dalam ras unggulan karena merupakan hasil persilangan ayam yang memiliki produktivitas tinggi, terutama pada saat memproduksi daging (Jaelani, Dharmawati dan Wanda,2014). Selain ayam ras pedaging juga ada jenis ras ayam petelur yang dapat diolah menjadi abon yaitu ayam ras petelur afkir.

Ayam afkir merupakan ayam ras petelur yang sudah tua dan tidak bisa memproduksi telur (Rahmi Holinesti dan Nurhayani, 2020). Banyak penjual ayam yang memanfaatkan dagingnya untuk dijual lagi agar mengurangi kerugian. Ramadhan dkk (2018) menyatakan bahwa :

Ayam petelur afkir adalah ayam yang secara genetik diseleksi untuk memproduksi telur dengan baik. Ayam petelur mulai memproduksi telur pada umur 17-18 minggu dan akan mencapai puncak pada umur ke 35 minggu. Seiring bertambahnya umur, produksi telur juga semakin menurun. Pada minggu ke 80, produksi telur dibawah 70 %.

Daging ayam petelur afkir mempunyai sifat lebih alot dan berbau amis dibandingkan dengan daging ayam broiler. Daging ayam afkir belum banyak diolah masyarakat, dikarenakan kurangnya pengetahuan tentang pemanfaatan ayam afkir sebagai produk pangan. Menurut Rezi (2019) menyatakan bahwa, “Daging ayam petelur afkir memiliki kandungan protein 20% dalam 100 gram daging ayam afkir, kandungan lemak sekitar 4% serta kandungan air sebanyak 72%”. Daging ayam afkir juga memiliki kelemahan yaitu mudah rusak sehingga perlu adanya penanganan yang dilakukan seperti, pengawetan dan pengolahan menjadi sebuah produk olahan seperti: sosis, nugget, bakso pempek, rendang, tekwan, abon dan lainnya. Mengolah ayam afkir menjadi abon merupakan salah satu bentuk penganekaragaman bahan pangan serta dapat meningkatkan nilai ekonomi dari ayam afkir tersebut.

Penelitian yang relevan yang pernah dilakukan adalah yaitu 1) Kualitas Organoleptik Abon Ayam yang diberikan perlakuan Substitusi Kacang tanah (*Arachis Hypogaea L.*) oleh Miarsono Sigit, Wahyu Rafida dan Junianto Wika (2017). 2) Pembuatan Abon Ayam Broiler dengan Penambahan Buah Pepaya (*Carica Papaya L.*) oleh Kristanti (2021). 3) Pengaruh Penambahan Gula merah terhadap Kualitas Sensori Abon Ayam oleh Noeril Umamah dan Joko Purdiyanto (2022). 4) Pengaruh Lama Perebusan dan Tingkat Konsentrasi Bahan Kyuring : Garam, Gula Merah, Jahe dan Serai Terhadap Kualitas Uji Hedonik Abon Ayam Broiler oleh Kastalani, Yemima, Agus Winata (2016). 5) Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler Terhadap Palatabilitas *Chicken Nugget* Ayam Petelur Afkir oleh Sjaloom Sakul dan

Sylvia Komansilan (2018). 6)Pengaruh Berbagai Metode *Thawing* Daging Ayam Petelur Afkir Beku terhadap Kadar Air dan Tingkat Kesukaan Tekstur Bakso Ayam oleh Nur Hanifah, Bambang Dwiloka dan Yoyok Pramono (2020). 7)Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Cokelat Terhadap Kualitas Nugget Ayam Afkir oleh Nur'asila, Anni Faridah dan Rahmi Holinesti (2017). 8)Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Cokelat Terhadap Kualitas Sosis Ayam Afkir oleh Nurhayani dan Rahmi Holinesti (2020). 9)Pengaruh Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Rendang Boleces Ayam Afkir oleh Aztia Rima Annisa dan Rahmi Holinesti (2020). 10)Kualitas Rendang Boleces Ayam Afkir Dengan Bahan Pengikat Tepung Tapioka Dan Tepung Mocaf oleh Sherly Oktania dan Rahmi Holinesti (2022)

Berdasarkan uraian tersebut terdapat penjelasan bahwa sudah ada yang melakukan penelitian mengenai abon ayam. Pada penelitian ini akan dilakukan Uji T untuk membedakan kualitas antara abon ayam broiler dan abon ayam afkir. Kualitas dari abon ayam yang diamati pada penelitian ini adalah pada warna, aroma, tekstur dan rasa. Berdasarkan praeksperimen yang telah dilakukan antara abon ayam broiler dan abon ayam afkir terdapat perbedaan pada tekstur abon. Karena daging ayam afkir lebih alot dari pada ayam broiler menyebabkan sulit mendapatkan tekstur abon yang halus seperti abon ayam broiler. Berdasarkan hal tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Pengaruh Penggunaan Ayam Broiler dengan Ayam Afkir Terhadap Kualitas Abon”**

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang permasalahan tersebut, maka identifikasi masalah penelitian ini adalah:

1. Banyak masyarakat yang kurang suka dengan ayam afkir karena teksturnya yang alot dan baunya yang amis.
2. Masyarakat masih banyak yang tidak paham tentang cara pengolahan ayam afkir.
3. Pengetahuan masyarakat tentang hasil olahan ayam afkir masih sangat minim.
4. Penelitian mengenai perbedaan kualitas abon ayam broiler dan ayam afkir belum ada.

## **C. Batasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah diatas, maka penulis membatasi penelitian pada pengaruh penggunaan ayam afkir pada produksi abon ayam. Dari ayam ras afkir yang digunakan terhadap kualitas warna, aroma, tekstur dan rasa dalam pembuatan abon ayam.

## **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan batasan masalah yang telah diajukan diatas, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Apakah terdapat pengaruh penggunaan ayam broiler dan ayam afkir terhadap kualitas warna abon ayam?
2. Apakah terdapat pengaruh penggunaan ayam broiler dan ayam afkir terhadap kualitas aroma abon ayam?



3. Apakah terdapat pengaruh penggunaan ayam broiler dan ayam afkir terhadap kualitas tekstur abon ayam?
4. Apakah terdapat pengaruh penggunaan ayam broiler dan ayam afkir terhadap kualitas rasa abon ayam?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh:

1. Penggunaan ayam broiler dan ayam afkir terhadap warna abon ayam.
2. Penggunaan ayam broiler dan ayam afkir terhadap aroma abon ayam.
3. Penggunaan ayam broiler dan ayam afkir terhadap tekstur abon ayam.
4. Penggunaan ayam broiler dan ayam afkir terhadap rasa abon ayam.

#### **F. Manfaat penelitian**

Berdasarkan dengan tujuan penelitian yang ditemukan dan memperhatikan masalah penelitian yang ada, maka manfaat penelitian ini antara lain :

1. Bagi penulis
  - a. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman bagi penulis dalam penelitian khususnya pada bidang yang penulis bahas
  - b. Sebagai salah satu persyaratan penulis memperoleh gelar sarjana di Universitas Negeri Padang (UNP).

## 2. Bagi mahasiswa

- a. Menambah ilmu pengetahuan dan keterampilan, khususnya mahasiswa tataboga dalam membuat dan memanfaatkan ayam ras petelur afkir dalam pembuatan abon ayam.
- b. Sebagai referensi bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) khususnya Literatur Tata Boga untuk peneliti selanjutnya.
- c. Sebagai masukan bagi mahasiswa lain agar dapat membuat variasi makanan berbahan dasar ayam afkir.

## 3. Bagi masyarakat

Meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai penggunaan ayam afkir sebagai produk makanan seperti abon.