

# *Vokasional*

Jurnal Penelitian Pendidikan Vokasional Tata Boga



Volume 1, Nomor 1, Oktober 2015 1-138



Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat  
AKADEMI TATA BOGA BANDUNG

## **JURNAL VOKASIONAL**

Jurnal Penelitian Pendidikan Vokasional Tata Boga,

**Diterbitkan oleh**

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat

**Penanggung Jawab**

Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Akademi Tata Boga Bandung

**Pemimpin Redaksi**

Dr. Alhamuddin, M.M.Pd

**Dewan Redaksi**

Dr. Diah Banyuni, M.Pd

Yudha Abu Bakar, M.Pd

Ir. Elis Rumini, M.Pd

Ida Hafidah, M.Pd

**Sekretariat Redaksi**

Drs. A.Kholiq, M.Pd

**Mitra Bestari:**

Dr. Nataliningsih, M.Pd ( Universitas Bandung Raya )

Christian Helmy Rumayar, M.M.Par (Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung)

Dendi Gusnadi, M.M.Par ( Universitas Telkom)

**Alamat Sekretariat Redaksi & Iklan**

Jl. Raya Cinunuk No. 186, Cileunyi Bandung Jawa Barat Telp. 022-7830286

E-mail: [jurnalvokasional@gmail.com](mailto:jurnalvokasional@gmail.com) .

Terbit pertama kali Oktober 2015

Frekuensi Terbit Dua Kali Setahun Oktober dan April

Jurnal Vokasional diterbitkan pertama kali Oktober 2015 oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M) Akademi Tata Boga Bandung.

Penyunting menerima sumbangan tulisan yang belum pernah diterbitkan dalam media lain. Naskah diketik di atas kertas HVS kuarto spasi 1,5 sepanjang lebih kurang 20 halaman, dengan format seperti tercantum pada halaman belakang ("Petunjuk bagi Calon Penulis Jurnal Vokasional"). Naskah yang masuk dievaluasi dan disunting untuk keseragaman format, istilah, dan tata cara lainnya.

# JURNAL VOKASIONAL

ISSN 2476-9002

Volume I, Nomor 1, Oktober 2015, hlm. 1 – 138

---

## DAFTAR ISI

- 1 - 8 Kerjasama Pariwisata ASEAN Dalam Mengembangkan Kurikulum Pendidikan Vokasi Melalui Mekanisme *Mutual Recognition Arrangement* (MRA) Pada Profesi Pariwisata  
**Diah Banyumi**
- 9 - 18 Kurikulum Perguruan Tinggi Berbasis Kualifikasi Kerja Nasional Indonesia sebagai Upaya untuk Mengembangkan Sumberdaya Manusia Indonesia Berdaya Saing di Era Global  
**Alhamuddin**
- 19 - 26 Sifat Organoleptik Abon Nabati Dengan Bahan Baku Jamur Tiram, Jantung Pisang Dan Sukun  
**Nataliningsih**
- 27 - 34 Pengaruh Pengetahuan Terhadap Persepsi Nilai Tambah Masakan Khas Sunda (*Studi Kasus Pada Mata Kuliah Inovasi Boga di Akademi Tata Boga Bandung*)  
**Ida Hafidah**
- 35 - 62 Inovasi Produk Makanan Khas Batak Karo "Cimpa" dengan Penambahan Bahan Baku Ubi Ungu Berbasis *Healthy Food*  
**Christian Helmy Rumayar, Deasy Bensari Emmanuella**
- 63 - 68 Karakteristik Minuman Sehat Rosella Wortel  
**Nataliningsih, Yudha Abu Bakar, & Riri Masruri**
- 69 – 74 Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan *Egg Roll* Beras Singkong sebagai Pertimbangan dalam Pengembangan Home Industri Makanan  
**Gijanto Purbo Suseno**
- 75- 82 Pemanfaatan Biji Hanjeli sebagai Bahan Dasar Pengolahan Mie Basah  
**Elis Rumini & Sarrah Fauziyah**
- 83 - 88 Penyajian Teks Bahasa Inggris Interaktif untuk Proses Pembelajaran Bahasa Inggris di Pendidikan Vokasional  
**Firmansyah Diyata**
- 89- 96 Manajemen Pendidikan Sistem Ganda untuk Menumbuhkan Jiwa dan Kompetensi Kewirausahaan  
**Suryana**
- 97 – 122 Pemanfaatan Daging Belut pada Pengolahan Pempek Khas Palembang  
**Akhmad Apriadi**
- 123 - 136 Analisis Penilaian Kinerja Karyawan Restoran  
**Sri Endah Nurhayati**
- 137 -138 Petunjuk Bagi Calon Penulis

