



DEPARTEMEN PERTANIAN

liptan

Lembar Informasi Pertanian
BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN RIAU

PEMBUATAN ABON DAGING AYAM

Tahun 2002

Agdex : 450/80

PENDAHULUAN

Untuk memasyarakatkan konsumsi daging ayam dan meningkatkan gizi masyarakat maka perlu adanya penganekaragaman olahan daging. Salah satu bentuk hasil olahan yang memiliki prospek cerah adalah abon.

Abon merupakan produk makanan awet yang memiliki rasa khas dan banyak di gemari masyarakat. Melalui diversifikasi ini masa simpan dapat mencapai lebih dari 60 hari. Pembuatan abon digolongkan cara pengolahan yang mudah dan sederhana.

Daging ayam yang akan diolah harus dipilih secara teliti, agar memperoleh daging olahan yang baik kualitasnya. Pilihlah daging ayam dengan kriteria :

- Kulitnya kencang
- Warnanya putih terang tidak kemerahan atau kuning
- Tidak berair/berlendir
- Masih segar dan tidak berbau busuk
- Tidak berlemak atau sedikit kandungan lemaknya

Mempersiapkan daging ayam

Buang bagian kulit daging ayam dan bersihkan daging ayam dari lemak. Jika menggunakan daging ayam beku sebaiknya biarkan dulu sampai butiran esnya mencair, baru kemudian diposes lebih lanjut.

1. Bahan yang diperlukan

Untuk mendapatkan abon dengan cita rasa yang lezat diperlukan bahan-bahan :

- Daging ayam 5 kg
- Garam 2 – 2,5 sendok makan
- Kelapa parut 1/2 butir
- Gula merah 1 ons
- Bawang merah 1 ons
- Bawang putih 2 siung
- Kemiri halus 1 – 2 sendok makan
- Lengkuas halus 1 – 2 sendok makan
- Daun salam

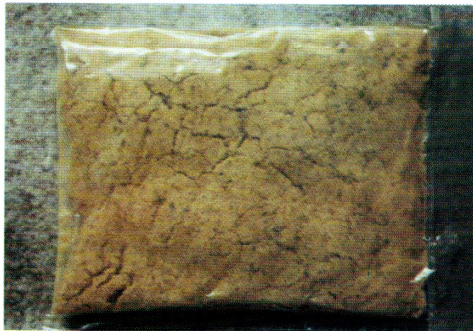
2. Peralatan yang digunakan

- Alat giling atau alat pres, untuk mengeluarkan minyak dari daging ayam yang sudah diolah
- Parutan Kelapa
- Pisau
- Kompor
- Panci
- Wajan
- Sendok penggorengan

3. Cara membuat abon

- Daging ayam dipotong-potong lalu rebus dalam panci
- Masukkan daun salam dan lengkuas halus kedalam air perebus
- Setelah daging matang angkat dan tiriskan
- Daging disuwir-suwir seratnya
- Haluskan bumbu, campur jadi satu

- Masukkan daging yang telah disuwir kedalam bumbu dan aduk agar merata
- Kemudian dimasak daging yang telah disuwir kedalam santan kental bersama bumbu sampai berminyak, lalu angkat.
- Goreng daging dengan minyak goreng panas hingga matang dan kering.
- Pres daging dengan alat giling atau peras dengan kain bersih untuk menghilangkan minyaknya.
- Dinginkan dan kemas sesuai dengan keinginan



Gambar : Abon Ayam siap dikemas

Analisis Usaha Tani

Tabel berikut ini menyajikan hasil analisis usaha tani pembuatan abon daging ayam.

No	Uraian	Volume	Nilai (Rp)
1.	Daging ayam	5 kg	60.000
2.	Garam	5 sendok	100
3.	Kelapa parut	2 kg	3.000
4.	Gula merah	1 kg	800
5.	Bawang merah	0,2 kg	1.200
6.	Bawang putih	0,2 siung	400
7.	Kemiri halus	4 sendok	3.000
Jumlah biaya pembuatan abon			68.500
Hasil penjualan abon			105.600
Keuntungan			37.100
R/C			1,54

*) Hasil abon 3,52 kg dengan harga jual Rp. 30.000/kg

Please register PDFcamp on <http://www.verypdf.com/>, thank you.