

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Abon telah dikenal luas oleh masyarakat sebagai salah satu produk makanan dengan umur simpan lama yang siap dikonsumsi sebagai pengganti ataupun pendamping lauk yang biasanya berasal dari olahan daging yang dikeringkan dengan penambahan bumbu-bumbu sebagai penambah cita rasa dan memperpanjang umur simpan (Sartika dkk, 2018; Karo dkk, 2017). Pada umumnya masyarakat mengkonsumsi abon bersama nasi dan sebagai bahan tambahan atau hiasan pada makanan lain (Komariah dkk, 2011). Abon adalah salah satu olahan daging suwir yang telah dilakukan proses perebusan terlebih dahulu, pencampuran bumbu, digoreng, ditiris, dan dikemas (Huda dan Naviah, 2019). Abon termasuk dalam Intermediate Moisture Foods yang memiliki aw 0,6 – 0,84 (Taoukis and Richardson, 2007) yang penampilannya biasanya berwarna coklat terang hingga kehitaman yang memiliki kadar air maksimal 7% dan kadar gula 30% (Badan Standarisasi Nasional, 1995).

Abon tampak seperti serat, karena didominasi oleh serat-serat otot yang mengering. Pada umumnya daging yang biasa digunakan untuk membuat abon berasal dari daging sapi, ayam, kerbau, dan ikan (Susanty dkk, 2016). Dalam pembuatan abon rata-rata bagian daging sapi yang sering digunakan adalah bagian paha belakang sapi terluar dan paling dasar yang biasa disebut gandik atau *silver side* (Fletcher, 2014). Karena daging ini mengandung kadar lemak yang sedikit dan dagingnya lebih empuk.

Menurut Fachruddin (1997), pada umumnya pengolahan daging sapi dilakukan adanya penambahan bahan nabati seperti kluwih, jantung pisang (ontong), jamur tiram atau buah nangka muda. Abon dengan daging sapi

seratus persen menghasilkan harga yang relatif tinggi, sehingga konsumsinya terbatas. Salah satu alternatif agar abon dapat dikonsumsi oleh konsumen yang lebih luas yaitu adalah dengan mensubstitusi abon daging sapi dengan buah nangka muda. Penambahan menggunakan nangka muda bertujuan untuk mengurangi biaya produksi penggunaan daging sapi, sehingga abon dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat. Selain untuk mengurangi biaya produksi dengan penambahan nangka muda memiliki kelebihan yaitu untuk menambah serat pada abon sapi dengan kandungan serat kasar yang dimiliki oleh serabut nangka muda sekitar 4,656% (Yusmita dan Wijayanti, 2018).

Jenis nangka muda yang cocok digunakan dalam proses pembuatan abon yaitu nangka salak karena memiliki tekstur yang lebih keras atau garing, tidak mudah hancur, aroma nangka tidak terlalu tajam (Suprapti, 2004). Nangka muda merupakan tanaman yang banyak dimanfaatkan bagian daging buahnya. Baik buah nangka yang masih muda maupun yang sudah matang dapat diolah menjadi berbagai produk makanan. Daging buah nangka muda biasanya diolah menjadi sayur lodeh, sayur gudeg dan lain sebagainya. Nangka muda selain sebagai sayuran juga dapat diolah dan dikembangkan menjadi sebuah produk olahan yang praktis dan tahan lama salah satunya adalah abon (Nur Jannah dkk, 2016). Bagian dari nangka muda yang dimanfaatkan dalam pembuatan abon yaitu dami atau serabut. Bagian tersebut memiliki bentuk yang menyerupai serat-serat daging sehingga dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif tiruan dalam pembuatan abon.

Proporsi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu proporsi daging sapi dan nangka muda dengan perbandingan 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, 50:50, 40:60. Proporsi daging sapi dengan nangka muda berpengaruh pada sifat fisikokimia dan organoleptik abon yaitu dengan semakin banyak

penambahan angka muda 60% berpengaruh terhadap organoleptik rasa yang kurang disukai oleh panelis. Pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa proporsi terbaik untuk mengetahui pengaruh penambahan angka muda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik abon.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan substitusi daging sapi dengan angka muda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik abon?
2. Berapakah substitusi daging sapi dengan angka muda yang paling tepat untuk menghasilkan sifat organoleptik abon yang terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbedaan substitusi daging sapi dengan angka muda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik abon.
2. Mengetahui substitusi daging sapi dengan angka muda yang paling tepat untuk menghasilkan sifat organoleptik abon yang terbaik.

1.4. Manfaat Penelitian

Mengetahui peningkatan pemanfaatan angka muda sebagai bahan pangan lokal dalam pembuatan abon.