## Sifat Organoleptik Abon Nabati dengan Bahan Baku Jamur Tiram, Jantung Pisang dan Sukun

Nataliningsih

Universitas Bandung Raya. Jl. Banten No.11, Batununggal, Kota Bandung, Jawa Barat  
E-Mail. nataliningsih@yahoo.co.id

**Abstrak.** Abon adalah makanan ringan dengan sifat fisik kering, ringan, berserat dan rasanya gurih. Abon nabati adalah abon yang bahan bakunya menggunakan bahan nabati yang banyak mengandung serat, seperti jamur tiram, jantung pisang dan sukun karena banyak mengandung serat. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 3 perlakuan tunggal yaitu bahan baku abon terdiri dari Jamur tiram, jantung pisang dan sukun masing-masing perlakuan di ulang 5 kali. Uji hedonik dilakukan dengan menggunakan 25 panelis agak terlatih, variabel yang di amati meliputi penampilan, aroma, warna, tekstur dan rasa abon nabati yang dihasilkan. Data yang diperoleh di analisis menggunakan uji F yang jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji Tukey. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan bahan baku berpengaruh sangat nyata terhadap karakteristik abon nabati yang dihasilkan meliputi penampilan, aroma, warna, tekstur maupun rasanya. Perlakuan dengan karakteristik terbaik adalah abon nabati dengan bahan baku bunga jantung pisang.

**Kata Kunci:** organoleptik, Abon, Jamur Tiram, Jantung Pisang, Sukun

**Abstract.** Abon is snacks with the physical properties of a dry, soft, fibrous and savory taste. Shredded vegetable is shredded raw materials using plant material that contains a lot of fiber, such as oyster mushrooms, banana and breadfruit because it contains a lot of fiber. This study uses a completely randomized design with 3 single treatments which consists of shredded raw materials from oyster mushrooms, banana and breadfruit each treatment was repeated 5 times. Hedonic test performed using 25 panelists somewhat trained, observed variables include the appearance, aroma, color, texture and flavor shredded vegetable produced. The data obtained were analyzed using the F test were significantly different if followed by Turkey's test. The results showed that the difference in raw material very significant effect on the characteristics of the resulting shredded vegetable covering appearance, aroma, color, texture and taste. Treatment with the best characteristics is shredded vegetable with raw banana flower.

**Keywords:** organoleptic, Shredded, Oyster Mushroom, Heart Banana, Breadfruit

### Pendahuluan

Indonesia merupakan negara dengan dua musim sehingga banyak jenis tanaman yang tumbuh subur yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan. Vegetarian merupakan salah satu gaya hidup dengan hanya mengonsumsi nabati (sayuran maupun buah-buahan), dengan tujuan untuk diet, menjaga kesehatan, detoxifikasi bahkan kecantikan, oleh karena itu banyak masyarakat yang melaksanakan diet ini. Untuk menjaga agar keinginan makan tetap terjaga maka perlu diversifikasi dalam pengolahan bahan nabati tersebut.

Jamur tiram merupakan salah satu jenis sayuran dengan kandungan protein tinggi sering digunakan sebagai bahan baku sayur, sifat jamur tiram adalah mudah rusak, karena kandungan airnya sangat tinggi yaitu 93,7 %, yang berdampak daya simpan sangat pendek yaitu 6-8 jam. Setelah jamur rusak maka dapat menimbulkan aroma busuk yang merupakan hasil peruraian protein, dan tidak dapat dikonsumsi lagi oleh karena itu perlu dilakukan pengolahan.

