

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng, dan dipres (Badan Standarisasi Nasional, 1995). Pada prinsipnya, abon merupakan suatu produk pengawetan, yaitu kombinasi antara perebusan dan penggorengan dengan menambahkan bumbu-bumbu. Produk yang dihasilkan mempunyai tekstur, aroma, dan rasa yang khas (Jusniati dkk., 2017). Abon dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan atau sebagai lauk-pauk. Pada umumnya abon berbahan dasar daging ayam dan daging sapi. Abon merupakan salah satu jenis produk IMF (*Intermediate Moisture Food*) (Hui *et al.*, 2001). Produk pangan semi basah (*Intermediate Moisture Food/IMF*) memiliki tingkat keawetan tertentu, karena mempunyai kadar air antara 10-40% dan aktivitas air (a_w) antara 0,60-0,85. Pada keadaan ini tidak efektif untuk pertumbuhan bakteri karena bakteri tumbuh pada a_w di atas 0,9, demikian juga untuk pertumbuhan khamir yang bersifat patogen (Muchtadi dan Sugiyono, 2014).

Pada penelitian ini, bahan dasar abon yang digunakan adalah daging babi. Pemilihan abon babi bertujuan untuk diversifikasi produk abon yang dihasilkan. Dalam pembuatan abon, bagian daging babi yang digunakan adalah bagian paha. Pada bagian paha babi memiliki persentase daging yang lebih besar dan sedikit lemak (Danforth, 2014). Menurut Hui *et al.* (2001), abon babi memiliki a_w sekitar 0,60-0,65. Abon memiliki prospek ekonomi yang baik karena konsumennya luas dan biasanya abon yang berbahan dasar daging memiliki harga yang cukup tinggi (Fachruddin, 1997). Penggunaan abon dengan bahan dasar daging 100% relatif mahal, sehingga konsumsi abon daging terbatas. Hal ini sangat diperlukan untuk mensubstitusi sebagian

atau keseluruhan daging dengan sumber nabati pada abon yang memiliki karakteristik yang mirip dan relatif murah. Menurut Rini (2011), abon berbahan dasar daging dapat digantikan dengan bahan dasar nabati. Abon nabati adalah lauk yang berbahan baku nabati sebagai pengganti abon daging. Penggunaan bahan dasar nabati juga dapat digunakan diversifikasi produk abon yang dihasilkan. Abon nabati sebaiknya memiliki tekstur, serat, dan rasa menyerupai daging ayam atau daging hewan lainnya (Muljawan dan Sugiarti, 2017). Salah satu bahan dasar nabati yang dapat menggantikan abon daging adalah nangka muda.

Nangka muda merupakan salah satu sayuran yang banyak tumbuh di Indonesia dan sering diolah menjadi sayur lodeh dan sayur gudeg (Jannah dkk., 2016). Nangka muda mengandung protein 2 gram, karbohidrat 11,38 gram, dan lemak 0,42 gram (Muljawan dan Sugiarti, 2017). Nangka muda dapat mensubstitusi sebagian bahan baku daging pada abon karena memiliki tekstur yang berserat, sehingga hasil akhir abon tidak memiliki perbedaan yang signifikan terhadap tekstur abon. Selain itu, nangka muda juga memiliki rasa yang hambar, aroma yang tidak tajam, dan warna yang tidak mencolok, sehingga diharapkan dapat digunakan untuk mensubstitusi sebagian daging dalam abon. Jenis nangka muda yang akan digunakan adalah jenis nangka salak. Nangka salak mempunyai ciri-ciri daging buah agak tebal, keras, renyah, dan aroma kurang tajam (Putra, 2010; Rini, 2011). Bagian nangka yang digunakan adalah dami nangka. Dami nangka adalah bagian dari buah nangka, berupa serabut-serabut putih yang membungkus daging buah (Putra, 2010). Dami nangka memiliki kadar serat yang cukup tinggi yaitu 4,656% berupa pektin dan selulosa (Neswati dkk., 2015; Sayuti dkk., 2015; Yusmita dan Wijayanti, 2018).

Pada penelitian ini, akan diteliti proses pengolahan abon daging babi dan nangka muda. Kelebihan yang didapatkan dalam penggunaan daging

babi dan nangka muda pada abon adalah memiliki kandungan serat yang tinggi. Karakteristik abon yang diharapkan adalah memiliki warna coklat kekuningan, rasa gurih, dan berserat.

Perbedaan proporsi daging babi dan nangka muda akan berpengaruh pada sifat fisikokimia dan organoleptik abon. Hal ini disebabkan kandungan serat yang tinggi pada dami nangka yang dapat mempengaruhi kadar air pada abon dan kandungan protein pada dami nangka lebih sedikit daripada daging babi. Pada penelitian ini digunakan proporsi daging babi dan nangka muda dengan perbandingan 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, 50:50, 40:60. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh substitusi daging babi dengan nangka muda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik abon.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh substitusi daging babi dengan nangka muda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik abon?
2. Berapa proporsi daging babi dan nangka muda yang paling sesuai untuk menghasilkan abon dengan sifat fisikokimia dan organoleptik abon terbaik?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh substitusi daging babi dengan nangka muda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik abon.
2. Mengetahui jumlah proporsi daging babi dan nangka muda yang paling sesuai untuk menghasilkan abon dengan sifat fisikokimia dan organoleptik abon terbaik.

1.4. Manfaat Penelitian

Memanfaatkan dan meningkatkan nilai guna buah nangka muda pada produk pangan, serta memberi inovasi produk pangan berbasis nabati yang dapat menggantikan produk pangan berbasis hewani.