

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Abon merupakan salah satu makanan kering siap saji yang digemari oleh masyarakat di Indonesia karena praktis dan tahan lama serta memiliki karakteristik kering, ringan, renyah, dan gurih (Rasman, dkk., 2018). Abon biasanya dibuat dengan bahan dasar daging hewani yang dicampur dengan bumbu-bumbu dan santan. Abon termasuk dalam produk *Intermediate Moisture Food* (IMF) dengan *water activity* (a_w) di atas 0,5 dan dapat dikonsumsi secara langsung serta stabil selama penyimpanan tanpa membutuhkan perlakuan panas, pembekuan, ataupun pendinginan (Gould, 1995; Deman, 1997). Secara umum, abon memiliki karakteristik berwarna coklat, berserat, ringan, memiliki bau yang khas dan memiliki umur simpan yang lama karena bersifat kering dengan kadar air maksimal 7% dan kadar gula maksimal 30% (Badan Standardisasi Nasional, 1995).

Adapun alternatif bahan pengganti abon daging bagi vegetarian yaitu dengan mengkombinasikan jamur tiram dengan jantung pisang menjadi abon nabati. Menurut Nataliningsih (2015), abon nabati merupakan abon yang bahan bakunya menggunakan bahan nabati yang banyak memiliki serat seperti jamur tiram dan jantung pisang. Dengan mengonsumsi makanan yang berserat tinggi dapat mengurangi resiko terjadinya berbagai penyakit seperti kardiovaskular, mencegah kanker usus besar, menormalkan lemak darah, dan menyerap kolesterol (Winarno, 2002). Pada penelitian, kedua bahan tersebut akan dikombinasikan dengan proporsi yang berbeda untuk mendapatkan produk dengan hasil terbaik.

Bahan baku abon nabati yang digunakan pada penelitian adalah jamur tiram. Jamur tiram merupakan bahan pangan dengan umur simpan

yang singkat dan mudah mengalami kerusakan (Sartika dkk., 2017). Jamur tiram memiliki komposisi gizi yang tinggi dan baik untuk tubuh, kaya akan protein dan rendah lemak. Berbahan dasar jamur tiram menjadikan abon nabati memiliki harga jual yang tidak terlalu tinggi sehingga dapat dikonsumsi oleh semua golongan masyarakat termasuk vegetarian. Pada abon nabati jamur tiram dapat ditambahkan bahan lain untuk menambah variasi abon. Bahan tambahan yang digunakan dalam abon nabati adalah jantung pisang.

Jantung pisang merupakan salah satu bagian dari tanaman pisang yang masih kurang pemanfaatannya. Jantung pisang hanya diolah sebagai sayur saja (Jusniati dkk., 2017). Di samping harga yang murah, jantung pisang memiliki komposisi gizi yang bermanfaat bagi tubuh seperti protein (12,05%), karbohidrat (34,83%), lemak (13,05%) (Wattimena dkk., 2013), dan serat yang cukup tinggi (18,44%) (Wickramarachchi dan Ranamukhaarachchi, 2005). Jantung pisang juga memiliki serat yang hampir mirip seperti serat daging. Serat kasar yang terdapat dalam jantung pisang menurut Wickramarachchi dan Ranamukhaarachchi (2005) sebesar $20,31 \pm 1,38$ gram per 100 gram atau sebesar 18,44%. Jantung pisang yang digunakan dalam penelitian adalah jantung pisang dari jenis pisang kepok. Jantung pisang kepok memiliki keunggulan dalam menyerap air akibat kadar serat yang dimilikinya tidak terlalu rendah dan juga tidak terlalu tinggi. Bagian jantung pisang yang digunakan adalah bagian lapisan kulit bagian tengah hingga dalam yang berwarna putih.

Berdasarkan penelitian pendahuluan, pembuatan abon nabati dengan proporsi jantung pisang lebih dari 60% menghasilkan abon nabati yang kurang disukai, karena penggunaan jantung pisang lebih dari 60% menghasilkan rasa yang lebih manis sehingga kurang disukai konsumen. Pada penelitian, digunakan proporsi jamur tiram dan jantung pisang dengan

perbandingan 100:0, 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50% (b/b). Proporsi jamur tiram dengan jantung pisang akan mempengaruhi sifat fisikokimia dan organoleptik abon nabati, sehingga perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengaruh proporsi jamur tiram dengan jantung pisang terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik abon nabati.

1.2. Rumusan masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi jamur tiram dengan jantung pisang terhadap sifat fisikokimia (kadar air, warna, dan serat (terlarut dan tidak terlarut)) abon nabati?
2. Bagaimana pengaruh proporsi jamur tiram dengan jantung pisang terhadap sifat organoleptik (rasa, warna, aroma, dan kenampakan) abon nabati?
3. Berapakah proporsi jamur tiram dengan jantung pisang yang paling tepat untuk perlakuan terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh proporsi jamur tiram dengan jantung pisang terhadap sifat fisikokimia (kadar air, warna, dan serat (terlarut dan tidak terlarut)) abon nabati.
2. Mengetahui pengaruh proporsi jamur tiram dengan jantung pisang terhadap sifat organoleptik (rasa, warna, aroma, dan kenampakan) abon nabati.
3. Mengetahui proporsi jamur tiram dengan jantung pisang yang paling tepat untuk perlakuan terbaik.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian dilakukan untuk menghasilkan inovasi baru dalam meningkatkan pemanfaatan jamur tiram dengan jantung pisang sebagai bahan pangan lokal.