Bunga jantung pisang kadang-kadang dimanfaatkan sebagai bahan baku sayur, tetapi karena rasanya kurang enak, maka kurang disukai oleh karena itu perlu variasi jenis pengolahan agar dapat memanfaatkan jantung pisang, sedangkan sukun termasuk golongan buah yang ketika masih muda dimanfaatkan sebagai bahan baku sayuran, 1 buah sukun harganya adalah Rp 1.500,- untuk meningkatkan nilai ekonomi sukun perlu dilakukan pengolahan. Abon merupakan salah satu jenis makanan kering yang berserat halus, rasanya gurih yang diolah dengan bahan baku hewani, sehingga bagi orang vegetarian, tidak dapat mengonsumsi abon, oleh karena itu sebagai salah

satu alternatif penanganan pasca panen terhadap produk jamur tiram, jantung pisang maupun sukun yang berserat dapat dicoba diolah menjadi abon nabati yang dapat dikonsumsi oleh orang vegetarian maupun masyarakat luas. Tujuan penelitian ini adalah mengkaji sifat organoleptik abon nabati dengan bahan baku jamur tiram, jantung pisang dan sukun

### Literatur Review

Jamur tiram dapat dijumpai sepanjang tahun, diameter dapat mencapai 5-20 Cm, dengan spora berbentuk batang dengan nama lain *Pleurotus ostreatus*, dengan ciri lain adalah buah berwarna putih hingga krem dan tudungnya berbentuk setengah lingkaran mirip cangkang tiram dengan bagian tengah agak cekung. Kandungan kimia jamur tiram menurut Marlina dan Siregar (2001), per 100 gram adalah energi 367 kalori, protein 10,5-30,4 gr, karbohidrat 56,6 gr, lemak 1,7-2,2 gr, Thiamin 0,20 mg, Riboflavin 4,7-4,9 mg, Niacin 77,2 mg, Ca 314,0 mg, K 3.793,0 mg, P 717,0 mg, Na 837,0 mg, Fe 3,4-18,2 mg.

Bunga pisang yang biasa disebut jantung pisang sangat kompak dan kuat, menurut Suyanti S., dan Achmad Supriyadi, 2004, jenis jantung pisang yang umumnya di jual di pasaran berasal dari jenis pisang kapok, klutuk/batu, dan pisang siam. Kandungan gizi bunga jantung pisang per 100 gram adalah energi 3100 kal, protein 12 gr, lemak 0,3 gr, karbohidrat 71 gr, Ca 0,3 mg, P 0,5 mg, Fe 0,1 mg, Vit A 170,0 mg, Vit B 1 0,05 mg, Vit C 10,0 mg, komponen penting lainnya yang terdapat pada jantung pisang adalah serat pangan yang sangat bermanfaat bagi kesehatan.

Sukun adalah jenis buah dengan beratnya antara 400-1200 gram, dengan kandungan kimia 470-670 kalori, karbohidrat 28,2 gr, lemak 0,3 gr, protein 1,3 gr, vit B 1 0,12 mg, vit B 2 0,05 mg, vit C 21 mg, Ca 21 mg, P 59 mg, Fe 0,4 mg (Pitojo, 1992). Biasanya dikonsumsi dalam bentuk digoreng, atau dikukus. Selanjutnya dikatakan oleh Nigharmanto, 2009, khasiat buah sukun ditinjau dari kesehatan adalah dapat menyembuhkan diabetes. Perbandingan kandungan kimia ke tiga komoditi yang digunakan sebagai bahan baku abon adalah sebagai berikut :

**Tabel 1.**  
Kandungan kimia jamur tiram, jantung pisang dan sukun

| No | Komoditi       | Karbohidrat (gr) | Protein (gr) | Lemak (gr) | Thiamin (mg) | Fe (mg) |
|----|----------------|------------------|--------------|------------|--------------|---------|
| 1  | Jamur tiram    | 56,6             | 30,4         | 2,2        | 0,20         | 3,4     |
| 2  | Jantung pisang | 71               | 12,0         | 0,30       | 0,05         | 10      |
| 3  | Sukun          | 9,2              | 2,0          | 0,7        | 0,12         | -       |

Sumber : DKBM 1999

Abon adalah makanan ringan atau lauk yang siap saji, dibuat dari daging dengan karakteristik kering, ringan renyah dan gurih, disajikan bersama roti atau nasi atau pelengkap kue. Menurut Suryani, 2005, Standar Industri Indonesia untuk abon No 0368-85 adalah lemak (maksimum) 30 %, gula (maksimum) 30 %, protein 20 %, air (maksimum) 9 % dengan aroma, warna dan rasa yang khas abon.

