



PEMBUATAN ABON ITIK DARI *STRAIN* YANG BERBEDA TERHADAP KUALITAS FISIK DAN KANDUNGAN GIZI

TUGAS AKHIR



Oleh:

Rizal Adi Wibowo

04.09.21.861

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS PETERNAKAN POLITEKNIK
PEMBANGUNAN PERTANIAN MALANG
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN

2025



HALAMAN PERSETUJUAN

PEMBUATAN ABON ITIK DARI *STRAIN* YANG BERBEDA TERHADAP KUALITAS FISIK DAN KANDUNGAN GIZI

Dipersiapkan dan disusun oleh:

Rizal Adi Wibowo
04.09.21.861

Telah disetujui Pembimbing

Pada tanggal 9 Juli 2025

Susunan Pembimbing

Ir. Luki Amar H, S.Pt, M.Sc. IPM
NIP. 19690223 199803 2 002

:

Joko Gagung S, SP, M.Agr
NIP. 196803003 199803 1 001

:

Mengesahkan:

Direktur Politeknik Pembangunan
Pertanian Malang

Mengetahui,

Ketua Program Studi
Agribisnis Peternakan

Dr. Ir. Setya Budhi Udrayana, S.Pt., M.Si. IPM
NIP. 19690511 199602 1 001

Dr. Dewi Ratih Ayu Daning, S.Pt, MSc
NIP. 19881211 201403 2 002

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Polbangtan Malang
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Polbangtan Malang



PEMBUATAN ABON ITIK DARI STRAIN YANG BERBEDA TERHADAP KUALITAS FISIK DAN KANDUNGAN GIZI.

Tugas akhir sebagai syarat untuk memperoleh
Gelar Sarjana Terapan Peternakan (S.Tr.Pt)
Politeknik Pembangunan Pertanian Malang

Dipertahankan di hadapan
Dewan Penguji Program Diploma IV
Program Studi Agribisnis Peternakan
Politenik Pembangunan Pertanian Malang

Pada tanggal 9 Juli 2025

Oleh :

Rizal Adi Wibowo
04.09.21.861

Lahir :
Nganjuk, 13 Agustus 2002



HALAMAN PENGESAHAN
TUGAS AKHIR
PEMBUATAN ABON ITIK DARI STRAIN YANG BERBEDA
TERHADAP KUALITAS FISIK DAN KANDUNGAN GIZI

Dipersiapkan dan disusun oleh:

Rizal Adi Wibowo
04.09.21.861

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal 9 Juli 2025

Susunan Dewan Penguji

Ir. Luki Amar H, S.Pt, M.Sc, IPM
Ketua

:

Joko Gagung S, SP, M.Agr
Anggota I

:

M. Saikhu, SP., M.Agr
Anggota II

:

Tugas Akhir ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Peternakan (S.Tr.Pt)

Pada tanggal 9 Juli 2025



:

Dwi Budhi Udrayana, S.Pt., M.Si., IPM
Direktur



PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Rizal Adi Wibowo **
NIM : 04.09.21.861
Tahun terdaftar : 2021
Program studi : Agribisnis Peternakan
Jurusan : Peternakan

menyatakan bahwa sepanjang pengetahuan saya, dalam dokumen ilmiah Tugas Akhir ini tidak terdapat bagian dari karya ilmiah lain yang telah diajukan untuk memperoleh gelar akademik di suatu lembaga Pendidikan Tinggi, dan juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang/ lembaga lain, kecuali yang secara tertulis disitasi dalam dokumen ini.

Dengan demikian saya menyatakan bahwa dokumen ilmiah ini bebas dari unsur-unsur plagiasi dan apabila dokumen ilmiah Tugas Akhir ini di kemudian hari terbukti merupakan plagiasi dari hasil karya penulis lain dan/atau dengan sengaja mengajukan karya atau pendapat yang merupakan hasil karya penulis lain, maka penulis bersedia menerima sanksi akademik berupa pengguguran Tugas Akhir, pembatalan gelar vokasi yang telah saya peroleh (S.Tr.Pt), dan/atau sanksi hukum yang berlaku.

Malang, 9 Juli 2025

Yang menyatakan


Rizal Adi Wibowo



KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji syukur terhadap tuhan yang maha esa atas atas berkat dan rahmatnya, sehingga proposal ini dapat disusun dengan judul **“PEMBUATAN ABON ITIK DARI STRAIN YANG BERBEDA TERHADAP KUALITAS FISIK DAN KANDUNGAN GIZI”** proposal ini bertujuan untuk menganalisis dan mengevaluasi kualitas fisik olahan abon dari daging itik yang semakin populer dikalangan masyarakat.

Dengan meningkatnya minat kosumen terhadap olahan daging, penting bagi kita untuk memahami faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas fisik dan kandungan gizi Abon itik. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat memberikan wawasan yang bermanfaat bagi produsen dan pemangku kepentingan dalam meningkatkan standart produk serta memenuhi ekspetasi konsumen.

Semoga proposal penelitian ini disetujui dan penulis menyadari bahwa dalam penyusunan proposal ini masih banyak kesalahan. Oleh sebab itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk perbaikan rencana penelitian saya.

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Malang, 9 juli 2025 Mahasiswa,

Penulis



RINGKASAN

Rizal Adi Wibowo, NIM. 04.09.21.861. Pembuatan abon itik dari strain yang berbeda terhadap kualitas fisik dan kandungan gizi. Komisi pembimbing : Ir. Luki Amar H., S.Pt., M.Sc.IPM dan Djoko Gagung, SP., M.Agr.

Dalam latar belakang penelitian, penulis menggaris bawahi bahwa abon itik menjadi semakin diminati oleh masyarakat Indonesia. Namun, kualitas fisik dan kandungan gizi produk ini bervariasi, tergantung pada strain itik yang digunakan sebagai bahan baku. Mengingat meningkatnya minat konsumen terhadap olahan daging itik, penting untuk menganalisis faktor-faktor yang memengaruhi kualitas fisik dan gizi dari abon itik, agar informasi ini dapat bermanfaat bagi produsen dan pemangku kepentingan di sektor ini. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mencapai dua hal utama: pertama, untuk mengeksplorasi pengaruh berbagai strain itik terhadap kualitas fisik dan kandungan gizi abon yang dihasilkan; kedua, untuk melakukan analisis usaha terkait produk abon itik dari berbagai strain tersebut.

Metode penelitian dilakukan di Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Peternakan antara bulan Desember 2024 dan Januari 2025, menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan P1 abon itik peking, abon itik hibrida, abon entok. pengujian pada parameter seperti pH, susut masak, dan kandungan gizi, yang semuanya merupakan indikator penting dalam menilai kualitas produk.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa strain itik memiliki pengaruh signifikan terhadap kualitas fisik dan gizi abon. Misalnya, strain Peking memiliki kadar protein tertinggi di antara strain lainnya, yang menunjukkan potensi gizi yang lebih baik. Di sisi lain, strain entok menunjukkan nilai susut masak terendah, artinya daging dari strain ini lebih tahan terhadap kehilangan berat selama proses pemasakan. Penelitian ini juga membahas aspek analisis kelayakan usaha pembuatan abon itik dengan mempertimbangkan biaya produksi dan potensi keuntungan yang bisa diperoleh oleh pelaku usaha. Penulis juga memberikan saran untuk penelitian lebih lanjut, seperti mengevaluasi preferensi masyarakat terhadap produk abon dan mengembangkan strategi pemasaran yang lebih efektif untuk meningkatkan daya saing produk di pasar. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya berkontribusi pada pengembangan ilmu pengetahuan di bidang agribisnis peternakan, tetapi juga memberikan rekomendasi praktis bagi industri pengolahan daging itik di Indonesia.



DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	6
RINGKASAN	7
DAFTAR ISI	8
DAFTAR TABEL	10
DAFTAR GAMBAR	11
DAFTAR LAMPIRAN	12
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Penelitian Terdahulu	4
2.2. Tinjauan Teori	7
2.2.1 Itik Pedaging Mojosari, Albio, Entog Itik Alabio	7
2.2.2 Daging itik	8
2.2.3 Abon	9
2.2.4 SNI abon.....	10
2.2.5 Kualitas fisik	11
2.2.6 pH	11
2.2.7 Susut masak.....	11
2.2.8 Kandungan gizi abon	12
2.2.9 Perencanaan Bussiness Plann	12
2.3. Kerangka Pikir	13
BAB III. METODE PELAKSANAAN	18
3.1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	18
3.2. Materi Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.3. Alat dan Bahan	18
3.4. Prosedur Pembuatan Abon	19
3.5. Desain Penelitian	20
3.6.1 Deskripsi Bisnis	23



3.6.2	Pemasaran	24
3.6.3	Organisasi dan Manajemen SDM	25
3.6.4	Produk	26
3.6.5	Analisis Finansial Dan Kelayakan Usaha.....	27
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....		30
4.1	Hasil Penelitian	30
4.2	Hasil implementasi bussines plan	34
4.3	Pemasaran.....	37
4.4	Organisasi dan Manajemen SDM.....	38
4.5	Produk	39
4.6	Aspek keuangan	41
4.7	Hasil implementasi Bussines model canvas (BMC).....	45
BAB V. PENUTUP		49
5.1	Kesimpulan	49
5.2	Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....		50
LAMPIRAN		53



DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Penelitian terdahulu	4
Tabel 2 SNI kandungan abon	10
Tabel 3. Alat dan bahan.....	18
Tabel 4. Perlakuan	21
Tabel 5. Kandungan pH	30
Tabel 6. Susut masak	31
Tabel 7. Uji kandungan gizi.....	31



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Polbangtan Malang
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Polbangtan Malang

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Kerangka Alur Pikir.....	14
------------------------------------	----



DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Hasil Uji Lab. UB.....	53
Lampiran 2. Hasil Uji Anova Oneway	54
Lampiran 3. Uji Kandungan Gizi	55
Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian	58



BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Itik pedaging adalah jenis itik yang memiliki kemampuan tumbuh cepat dan efisien dalam mengubah pakan menjadi daging berkualitas tinggi dengan kandungan gizi yang baik. daging itik pedaging yang memiliki tekstur yang baik dan rasa gurih kini semakin digemari masyarakat. di Indonesia, itik peking, itik hibrida, itik entog (*Cairina moschata*) merupakan jenis itik pedaging yang telah dikenal luas di nusantara dan banyak dibudidayakan. Itik pedaging ini memiliki keunggulan dalam hal pertumbuhan bobot badan yang cepat dan umur pemeliharaan yang relative singkat (Susila *et al.*, 2020).

Berdasarkan data BPS 2023 (badan pusat statistik) di 2022 daging itik sebesar 15.177,90 Ton, tahun 2023 daging itik sebesar 15.557,40 Ton, dari tahun 2022-2023 menunjukkan bahwasannya secara statistik daging itik mengalami kenaikan. dengan adanya data dari BPS yang menunjukkan adanya kenaikan jumlah daging itik di daerah jawa timur menggambarkan bahwa peluang usaha pengolahan daging itik dapat menguntungkan bagi pelaku usaha.

Daging itik adalah salah satu jenis daging yang populer dikalangan masyarakat Indonesia. Namun, seperti halnya daging itik termasuk bahan makanan yang mudah rusak karena mengandung kadar air dan memiliki pH yang netral. Daging ini rentan terhadap kontaminasi bakteri karena kandungan protein yang diperlukan untuk pertumbuhan mikroba sehingga tidak dapat disimpan dalam waktu lama. Daging itik adalah sumber protein hewani dari unggas yang dapat menjadi alternative untuk memenuhi gizi masyarakat, daging ini mengandung 19,8% protein dan 1,8% lemak, namun belum banyak diminati masyarakat karena memiliki bau amis dan tekstur yang keras. oleh karena itu, perlu dilakukan proses pengolahan lebih lanjut salah satu olahan dari daging itik adalah pengolahan Abon, untuk meningkatkan rasa dan daya tarik konsumen (Hidayati *et al.*, 2016).

Olahan Abon adalah salah satu jenis makanan kering yang berbentuk khas, dari daging yang direbus di potong-potong, dibumbui, digoreng, dan dipres. Biasanya terbuat dari daging lainnya seperti dari jenis unggas yaitu ayam, itik atau ikan juga bisa digunakan. Seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen



akan berbagai rasa abon, kini bahan baku dan rasa abon sangat bervariasi. Di pasaran, abon tersedia dalam berbagai rasa seperti manis, asin, dan pedas. Abon memiliki komposisi gizi yang cukup baik karena bahan utamanya adalah daging yang dipadukan dengan berbagai bumbu. proses pembuatan abon bertujuan untuk meningkatkan keberagaman pangan, memperoleh produk berkualitas tinggi yang tahan lama, meningkatkan nilai jual, serta memaksimalkan pemanfaatan bahan mentah. sebagai produk olahan kering yang sudah dikenal luas, abon juga populer karena harganya yang terjangkau. Salah satu Produk olahan abon itik adalah merupakan suatu peluang usaha untuk di kembangkan.yang bertujuan sebagai alternatif inovasi olahan daging itik dan mampu menciptakan produk yang bermanfaat dan bernilai gizi tinggi (Huda & Naviah, 2019). Masa simpan abon dapat bervariasi antara 2 hingga 3 bulan, dan dalam beberapa kasus bahkan dapat mencapai hingga enam bulan. Perbedaan ini tergantung pada penggunaan bahan pengawet dan kandungan gizi dalam abon. Beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas abon meliputi kadar air yang memengaruhi daya simpan dan ketahanan produk, kadar abu yang dapat menurunkan tingkat penerimaan konsumen, kadar protein yang menjadi indikator jumlah daging yang digunakan, serta kadar lemak yang berkaitan dengan jenis bahan baku yang dipakai, termasuk penggunaan minyak goreng dalam proses penggorengan (Sukesu, 2023).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui secara menyeluruh kualitas fisik dan kandungan gizi abon dengan bahan baku daging itik . Dengan parameter pengamatan yang diteliti yakni mengukur kualitas fisik (pH dan susut masak) dan kandungan gizi abon itik Sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “.PEMBUATAN ABON ITIK DARI *STRAIN* YANG BERBEDA TERHADAP KUALITAS FISIK” Diharapkan penelitian ini dapat memberikan solusi dalam menjaga dan meningkatkan mutu daging itik yang diolah menjadi abon.



