

SKRIPSI

PENGARUH KONSENTRASI BUAH NANGKA (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) DAN KRIM SANTAN TERHADAP KARAKTERISTIK ABON BUAH NANGKA

THE EFFECT OF JACKFRUIT (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) CONCENTRATION AND COCONUT CREAM ON THE CHARACTERISTICS OF JACKFRUIT FLOSS



**Nisrina Nabilah
05031181722003**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2021**

SUMMARY

Nisrina Nabilah. *The Effect of Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) Concentration and Coconut Cream on Characteristics of Jackfruit Floss* (Supervised By **BASUNI HAMZAH**)

This experiment used a complete random factors plan (CRFP) with two-factor treatment and three times repetition to determined the influence of increased jackfruit and coconut cream concentration on the creation of jackfruit floss. Concentrations of jackfruit were factor A (35 percent and 45 percent). Coconut cream concentrations were factor B (5 percent , 8 percent , and 11 percent). The parameter observed was physical characteristics (color L^ , a^* , b^*), chemical characteristics (water content, ash content, fat content, and protein content), and sensory characteristics (hedonic appearances test, taste, texture, and scent). The results of the research stated that the interaction of increasing the concentration of jackfruit and the concentration of coconut cream had a significant effect on physical characteristics (color lightness (L^*), redness (a^*), and yellowness (b^*)). The addition of jackfruit concentration significantly affected the physical characteristics (redness (a^*) and yellowness (b^*)). The addition of coconut cream concentration significantly affected the chemical characteristics (ash content). The interaction of increasing the concentration of jackfruit and the concentration of coconut cream had a significant effect on the sensory characteristics (appearance, texture, and aroma) of shredded jackfruit. A_2B_2 treatment (45% jackfruit and 8% coconut cream) was the best treatment based on the highest hedonic test score (appearance 3,2; texture 3,28; aroma 2,92) and color physical characteristics 42,41 L^* ; 2.85 a^* ; 11.69 b^* ; 7.19% water content; 2.26% ash content; 23.13% fat content; 19.89% protein content.*

Keyword : *Jackfruit, coconut cream, floss.*

RINGKASAN

Nisrina Nabilah. Pengaruh Konsentrasi Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) dan Krim Santan terhadap Karakteristik Abon Buah Nangka (Supervised by **BASUNI HAMZAH**)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi buah nangka dan krim santan pada pembuatan abon buah nangka, penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RALF) dengan dua faktor perlakuan dan diulang sebanyak tiga kali. Faktor A merupakan konsentrasi buah nangka (35% dan 45%). Faktor B merupakan konsentrasi krim santan (5%, 8%, dan 11%). Parameter yang diamati yaitu karakteristik fisik (warna L^* , a^* , b^*), karakteristik kimia (kadar air, kadar abu, kadar lemak, dan kadar protein), serta karakteristik sensoris (uji hedonik kenampakan, rasa, tekstur, dan aroma). Hasil penelitian menyatakan bahwa interaksi penambahan konsentrasi buah nangka dan konsentrasi krim santan berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik (warna *lightness* (L^*), *redness* (a^*), dan *yellowness* (b^*)). Penambahan konsentrasi buah nangka berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik (warna *redness* (a^*) dan *yellowness* (b^*)). Penambahan konsentrasi krim santan berpengaruh nyata terhadap karakteristik kimia (kadar abu). Interaksi penambahan konsentrasi buah nangka dan konsentrasi krim santan berpengaruh nyata terhadap karakteristik sensoris (kenampakan, tekstur, dan aroma) abon nangka. Perlakuan A_2B_2 (buah nangka 45% dan krim santan 8%) merupakan perlakuan terbaik berdasarkan skor tertinggi uji hedonik (kenampakan 3,2; tekstur 3,28; aroma 2,92) dan karakteristik fisik warna 42,41 L^* ; 2,85 a^* ; 11,69 b^* ; 7,19% kadar air; 2,26% kadar abu; 23,13% kadar lemak; 19,89% kadar protein.