Uji organoleptik adalah salah satu cara menguji atribut mutu makanan, pengujian dilakukan oleh panelis dengan menggunakan panca indera sebagai alat sensoris. Atribut mutu makanan yang diuji meliputi sifat karakteristik dari masing-masing makanan seperti penampilan, aroma, tekstur, warna, kekentalan, rasa dan lain sebagainya. Uji hedonik atau uji kesukaan dilakukan dengan menilai berdasarkan kesukaan panelis, yang kemudian hasilnya ditabulasi untuk ditindak lanjuti dengan analisis statistik ( Bambang Kartika, 2004).

## Metode penelitian

Penelitian ini menggunakan rancangan dasar Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan jenis bahan baku yang digunakan yaitu A = abon nabati dengan bahan baku jamur tiram, B = abon nabati dengan bahan baku jantung pisang dan C = abon nabati dengan bahan baku sukun. Uji yang dilakukan adalah uji organoleptik dengan menggunakan uji hedonik dengan 25 panelis agak terlatih yaitu para mahasiswa yang telah mengambil mata kuliah Uji organoleptik. Kriteria yang digunakan dalam uji organoleptik ada 5 yaitu sangat suka nilai 5, suka nilai 4, cukup suka nilai 3, kurang suka nilai 2 dan tidak suka nilainya 1.

Data yang diambil yaitu penampilan abon, warna abon, aroma abon, tekstur abon dan rasa abon nabati, data yang diperoleh di analisis menggunakan uji F yang jika terjadi perbedaan yang signifikan dilanjutkan dengan dengan uji Tukey (Tukey test).

## Hasil dan Pembahasan

### a. Penampilan Abon Nabati

Penampilan merupakan salah satu daya tarik dari suatu makanan, jika penampilannya menarik maka orang akan tertarik untuk mengkonsumsi. Penampilan merupakan kumpulan beberapa atribut yang nampak, penampilan secara keseluruhan pada abon ini adalah perpaduan antara warna dan serat yaitu warna kecoklatan dengan serat campuran lembut dan agak kasar. Hasil analisis statistik terhadap nilai penampilan abon nabati adalah sebagai berikut

**Tabel 2.**  
Anova terhadap penampilan abon nabati

| Sumber of variance | Derajat bebas | JK    | KT     | F hitung   | F tabel                  |
|--------------------|---------------|-------|--------|------------|--------------------------|
| Perlakuan          | 2             | 80,64 | 40,32  | 206,7692** | 5 % = 3,19<br>1 % = 5,16 |
| Panelis            | 24            | 4,88  | 0,2033 | 1,0426     |                          |
| Eror               | 48            | 9,36  | 0,195  |            |                          |
| Total              | 74            | 94,88 | 1,282  |            |                          |

Keterangan \*\* berbeda sangat nyata

Berdasarkan hasil analisis statistik menunjukkan bahwa perbedaan bahan baku berpengaruh sangat nyata terhadap penampilan abon yang dihasilkan. Rata-rata nilai yang diperoleh, untuk abon nabati dengan bahan baku jamur tiram adalah 4,44 (suka), abon dengan bahan baku jantung pisang adalah 4,92 (sangat suka) dan abon dengan bahan baku sukun mendapatkan rata-rata nilai 2,52 (cukup suka). Berdasarkan pengamatan penampilan abon jantung pisang mirip dengan abon daging.

Abon yang berbahan baku jantung pisang mempunyai penampilan secara keseluruhan seperti abon sapi, bentuk serat jantung pisang mirip serat daging sapi, warna kemerahan seperti daging sapi sehingga panelis menyatakan sangat suka dengan penampilan abon jantung pisang. Abon jamur seratnya hampir seperti serat abon sapi tetapi warnanya kurang merah sehingga penampilannya kurang menarik dibanding abon jantung pisang. Pada abon sukun baik serat maupun warnanya tidak mirip abon daging sapi, yaitu seratnya pendek dan warnanya kuning sehingga penampilannya dinilai cukup suka oleh panelis. Uji lanjut yang dilakukan adalah uji Tukey