1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka ditemukan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pembuatan abon itik dari strain yang berbeda terhadap kualitas fisik dan kandungan gizi?
2. Bagaimana analisis usaha abon itik dari strain yang berbeda?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini dilakukan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh strain terhadap kualitas fisik abon dan kandungan gizi abon itik dari strain yang berbeda
2. Untuk mengetahui analisis usaha abon itik dari strain yang berbeda

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi mahasiswa, hasil dari penelitian ini dapat digunakan untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap produk abon dari daging itik sehingga dapat digunakan sebagai acuan dalam memulai bisnis usaha, serta sebagai salah satu syarat mendapat gelar sarjana terapan agribisnis peternakan (S,Tr,Pt).
2. Bagi masyarakat, hasil dari penelitian ini dapat membantu produsen makanan dalam menambah wawasan tentang kandungan yang ada pada produk abon daging itik.
3. Bagi instansi, sebagai evaluasi untuk politeknik pembangunan pertanian malang khususnya dalam aspek inovasi di sektor pengolahan hasil ternak dimasa mendatang.



BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Penelitian Terdahulu

Penelitian sebelumnya adalah kumpulan studi dan literatur yang sudah dipublikasikan. Sumber informasi dalam penelitian sebelumnya meliputi jurnal ilmiah, tesis, buku, artikel, laporan penelitian, dan sumber lainnya yang memuat temuan, analisis, teori, dan konsep yang relevan dengan topik yang sama. Dalam penelitian ini, penulis akan mencari berbagai informasi yang berkaitan dengan topik yang akan diteliti.

Tabel 1. Penelitian terdahulu

No.	Nama, Tahun, Judul Penelitian	Hasil Penelitian	Perbandingan
1.	(Joni <i>et al.</i> , 2023) kualitas fisik abon itik dari strain berbeda	Hasil penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 6 ulangan. perlakuan yang diberikan yaitu P1: daging itik tegal (<i>Anas platyrhynchos javanicus</i>) P2: daging itik alabio (<i>Anas platyrhynchos borneo</i>) P3: daging entog (<i>Cairina moschata</i>) P4: daging itik peking (<i>Anas platyrhynchos</i>). Parameter yang diamati dalam penelitian ini adalah kualitas fisik (pH, susut masak, dan rendemen) data yang diperoleh dianalisis menggunakan sidik ragam. selanjutnya apabila menunjukkan pengaruh yang nyata, maka dilanjutkan dengan uji duncans	Persamaan dan Perbedaan Persamaan : Pada penelitian terdahulu sama menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 6 ulangan. sama menggunakan uji duncans penelitian terdahulu sama dengan parameter yang akan diamati pH, susut masak. Pada penelitian terdahulu sama menggunakan daging itik alabio (<i>Anas platyrhynchos borneo</i>) dan daging entog (<i>Cairina moschata</i>) perbedaan : Penelitian terdahulu menggunakan RAL dengan 4 perlakuan dan 6 ulangan. penelitian yang akan datang menggunakan 3 perlakuan dan 3 ulangan. pada penelitian yang akan datang menggunakan itik mojosari bukan menggunakan itik peking penelitian yang akan datang parameter yang diamati kandungan protein dan kadar lemak yang ada dalam olahan abon dari daging itik



2. (Tiven *et al.*, 2019) efek jenis daging unggas yang berbeda terhadap kualitas organoleptic abon

Hasil penelitian ini menggunakan bahan daging unggas dewasa pada bagian dada yaitu, daging ayam arab, itik manila, dan merpati jantan dewasa yang masing – masing diambil sebanyak 500 gram. dengan bumbu yaitu serai, bawang putih, bawang merah, ketumbar, kemiri, garam, gula merah, daun salam, lengkuas. Penelitian ini Menggunakan uji organoleptic dengan parameter yang diamati yaitu: warna, aroma, tekstur, rasa, dan kesukaan. data yang di peroleh akan dianalisis sidik ragam untuk rancangan acak legkap (RAL) dengan 3 perlakuan jenis daging unggas yaitu daging ayam arab, daging itik manila, daging merpati.

perbedaan antar perlakuan diuji Hasil penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan

Persamaan :

pada penelitian terdahulu sama menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan sama menggunakan uji ducau pada pembuatan olahan abon menggunakan bumbu yang sama.

Perbedaan :

pada penelitian yang akan datang menggunakan unggas yang berbeda yaitu : itik mojosari (*Anas platyrhynchos javanicus*), itik alabio (*Anas platyrinchos borneo*), dan itik entog (*Cairina moschata*). penelitian yang akan datang tidak menggunakan uji organoleptic

3. (Bulkaini *et al.*, 2020) Diseminasi teknologi pembuatan abon

Persamaan :

persamaan penelitian ini adalah pembuatan



4.

Yang berbasis daging ayam petelur afkir

(Jayanti et al., 2023) Kualitas kimia abon ayam afkir dengan jenis daging yang berbeda.

keterampilan ibu PKK dalam membuat abon daging serta menumbuhkan jiwa entrepreneur. penelitian ini menggunakan *metode action reseach*, metode pendampingan dan diseminasi teknologi yang dilakukan secara persuasive. kegiatan pengabdian ini menghasilkan suatu produk berupa abon yang berbasis daging ayam petelur afkir dengan kandungan nilai gizi yang telah memenuhi ketentuan SNI.

Penelitian ini Bertujuan untuk mengetahui kualitas kimia abon ayam afkir dengan jenis daging yang berbeda. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah rancanganacak lengkap (RAL) yang terdiri dari 3 perlakuan dan 6 ulangan. Perlakuan yang Digunakan pada penelitian ini adalah daging bagian dada (P1), daging paha (P2), dan daging kombinasi dari dada dan paha (P3), variable yang diukur adalah uji kimia yang terdiri dari kadar abu, kadar air, kadar lemak dan kadar protein.

olahan abon dari daging menguji kandungan abon yang telah dibuat perbedaan : penelitian yang akan datang tidak menggunakan daging ayam petelur afkir penelitian yang akan dilaksanakan tidak melibatkan warga sekitar penelitian yang akan dilakukan tidak menggunakan metode action reseach

Persamaan : penelitian ini sama menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan penelitian ini sama menguji kualitas kimia abon. Perbedaan : penelitian yang akan datang tidak menggunakan ayam petelur afkir tetapi menggunakan itik mojosari, itik alabio dan itik entog



5. (Rasman *et al.*, 2018) Pengaruh penambahan buah nangka muda terhadap sifat fisik dan organoleptik abon daging itik afkir. Penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan buah nangka muda pada abon daging itik afkir tidak memengaruhi sifat fisik (pH 4,33–4,97; rendemen 28,37–35,43%) maupun organoleptik (warna, aroma, tekstur, rasa) secara signifikan. Semua perlakuan menghasilkan abon yang cenderung "disukai" panelis, dengan warna cokelat khas dari reaksi Maillard dan rasa dipengaruhi oleh campuran bumbu yang beragam. Penambahan nangka muda berhasil mengurangi penggunaan daging tanpa menurunkan kualitas produk
- Perbedaan : penelitian ini menggunakan buah nangka sebagai bahan campuran penelitian ini menggunakan metode uji organoleptic
persamaa : penelitian yang akan datang juga memakai daging itik penelitian yang akan datang juga menguji nilai pH yang ada pada olahan abon

2.2. Tinjauan Teori

2.2.1 Itik Pedaging Mojosari, Albio, Entog Itik Alabio

1. Itik peking (*Anas platyrhynchos domesticus*)

Itik Peking merupakan jenis itik pedaging unggulan yang berasal dari Tiongkok, dikenal karena pertumbuhannya yang cepat dan kualitas dagingnya yang baik. Ciri khasnya adalah bulu putih, tubuh besar, serta paruh dan kaki berwarna oranye. Itik ini cocok dibudidayakan karena mudah dipelihara, efisien dalam mengubah pakan menjadi daging, dan tahan terhadap penyakit. Dagingnya yang lezat menjadikannya populer dalam berbagai hidangan, terutama masakan khas Tiongkok seperti bebek Peking (Paternakan *et al.*, 2023).



2. Itik hibrida (*Anas platyrhynchos domesticus*)

Itik hibrida merupakan hasil persilangan antara beberapa jenis itik unggul, baik petelur maupun pedaging, dengan tujuan menggabungkan keunggulan dari masing-masing indukan. Jenis itik ini dikenal memiliki pertumbuhan yang cepat, efisien dalam penggunaan pakan, serta mampu menghasilkan daging atau telur dalam jumlah yang tinggi. Selain itu, itik hibrida umumnya lebih tahan terhadap penyakit dan mampu beradaptasi dengan berbagai kondisi lingkungan. Penampilan fisiknya pun bervariasi tergantung pada jenis indukan yang digunakan dalam proses persilangan (Ridwan et al., 2002).

3. Entog

Entog (*cairina moschata*) adalah jenis unggas air yang berasal dari amerika tengah dan telah didomestikasi serta dibudidayakan secara luas oleh peternak tradisional di indonesia. daging entok menjadi produk utama yang diharapkan dari pemeliharanya, karena entog memiliki bobot tubuh yang lebih besar dibandingkan ayam dan itik. bobot rata-rata entog jantan mencapai 5kg per ekor, sementara betina sekitar 2kg per ekor. keunggulan ternak entog antara lain dagingnya yang tebal dan gurih. selain itu, entog juga tidak mudah berisik, lebih tahan penyakit, serta dapat hidup di berbagai jenis lingkungan, baik yang kering maupun basah. entog memiliki sifat mengeram yang baik dan mampu melindungi anak-anaknya dengan baik. meskipun memiliki potensi yang besar, produktivitas ternak entog belum maksimal karena cara pemeliharannya yang masih bersifat tradisional. (Widianingrum et al., 2023).

2.2.2 Daging itik

Daging itik adalah salah satu jenis daging yang populer dikalangan masyarakat Indonesia. namun, seperti halnya daging itik termasuk bahan makanan yang mudah rusak karena mengandung kadar air dan memiliki pH yang netral. daging ini rentan terhadap kontaminasi bakteri karena kandungan protein yang diperlukan untuk pertumbuhan mikroba sehingga tidak dapat disimpan dalam waktu lama. Daging itik adalah sumber protein hewani dari unggas yang dapat menjadi alternative untuk memenuhi gizi masyarakat, daging ini mengandung 19,8% protein dan 1,8% lemak, namun belum banyak diminati masyarakat karena



memiliki bau amis dan tekstur yang keras. oleh karena itu, perlu dilakukan proses pengolahan lebih lanjut salah satu olahazn dari daging itik adalah pengolahan Abon, untuk meningkatkan rasa dan daya tarik konsumen (Hidayati *et al.*, 2016). Keunggulan dari daging itik afkir terletak pada kandungan proteinnya yang tinggi. Namun, daging ini juga memiliki beberapa kelemahan, seperti aroma yang amis, kalori yang rendah, kadar lemak yang tinggi, serta banyaknya ikatan kolagen yang dapat mempengaruhi keempukan daging (Novita *et al.*, 2019).

2.2.3 Abon

Abon adalah makanan olahan yang sangat populer di Indonesia karena praktis dan memiliki daya simpan yang lama. Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3707-1995, abon diartikan sebagai makanan kering berbentuk khas yang dibuat dari daging yang disuwir halus, diberi bumbu, digoreng hingga kering, dan diperas untuk mengurangi kandungan minyak. Bahan utama pembuatan abon biasanya berasal dari daging sapi atau ayam, karena teksturnya cocok untuk diolah menjadi serat-serat halus.

Proses pembuatan abon terdiri dari beberapa langkah utama, seperti pemilihan daging segar berkualitas, perebusan hingga daging empuk, penyuwiran menjadi serat-serat kecil, pencampuran dengan bumbu, hingga penggorengan. Bumbu yang digunakan umumnya memanfaatkan rempah- rempah khas Indonesia, seperti serai untuk aroma segar, lengkuas untuk rasa pedas hangat, daun salam untuk menambah cita rasa, serta gula merah yang memberikan rasa manis dan warna menarik.

Tekstur abon yang kering, berserat, dan sedikit kasar menjadi salah satu ciri khasnya. Kandungan airnya yang rendah membuat abon tahan lama dan tidak mudah rusak. Rasanya yang gurih dan teksturnya yang renyah menjadikannya favorit sebagai lauk pendamping nasi, isian roti atau kue, hingga taburan pada hidangan seperti bubur dan nasi uduk. Karena kepraktisannya, abon sering dipilih sebagai makanan darurat atau bekal perjalanan yang mudah dibawa dan langsung dapat dikonsumsi tanpa perlu diolah lagi (Rahardjo *et al.*, 2021).