Kata kunci : buah nangka, krim santan, abon

SKRIPSI

PENGARUH KONSENTRASI BUAH NANGKA (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) DAN KRIM SANTAN TERHADAP KARAKTERISTIK ABON BUAH NANGKA

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian pada
Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya



Nisrina Nabilah
05031181722003

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH PENGGUNAAN BUAH NANGKA (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) DAN KRIM SANTAN TERHADAP KARAKTERISTIK ABON NANGKA

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Teknologi Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

Nisrina Nabilah
05031181722003

Palembang, September 2021
Pembimbing I

Prof. Dr. Ir. Basuni Hamzah, M. Sc.
NIP. 195306121980031005

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Ir. Muslim, M. Agr.
NIP. 196412291990011

Skripsi dengan judul "Pengaruh Konsentrasi Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) dan Krim Santan terhadap Karakteristik Abon Buah Nangka" oleh Nisrina Nabilah yang telah dipertahankan dihadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 11 Agustus 2021 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan komisi penguji.

Komisi Penguji

1. Prof Dr. Ir. Basuni Hamzah, M. Sc.
NIP. 195300121980031005

Ketua panitia ujian (.....)

2. Dr. Ir. Gatot Privanto, M. S.
NIP. 196005291984031004

Penguji

Indralaya, September 2021

Mengetahui,
Ketua Jurusan
Teknologi Pertanian



Dr. Ir. Edward Saleh, M. S.
NIP. 196208011988031002

Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian

Dr. Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M. P.
NIP. 196305101987012001

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nisrina Nabilah

NIM : 05031181722003

Judul : **Pengaruh Konsentrasi Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) dan Krim Santan terhadap Karakteristik Abon Buah Nangka**

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam skripsi ini merupakan hasil survei atau pengamatan saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Palembang, September 2021



Nisrina Nabilah

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 16 Oktober 1999 di Tangerang Banten. Penulis merupakan anak keempat dari empat bersaudara. Anak perempuan dari bapak Suharyanto dan ibu Eni Fitriani.

Penulis telah menyelesaikan pendidikan taman kanak-kanak pada tahun 2005 di Tk. Aisyiyah Bustanul Athfal, sekolah dasar pada tahun 2011 di SD Negeri 33 Lahat, sekolah menengah pertama pada tahun 2014 di SMP Negeri 5 Lahat dan sekolah menengah atas pada tahun 2017 di SMA Negeri 2 Lahat. Penulis tercatat sebagai mahasiswa aktif di Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya pada tahun 2017 melalui Seleksi Nasional Mahasiswa Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN).

Penulis pernah tercatat sebagai asisten di Laboratorium Kimia Hasil Pertanian sebagai asisten praktikum mata kuliah pengetahuan bahan pada tahun 2019/2020 di Universitas Sriwijaya. Penulis mengikuti organisasi Himpunan Mahasiswa Teknologi Pertanian Universitas Sriwijaya pada tahun 2019 sebagai anggota. Penulis telah melaksanakan Magang di PT Perkebunan Nusantara VII unit Pagar Alam, Sumatera Selatan pada bulan Oktober 2020 dan Praktek Lapangan (PL) di Pabrik Tahu Bandar Agung Lahat, Sumatera Selatan pada bulan Oktober 2020.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabil'alamin, puji dan syukur kehadiran Allah SWT. atas rahmat serta karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan skripsi ini. Shalawat semoga selalu tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW, keluarga dan para sahabatnya. Skripsi ini tidak terlepas dari pihak yang telah membantu, memberi bimbingan, dukungan dan doa. Sehingga pada kesempatan ini, penulis sampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Ketua dan Sekretaris Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
3. Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
4. Bapak Prof. Dr. Ir Basuni Hamzah M. Sc. sebagai pembimbing akademik, pembimbing praktik lapangan dan pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu, memberikan arahan, nasihat.
5. Bapak Dr. Ir. Gatot Priyanto, M. S. sebagai dosen pembahas dan penguji yang telah menyempatkan, memberi bimbingan, nasihat, saran, dan motivasi kepada penulis.
6. Bapak dan Ibu dosen Jurusan Teknologi Pertanian yang telah mendidik, membagi ilmu dan motivasi.
7. Staf Administrasi akademik Jurusan Teknologi Pertanian (Kak Jhon, Mbak Desi, Mbak Siska, dan Mbak Nike) dan Staf Laboratorium Jurusan Teknologi Pertanian (Mbak Hafsah, Mbak Elsa, Mbak Lisma dan Mbak Tika) atas semua bantuan dukungan dan arahan yang diberikan.
8. Kedua orang tuaku, Papaku Suharyanto dan Mamaku Eni Firiani paling kucintai, kusayangi dan sangat kurindukan. Terima kasih atas doa yang selalu menyertai, motivasi, dan pembelajar hidup selama ini. Semoga mama papa tenang dan Bahagia di Surga Allah SWT.