**Tabel 3.**

Hasil uji Tukey terhadap nilai penampilan abon nabati

| Student Error<br>0,0883 | LSD<br>0,3011 | A = abon sukun<br>2,32 | B= Jamur tiram<br>4,44   | C= jantung pisang<br>4,92 |
|-------------------------|---------------|------------------------|--|---------------------------|
| A - B = 1,92 > 0,3011   |               | Berbeda nyata          | Penampilan abon sukun berbeda nyata dengan abon jamur tiram          |                           |
| A - C = 2,4 > 0,3011    |               | Berbeda nyata          | Penampilan abon sukun berbeda nyata dengan abon jantung pisang       |                           |
| B - C = 0,48 > 0,3011   |               | Berbeda nyata          | Penampilan abon jamur tiram berbeda nyata dengan abon jantung pisang |                           |

Dari tabel diatas menunjukkan bahwa berdasarkan variabel penampilan menunjukkan bahwa penampilan ketiga jenis abon nabati tersebut adalah berbeda nyata satu sama lain, hal ini terjadi karena bahan baku yang digunakan mempunyai struktur serat, dan kandungan kimia yang berbeda sehingga setelah di olah dengan perlakuan yang sama tetap menghasilkan penampilan yang berbeda, dari ketiga jenis abon nabati tersebut yang sangat di sukai panelis adalah abon jantung pisang.

**b. Warna Abon Nabati**

Warna merupakan salah satu atribut mutu suatu makanan yang menentukan daya tarik dari makanan tersebut, pada abon warna yang menarik adalah warna merah kecoklatan seperti abon daging sapi, disini persepsi panelis, warna abon yang disukai adalah warna merah kecoklatan tersebut yang merupakan dampak terjadinya browning non enzimatis yang terjadi karena proses pengolahan. Hasil analisis statistik terhadap warna abon nabati adalah sebagai berikut

**Tabel 4.**

Anova terhadap warna abon nabati

| Sumber of variance | Derajat bebas | JK    | KT     | F hitung | F tabel                  |
|--------------------|---------------|-------|--------|----------|--------------------------|
| Perlakuan          | 2             | 3,84  | 1,92   | 7,5799** | 5 % = 3,19<br>1 % = 5,16 |
| Panelis            | 24            | 1,12  | 0,0467 | 0,1843   |                          |
| Eror               | 48            | 12,16 | 0,2533 |          |                          |
| Total              | 74            | 17,12 |        |          |                          |

Keterangan \*\* berbeda sangat nyata

Dari hasil analisis statistik menunjukkan bahwa perbedaan bahan baku menghasilkan warna abon yang berbeda sangat nyata dengan perincian warna abon jamur tiram mendapatkan nilai 3,96 (suka), abon jantung pisang 4,44 (sangat suka) dan abon sukun 4,44 (sangat suka). Hal ini menunjukkan bahwa pengaruh bahan baku menghasilkan warna abon yang berbeda sangat nyata, warna abon jamur tiram adalah coklat, abon jantung pisang berwarna merah kecoklatan dan warna abon sukun adalah kuning kecoklatan. Warna abon jantung pisang mirip abon daging sapi sedangkan warna abon sukun mirip abon ayam, dan warna tersebut sangat disukai konsumen. Hal ini terjadi karena kandungan karbohidrat jantung pisang maupun sukun lebih tinggi dibanding karbohidrat jamur tiram, dan selama proses pengolahan karbohidrat akan mengalami proses maillard yang menghasilkan warna

kecoklatan, warna kecoklatan juga diperoleh karena reaksi browning non enzimatis maupun karamelisasi. Uji Tukey terhadap nilai kesukaan warna abon nabati adalah sebagai berikut :

**Tabel 5.**  
Hasil uji Tukey terhadap nilai warna abon nabati

| Student Error<br>0,1005 | LSD<br>0,3432 | A = Jamur tiram<br>3,46 | B= Jantung pisang<br>4,44                                       | C= sukun<br>4,44 |
|-------------------------|---------------|-------------------------|---|------------------|
| A - B = 0,48 > 0,3432   |               | Berbeda nyata           | Warna abon Jamur tiram berbeda nyata dengan abon jantung pisang |                  |
| A - C = 0,48 > 0,3432   |               | Berbeda nyata           | Warna abon jamur tiram berbeda nyata dengan abon sukun          |                  |
| B - C = 0 < 0,3432      |               | Tidak berbeda nyata     | Warna abon jantung pisang tidak berbeda nyata dengan abon sukun |                  |