2.2.4 SNI abon

Standar nasional Indonesia (SNI) adalah standar yang berlaku secara nasional di Indonesia. Semua produk yang beredar di Indonesia diharapkan memenuhi SNI, termasuk produk pangan. Pangan harus memenuhi standar tertentu agar tidak merugikan dan membahayakan kesehatan konsumen. Salah satu produk pangan yang diatur oleh SNI adalah abon. Abon merupakan produk olahan yang berasal dari daging yang dibuat dengan teknologi yang sederhana. Dalam SNI, 01-3707-1995 abon didefinisikan sebagai jenis makanan kering dengan bentuk tertentu yang terbuat dari daging yang direbus, dipotong kecil, dibumbui, digoreng, dan dipres. Abon merupakan salah satu produk industri pangan yang memiliki standar mutu yang telah ditetapkan oleh departemen perindustrian. Penetapan standar mutu ini bertujuan untuk memastikan bahwa produk tersebut memiliki kualitas yang baik dan aman untuk dikonsumsi. Para produsen abon disarankan untuk memproduksi abon yang sesuai dengan standar industri Indonesia (SII) beberapa faktor yang mempengaruhi standar mutu abon meliputi kadar air yang mempengaruhi daya simpan dan keawetan produk, kadar abu yang dapat menurunkan tingkat penerimaan konsumen, kadar protein yang menunjukkan jumlah daging yang digunakan, serta kadar lemak yang berhubungan dengan bahan baku yang digunakan. Kadar lemak yang berhubungan dengan bahan baku yang digunakan, termasuk minyak goreng dalam proses penggorengan (Mamuaja & Aida, 2023) berikut ini adalah standar mutu abon. Kandungan nilai gizi yang dianalisis menunjukkan kadar air sebesar 14,33%, protein 20,34%, lemak 28,98%, dan abu 5,17%, dengan protein terlarut sebesar 0,11%. Jika dibandingkan dengan standar yang ditetapkan oleh SNI untuk abon daging sapi dan jenis daging lainnya, standar tersebut mencakup kadar air maksimum 7%, protein minimal 15%, lemak maksimum 30%, dan kadar abu maksimum 7% (Bulkaini *et al.*, 2020).

Tabel 2 SNI kandungan abon

Kadar Air	Protein	Lemak	Abu
14.33%	20.34%	28.98%	5.17%



2.2.5 Kualitas fisik

Kualitas fisik daging dapat dinilai melalui kemampuan daya ikat air dan susut masak. Daya ikat air merujuk pada kemampuan daging untuk mempertahankan kelembaban saat diproses, seperti saat dipotong, dipanaskan, atau digiling. Daging dengan tingkat susut masak yang lebih rendah dianggap memiliki kualitas yang lebih tinggi. Pengujian kualitas fisik dapat dilakukan dengan memeriksa pH, kemampuan mengikat air, susut masak, dan keempukan. Pengujian kemampuan mengikat air bertujuan untuk mengetahui sejauh mana daging dapat menahan air bebas. Daging dengan daya ikat air yang rendah akan kehilangan banyak cairan, yang menyebabkan penurunan berat. Semakin rendah daya ikat air, semakin besar susut masak yang terjadi, sehingga kualitas daging menurun karena banyak komponen yang terdegradasi (Daging & Ayam, 2016).

2.2.6 pH

pH adalah ukuran untuk menentukan tingkat keasaman atau kebasaan suatu produk. Pengujian pH dilakukan dengan mengambil 10 gram sampel daging abon yang dihaluskan, kemudian dicampur dengan 10 ml air suling (aquadest) dan diaduk hingga larut merata (homogen). Alat pH meter dibersihkan menggunakan air suling, lalu dikalibrasi dengan larutan penyangga (buffer) pH 7. Selanjutnya, pH setiap larutan sampel diukur sebanyak tiga kali, dan hasil pengukuran tersebut dirata-ratakan untuk mendapatkan nilai pH akhir dari abon (Suantika *et al.*, 2018).

2.2.7 Susut masak

Susut masak merupakan indikator nilai nutrisi daging sehubungan dengan daging yaitu banyaknya air yang berikatan didalam dan diantara serat otot. Daging dengan susut masak lebih rendah mempunyai kualitas relatif lebih baik dibandingkan dengan susut masak lebih besar. Selain daya ikat air dan susut masak, titik akhir proses susut masak daging diukur menggunakan metode CSIRO. sebanyak 10 gram daging itik akhir dipotong, dimasukkan kedalam plastic, dan diikat. kemudian daging direbus selama 30 menit pada suhu 80° C. setelah perebusan, sampel daging didinginkan dengan cara memasukkannya kedalam wadah yang berisi air dingin pada suhu 10° C selama 15 menit. setelah itu sampel



dikeluarkan dari kantong, dikeringkan menggunakan kertas tissue, dan ditimbang untuk mendapatkan bobot akhir (Sholihah, 2016).

2.2.8 Kandungan gizi abon

Zat gizi adalah bahan yang membentuk komponen-komponen dalam makanan. Secara umum, zat gizi terbagi menjadi lima kelompok, yaitu karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral (Bachtiar *et al.*, 2022). semua produk yang beredar di Indonesia di harapkan memenuhi SNI, termasuk produk pangan. pangan harus memenuhi standar tertentu agar tidak merugikan dan membahayakan kesehatan konsumen. Menurut standar mutu yang ditetapkan dalam SNI 3707-2013, abon harus memenuhi beberapa persyaratan, yaitu memiliki kadar air maksimal 7%, kadar abu maksimal 7%, kadar lemak tidak lebih dari 30%, kadar protein minimal 15%, serat kasar maksimal 1%, dan kandungan gula (sukrosa) tidak lebih dari 30% (Suparno *et al.*, 2023).

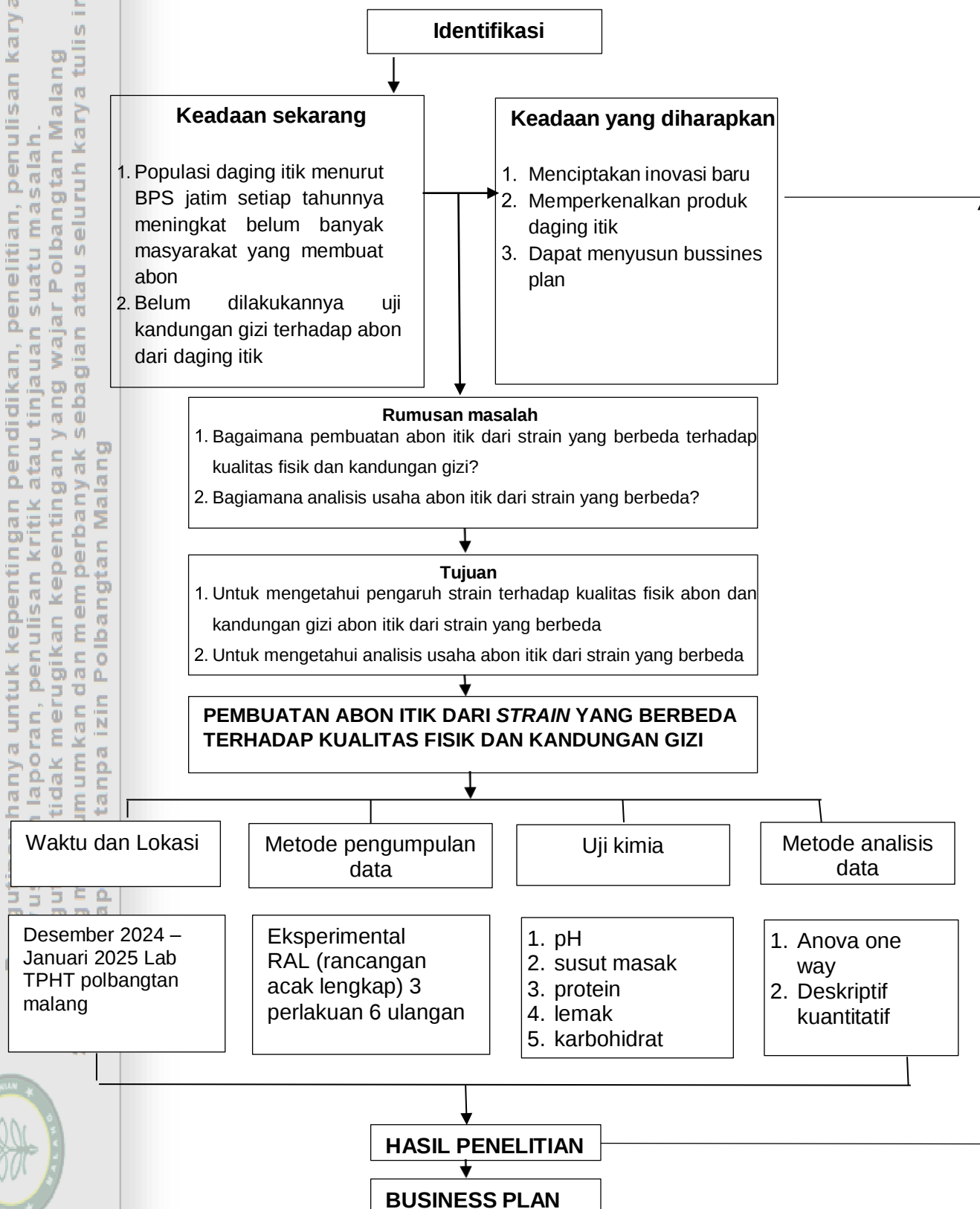
2.2.9 Perencanaan Bussiness Plann

Perencanaan bisnis merupakan gambaran tentang langkah- langkah yang akan dilakukan dalam menjalankan bisnis di masa mendatang. Hal ini mencakup pengelolaan sumber daya, penekanan pada aspek-aspek penting, serta upaya mengatasi tantangan dan memanfaatkan peluang yang ada. Sebuah rencana bisnis biasanya terdiri dari elemen-elemen utama yang, meskipun formatnya dapat bervariasi, umumnya meliputi profil perusahaan, produk atau jasa yang ditawarkan, sasaran pasar, proyeksi masa depan, struktur tim manajemen, dan analisis keuangan (Supriyanto, 2009)

Menurut (Turrahmah *et al.*, 2023) terdapat tiga komponen penting dalam menyusun rencana bisnis. Pertama, konsep bisnis yang memuat ide usaha, visi, misi, dan nilai perusahaan terkait produk atau layanan yang ditawarkan kepada pelanggan. Kedua, analisis pasar yang mencakup aspek pelanggan, pesaing, distribusi, dan strategi promosi. Ketiga, gambaran keuangan yang meliputi laporan laba rugi, neraca (jika usaha telah berjalan), proyeksi laba rugi, dan arus kas.

2.3. Kerangka Pikir

Gambar 1. Kerangka Alur Pikir





BAB III. METODE PENELITIAN

3.1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Penelitian dilakukan pada bulan desember 2024 sampai januari 2025 di Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Peternakan (TPHT) POLBANGTAN MALANG Jl. Dr. Cipto Bedali Kecamatan Lawang Kabupaten Malang, Jawa Timur. Pengujian kandungan Gizi akan di uji pada laboratorium di Universitas Brawijaya Malang.

3.2. Metode penelitian

Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimen. Menurut Sugiyono (2017), penelitian eksperimen adalah studi yang melibatkan pemberian perlakuan tertentu untuk mengetahui pengaruhnya terhadap variabel lain dalam kondisi yang terkendali. Pendekatan yang digunakan bersifat kuantitatif, dengan ciri utama adanya kelompok kontrol sebagai pembanding dalam pengujian efek perlakuan.

3.3. Rancangan Penelitian

3.3.1 Alat dan Bahan

Tabel 3. Alat dan bahan

No	Alat	Bahan
1	pH meter	Itik Mojosari ... kg
2	Kertas code	Itik albino ... kg
3	Timbangan digital	Entog ... kg
4	Baskom	Ketumbar
5	Wajan	bawang putih
6	Spatula	bawang merah
7	Kompor	Sereh
8	Sendok	daun salam
9	Panci	Lengkuas
10	Piring	gula merah
11	Telenan	Garam
12	Pisau	santan kelapa
13	Spinner	minyak goreng
14	Gelas ukur 50 ml	Ketumbar



3.3.2 Prosedur Pembuatan Abon

1. Persiapan alat dan bahan yang diperlukan.
2. Membersihkan daging itik yang akan dijadikan abon.
3. Mengukus daging yang telah dibersihkan selama 1jam
4. Penyortiran daging itik dengan tujuan memisahkan antara daging dan tulang.
5. Suwir-suwir daging yang telah dipisahkan dari tulangnya.
6. Selanjutnya bumbu-bumbu disiapkan berupa bawang merah, bawang putih, daun salam, ketumbar, serai, lengkuas, garam, gula merah dan santan.
7. Haluskan bahan bumbu yang akan digunakan
8. Proses penggorengan bumbu sekitar 5 – 10 menit menggunakan kompor dengan api sedang.
9. Masukkan suwiran daging kedalam bumbu yang telah ditumis, aduk rata dengan yang telah ditumis.
10. Tunggu hingga 20 menit dan aduk rata.
11. Setelah dilakukan penggorengan abon ditiriskan dan dispinner yang bertujuan untuk menghilangkan sisa minyak yang ada.
12. Setelah proses spinner selesai abon kemudian dikeluarkan dari mesin spinner lalu dimasukkan ke dalam wadah yang telah diberi masing-masing kode.
13. Abon daging itik siap dipacking.

3.4.1 Komposisi pembuatan abon

1. Daging 3kg
2. Kunyit 60gram
3. Jahe 60gram
4. Lengkuas 60gram
5. Ketumbar halus 1 sendok makan
6. Garam 9 sendok makan
7. Cabe merah besar 6 biji
8. Cabe merah kecil 15 biji
9. Bawang putih 75gram



10. Bawang merah 75gram
11. Gula pasir 6 sendok makan
12. Gula merah 10 gram
13. Daun salam 12 lembar
14. Sereh 3 batang
15. Daun jeruk 12 lembar
16. Santan 1,200 ml
17. Minyak goreng 6 sendok makan.

3.5. Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL). Pada Rancangan Acak Lengkap (RAL), terdapat rumus khusus federer untuk menentukan jumlah ulangan yang diperlukan. Rumus tersebut adalah:

$$t(r-1) \geq 15$$

$$t(r-1) \geq 15$$

(Sumber: Hasanah, 2020)

Keterangan:

t : jumlah perlakuan

r : jumlah ulangan

Rumus ini menyatakan bahwa jika mengalikan jumlah perlakuan dengan satu kurang dari jumlah ulangan, maka hasilnya harus lebih besar atau sama dengan 15. Maksud dari penggunaan rumus ini adalah untuk menjamin bahwa data yang dikumpulkan memenuhi syarat untuk dilakukan analisis statistik yang valid.