9. Saudari-saudari kandungku, mbak Annisa Hamdillah, mbak Rozalia Fatimah, dan mbak Fairus Sabrina yang tidak pernah berhenti memberi rangkulan jauh, semangat, motivasi, yang selalu menjadi pendengarku, memberikan saran terbaik, dan tidak pernah berhenti menguatkanku.
10. Adik mama yang saying kusayangi dengan panggilan ibu Oktidiana yang tidak pernah berhenti memberiku motivasi, ikhlas merawatku, dan selalu memberikan yang terbaik untukku.
11. Keponakan tersayang, Muhammad Sholahuddin Azzam, Aisyah Salsabila Khoirunnisa, Gaza Umar Nugraha, dan Hilya Alifa Nugraha, yang telah memberi semangat melalui senyuman kalian.
12. Keluarga besar yang tidak bisa disebutkan satu per satu, terima kasih atas dukungan, semangat, dan motivasi yang telah diberikan.
13. Teman dekatku, Usman Riandi beserta keluarga yang selalu mendukung, menyemangati, memberi bantuan dengan ikhlas, dan mendengarkan keluhanku.
14. Sahabatku Dinda Tiara Fadila, Bella Yolanda, Feren Aulia Utari, dan Mentari Damayanti yang telah merangkul, memberikan semangat, mendengarkan cerita, dan selalu memberikan motivasi.
15. Teman-temanku Laila Septa Utami, Nurbaya Ningsih, Ayu Fitriani, Dania Miranti serta semua pihak yang tidak sempat disebutkan satu persatu, terima kasih telah membantu selama penulisan laporan penelitian kepada penulis.

Penulis berharap laporan ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca. Penulis menyadari bahwa masih banyak ketidaksempurnaan dalam penyusunan laporan skripsi ini. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan.

Palembang, September 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	4
1.3. Hipotesis.....	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Abon.....	5
2.2. Proses Produksi Abon	7
2.2.1. Perebusan Daging	7
2.2.2. Penumbukan Daging.....	7
2.2.3. Pencampuran Bumbu	8
2.2.4. Pemasakan dengan Santan	8
2.2.5. Penggorengan.....	9
2.3. Bahan-Bahan Pengolahan Abon Nabati.....	9
2.3.1. Nangka	10
2.3.2. Bumbu Abon.....	12
2.3.3. Santan.....	13
2.3.4. Kaldu Tulang Sapi	15
BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN.....	17
3.1. Tempat dan Waktu	17
3.2. Alat dan Bahan.....	17
3.3. Metode Penelitian	17
3.4. Analisa Data	18
3.4.1. Analisis Statistik Parametrik.....	18

3.4.2. Analisis Statistik Non Parametrik	20
3.5. Cara Kerja	22
3.5.1. Pembuatan Kaldu Tulang Sapi.....	22
3.5.2. Pembuatan Krim Santan	23
3.5.3. Pembuatan Abon Nangka	23
3.6. Parameter.....	24
3.6.1. Karakteristik Fisik.....	24
3.6.1.1. Warna.....	24
3.6.2. Karakteristik Kimia.....	24
3.6.2.1. Kadar Air	24
3.6.2.2. Kadar Abu.....	25
3.6.2.3. Kadar Lemak.....	25
3.6.2.4. Kadar Protein	26
3.6.3. Karakteristik Sensoris	27
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
4.1. Karakteristik Fisik.....	29
4.1.1. Warna.....	29
4.1.1.1. <i>Lightness</i> (L*)	29
4.1.1.2. <i>Redness</i> (a*).....	31
4.1.1.3. <i>Yellowness</i> (b*)	34
4.2. Karakteristik Kimia.....	37
4.2.1. Kadar Air	37
4.2.2. Kadar Abu.....	39
4.2.3. Kadar Lemak.....	40
4.2.4. Kadar Protein	41
4.3. Karakteristik Sensoris	42
4.3.1. Kenampakan	42
4.3.2. Rasa.....	44
4.3.3. Tekstur	46
4.3.4. Aroma	48