Hasil analisis uji Tukey menunjukkan warna abon jamur tiram berbeda nyata dengan warna abon jantung pisang maupun sukun, tetapi warna abon jantung pisang tidak berbeda nilainya dengan warna abon sukun, hal ini terjadi karena pada umumnya panelis telah mengenal abon daging sapi maupun abon daging ayam sehingga ketika melakukan penilaian terhadap abon nabati, maka warna yang mirip dengan salah satu abon yang telah mereka kenali maka akan mudah terdeteksi.

**c. Aroma Abon Nabati**

Aroma merupakan salah satu atribut mutu yang dinilai yang mempengaruhi keinginan untuk mengkonsumsi suatu makanan. Untuk mengidentifikasi aroma menggunakan indera penciuman atau hidung, sehingga ketika sel olfaktorik dalam hidung terkena aroma makanan maka akan memberi menstimulus ke otak dan otak akan memberi respon untuk ingin atau tidak ingin mengkonsumsi sehingga aroma ini berperan sangat penting dalam penilaian organoleptik. Hasil analisis statistik terhadap aroma abon nabati adalah sebagai berikut :

**Tabel 6.**  
Anova terhadap aroma abon nabati

| Sumber of variance | Derajat bebas | JK      | KT     | F hitung  | F tabel                  |
|--------------------|---------------|---------|--------|-----------|--------------------------|
| Perlakuan          | 2             | 5,5467  | 2,7731 | 38,0920** | 5 % = 3,19<br>1 % = 5,16 |
| Panelis            | 24            | 4,1466  | 0,1728 | 2,3736    |                          |
| Eror               | 48            | 3,4934  | 0,0728 |           |                          |
| Total              | 74            | 13,1867 |        |           |                          |

Keterangan \*\* berbeda sangat nyata

Berdasarkan analisis statistik menunjukkan bahwa perbedaan bahan baku berpengaruh sangat nyata terhadap aroma abon nabati yang dihasilkan, hal ini terjadi karena setiap bahan makanan mempunyai kandungan unsur kimia yang berbeda, penentu aroma pada makanan adalah gugus ester. Kandungan protein dari bahan baku menentukan pula aroma makanan yang dihasilkan, kandungan protein tertinggi terdapat pada jamur sehingga aroma abon jamur yang paling disukai. Rataan nilai aroma abon nabati secara keseluruhan adalah abon jamur timur memperoleh nilai 3,12 (cukup suka), abon jantung pisang nilai 2,48 (kurang suka) dan abon sukun nilai 2,64 (cukup suka). Protein mengandung unsur S (belerang) yang dalam

pengolahan akan menguap dan membawa aroma dari hasil olahan, semakin tinggi kandungan protein ini maka aroma makanan semakin mudah dideteksi. Hasil uji Tukey terhadap nilai aroma abon nabati adalah sebagai berikut :

**Tabel 7.**  
Hasil uji Tukey terhadap nilai warna abon nabati

| Student Error<br>0,0539 | LSD<br>0,1840 | A = Jantung<br>pisang 2,48 | B= Sukun<br>2,64  | C= jamur tiram<br>3,12 |
|-------------------------|---------------|----------------------------|---|------------------------|
| A - B = 0,16 < 0,1840   |               | Tidak berbeda nyata        | Aroma abon jantung pisang tidak berbeda nyata dengan abon sukun |                        |
| A - C = 0,64 > 0,1840   |               | Berbeda nyata              | Aroma abon jantung pisang berbeda nyata dengan abon jamur tiram |                        |
| B - C = 0,48 > 0,1840   |               | Berbeda nyata              | Aroma abon sukun berbeda nyata dengan abon jamur tiram          |                        |

Dari analisis diatas menunjukkan bahwa aroma abon jantung pisang dan abon sukun adalah sama tetapi berbeda dengan abon jamur tiram. Hal ini terjadi karena bahan baku jamur tiram mengandung protein yang sangat tinggi yang menghasilkan aroma yang enak setelah diolah menjadi abon, karena abon nabati pun diolah dari bahan baku yang kandungan proteinnya tinggi.