Penelitian ini menggunakan 3 perlakuan sebagai berikut:

P1 = Daging itik peking + bahan pendukung

P2 = Daging itik hibrida + bahan pendukung

P3 = Daging entog (*Cairina moschata*) + bahan pendukung

Maka, jika memiliki 3 perlakuan ($t = 3$), maka rumusnya menjadi:

$$3(r-1) \geq 15$$

$$3r - 3 \geq 15$$

$$3r \geq 18$$



$$3r \geq 18$$

$$r \geq 6$$

Artinya, untuk 3 perlakuan, minimal jumlah ulangan yang diperlukan adalah 6 atau perlu melakukan percobaan sebanyak 6 kali untuk setiap perlakuan agar analisis dapat dilakukan dengan baik dan hasilnya dapat diandalkan. Umumnya, untuk RAL, jumlah ulangan minimal yang sering digunakan adalah 3 hingga 5 kali per perlakuan. Namun, untuk mencapai hasil yang lebih akurat dan mengurangi variabilitas, disarankan untuk menggunakan lebih 5 ulangan per perlakuan.

Tabel 4. Perlakuan

P	U1	U2	U3	U4	U5	U6
P1	P1U1	P1U2	P1U3	P1U4	P1U5	P1U6
P2	P2U2	P2U2	P2U3	P2U4	P2U5	P2U6
P3	P3U3	P2U3	P3U3	P3U4	P3U5	P3U6

Data yang diperoleh dari hasil Rancangan Percobaan dianalisis menggunakan sidik ragam Anova merupakan uji yang digunakan untuk menganalisis perbedaan lebih dari 2 populasi kelompok yang *independent*. Hal ini berarti, tujuan dari anova yakni untuk menempatkan variabel – variabel bebas didalam suatu studidan untuk menentukan bagaimana variabel saling berinteraksi dan saling mempengaruhi (Rahmawati & Erina 2020).

Anova atau analisis of variance merupakan uji yang digunakan dalam menganalisis perbedaan lebih dari dua kelompok independent. One way anova (Analysis of variance) adalah metode statistik yang hanya melibatkan satu variable bebas. Dalam penelitian, Anova one way digunakan untuk membandingkan rata – rata dari dua kelompok tersebut atau lebih, untuk menentukan apakah terdapat perbedaan yang signifikan diantara keduanya (Ari setiawan, 2019). Tujuan dari anova satu jalur adalah untuk membandingkan lebih dari dua rata – rata . jika terbukti perbedaan berarti kedua sampel tersebut dapat digeneralisasikan (data sampel dianggap dapat mewakili populasi). Selanjutnya apabila perlakuan menunjukkan pengaruh yang nyata, maka dilanjutkan dengan uji Duncan's



Multiple Range Test (DMRT) merupakan prosedur uji lanjut yang digunakan untuk membandingkan pasangan – pasangan nilai tengah perlakuan dengan mempertimbangkan banyaknya perlakuan yang terlibat dalam susunan terurut nilai tengah seluruh perlakuan (Mardinata, 2013). dimana pengolahan data dilakukan dengan menggunakan SPSS IBM Versi 26. Data yang diperoleh dari pengujian pH, susut masak, kadar protein, dan lemak akan dimasukkan ke dalam tabel ini untuk dianalisis lebih lanjut menggunakan uji ANOVA dan DMRT sesuai metode penelitian. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) tanpa perlakuan kontrol karena tujuan utama adalah membandingkan tiga strain itik (P1, P2, P3), bukan membandingkannya dengan kondisi tanpa perlakuan. Pendekatan ini sejalan dengan studi-studi terdahulu di mana RAL digunakan untuk membandingkan antar varian atau metode (misalnya penilaian dosen) tanpa memasukkan kelompok kontrol, karena unit percobaan dianggap homogen dan relevan untuk analisis perbedaan antar perlakuan secara langsung" (Iham Muhammad et al., 2014).

Kemudian, untuk parameter yang diamati dalam penelitian ini adalah kualitas fisik yang meliputi pH dan susut masak, dan yang terakhir adalah uji kandungan gizi dari abon.

- a. Pengukuran pH menggunakan kertas lakmus
- b. Pengukuran susut masak

Pengukuran susut masak dilakukan menggunakan metode Hounten seperti metode Soeparno (2005) dalam (Amelia et al., 2021). Pada daging itik setelah dibersihkan ditimbang kemudian dimasak menggunakan panci presto merk miyako selama 30 menit kemudian di tiriskan dan timbang lagi dihitung dengan rumus :

$$\text{Susut masak} = \frac{\text{Berat sebelum dimasak} - \text{Berat setelah dimasak}}{\text{Berat sebelum dimasak}} \times 100\%$$

Rumus tersebut digunakan untuk menghitung persentase berat yang hilang akibat pemasakan, yang merupakan indikator kualitas abon.

- c. Kandungan gizi
- d. Protein

Pengukuran protein dilakukan berdasarkan hasil uji laboratorium yang akan datang.

- e. Lemak



Pengukuran lemak dilakukan berdasarkan hasil uji laboratorium yang akan datang.

f. Karbohidrat

Pengukuran karbohidrat dilakukan berdasarkan hasil uji laboratorium yang akan datang

3.6. Implementasi Bussines Plan

3.6.1 Deskripsi Bisnis

A. Latar Belakang

Latar belakang merupakan bagian awal dalam sebuah perencanaan bisnis yang berisi alasan mendasar pendirian usaha. Bagian ini biasanya mencakup penjelasan mengenai kondisi ekonomi, sosial, dan lingkungan yang menjadi dasar didirikannya bisnis. Turrahman (2023) menyatakan bahwa latar belakang juga mencakup pembahasan mengenai persaingan, peluang usaha, fasilitas yang tersedia, serta prospek bisnis di masa depan.

B. Visi Dan Misi Bisnis

Visi misi akan menunjukkan tujuan dan arah perusahaan. Visi misi berkaitan erat dengan upaya perusahaan guna mencapai tujuan bisnis yang akan dilakukan. Rahma *et al.*, (2021) menyatakan bahwa visi dan misi memiliki interaksi yang erat serta saling mempengaruhi, namun keduanya tidak dapat diwujudkan tanpa adanya kinerja yang baik dari seluruh SDM yang terlibat dalam pelaksanaan bisnis.

C. Struktur Kepemilikan Bisnis

Struktur kepemilikan dalam perencanaan bisnis dapat menggambarkan proporsi kepemilikan saham yang ada pada sebuah perusahaan, serta bagaimana tindakan yang diambil oleh pemilik saham tersebut mempengaruhi kelangsungan perusahaan bagi semua pihak yang terlibat. (Petta & Taringan, 2017). Krisnando (2017) menjelaskan bahwa struktur kepemilikan dalam suatu bisnis terbagi menjadi beberapa jenis, yaitu kepemilikan manajerial, kepemilikan institusional, dan kepemilikan publik.



D. Tujuan Bisnis

Tujuan bisnis mencakup hal-hal yang ingin dicapai oleh perusahaan dalam menjalankan operasionalnya. Tujuan tersebut dapat disesuaikan dengan harapan dan keinginan perusahaan, namun secara umum, tujuan utama bisnis adalah untuk memperoleh laba atau keuntungan dari produk atau jasa yang dihasilkan dengan cara memenuhi kebutuhan pasar (Kamaluddin dan Rapanna, 2017)

3.6.2 Pemasaran

Pemasaran menjadi elemen krusial dalam perencanaan suatu bisnis. Tujuan dari pemasaran adalah untuk mengoptimalkan keuntungan dengan merancang strategi penjualan produk berdasarkan analisis pasar yang akurat (Wibowo, 2019). Dalam prosesnya, pemasaran akan menargetkan konsumen yang potensial. Secara umum, aspek pemasaran mencakup beberapa hal berikut:

A. Peluang Dan Persaingan Pasar

Peluang dan persaingan pasar memainkan peran penting dalam kelangsungan suatu bisnis, yang ditentukan oleh peluang serta ancaman yang ada (apakah bisnis tersebut dapat bertahan atau tidak di masa depan).

B. Target Pasar

Perusahaan menentukan segmen pasar yang akan dimasuki untuk memasarkan produk yang dihasilkan. Selanjutnya, perusahaan dapat menetapkan kriteria pasar yang lebih spesifik untuk dituju.

C. Segmentasi Pasar

Segmentasi pasar merupakan proses pengelompokan pasar berdasarkan kategori tertentu, yang nantinya dapat digunakan sebagai pertimbangan dalam pemilihan strategi pasar yang akan diterapkan.

D. Rencana Pasar

Panduan yang membantu perusahaan mencapai tujuan bisnisnya melalui upaya pemasaran yang terfokus, sehingga bersifat dinamis dan dapat disesuaikan dengan kebutuhan pasar yang telah ditentukan melalui analisis pasar (Nursanti *et al.*, 2024).



E. Strategi Pemasaran

Seiring dengan berkembangnya suatu usaha, semakin besar pula persaingan dan tantangan yang dihadapi oleh perusahaan. Oleh karena itu, strategi pemasaran menjadi langkah yang tepat untuk menghadapinya. Strategi pemasaran adalah salah satu cara untuk meraih keunggulan dalam persaingan yang berkelanjutan. Penerapan strategi ini sangat penting bagi perusahaan yang memproduksi barang maupun jasa.

3.6.3 Organisasi dan Manajemen SDM

A. Organisasi Dan Manajemen SDM

Organisasi merupakan komponen-komponen atau unit-unit kerja yang terlibat dalam pelaksanaan suatu bisnis. (Putri *et al.*, 2022). Organisasi akan melakukan pembagian tugas, pelaporan, dan koordinasi secara berkelanjutan untuk mencapai tujuan bisnis. Hal ini tentu memerlukan dukungan dari kualitas sumber daya manusia (SDM) yang baik, sehingga kedua aspek ini saling terkait dalam pelaksanaan bisnis. Secara umum, usaha kecil dan pendatang baru cenderung menggunakan struktur organisasi konvensional. Struktur ini menetapkan bahwa manajer dan pemilik adalah orang yang sama, dan pihak lain yang terlibat akan melaksanakan tugas sesuai dengan pembagian yang disepakati.

B. Perizinan Usaha

Perizinan diperlukan sebagai bentuk pemberdayaan dan perlindungan hukum bagi usaha atau bisnis yang dijalankan. (Reddi *et al.*, 2022) menyatakan bahwa dengan adanya perizinan usaha, bisnis tersebut menjadi legal dan mendapat pendampingan hukum. Perizinan ini juga mempermudah pengajuan permodalan yang dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produk, sehingga mampu bersaing dengan produk yang sudah ada. Selain itu, perizinan usaha akan mempermudah akses terhadap pendampingan, pemberdayaan, dan pengawasan dari pemerintah, yang memungkinkan usaha berkembang lebih cepat dibandingkan usaha yang tidak memiliki izin.



3.6.4 Produk

Aspek produk merujuk pada elemen yang berkaitan dengan hasil dari suatu bisnis, yang bisa berupa barang maupun jasa. Beberapa faktor produksi yang perlu diperhatikan oleh para pebisnis antara lain:

A. Lokasi Produk

Pemilihan lokasi produksi merupakan hal yang sangat penting dalam pelaksanaan suatu bisnis. Maulana (2018) menjelaskan beberapa faktor yang perlu diperhatikan dalam memilih lokasi produksi antara lain: ketersediaan tenaga kerja, ketersediaan tenaga listrik, sarana transportasi dan kemudahan akses pengangkutan, pelayanan kesehatan dan keamanan kerja, peraturan pemerintah setempat, sikap masyarakat terhadap bisnis yang akan dikembangkan, biaya tanah dan bangunan, serta potensi perluasan jika usaha berkembang.

B. Proses Produksi

Proses produksi adalah rangkaian kegiatan untuk menghasilkan barang atau jasa dalam suatu bisnis. Proses ini berkaitan dengan volume produksi. (Wahyuni *et al.*, 2022) menyatakan bahwa volume operasi harus sesuai dengan potensi dan perkiraan yang dibutuhkan. Oleh karena itu, saat produk siap dijual, tidak boleh ada kelebihan atau kekurangan. Volume yang tidak tepat dapat menimbulkan masalah, seperti kelebihan produksi yang dapat berujung pada penurunan harga barang yang akan diperdagangkan

C. Bahan Baku Dan Pembantu

Bahan baku dan bahan pembantu yang dibutuhkan harus tersedia dalam jumlah yang memadai untuk memastikan kelangsungan usaha (Wahyuni *et al.*, 2022). Persediaan bahan baku dan bahan pembantu harus disesuaikan dengan kebutuhan agar biaya produksi dapat lebih efisien.

D. Tenaga Produksi

(Wahyuni *et al.*, 2022) menjelaskan aspek tenaga kerja berkaitan dengan jumlah tenaga kerja yang diperlukan untuk menjalankan bisnis serta kualifikasi yang harus dimiliki oleh tenaga kerja tersebut. Jumlah dan kemampuan tenaga kerja harus disesuaikan dengan kebutuhan operasional agar proses produksi dapat berjalan dengan efisien.



E. Mesin Dan Peralatan

Aspek ini membahas mengenai mesin dan peralatan yang berfungsi sebagai sarana pendukung dalam proses produksi yang akan dilaksanakan. Penggunaan mesin dan peralatan diharapkan dapat membantu kelancaran proses produksi, terutama ketika volume produksi mengalami peningkatan.

3.6.5 Analisis Finansial Dan Kelayakan Usaha

Setiap usaha peternakan, termasuk usaha ternak yang menghasilkan karkas ayam atau daging, bertujuan untuk memperoleh keuntungan melalui penjualan produk yang dihasilkan. Keuntungan dalam suatu usaha dapat diukur dengan menganalisis faktor-faktor produksi, serta pendapatan dan pengeluaran yang terkait dengan usaha tersebut. Dengan demikian, pelaku usaha dapat mengetahui seberapa besar keuntungan yang diperoleh. Selain itu, sebagai bahan evaluasi, perlu dilakukan analisis mengenai kelayakan usaha dalam periode tertentu, sehingga usaha karkas dapat dilihat prospeknya dan memiliki peluang untuk dikembangkan di masa depan. Dalam perencanaan bisnis, setidaknya ada dua aspek yang perlu dicantumkan.