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	50
5.1. Kesimpulan	50
5.2. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	56

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Nangka masak	12
Gambar 2.2. Krim dan skim santan.....	14
Gambar 4.1. Nilai <i>lightness</i> (L^*) rerata abon nangka	30
Gambar 4.2. Nilai <i>redness</i> (a^*) rerata abon nangka.....	32
Gambar 4.3. Nilai <i>yellowness</i> (b^*) rerata abon nangka	35
Gambar 4.4. Nilai kadar air (ka) abon nangka	38
Gambar 4.5. Nilai kadar abu abon nangka.....	39
Gambar 4.6. Skor kenampakan abon nangka.....	43
Gambar 4.7. Skor kesukaan rasa abon nangka.....	45
Gambar 4.8. Skor kesukaan tekstur abon nangka	46
Gambar 4.9. Skor kesukaan aroma abon nangka	48

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Syarat mutu abon	6
Tabel 2.2. Kandungan nutrisi nangka masak per 100g	11
Tabel 2.3. Kandungan zat gizi santan per 100g BDD.....	15
Tabel 3.1. Daftar analisis keragaman Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial.....	19
Tabel 4.1. Uji lanjut BNJ taraf 5% pengaruh interaksi buah nangka dan santan terhadap <i>lightness</i> abon nangka.....	30
Tabel 4.2. Uji lanjut BNJ taraf 5% pengaruh buah nangka terhadap <i>redness</i> abon nangka.....	32
Tabel 4.3. Uji lanjut BNJ taraf 5% pengaruh konsentrasi buah nangka dan krim santan terhadap <i>redness</i> abon nangka.....	33
Tabel 4.4. Uji lanjut BNJ taraf 5% pengaruh buah nangka terhadap <i>yellowness</i> abon nangka.....	35
Tabel 4.5. Uji lanjut BNJ taraf 5% pengaruh konsentrasi buah nangka dan krim santan terhadap <i>yellowness</i> abon nangka.....	36
Tabel 4.6. Uji lanjut BNJ taraf 5% pengaruh krim santan terhadap kadar abu abon nangka.....	40
Tabel 4.7. Uji lanjut <i>Friedman-Conover</i> taraf 5% penerimaan terhadap kenampakan abon nangka.....	44
Tabel 4.8. Uji lanjut <i>Friedman-Conover</i> taraf 5% penerimaan terhadap tekstur abon nangka.....	47
Tabel 4.9. Uji lanjut <i>Friedman-Conover</i> taraf 5% penerimaan terhadap aroma abon nangka.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Diagram alir pembuatan kaldu tulang sapi.....	57
Lampiran 2. Diagram alir pembuatan krim santan.....	58
Lampiran 3. Diagram alir pembuatan abon angka.....	59
Lampiran 4. Formulasi abon angka.....	60
Lampiran 5. Lembar kuisisioner uji sensoris.....	61
Lampiran 6. Foto abon angka.....	62
Lampiran 7. Analisa <i>lightness</i> (L^*) abon angka.....	63
Lampiran 8. Analisa <i>redness</i> (a^*) abon angka.....	67
Lampiran 9. Analisa <i>yellowness</i> (b^*) abon angka.....	71
Lampiran 10. Analisa kadar air abon angka.....	75
Lampiran 11. Analisa kadar abu abon angka.....	78
Lampiran 12. Analisa kadar lemak abon angka.....	82
Lampiran 13. Analisa kadar protein abon angka.....	83
Lampiran 14. Uji hedonik kenampakan abon angka.....	84
Lampiran 15. Uji hedonik rasa abon angka.....	86
Lampiran 16. Uji hedonik tekstur abon angka.....	88
Lampiran 17. Uji hedonik aroma abon angka.....	90