#### d. Tekstur Abon Nabati

Tekstur merupakan salah satu atribut mutu makanan yang menentukan kesukaan, unsur yang menentukan tekstur abon adalah serat dari bahan baku, berdasar bahan baku, yang telah terlihat mempunyai serat yang baik adalah jamur tiram, mempunyai serat yang panjang, kasar dan teratur, pada bunga jantung pisang seratnya panjang dan halus sedangkan pada sukun kurang berserat. Hasil analisis statistik terhadap tekstur abon nabati adalah :

**Tabel 8.**  
Anova terhadap tekstur abon nabati

| Sumber of variance | Derajat bebas | JK      | KT      | F hitung   | F tabel                  |
|--------------------|---------------|---------|---------|------------|--------------------------|
| Perlakuan          | 2             | 58,4287 | 29,2134 | 437,3263** | 5 % = 3,19<br>1 % = 5,16 |
| Panelis            | 24            | 11,8533 | 0,4939  | 7,3937     |                          |
| Eror               | 48            | 3,2067  | 0,0668  |            |                          |
| Total              | 74            | 74,1867 |         |            |                          |

Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa perbedaan bahan baku berpengaruh sangat nyata terhadap tekstur abon yang dihasilkan, panelis lebih menyukai abon nabati yang teksturnya mirip dengan tekstur abon daging sapi, artinya teksturnya mudah diraba dan dirasakan, pada pengolahan abon nabati ini, bahan baku yang mempunyai tekstur yang jelas adalah jamur tiram, sehingga mudah disuwir-suwir untuk mengecilkan ukurannya sehingga mirip abon daging sapi. Kandungan serat bahan baku ini berhubungan erat dengan kandungan karbohidrat, dalam bentuk selulosa maupun hemiselulosa, yaitu terdapat pada jamur tiram dan jantung pisang. Sedangkan pada sukun, karbohidrat terdapat dalam bentuk pati, dan serat yang lembut, sehingga terlihat seperti serat yang hancur setelah di olah. Hasil uji Tukey terhadap nilai aroma abon nabati adalah sebagai berikut :

**Tabel 9.**  
Hasil uji Tukey terhadap nilai tekstur abon nabati

| Student Error<br>0,1635 | LSD<br>0,5574 | A = sukun<br>2,52   | B= jantung pisang<br>4,16   | C= jamur tiram<br>4,56 |
|-------------------------|---------------|---------------------|---|------------------------|
| A - B = 1,64 > 0,5574   |               | Berbeda nyata       | Tekstur abon sukun berbeda dengan abon jantung pisang             |                        |
| A - C = 2,04 > 0,5574   |               | Berbeda nyata       | Tekstur abon sukun berbeda dengan abon jamur tiram                |                        |
| B - C = 0,4 < 0,5574    |               | Tidak berbeda nyata | Tekstur abon jantung pisang tidak berbeda dengan abon jamur tiram |                        |

Hasil uji Tukey menunjukkan tekstur abon sukun berbeda dengan abon jamur tiram dan jantung pisang, sedangkan tekstur abon jamur tiram tidak berbeda dengan abon jantung pisang. Hal ini terjadi karena serat jamur tiram hampir sama dengan jantung pisang yaitu berserat panjang, mirip daging sapi, sehingga hasil olahan abon mempunyai serat yang bertekstur sangat disukai oleh panelis.

Buah sukun seratnya sangat halus seperti benang sehingga ketika di olah seratnya hancur sehingga tekstur abon kurang baik, pada pengolahan abon unsur serat sangat penting dalam pembentukan tekstur abon, karena ciri abon adalah berserat, gurih, kering sehingga dapat disimpan untuk jangka panjang sebagai salah satu cara memperpanjang daya simpan produk hasil pertanian. Buah sukun yang saat mentah teksturnya berserat, ternyata seratnya mudah hancur saat diolah, dan menghasilkan abon dengan tekstur serat yang sangat halus.