A. Sumber dana

Pendanaan untuk pendirian suatu bisnis tidak dapat dipisahkan dari kebutuhan dana yang diperlukan. Turrahmah (2023) menjelaskan bahwa pendanaan untuk rencana bisnis bisa berasal dari dua sumber, yaitu dana yang diperoleh melalui pinjaman (baik dalam bentuk pinjaman jangka pendek maupun jangka panjang) dan dana yang bersumber dari modal sendiri.

B. Analisis finansial dan kelayakan usaha

Penerimaan pada usaha karkas ayam broiler diperoleh dengan mengalikan bobot karkas ayam dengan harga karkas ayam per kilogram sesuai dengan harga pasar yang berlaku. Sementara itu, pendapatan atau keuntungan merupakan selisih antara total penerimaan dengan total biaya produksi yang dikeluarkan.

Semakin besar selisih tersebut, semakin tinggi pula pendapatan yang dapat diperoleh oleh pelaku usaha. Berdasarkan uraian tersebut, analisis finansial dan kelayakan usaha dapat dihitung menggunakan rumus berikut:



1) Total biaya (pengeluaran)

(Damayanti *et al.*, 2021) menyatakan bahwa pengeluaran dalam suatu usaha dapat dihitung dengan rumus berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Total Cost (total biaya perperiode produksi)

TFC = Total Fixed (total biaya tetap perperiode produksi) TVC = Total Variable (total biaya tidak tetap perperiode)

2) Penerimaan

$$R = p \times Q$$

Keterangan :

R = Penerimaan (Rp perperiode produksi)

P = Harga produksi (Rp perkilogram)

Q = Jumlah produksi abon (total bobot perperiode produksi) Jumlah penerimaan ini dapat mengalami peningkatan melalui produk sampingan berupa karkas.

3) Keuntungan

(Damyanti *et al.*, 2021) menyatakan bahwa keuntungan yang diperoleh dalam usaha dapat dihitung dengan rumus berikut :

$$NR = TR - TC$$

Keterangan :

NR = Nett Revenue (pendapatan bersih perperiode produksi) TR = Total Revenue (total penerimaan perperiode produksi)

4) R/C Ratio

R/C Ratio merupakan Rasio antara Revenue (pendapatan) dan Cost (biaya). (Zega *et al.*, 2023) menyatakan bahwa perhitungan ratio dapat dilakukan dengan rumus sebagai berikut :

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{\text{Revenue}}{\text{Cost}}$$

Apabila nilai R/C ratio >1 menunjukkan bahwa usaha yang dianalisis merupakan usaha yang layak untuk dikembangkan, sedangkan jika nilai R/C ratio <1 berarti usaha yang dianalisis termasuk dalam usaha yang tidak layak untuk dikembangkan sehingga perlu adanya perbaikan.

5) BEP (Break Even Point)

(Zega *et al.*, 2023) menyatakan bahwa BEP adalah kondisi balik modal, dimana harga jual atau jumlah produksi dalam keadaan mampu menutupi

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Polbangtan Malang

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Polbangtan Malang



pengeluaran yang dibutuhkan saat proses produksi tetapi mampu memberikan nilai keuntungan bagi pelaku usaha. berikut rumus dari BEP :

$$\text{BEP Produksi} = \frac{T_c}{P}$$
$$\text{BEP Harga} = \frac{T_c}{P}$$

Keterangan :
TC = Total cost
P = Price (harga)
Q = Produksi



BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

PEMBUATAN ABON ITIK DARI STRAIN YANG BERBEDA TERHADAP KUALITAS FISIK DAN KANDUNGAN GIZI

Hasil penelitian pembuatan abon itik dari strain yang berbeda terhadap kualitas fisik dan kandungan gizi terhadap uji proksimat yang dilakukan dengan 3 perlakuan yaitu : (P1) itik peking, (P2) itik hibrida, (P3) entog. Uji kandungan gizi terhadap abon itik dengan parameter yang diuji protein, lemak, kadar air, abu, karbohidrat selain uji kandungan gizi yang akan diuji adalah pH dan susut masak, data yang diperoleh dari uji kandungan gizi, susut masak, dan pH akan dilakukan analisis data dengan menggunakan SPSS dengan uji anova one way.

4.1.1 Uji Kandungan pH

Tabel 5. Kandungan pH

pH	Rata – rata
PEKING	4,64%
HIBRIDA	4,56%
ENTOK	5,25%

Tabel di atas menunjukkan bahwa nilai pH rata – rata tertinggi terdapat pada perlakuan P3 (entog) yaitu 5,25 sedangkan yang terendah pada P2 (hibrida) yaitu 4,56. Berdasarkan uji anova, tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan ($p = 0,053 > 0,05$), yang berarti strain itik tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap pH abon. Menurut (Aida *et al.*, 2014) nilai pH yang diperoleh ini masih dapat dikategorikan baik karena nilai pH suatu produk masih dikategorikan baik bila mempunyai nilai ± 7.5 .



4.1.2 Susut Masak

Tabel 6. Susut masak

Susut masak	Rata – rata
PEKING	200,0%
HIBRIDA	202,5%
ENTOK	153,3%

Susut masak merupakan indikator nilai nutrisi daging sehubungan dengan jus daging yaitu banyaknya air yang berikatan didalam dan diantara serat otot. Daging dengan susut masak lebih rendah mempunyai kualitas relatif lebih baik dibandingkan dengan susut masak lebih besar (Daging & Ayam, 2016). Susut masak menunjukkan perbedaan yang signifikan antar perlakuan ($p = 0,000 < 0,05$). Perlakuan P3 (entog) memiliki nilai susut masak terendah yaitu 153,33 sedangkan P2 (hibrida) tertinggi sebesar 202,5. Hal ini menunjukkan bahwa daging entog memiliki ketahanan yang lebih baik terhadap penyusutan saat proses memasak dibandingkan daging itik lainnya.

4.1.3 Protein, Lemak, Kadar Air, Kadar Abu, Karbohidrat.

Tabel 7. Uji kandungan gizi

4.1.4 KODE	PEKING	HIBRIDA	ENTOK
Protein%	25,15	20,46	21,96
Lemak%	14,33	5,46	13,14
Air%	14,62	18,83	26,08
Abu%	6,00	6,10	5,24
Karohidrat%	39,90	49,15	33,58

Standar nasional Indonesia (SNI) adalah standar yang berlaku secara nasional di Indonesia. semua produk yang beredar di Indonesia diharapkan memenuhi SNI, termasuk produk pangan. pangan harus memenuhi standar tertentu agar tidak merugikan dan membahayakan kesehatan konsumen. salah satu produk pangan yang diatur oleh SNI adalah abon. Berikut ini adalah standar mutu abon menurut SNI, 01-3707-



1995 kadar air 14.33%, kadar protein 20.33%, lemak 28.98%, abu 5.17%(Bulkaini *et al.*, 2020).

- I. Protein Kandungan protein menunjukkan perbedaan sangat signifikan antar perlakuan ($p = 0,000$). Perlakuan P1 (peking) memiliki kadar protein tertinggi yaitu 25,15%, diikuti P3 (entog) 21,96% dan P2 (hibrida) terendah 20,46%. Berdasarkan table di atas P1 memiliki kadar protein sebesar 25,15% sedangkan berdasarkan SNI 01-3707- 2013 (BSN, 2013) kadar protein abon minimal 18%,(Dewanty *et al.*, 2024) Protein berperan sebagai zat pengatur dalam tubuh, membantu membangun dan memperbaiki sel serta jaringan yang rusak, dan juga berfungsi sebagai antibodi yang melindungi tubuh dari infeksi mikroba penyebab penyakit. Protein termasuk dalam kelompok senyawa organik kompleks yang utamanya tersusun dari asam amino yang mengandung unsur karbon (C), hidrogen (H), oksigen (O), nitrogen (N), dan kadang juga sulfur (S). Kandungan unsur dalam protein meliputi sekitar 50–55% karbon, 6–7% hidrogen, 20–23% oksigen, 12–19% nitrogen, dan 0,2–3,0% sulfur (Al awwaly, 2017). (Ramadhani, 2020) menyatakan bahwa kadar protein yang melampaui standar SNI umumnya tidak membahayakan, namun dapat memengaruhi kualitas, keseragaman produk, serta kepatuhan terhadap ketentuan label pangan. Selama proses produksinya dilakukan secara jujur dan tanpa manipulasi, tingginya kadar protein justru dapat menjadi nilai tambah dari segi kandungan gizi.
- II. Lemak Perbedaan kadar lemak juga signifikan ($p = 0,000$). P1 menghasilkan abon yang paling banyak lemaknya yaitu 14,33% sedangkan P2 menghasilkan abon yang paling rendah kandungan lemak yaitu 6,74%. Namun berdasarkan SNI 01-3707-1995, kandungan lemak pada produk abon yaitu maksimal 30% (Mandjurungi *et al.*, 2022). Menurut (Aisah *et al.*, 2021) Lemak adalah salah satu zat gizi yang penting bagi tubuh dan berperan sebagai sumber energi yang lebih efisien dibandingkan karbohidrat maupun protein. Menurut Yefri *et al.* (2013), selain berperan sebagai sumber energi, lemak juga berfungsi menyediakan asam lemak, membawa komponen rasa pada makanan, membantu meningkatkan tekstur, serta memperlambat proses pengosongan lambung.



III.

Kadar air Hasil uji anova menunjukkan adanya pengaruh signifikan terhadap kadar air ($p = 0,000$). P3 (entog) memiliki kadar air tertinggi sedangkan P1 terendah. Berdasarkan penelitian di atas P1 memiliki kadar air terendah yaitu 14,62% sedang kan berdasarkan SNI 3707 : 2013 mengatur jika kadar air pada abon tidak boleh melebihi 7%. Batas ini ditetapkan guna menjaga kualitas abon dan memperpanjang umur simpannya sebab kandungan air jika terlalu tinggi akan memicu berkembangnya mikroorganisme (Ramadhani, 2020) Kadar air memiliki peranan penting terhadap mutu bahan pangan, sehingga dalam proses pengolahan dan penyimpanan, kadar air harus dikurangi, salah satunya melalui metode pengeringan. Setiap jenis makanan memiliki kadar air yang berbeda. Penentuan kadar air bertujuan untuk mengetahui batas maksimal air yang diperbolehkan dalam suatu produk pangan. Pengukuran kadar air sangat diperlukan, khususnya pada makanan yang diawetkan, agar produk dapat memiliki daya simpan yang lebih lama (Hastuti dan Suparman 2018).

IV.

Kadar abu Uji anova juga menunjukkan perbedaan signifikan ($p = 0,001$). P2 (hibrida) memiliki kadar abu tertinggi yaitu 6,10% dan P3 (entog) memiliki kadar abu terendah yaitu 5,24% Kadar abu berperan sebagai indikator penting dalam menilai mutu fisik dan kimia produk abon. Mengacu pada SNI 3707:2013, kadar abu tidak boleh melebihi 7%. Untuk itu, produsen dituntut memastikan produk yang dihasilkan sesuai dengan standar tersebut guna menjamin kualitas dan keamanan konsumen (Pralampita & Prof. Dr. Ir. Djalal Rosyidi, 2021) Abu merupakan sisa anorganik yang dihasilkan dari pembakaran bahan-bahan organik. Kadar abu digunakan sebagai indikator untuk mengetahui jumlah mineral yang terdapat dalam suatu bahan pangan (Sahubawa dan Ustadi 2014). Mineral ini dapat terdiri dari dua jenis garam, yaitu garam organik dan anorganik. Menurut (Indrati dan Gardjito 2013), unsur natrium (Na) dan klorida (Cl) memiliki keterkaitan erat dalam pangan serta berperan penting dalam fungsi tubuh. Sebagai contoh, kombinasi Na dan Cl membentuk natrium klorida (NaCl) yang dikenal sebagai garam dapur. (Ramadhani, 2020) menyatakan bahwa kadar abu tidak boleh melebihi SNI yang telah ditentukan apabila kadar abu melebihi kadar maksimum akan mengganggu metabolisme tubuh.



- V. Karbohidrat juga dipengaruhi signifikan oleh strain ($p = 0,000$). P2 (hibrida) memiliki karbohidrat tertinggi (49,15%), sedangkan P3 (entog) terendah (33,58%). Karbohidrat berperan penting dalam menentukan mutu abon. Sesuai SNI 01-3707-1995, kandungannya tak boleh melebihi 30%, sehingga produsen harus menjaga batas ini demi kualitas dan keamanan produk (Aisah et al., 2021). Tingkat karbohidrat dalam suatu produk dipengaruhi oleh proporsi zat gizi lainnya. Jika kandungan zat gizi seperti air, abu, protein, dan lemak rendah, maka kadar karbohidrat cenderung tinggi. Sebaliknya, apabila kandungan air, abu, protein, dan lemak meningkat, maka kadar karbohidrat dalam produk tersebut akan menurun (Aditya et al., 2016).

4.1.5 Pembahasan Umum

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa strain itik mempengaruhi kualitas fisik dan kandungan gizi abon. P1 (peking) menghasilkan abon dengan kandungan protein lebih tinggi namun susut masak yang lebih besar. Sedangkan P3 (entog) memiliki kadar air tinggi namun rendah dalam kehilangan bobot saat dimasak. Perbedaan ini diduga disebabkan oleh karakteristik genetik dan komposisi jaringan daging tiap strain. Perlakuan P1 (peking) adalah yang paling tinggi kandungan gizinya secara keseluruhan karena memiliki protein tertinggi (zat gizi utama untuk abon), lemak tinggi (menambah energi dan cita rasa), kadar air rendah (menandakan konsentrasi zat gizi lebih tinggi), dan karbohidrat cukup tinggi.

