BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Abon merupakan salah satu makanan kering siap saji yang dibuat dari daging ataupun ikan yang direbus, disayat, diberi bumbu dan digoreng. Abon memiliki karakteristik kering, ringan, renyah, dan gurih (Jusniati dkk., 2017). Abon merupakan produk *Intermediate Moisture Food* (IMF) yang bertujuan untuk mengurangi kandungan air di dalam bahan pangan dengan menggunakan panas ataupun penambahan gula dan garam sebagai bahan pengawet (Handoko, 2015). Abon lebih sering menggunakan bahan dasar daging sapi, daging ayam, atau ikan yang dicampur dengan bumbu-bumbu dan santan. Penggunaan bahan baku nabati masih sangat kurang untuk dimanfaatkan, seperti contohnya yaitu jamur tiram. Oleh karena itu, pemanfaatan jamur tiram sebagai bahan utama pembuatan abon nabati merupakan salah satu bentuk diversifikasi olahan abon nabati dengan jamur tiram.

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) cukup populer dan banyak digemari oleh masyarakat karena rasanya yang lezat dan juga penuh kandungan nutrisi, tinggi protein, dan rendah lemak. Jamur tiram putih memiliki kemampuan meningkatkan metabolisme dan menurunkan kolesterol. Jamur tiram sangat baik dikonsumsi terutama bagi mereka yang ingin menurunkan berat badan karena memiliki kandungan serat pangan yang tinggi sehingga baik untuk kesehatan pencernaan. Setiap 100 gram jamur kering juga mengandung protein 10,5%, lemak 1,7%, karbohidrat 56,6%, tiamin 0,2 mg, riboflavin 4,7 mg, niasin 77,2 mg, kalsium 314 mg, dan kalori 367 (Suwito, 2006). Jamur tiram memiliki kandungan protein yang masih rendah sehingga memerlukan bahan lain yang dapat

menambahkan nilai gizi dan sifat fisikokimia pada pembuatan abon. Bahan yang dapat ditambahkan untuk meningkatkan nilai gizi dan sifat fisikokimia pada pembuatan abon jamur tiram salah satunya yaitu koro pedang.

Koro pedang (*Canavalia ensiformis L.*) merupakan tanaman lokal jenis polong polongan yang kaya protein dan karbohidrat. Nilai gizi yang didalamnya sangatlah potensial untuk dikembangkan menjadi produk pangan yang aman, murah dan bergizi. Nilai gizi koro pedang cukup tinggi yaitu karbohidrat 60,1%, protein 30,36%, dan serat 8,3% (Sudiyono, 2010). Penggunaan koro pedang juga berfungsi sebagai peningkatan sifat fisikokimia pada pembuatan abon nabati seperti contohnya tekstur dan warna. Koro pedang memiliki nilai ekonomis yang rendah tetapi memiliki nilai gizi yang tinggi dan dapat memperbaiki sifat fisikokimia abon nabati sehingga dapat menjadi alternatif penambahan kandungan gizi pada pembuatan abon.

Pada penelitian yang dilaksanakan menggunakan proporsi jamur tiram dan koro pedang dengan perbandingan 100:0, 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, 50:50, dan 40:60. Penggunaan jamur tiram dengan koro pedang mempengaruhi sifat fisikokimia dan organoleptik abon. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh penambahan koro pedang dengan jamur tiram terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik abon.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan penambahan koro pedang dengan jamur tiram terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik abon?
2. Berapakah penambahan koro pedang dengan jamur tiram yang paling tepat untuk menghasilkan sifat organoleptik abon yang terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan koro pedang dengan jamur tiram terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik abon.
2. Mengetahui penambahan koro pedang dengan jamur tiram yang paling tepat untuk menghasilkan sifat organoleptik abon yang terbaik.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan diversifikasi produk abon olahan jamur tiram.
2. Meningkatkan penggunaan jamur tiram dan kacang koro pedang serta memberi nilai tambah pada produk abon jamur tiram.