

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Abon adalah salah satu produk makanan yang telah dikenal luas oleh masyarakat dengan memiliki umur simpan lama yang biasanya siap dikonsumsi sebagai pendamping maupun pengganti dari lauk. Abon biasanya berasal dari olahan daging yang telah dikeringkan dan dalam proses pembuatannya ditambahkan bumbu-bumbu yang berfungsi sebagai penambah cita rasa dan memperpanjang umur simpan (Sartika dkk., 2018; Karo dkk., 2017).

Abon termasuk dalam produk *Intermediate Moisture Food* (IMF). Produk IMF umumnya mempunyai tingkat keawetan tertentu karena memiliki kadar air dengan jarak antara 10-40% dan *water activity* 0,60-0,85. Produk IMF yang mempunyai nilai *water activity* rentan akan memiliki umur simpan yang baik, karena bakteri maupun khamir yang bersifat patogen akan tumbuh pada nilai *water activity* diatas 0,9 (Muchtadi dan Sugiyono, 2014).

Menurut Aritonang dkk. (2019), abon dapat terbuat dari bahan nabati berupa jamur tiram. Bahan dasar abon yang digunakan dalam penelitian adalah menggunakan jamur tiram. Pemilihan abon jamur tiram bertujuan untuk diversifikasi produk abon yang dihasilkan. Pembuatan abon jamur tiram menggunakan bagian tudung hingga tengah batang pada jamur tiram. Jamur tiram merupakan salah satu jenis jamur yang paling sering dikonsumsi oleh masyarakat luas. Jamur tiram sangat diminati banyak masyarakat luas, namun jamur tiram memiliki umur simpan yang relatif pendek (Arianto dkk., 2013). Bahan substitusi yang biasa digunakan dalam pembuatan abon nabati adalah nangka muda.

Pemilihan nangka muda sebagai bahan substitusi dalam pembuatan abon nabati adalah karena nangka muda memiliki serat yang mirip dengan serat daging, sehingga nangka muda dapat digunakan untuk substitusi pembuatan abon nabati (Prihandoko dan Marwati, 2015). Bagian-bagian pada nangka muda meliputi kulit buah, daging buah, jerami nangka, dan biji nangka. Pembuatan abon nabati dengan substitusi nangka muda menggunakan bagian jerami nangka karena pada bagian jerami nangka mempunyai bentuk yang menyerupai serat-serat daging sehingga penggunaan jerami nangka dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif bahan tiruan dalam pembuatan abon nabati. Jerami nangka memiliki ciri-ciri berwarna putih, memiliki serat yang panjang, memiliki *flavor* dan rasa yang *plain*, dan ketersediaan nangka muda yang sangat banyak di pasaran. Ketersediaan nangka muda yang sangat banyak dipasaran menyebabkan nangka muda mempunyai harga yang terjangkau sehingga pemilihan nangka muda sebagai substitusi dalam pembuatan abon nabati juga terjangkau. Penggunaan nangka muda sebagai substitusi abon nabati akan dapat meningkatkan serat pada abon nabati, karena pada nangka muda memiliki serat yang tinggi, yaitu sebesar 7,9g/100g bahan (USDA, 2018). Nangka muda yang digunakan dalam pembuatan abon nabati adalah varietas nangka salak (*Artocarpus heterophyllus*) karena jenis nangka salak mempunyai tekstur yang kering dan padat, memiliki aroma yang tidak menyengat, dan berwarna putih.

Berdasarkan penelitian pendahuluan menggunakan substitusi jamur tiram dengan nangka muda dengan perbandingan 100:0, 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 (%b/b). Pembuatan abon nabati dengan substitusi nangka muda lebih dari 60% akan menghasilkan abon nabati dengan penerimaan organoleptik yang kurang disukai, karena penggunaan nangka muda lebih dari 60% menghasilkan rasa yang kurang disukai oleh

konsumen. Penelitian substitusi jamur tiram dengan nangka muda bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh proporsi jamur tiram dengan nangka muda terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik abon nabati.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan proporsi jamur tiram dengan nangka muda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik pada abon nabati?
2. Berapakah proporsi jamur tiram dengan nangka muda agar dapat menghasilkan perlakuan terbaik pada abon nabati?

1.3. Tujuan

1. Untuk mengetahui pengaruh perbedaan proporsi jamur tiram dengan nangka muda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik pada abon nabati.
2. Untuk mengetahui proporsi jamur tiram dengan nangka muda agar dapat menghasilkan perlakuan terbaik pada abon nabati.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini digunakan untuk meningkatkan dan memanfaatkan nilai guna pada nangka muda dalam produk pangan, dan memberikan inovasi produk pangan dari bahan non-hewani berupa abon nabati dengan bahan baku jamur tiram dengan penambahan nangka muda.