4.2 Hasil implementasi bussines plan

1. Latar belakang

Kuliner merupakan elemen budaya yang penting dalam memahami identitas suatu masyarakat. Makanan memiliki makna sosial yang luas, seperti memperkuat hubungan keluarga dan sosial, serta menjadi simbol status sosial atau identitas budaya. Dengan mempelajari kuliner, kita dapat memahami nilai-nilai, tradisi, dan hubungan sosial dalam suatu masyarakat. Makanan tidak hanya memenuhi kebutuhan biologis, tetapi



juga kebutuhan sosial dan budaya. Pilihan makanan dipengaruhi faktor-faktor sosial dan budaya yang memberikan makna simbolis. Dalam konteks lintas budaya, kuliner dapat dianggap sebagai sumber kekuasaan dalam hubungan yang heterogen (Sunaryo, 2019).

Kuliner merupakan identitas suatu suku, kota, bahkan bangsa. Selain itu, kuliner juga dapat menceritakan sejarah peradaban dan menjadi daya tarik pariwisata. Di Provinsi Jawa timur, industri kuliner berkembang pesat dengan berbagai pilihan makanan lokal dan mancanegara. Namun, makanan khas daerah Jawa timur mulai tergeser oleh kuliner modern, salah satunya karena pengolahan yang masih tradisional (Sari, 2018).

Abon adalah makanan olahan yang sangat populer di Indonesia karena praktis dan memiliki daya simpan yang lama. Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3707-1995, abon diartikan sebagai makanan kering berbentuk khas yang dibuat dari daging yang disuwir halus, diberi bumbu, digoreng hingga kering, dan diperas untuk mengurangi kandungan minyak. Bahan utama pembuatan abon biasanya berasal dari daging sapi atau ayam, karena teksturnya cocok untuk diolah menjadi serat-serat halus.

Proses pembuatan abon terdiri dari beberapa langkah utama, seperti pemilihan daging segar berkualitas, perebusan hingga daging empuk, penyuwiran menjadi serat-serat kecil, pencampuran dengan bumbu, hingga penggorengan. Bumbu yang digunakan umumnya memanfaatkan rempah-rempah khas Indonesia, seperti serai untuk aroma segar, lengkuas untuk rasa pedas hangat, daun salam untuk menambah cita rasa, serta gula merah yang memberikan rasa manis dan warna menarik (Rahardjo *et al.*, 2021).

2. Visi dan Misi

A. Visi

Menjadikan produsen abon itik terkemuka dan terpercaya di Indonesia, dengan komitmen untuk menyediakan produk yang berkualitas tinggi dan aman untuk dikonsumsi.



B. Misi

- a. Menghasilkan abon itik dengan kualitas tinggi dan rasa yang lezat.
- b. Meningkatkan kepuasan pelanggan dengan menyediakan pelayanan yang baik dan responsif.
- c. Mengembangkan inovasi dan teknologi untuk meningkatkan efisiensi produksi dan kualitas produk.
- d. Membangun kerja sama yang erat dengan peternak itik dan supplier bahan baku untuk memastikan ketersediaan bahan baku yang berkualitas

3. Struktur kepemilikan

- 1) Owner, selaku pemilik usaha dan kepala usaha. Memiliki tugas dalam mengawasi serta bertanggung jawab pada seluruh kegiatan proses usaha.
- 2) Produksi, mempunyai tugas untuk menyiapkan produk dan kebutuhan selama produksi.
- 3) Marketing mempunyai tugas menganalisis pasar, mengembangkan strategi pasar, mengembangkan promosi, mengelola medsos, mengumpulkan data dan analisis, mengembangkan kerja sama, dan mengelola anggaran pemasaran.
- 4) Host live mempunyai tugas mempresentasikan produk abon itik dan memperkenalkan resep-resep yang dapat dibuat dengan menggunakan produk tersebut. - Berinteraksi dengan penonton untuk memahami preferensi dan kebutuhan mereka terkait dengan produk abon itik. Meningkatkan keterlibatan penonton dengan mengajukan pertanyaan dan meminta umpan balik tentang produk abon itik.
- 5) Packing mempunyai tugas Mengemas produk abon itik dengan rapi dan aman, memastikan kualitas pengemasan yang baik, menggunakan bahan pengemasan yang tepat, mengemas produk sesuai dengan pesanan pelanggan, memastikan label dan informasi yang akurat, mengemas produk dengan efisien, memastikan produk siap untuk pengiriman.



4. Tujuan bisnis

- 1) Meningkatkan pendapatan dengan memproduksi dan menjual abon itik yang berkualitas.
- 2) Membuat lapangan kerja bagi masyarakat sekitar dan meningkatkan kesejahteraan mereka.
- 3) Mengembangkan industri lokal dengan memproduksi produk yang berkualitas dan dapat bersaing di pasar nasional dan internasional.
- 4) Meningkatkan kualitas hidup masyarakat dengan menyediakan produk yang sehat, bergizi, dan aman untuk dikonsumsi.
- 5) Membangun merek yang kuat dan dikenal oleh masyarakat sebagai produsen abon itik yang berkualitas.
- 6) Memperoleh keuntungan yang sebesar – besarnya.

4.3 Pemasaran

a) Peluang dan persaingan pasar

Abon itik memiliki peluang yang menarik sebagai sumber protein hewani yang berkualitas, dengan potensi meningkatkan pendapatan, membuat lapangan kerja, dan mengembangkan industri lokal. Namun, persaingan abon itik juga sangat ketat, dengan faktor-faktor seperti harga, kualitas produk, dan inovasi produk menjadi kunci untuk memenangkan persaingan. Oleh karena itu, perusahaan yang dapat mengembangkan strategi yang tepat dan inovatif dapat memenangkan persaingan dan meningkatkan pendapatan.

b) Target pasar

Target pasar abon itik adalah masyarakat umum, ibu rumah tangga, dan pecinta kuliner yang mencari alternatif protein hewani yang lezat dan bergizi. Selain mempunyai target pemasaran ibu rumah tangga dan pecinta kuliner abon itik juga mempunyai target sekunder meliputi restoran, toko online shop dan pusat perbelanjaan yang mencari produk yang berkualitas dan unik.



c) Segmentasi pasar

Segmentasi pasar untuk produk abon itik dapat dibagi berdasarkan demografi (usia, jenis kelamin laki-laki dan perempuan, penghasilan menengah ke atas), psikografi (minat kuliner, makanan sehat, dan produk lokal, gaya hidup aktif, modern, dan peduli dengan kesehatan, serta nilai kualitas, keamanan, dan kemudahan), perilaku (frekuensi pembelian, jumlah pembelian, dan loyalitas), dan geografi (lokasi kota-kota besar di Indonesia dan wilayah perkotaan).

d) Rencana pasar

Rencana pemasaran abon itik adalah mengenalkan produk baru yang jarang diperjual belikan dan memposting produk dalam media sosial yang bertujuan untuk menarik minat pembeli. Produk ini nantinya akan dijual dengan harga 30.000 /pcs dengan isi kemasan 200gram.

e) Strategi pemasaran

Strategi pemasaran untuk produk abon itik meliputi strategi pemasaran online (media sosial, iklan online, dan email marketing), strategi pemasaran offline (pameran dan event, promosi di toko, dan kerjasama dengan restoran), strategi pemasaran konten (blog, video, dan influencer), dan strategi pemasaran loyalitas (program loyalitas, diskon dan promosi, dan komunikasi dengan pelanggan). Dengan menggunakan strategi pemasaran yang tepat, produk abon itik dapat meningkatkan kesadaran merek, penjualan, dan loyalitas pelanggan.

4.4 Organisasi dan Manajemen SDM

Struktur usaha yang ditetapkan dalam usaha abon itik adalah struktur usaha sederhana yang terdiri dari owner, produksi, marketing, admin media sosial, host live, packing. Yang semuanya memiliki tugas masing – masing yaitu :

- 1) Owner selaku pemilik usaha dan kepala usaha. Memiliki tugas dalam mengawasi serta bertanggung jawab pada seluruh kegiatan proses usaha.
- 2) Produksi mempunyai tugas untuk menyiapkan produk dan kebutuhan selama produksi.



- 3) Marketing mempunyai tugas menganalisis pasar, mengembangkan strategi pasar, mengembangkan promosi, mengelola medsos, mengumpulkan data dan analisis, mengembangkan kerja sama, dan mengelola anggaran pemasaran.
- 4) Tugas admin media sosial adalah membuat konten yang menarik, mengedit video / foto, mengelola akun media sosial seperti facebook, tiktok, instagram, shopee, mengembangkan strategi media sosial yang efektif untuk meningkatkan kesadaran merek, penjualan, dan loyalitas pelanggan.
- 5) Host live mempunyai tugas mempresentasikan produk abon itik dan memperkenalkan resep-resep yang dapat dibuat dengan menggunakan produk tersebut. - Berinteraksi dengan penonton untuk memahami preferensi dan kebutuhan mereka terkait dengan produk abon itik. Meningkatkan keterlibatan penonton dengan mengajukan pertanyaan dan meminta umpan balik tentang produk abon itik.
- 6) Packing mempunyai tugas Mengemas produk abon itik dengan rapi dan aman, memastikan kualitas pengemasan yang baik, menggunakan bahan pengemasan yang tepat, mengemas produk sesuai dengan pesanan pelanggan, memastikan label dan informasi yang akurat, mengemas produk dengan efisien, memastikan produk siap untuk pengiriman.

4.5 Produk

Produk abon itik diartikan sebagai makanan kering berbentuk khas yang dibuat dari daging yang disuwir halus, diberi bumbu, digoreng hingga kering, dan diperas untuk mengurangi kandungan minyak. Bahan utama pembuatan abon biasanya berasal dari daging sapi atau ayam, karena teksturnya cocok untuk diolah menjadi serat-serat halus. Abon memiliki kelebihan yaitu kaya protein, mudah disimpan, dan mudah untuk dikonsumsi.

A. Lokasi produksi

Lokasi usaha abon itik ditetapkan sebagai rumah produsen yaitu di Dusun bulung, Desa Ngumpul, Kec Bagor, Kabupaten Nganjuk.



B. Bahan baku pembuatan abon

- a. daging itik
- b. ketumbar
- c. bawang putih
- d. bawang merah
- e. sereh
- f. daun salam
- g. lengkuas
- h. gula merah
- i. garam
- j. santan kelapa
- k. minyak goreng
- l. nanas

C. Proses pembuatan abon

- 1) Persiapan alat dan bahan yang diperlukan.
- 2) Membersihkan daging itik yang akan dijadikan abon.
- 3) Mengukus daging yang telah dibersihkan selama 1jam
- 4) Penyortiran daging itik dengan tujuan memisahkan antara daging dan tulang.
- 5) Suwir-suwir daging yang telah dipisahkan dari tulangnya.
- 6) Selanjutnya bumbu-bumbu disiapkan berupa bawang merah, bawang putih, daun salam, ketumbar, serai, lengkuas, garam, gula merah dan santan.
- 7) Haluskan bahan bumbu yang akan digunakan
- 8) Tumis bumbu sekitar 5-10 menit. Dalam menumis bumbu ini menggunakan santan yang telah disediakan.
- 9) Masukkan suwiran daging kedalam bumbu yang telah ditumis, aduk rata dengan yang telah ditumis.



10) Tunggu hingga 20 menit dan aduk rata.

11) Setelah dilakukan penggorengan abon ditiriskan dan dispinner yang bertujuan untuk menghilangkan sisa minyak yang ada.

12) Setelah proses spinner selesai abon kemudian dikeluarkan dari mesin spinner lalu dimasukkan ke dalam wadah yang telah diberi masing-masing kode.

13) Abon daging itik siap dipacking.

D. Tenaga produksi

- 1) Bagian pengadaan dikelola satu orang.
- 2) Tim pemasaran dan produksi satu orang.
- 3) Pengelola E – commers satu orang.