**e. Rasa Abon Nabati**

Rasa merupakan atribut mutu yang dideteksi pada proses pengolahan abon nabati. Rasa khas abon adalah gurih, pedas atau asin. Dalam penelitian ini atribut rasa abon belum diberi perlakuan sehingga rasa abon yang diharapkan adalah gurih seperti abon daging . Hasil analisis statistik terhadap rasa abon nabati adalah sebagai berikut :

**Tabel 10.**  
Anova terhadap rasa abon nabati

| Sumber of variance | Derajat bebas | JK      | KT      | F hitung | F tabel                  |
|--------------------|---------------|---------|---------|----------|--------------------------|
| Perlakuan          | 2             | 102,907 | 51,4535 | 229,49** | 5 % = 3,19<br>1 % = 5,16 |
| Panelis            | 24            | 7,003   | 0,2918  | 1,3015   |                          |
| Eror               | 48            | 10,76   | 0,2242  |          |                          |
| Total              | 74            | 120,67  |         |          |                          |

Keterangan \*\* berbeda sangat nyata

Berdasarkan analisis statistik menunjukkan bahwa bahan baku berpengaruh sangat nyata terhadap rasa abon yang dihasilkan, hasil penilaian panelis menunjukkan nilai abon sukun adalah 3,56 (suka), abon jamur tiram nilai 4,56 (sangat suka) dan abon jantung pisang nilai 4,68 (sangat suka). Hal ini terjadi karena pada buah sukun unsur kimia utamanya adalah karbohidrat yang dalam pengolahan dipecah menjadi gula sederhana yang rasanya manis, jamur tiram dan bunga jantung pisang unsur utamanya adalah protein yang dalam pengolahan dipecah menjadi asam amino yang rasanya gurih . Uji lanjut yang dilakukan dengan hasil uji Tukey terhadap nilai rasa abon nabati adalah sebagai berikut :

Tabel 11.

Hasil uji Tukey terhadap nilai rasa abon nabati

| Student Error<br>0,0946 | LSD<br>0,3229 | A = sukun<br>3,56   | B= jamur tiram<br>4,56  | C= jantung pisang<br>4,68 |
|-------------------------|---------------|---------------------|---|---------------------------|
| A - B = $1 > 0,3229$    |               | Berbeda nyata       | Rasa abon sukun berbeda nyata dengan abon jamur tiram           |                           |
| A - C = $1,12 > 0,3229$ |               | Berbeda nyata       | Rasa abon sukun berbeda dengan abon jantung pisang              |                           |
| B - C = $0,12 < 0,3229$ |               | Tidak berbeda nyata | Rasa abon jamur tiram tidak berbeda dengan abon jantung pisang. |                           |

Hasil uji Tukey menunjukkan bahwa rasa abon jamur tiram adalah sama dengan abon jantung pisang tetapi berbeda dengan rasa abon sukun. Rasa abon sukun cenderung manis sedangkan abon jamur tiram dan jantung pisang adalah gurih. Perlakuan pemberian bumbu dengan jenis dan jumlah yang sama, maka berbeda rasa terutama berasal dari bahan kimia bahan baku yang diolah menjadi abon.

#### Simpulan dan Saran

Simpulan dari penelitian ini adalah bahan baku berpengaruh sangat nyata terhadap karakteristik abon yang dihasilkan meliputi penampilan, warna, tekstur, aroma dan rasa abon. Abon nabati yang mempunyai karakteristik terbaik adalah abon jantung pisang dengan total nilai 20,68 dan rata-rata 4,13 kategori suka. Saran yang disampaikan adalah melakukan penelitian lebih lanjut berkaitan dengan cara pengemasan dan penyimpanannya untuk memperpanjang daya simpan produk abon nabati.

#### Daftar Pustaka

- Bambang Kartika, 2004. *Pengujian Inderawi*. Jogjakarta : PAU UGM
- Marlina dan Siregar, 2001. *Budidaya Jamur Tiram*, Yogyakarta : Kanisius
- Nigharmanto, 2009. *Khasiat dan resep Buah Sukun untuk Penderita DM*, www.Nigharmanto.com
- Pitojo S., 1992. *Budidaya Sukun* : Yogyakarta : Kanisius
- Suryani, 2005. *Membuat Aneka Abon*, Jakarta : Penebar Swadaya.
- Suyanti S., dan Achmad S. 2004. *Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prostek Pasar*.