4.6 Aspek keuangan

A. Kebutuhan modal

No	Jenis	Satuan	Harga satuan	Jumlah	Umur (bulan)	penyusutan
1.	Timbangan digital	1 buah	90.000	90.000	24	3.750
2.	Wajan	1 buah	54.000	54.000	36	1.500
3.	Spatula	1 buah	27.000	27.000	24	1.125
4.	Kompore	1 buah	252.000	252.000	36	7.000
5.	Sendok	1 lusin	15.000	15.000	24	625
6.	Panci presto	1 buah	360.000	360.000	36	10.000
7.	Nampan	3 buah	10.000	30.000	24	1.250
8.	Telenan	2 buah	15.000	30.000	24	1.250
9.	Pisau	2 buah	33.000	66.000	24	2.750
10.	Spinner	1 buah	1.080.000	1.080.000	36	30.000
11.	Baskom	2 buah	33.000	66.000	24	2.750
12.	Karyawan	2 orang	750.000	1.500.000		1.500.000
	Total peralatan			3.570.000		1.562.000



© HAK CIPTA MILIK POLBANGTAN (Politeknik Pembangunan Pertanian) MALANG

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Polbangtan Malang
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Polbangtan Malang

P1						P2				P3			
No	Jenis	Volume	Harga satuan	Satuan	Total Harga	Volume	Harga satuan	Satuan	Total Harga	Volume	Harga satuan	Satuan	Total Harga
1	Daging itik peking	300	63.433	Kg	19.030.000	300	55.000	Kg	16,500,000	125	80.000	Kg	10,000,000
2	Ketumbar	6	16.667	Kg	100.000	6	16.667	Kg	100,000	2	15.000	Kg	30,000
3	Bawang putih	7	28.571	Kg	200.000	7	28.571	Kg	200,000	4	25.000	Kg	100,000
4	Bawang merah	7	17.143	Kg	120.000	7	17.143	Kg	120,000	4	25.000	Kg	100,000
5	Sereh	3	20.000	Kg	60.000	3	20.000	Kg	60,000	1	20.000	Kg	20,000
6	Daun salam	3	16.667	Kg	50.000	3	16.667	Kg	50,000	1	15.000	Kg	15,000
7	Lengkuas	3	13.333	Kg	40.000	3	13.333	Kg	40,000	1	20.000	Kg	20,000
8	Gula merah	25	10.800	Kg	270.000	25	10.800	Kg	270,000	18	10.000	Kg	180,000
9	Garam	24	2.000	bungkus	48.000	24	2.000	bungkus	48,000	7	2.000	bungkus	14,000
10	Santan kelapa	40	5.000	Liter	200.000	40	5.000	Liter	200,000	14	5.000	Liter	70,000
11	Minyak goreng	30	14.167	Liter	425.000	30	14.167	Liter	425,000	14	14.167	Liter	198,338
12	Nanas	35	10.000	Kg	350.000	35	10.000	Kg	350,000	15	10.000	Kg	150,000
13	Plastik	12	5.417	Bungkus	65.000	12	5.417	Bungkus	65,000	7	5.000	Bungkus	35,000
14	Gas lpg	24	25.000	Kg	600.000	24	25.000	Kg	600,000	7	25.000	Kg	175,000
Total					21.558.000	Total			19,028,000	Total			11,107,338





Parameter	P1	P2	P3
Biaya Total (Rp)	25.128.000	22.598.000	12.669.338
Penerimaan (Rp)	33.950.000	27.000.000	28.750.000
Analisis Keuntungan (Rp)	8.822.000	4.402.000	16.080.662
R/C Ratio (%)	1,46	1,19	2,26
BEP Produksi (Pcs)	615	704	550
BEP Harga (Rp)	22.224	19.028	10.135
ROI (Rp)	9,50	7,56	2,26

Analisis kelayakan usaha (P3)

Dalam satu bulan menghasilkan 1.250 pcs abon entok yang di jual dengan harga Rp.23.000 /pici

A. Biaya total

TFC = harga beli awal

$$= 1.562.000$$

TC/bulan = TFC + TVC

$$= 11.107.338 + 1.562.000$$

$$= 12.669.338$$

Jadi total biaya adalah 12.669.338

B. Penerimaan

Penerimaan

$$TR/bulan = P \times Q$$

$$= 23.000 \times 1.250 \text{ pcs}$$

$$= \text{Rp. } 28.750.000$$

Jadi total penerimaan dari satu bulan adalah 28.750.000



C. Analisis keuntungan

$$\text{Keuntungan } \pi = TR - TC$$

$$= 28.750.000 - 12.669.338$$

$$= 16.080.662$$

Jadi pendapatan yang didapat sebesar Rp. 16.080.662

D. R/C rasio

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC}$$

$$= \frac{Rp.28.750.000}{Rp.12.669.338}$$

$$= 2,26$$

Jadi R/C ratio adalah 2,26. Jika dijadikan rupiah adalah $(2,26\% \times 12.669.338 = 28.632.703)$

E. BEP produksi

$$\text{BEP produksi} = \frac{\text{Total biaya produksi}}{\text{Harga jual}}$$

$$= \frac{Rp.12.669.338}{Rp.23.000}$$

$$= 550 \text{ pcs}$$

Berdasarkan hasil perhitunga diatas jumlah BEP produksi adalah 550/pcs. Jika perusahaan ingin untung maka harus memproduksi sebanyak 1.250/pcs.

F. BEP harga

$$\text{BEP harga} = \frac{\text{total biaya produksi}}{\text{total jumlah produksi}}$$

$$= \frac{Rp.12.669.338}{1250}$$

$$= 10.135$$

Berdasarkan BEP diatas nilai BEP harga jual produk yaitu Rp.10.135 artinya jika perusahaan ingin menjual seharga Rp.10.135 maka perusahaan akan mengalami titik impas atau bisa dikatakan perusahaan



tidak mendapatkan untung ataupun mengalami kerugian, jika perusahaan ingin untung maka harus menjual diatas harga tersebut yaitu Rp. 23.000

G. ROI

$$ROI = \frac{\text{Total penjualan} - \text{Nilai investasi}}{\text{Investasi} \times 100\%}$$

$$= \frac{Rp.28.750.000 - 12.669.338}{Rp.12.669.338 \times 100\%}$$

$$= \frac{Rp.28.750.000}{12.669.338 \times 100\%}$$

$$= 2,26\%$$

Jadi ROI dari usaha abon itik entok adalah 2,26%. Jika dijadikan rupiah adalah $(2,26\% \times 12.669.338 = 28.632.703)$

H. Pembahasan

Implementasi rencana bisnis pada perlakuan terbaik yaitu P3 (abon itik entok) usaha ini dapat dibilang menguntungkan apabila perusahaan mampu memproduksi sebanyak 1.250 pcs berdasarkan perhitungan diatas BEP produksi hanya 550 pcs, BEP harga berdasarkan perhitungan diatas hanya Rp.10.135 perusahaan akan dibilang untung apabila mampu menjual Rp.23.000. /pcs sedangkan berdasarkan hitungan ROI hanya mendapatkan 2,26%. Jika dijadikan rupiah adalah $(2,26\% \times 12.669.338 = 28.632.703)$

4.7 Hasil implementasi Bussines model canvas (BMC)

Business Model Canvas merupakan sebuah model bisnis yang sederhana, yang digunakan oleh perencana strategi untuk merumuskan strategi perusahaan. Model ini dikembangkan oleh Osterwalder dan Yves Pigneur dengan tujuan memudahkan perencana strategi dalam menggambarkan dan menjelaskan konsep strategi yang akan diterapkan oleh perusahaan. Business Model Canvas berbentuk seperti kanvas yang memuat sembilan elemen utama. Kesembilan elemen ini menjadi kerangka berpikir bagi perencana strategi untuk memperoleh keuntungan dari bisnis



yang dijalankan Bussines model canvas dibagi menjadi 9 elemen terdiri (Sukarno & Ahsan, 2021).

1) Customer segment

Customer Segment dalam Business Model Canvas adalah bagian yang menentukan kelompok pelanggan atau target pasar yang akan dilayani bisnis, dengan mengelompokkan mereka berdasarkan karakteristik seperti usia, profesi, jenis kelamin, dan minat agar produk dan strategi pemasaran lebih tepat sasaran (Aghitsni & Busyra, 2022).

- a. Pecinta kuliner tradisional
- b. Konsumen yang peduli dengan makanan sehat dan rendah kolestrol
- c. Pelanggan luar negeri yang menginginkan produk khas Indonesia

2) Value propositions

Value Proposition dalam Business Model Canvas merupakan janji nilai yang diberikan oleh sebuah produk atau layanan kepada pelanggan. Elemen ini menggambarkan bagaimana produk atau layanan tersebut mampu memberikan solusi atas masalah yang dihadapi pelanggan, memenuhi ekspektasi mereka, serta menawarkan keunggulan atau manfaat khusus yang tidak dimiliki oleh kompetitor (Alesia Santoso, 2022).

- a. Rasa unik dan khas daging itik
- b. Kaya protein dan rendah lemak dibandingkan daging sapi
- c. Praktis, tahan lama, dan mudah dibawa
- d. Produk halal dan tanpa pengawet

3) Channels

Sebuah langkah yang dilakukan oleh perusahaan untuk menyalurkan produknya serta menunjukkan cara berinteraksi dengan pelanggannya dan menyampaikan proporsi nilai yang ditawarkan (Wijaya & Adib, 2019).

- a. Penjualan langsung (pasar, toko oleh – oleh)
- b. E-commers dan marketplace
- c. Media social
- d. Distributor dan reseller



4) Customer relationships

Customer Relationship dalam *Business Model Canvas* adalah cara perusahaan berinteraksi dan mempertahankan pelanggan, melalui layanan, program loyalitas, dan personalisasi. Hubungan yang baik penting untuk membangun loyalitas dan mendukung pertumbuhan bisnis (Sofiati et al., 2024).

- Layanan pelanggan yang responsive
- Program loyalitas dan diskon untuk pembelian berulang
- Konten edukasi tentang manfaat daging itik
- Interaksi aktif di media social

5) Revenue streams

Merupakan cara perusahaan memperoleh keuntungan melalui penjualan produk, dengan pendapatan dipengaruhi oleh jumlah penjualan dan peran mitra dalam pemasaran (Hutamy et al., 2021).

- Penjualan produk langsung
- Paket berlangganan
- Kemitraan dan reseller
- Penjualan grosir untuk restoran dan catering

6) Key resources

Sumber daya utama mencakup modal, tenaga kerja, asset fisik, intelektual, dan alam yang mendukung operasional usaha (Wijaya & Adib, 2019).

- Peternakan itik
- Teknologi dan pengemasan
- Tim produksi dan pemasaran
- Merk dan branding yang kuat

7) Key activities

Aktivitas utama yang harus dilakukan perusahaan untuk menjalankan operasional bisnis, menciptakan nilai, menjangkau pelanggan, dan menghasilkan pendapatan (Wijaya & Adib, 2019).

- Produksi dan pengolahan daging itik
- Pengemasan dan distribusi produk



- c. Promosi dan pemasaran digital
- d. Riset pengembangan produk baru

8) Key partnerships

Key partnerships adalah merupakan bentuk kerjasama strategis dengan pihak eksternal seperti pemasok, mitra usaha, distributor, yang bertujuan untuk mendukung kelancaran operasional perusahaan, mengurangi resiko, serta meningkatkan efisiensi dan efektivitas bisnis (Wijaya & Adib, 2019).

- a. Peternak itik local
- b. Supplier bahan baku
- c. Platform E-commers
- d. Layanan logistic

9) Cost structure

Susunan atau rincian biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk menjalankan operasional bisnisnya (Hutamy et al., 2021).

- a. Produksi dan pengemasan
- b. Biaya pemasaran dan promosi
- c. Gaji karyawan dan operasional



BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil uji kandungan gizi, susut masak, pH menunjukkan bahwa strain itik mempengaruhi kualitas fisik dan kandungan gizi abon. P1 (peking) menghasilkan abon dengan kandungan protein lebih tinggi namun susut masak yang lebih besar. Sedangkan P3 entok memiliki kadar air tinggi namun rendah dalam kehilangan bobot saat dimasak. Perbedaan ini diduga disebabkan oleh karakteristik genetic dan komposisi jaringan daging di tiap strain. Perlakuan P1 (peking) adalah yang paling tinggi kandungan gizinya secara keseluruhan karena memiliki protein tinggi.
2. Implementasi rencana bisnis pada perlakuan terbaik yaitu P3 (abon itik entok) usaha ini dapat dibilang menguntungkan apabila perusahaan mampu memproduksi sebanyak 1.250 pcs berdasarkan perhitungan diatas BEP produksi hanya 550 pcs, BEP harga berdasarkan perhitungan diatas hanya Rp.10.135 perusahaan akan dibilang untung apabila mampu menjual Rp.23.000. /pcs sedangkan berdasarkan hitungan ROI hanya mendapatkan 2,26%. Jika dijadikan rupiah adalah $(2,26\% \times 12.669.338 = 28.632.703)$ Menurut penelitian diatas yang paling dalam analisis usaha yaitu abon entog karena dalam proses pembuatan mengalami penyusutan yang paling rendah dibandingkan abon itik yang lain, meskipun dalam segi hal kandungan gizi masih kurang untuk memenuhi SNI.

5.2 Saran

1. Penelitian ini memberikan hasil terbaik yang dapat dimanfaatkan sebagai dasar pembuatan abon itik dan disarankan lakukan penelitian lebih lanjut terkait uji organoleptic sehingga dapat diketahui tingkat kesukaan pada masrakat.
2. Hasil penelitian ini dapat di uji lanjutan tentang strategi pemasaran dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap kemasan abon itik dari strain yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, H. P., Herpandi, H., dan Lestari, S., 2016. Karakteristik fisik, kimia dan sensoris abon ikan dari berbagai ikan ekonomis rendah. *Fishtech*, 5(1), 61-72.
- Amalia, N. A., Sutaryo, & Purnomoadi, A. (2021). Pengaruh Perbedaan Lama Perendaman dan Ketebalan Daging yang Direndam Asap Cair terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Sapi. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 9(July), 207–218.
- Aminuddin, B., Mahfudz, L. D., & Muryani, R. (2019). Pengaruh Penggunaan Ampas Kecap dalam Ransum terhadap Kualitas Eksterior Telur Itik Mojosari. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 14(1), 113–118.
- Bachtiar, T., Satriani, S., & Hardiyanti, N. (2022). Analisis Kandungan Zat Gizi dan Asupan Zat Gizi Santri serta Status Gizi Santri MA. Sultan Hasanuddin Pattunggaleng-Limbung Kabupaten Gowa Sulawesi Selatan. *Sainsmat : Jurnal Ilmiah Ilmu Pengetahuan Alam*, 11(1), 21.
- Badan Pusat Statistik (BPS) <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NDq5IzI=/produksi-daging-itik-itik-manila-menurut-provinsi.html>
- Bulkaini, B., Wulandari, B. R. D., Kisworo, D., Sukirno, S., & Yulianto, W. (2020). Diseminasi Teknologi Pembuatan Abon yang Berbasis Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(2), 2–3.
- Daging, K., & Ayam, P. (2016). Kualitas Fisik (Daya Ikut Air , Susut Masak , Dan Akibat Lama Perebusan the Physical Quality (Water Holding Capacity , Cooking Losses , and Tenderness) of Sentul.
- Damayanti, R., Handayani, F., & Kusuma, N. (2021). “Strategi Pengembangan Sumberdaya Manusia dalam Menghadapi Tantangan Industri 4.0.” *Jurnal Manajemen Inovasi*, 13(2), 75-85.
- DOMBA. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 17(2), 67.
- Hardiyanti, N. (2022). *Analisis proksimat dan uji organoleptik bolu kukus dengan tepung kecambah kacang hijau (vigna radiata) dan tepung kulit pisang ambon (musa paradisiaca var. Sapientum (L) kunt)*.
- Hasanah, U. F. 2020. PENENTUAN JUMLAH ULANGAN PADA RAK DAN RAL. <https://www.youtube.com/watch?v=iqjLslXwjNE>
- Hastuti dan Suparman. 2018. Sifat Kimia Abon Daging Kambing Peternakan Ettawa (PE) dengan Lama Penggorengan yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 5(3): 73-78.
- Hayati, J. P., Desa, D., Kecamatan, M., Selatan, A., Hulu, K., Utara, S., Pembuatan Booklet Untuk Bahan, B., Biologi, A., Nisa, R., Program, M., Pendidikan, S., Stkip, B., & Banjarmasin, P. (2021). Nilai-Nilai Kearifan Lokal dalam Budidaya Itik Alabio (Anas Platurynchos Borneo). *Jurnal Pendidikan Hayati*, 7(1), 29– 39.
- Hidayati, N. N., Yuniwanti, E. Y. W., & Isdadiyanto, S. (2016). Perbandingan Kualitas Daging Itik Magelang, Itik Pengging Dan Itik Tegal. *Bioma : Berkala Ilmiah Biologi*, 18(2), 56.
- Huda, S., & Naviah, S. (2019). Pembuatan Abon Daging Sapi Hygienis Di Kelurahan Darmo Kota Surabaya Jawa Timur. *Jurnal Abadimas Adi Buana*, 2(2), 53–58.
- Hutamy, E. T., Marham, A., Quin, A. N., Alisyahbana, A., Arisah, N., Hasan, M., Ekonomi, P., Ekonomi, F., Bisnis, D., Makassar, U. N., & Artikel, R. (2021).



Analisis Penerapan Bisnis Model Canvas pada Usaha Mikro Wirausaha Generasi Z (Analysis of the Canvas Model Application to Micro Entrepreneurs of Generation Z). In *Jurnal Bisnis dan Pemasaran Digital (JBPD)* (Vol. 1, Issue 1).

I. Muhammad, A. Rusgiyono, and M. A. Mukid, "PENILAIAN CARA MENGAJAR MENGGUNAKAN RANCANGAN ACAK LENGKAP (Studi kasus: Cara Mengajar Dosen Jurusan Statistika UNDIP)," *Jurnal Gaussian*, vol. 3, no. 2, pp. 183 - 192, Apr. 2014. <https://doi.org/10.14710/j.gauss.3.2.183-192>

Indrati, R. dan M. Gardjito. 2013. Pendidikan Konsumsi Pangan: Aspek Pengolahan dan Keamanan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.

Jayanti, R., Indi, A., & Hafid, H. (2023). Kualitas Kimia Abon Ayam Afkir dengan Jenis Daging yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 5(4), 314. <https://doi.org/10.56625/jipho.v5i4.43022>

Joni, P. M., Hafid, H., & Fitrianiingsih, F. (2023). Kualitas Fisik Abon Itik dari Strain Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 5(3), 224. <https://doi.org/10.56625/jipho.v5i3.39112>

Kamaluddin, A., & Rappa, S. "Peran Kepemimpinan Transformasi dalam Meningkatkan Kinerja Tim. *Jurnal sumberdaya manusia*." 12(1), 67-75

Mamuaaja, C. F., & Aida, Y. (2023). Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang Dengan Penambahan Ikan Layang. *E-Journal Universitas Sam Ratulangi*, 1–7.

Mardinata, Z. (2013). Mengolah data penelitian menggunakan program Sas. 1-151.

Maulana, R., & Hidayat, I. (2018). "Peran Teknologi Informasi dalam Meningkatkan Efisiensi Operasional Perusahaan". *Jurnal Sistem Informasi*, 7(1), 45-55.

Novita, R., Sadjadi, S., Karyono, T., & Mulyono, R. (2019). Level Ekstrak Buah Nanas (Ananas Comosus L. Merr) dan Lama Perendaman Terhadap Kualitas Daging Itik Afkir. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 21(2), 143. <https://doi.org/10.25077/jpi.21.2.143-153.2019>

Nursanti, L., Wijayanti, P., & Anggraeni, S. (2024) "Inovasi produk sebagai strategi bersaing di pasar global. *Jurnal manajemen strategis*," 18(1), 50-60.

Petta, A., & Taringan, B. (2017). "Implementasi Manajemen Risiko dalam Industri Perbankan. *Jurnal Keuangan dan Perbankan*," 21(3), 301-315

Rahardjo, M., Sihombing, M., & Dwiastuti, C. A. (2021). Pemanfaatan Limbah Abon Sapi Menjadi Seasoning Instan. *Prosiding SNST*, 1(1), 38–41. <file:///C:/Users/Adhyan/Downloads/2279-4481-1-SM.pdf>

Rahma, N., Syahrul, M., & Anwar, R. 2021. "Analisis strategi pemasaran digital pada UMKM di era pandemic. *Jurnal ekonomi dan bisnis*," 10(1), 45-58

Rahmawati, A. S., & Erina, R. (2020). Rancangan Acak Lengkap (Ral) Dengan Uji Anova Dua Jalur. *Optika: Jurnal Pendidikan Fisika*, 4(1), 54-62.

Rasman, R., Hafid, H., & Nuraini, N. (2018). Pengaruh Penambahan Buah Nangka Muda Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Abon Daging Itik Afkir. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*, 5(3), 95. <https://doi.org/10.33772/jitro.v5i3.5726>

Redi, H., Saputra, B., & Suryadi, A. (2022). "Analisis factor-factor yang mempengaruhi Loyalitas pelanggan pada Bisnis Ritel. *Jurnal Riset Pemasaran*", 11(2), 130-140.

Sahubawa, L. dan Ustadi. 2014. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Yogyakarta: Gadjra Mada University Press.

Sholihah, F. M. (2016). *Pengukuran* adalah salah satu penentuan untuk menentukan hasil untuk uji coba atau kebenaran yang dilakukan dalam



percobaan atau praktikan, dimana hasil pengukuran dapat terjadi benar apabila dilakukan dengan teliti. *ITEK (Jurnal Ilmiah Teknosains)*, 2(2), 126–130.

Suantika, R., Suryaningsih, L., & Gumilar, J. (2018). Pengaruh Lama Perendaman Dengan Menggunakan Sari Jahe Terhadap Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Keempukan Dan Ph).

Sukesi, W. (2023). *Substitusi Daging Ayam Petelur Afkir Dengan Rebung (Bambusa Vulgaris Var. Striata) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Abon Ayam*. 1–77.

Suparno, Saputera, Andanu, O., Kusumadati, W., & Pratama, A. S. (2023). Formulasi Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Daun Sungkai (*Albertisia papuana* Becc) terhadap Kualitas Abon. *Agroindustrial Technology Journal*, 7(2), 37–49.

Supriyanto. (2009). Business Plan Sebagai Langkah Awal Memulai Usaha -- Supriyanto BUSI NESS PLAN Abstrak B . Apa Business Plan itu ? 1 . Pengertian Business Plan. *Ekonomi Dan Pendidikan*, 6, 73–83.

Suryana. (2013). Pemanfaatan Keragaman Genetik Untuk Meningkatkan Produktivitas Itik Alabio. *J. Litbang Pert*, 32(3), 100–111.

Susila, A. A., I, M. E., & Rofi'i, M. (2020). SELOKGONDANG (Studi Kasus Desa Selokgondang Kecamatan Sukodono Lumajang). *Iqtishodiyah : Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 6(2), 109–133.

Tiven, N. C., Veerman, M., & Pembuain, H. (2019). Efek Jenis Daging Unggas Yang Berbeda Terhadap Kualitas Organoleptik Abon. *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak Dan Tanaman*, 7(1), 14–19. <https://doi.org/10.30598/ajitt.2019.7.1.14-19>

Turrahmah, H., Ekonomi, P., & Ekonomi, F. (2023). Perencanaan Usaha (Business Plan). *Forbiswira Forum Bisnis Dan Kewirausahaan*, 13(1), 219–227. <https://jurnal.mdp.ac.id/index.php/forbiswira/article/view/6052>

Wahyuni, E., Ramli, A., & Fitriana, S. (2022). “Pengaruh Lingkungan Kerja terhadap Motivasi dan Kinerja Karyawan.” *Jurnal Psikologi Kerja*, 10(2), 100–110

Widianingrum, D., Somanjaya, R., & Imanudin, O. (2023). Pemanfaatan Limbah Kol sebagai Bahan Pakan Sumber Serat Kasar dalam Ransum Entog. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 735–739. <https://doi.org/10.31949/jb.v4i1.3887>

Wijaya, F., & Adib, M. (2019). 2019 *Formulasi Perancangan Strategi pengembangan Usaha Menggunakan Analisis SWOT dan Bussines Model Canvas.pdf*. 10(2), 205–211

Yefri, M, N. I. Sari, T.L., 2013. Penambahan Jantung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L.) Pada Abon Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau.

Zega, T., Simanjuntak, P., & Sitorus, F. (2023). “Analisis Pengaruh Kepemimpinan terhadap Budaya Organisasi dan Kinerja Karyawan.”





LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Uji Lab. UB



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN,
KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS BRAWIJAYA**

Fakultas Teknologi Pertanian
Jalan Veteran Malang 65145 Indonesia
Telp. +62341 580106
Fax. +62341 568917
E-mail: ftp_ub@ub.ac.id
ftp_ub.ac.id

**KEPADA : Rizal Adi Wibowo
TO : POLBANGTAN MALANG**

**LAPORAN HASIL UJI
REPORT OF ANALYSIS**

Nomor / Number : 098/ IPABIO/LAB/2025
 Nomor Analisis / Analysis Number : 098
 Tanggal penitbitan / Date of issue : 27 Maret 2025
 Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan, bahwa hasil pengujian
 The undersigned rattifies that examination
 Dari contoh / of the sample (s) of : **ABON BEBEK**

Untuk analisis / For analysis :
 Keterangan contoh / Description of sample :
 Diambil dari / Taken from :
 Oleh / By :
 Tanggal penerimaan contoh / Received : 28 Februari 2025
 Tanggal pelaksanaan analisis / Date of analysis : 28 Februari 2025
 Hasil adalah sebagai berikut / Resulted as follows :

KODE	PEKING (g1)	HIBRID (g2)	ENTOK (g3)
PROTEIN (%)	25,15	20,46	21,96
LEMAK (%)	14,33	5,46	13,14
AIR (%)	14,62	18,83	26,08
ABU (%)	6,00	6,10	5,24
KARBOHIDRAT (%)	39,90	49,15	33,58

HASIL PENGUJIAN INI HANYA BERLAKU UNTUK
CONTOH-CONTOH TERSEBUT SA ATAS
PENGAMBIL CONTOH BERTANGGUNG JAWAB
ATAS KEBERAKARAN TANDING BARANG

Kepala Laboratorium Pengujian Mutu
dan Keamanan Pangan



Prof. Dr. Ir. Soedarminto S. Yuwono, M.App. Sc
NIP. 19631215 198603 1 002



1. dan/atau 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 "Informasi Elektronik standar (dokumen Elektronik standar) yang dihasilkan mempunyai nilai hukum yang set
 2. dokumen or telah diterbitkan secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan dan BSN

Laboratorium Pengujian Mutu & Keamanan Pangan FTP – UB
 Email : ftp_ub@ub.ac.id / +62 822 5729 3090



Lampiran 2. Hasil Uji Anova Oneway

		ANOVA				
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
UJI PROTEIN (%)	Between Groups	68,890	2	34,445	156,514	,000
	Within Groups	3,301	15	,220		
	Total	72,191	17			
Lemak (%)	Between Groups	199,921	2	99,960	30,090	,000
	Within Groups	49,830	15	3,322		
	Total	249,751	17			
Kadar air (%)	Between Groups	402,778	2	201,389	3672,898	,000
	Within Groups	,822	15	,055		
	Total	403,601	17			
abu (%)	Between Groups	2,676	2	1,338	11,971	,001
	Within Groups	1,677	15	,112		
	Total	4,353	17			
karbohidrad (%)	Between Groups	735,616	2	367,808	890,172	,000
	Within Groups	6,198	15	,413		
	Total	741,814	17			



Lampiran 3. Uji Kandungan Gizi

UJI PROTEIN (%)

Duncan ^a				
		Subset for alpha = 0.05		
PERLAKUAN	N	1	2	3
P2	6	20,4617		
P3	6		21,9550	
P1	6			25,1517
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

Lemak (%)

Duncan ^a				
		Subset for alpha = 0.05		
PERLAKUAN	N	1	2	
P2	6	6,7400		
P3	6		13,1433	
P1	6		14,3267	
Sig.		1,000	,278	

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

Kadar air (%)

Duncan ^a				
		Subset for alpha = 0.05		
PERLAKUAN	N	1	2	3
P1	6	14,6233		
P2	6		18,8300	
P3	6			26,0767
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.



abu (%)

Duncan^a

PERLAKUAN	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P3	6	5,2350	
P1	6		5,9983
P2	6		6,0983
Sig.		1,000	,612

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

karbohidrad (%)

Duncan^a

PERLAKUAN	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P3	6	33,5767		
P1	6		39,9033	
P2	6			49,1450
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Nilai pH	Between Groups	1,718	2	,859	3,590	,053
	Within Groups	3,589	15	,239		
	Total	5,307	17			
Susut MAsak	Between Groups	9202,778	2	4601,389	36,658	,000
	Within Groups	1882,833	15	125,522		
	Total	11085,611	17			



Nilai pH

Duncan ^a			
		Subset for alpha = 0.05	
Perlakuan	N	1	2
P2	6	4,5583	
P1	6	4,6383	
P3	6		5,2500
Sig.		,781	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

Susut MAsak

Duncan ^a			
		Subset for alpha = 0.05	
Perlakuan	N	1	2
P3	6	153,3333	
P1	6		200,0000
P2	6		202,5000
Sig.		1,000	,705

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian