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Abon (*meat floss*) merupakan produk pangan yang dibuat menggunakan bahan dasar daging sapi, domba, ayam, maupun ikan. Menurut SNI 01-37-1995, abon merupakan produk kering terbuat dari daging yang disuwir kemudian dibumbui dengan rempah-rempah, dan digoreng. Produk ini merupakan diversifikasi pangan yang ditujukan untuk memperpanjang masa simpan daging dengan melewati beberapa tahapan pengolahan. Abon diolah melalui beberapa tahapan seperti pemasakan daging, penumbukan daging, penumisan bumbu, penggorengan daging bersama bumbu, serta pengepresan produk akhir sehingga menghasilkan abon yang kering. Produk ini memiliki kelembaban pada tingkat menengah yaitu 20%. Nigeria Utara biasanya memproduksi abon sapi dengan menggunakan daging sapi bagian otot paha. Biasanya sapi yang digunakan di negara tersebut yaitu sapi jantan (Omojola *et al.*, 2014). Penggunaan bahan dasar pada pembuatan abon diperlukan bahan yang memiliki tekstur berserat sehingga dapat menghasilkan abon yang tipis seperti benang. Karakteristik tekstur daging sapi dan ayam sangat cocok digunakan pada pengolahan daging karena memiliki tekstur yang berserat seperti benang.

Abon biasanya dikonsumsi sebagai camilan maupun lauk pendamping dalam makanan sehari-hari. Produk ini memiliki bobot yang ringan, mudah dikemas, praktis untuk dikonsumsi sehingga mudah dibawa untuk berpergian maupun piknik bersama keluarga. Dewasa ini produk praktis lebih banyak disukai masyarakat dibanding dengan produk yang perlu diolah terlebih dahulu. Produk berbasis daging ini termasuk produk yang cukup digemari oleh kalangan masyarakat termasuk abon terutama wanita karir sekaligus ibu rumah tangga. Jenis abon yang cukup populer dikalangan masyarakat biasanya terbuat dari daging sapi atau daging ayam. Jangka waktu penyimpanan abon juga terbilang cukup panjang sebagai produk berbasis daging. Pasalnya, produk hewani memiliki umur simpan yang relative lebih singkat

dibandingkan dengan produk nabati. Kandungan gizi produk berbasis daging ini memiliki kadar protein tinggi sehingga baik dikonsumsi. Selain itu, produk berbasis daging memiliki kadar lemak yang tinggi. Berdasarkan kandungan gizi yang terdapat pada daging sehingga produk berbasis daging memiliki harga yang relatif lebih tinggi.

Penggunaan daging sebagai bahan baku pengolahan abon tidak cocok untuk beberapa kalangan masyarakat terutama masyarakat yang memiliki masalah dengan kadar lemak tinggi yang terkandung didalam daging. Hal tersebut disebabkan karena lemak yang dikandung dalam daging sebagian merupakan asam lemak jenuh yang dapat menyebabkan peningkatan kadar kolesterol LDL (*Low Density Lipoprotein*) sehingga dapat menyumbat aliran darah hingga berpotensi menimbulkan masalah jantung (Sartika et al., 2018). Kepedulian masyarakat terhadap kesehatan membuat masyarakat beralih menggunakan bahan-bahan nabati untuk dikonsumsi. Permasalahan tersebut menyebabkan perlunya pengembangan produk abon menggunakan bahan baku lain selain daging namun tetap menghasilkan produk dengan kualitas yang baik dan memiliki nilai gizi yang hampir mendekati produk abon pada umumnya. Penggunaan bahan nabati pada pengolahan abon dapat dilakukan sebagai diversifikasi pangan dalam mengatasi permasalahan diatas. Salah satu bahan nabati yang dapat digunakan dalam pengolahan abon yaitu nangka.

Nangka merupakan salah satu buah tropis dari Negara India. Kemudian buah nangka tersebar ke Indonesia yang beriklim tropis. Nangka merupakan buah yang memiliki karakteristik lembut, manis, kenyal, dan memiliki kandungan gizi yang cukup baik. Kandungan gizi yang dimiliki nangka yaitu vitamin dan mineral dalam jumlah yang cukup banyak. Nangka cukup populer dikalangan masyarakat mengingat rasa yang dimiliki nangka unik dan lezat. Jerami pada nangka dapat dimanfaatkan untuk diolah menjadi beberapa produk seperti abon. Nangka matang dapat menghasilkan flavor yang unik dan dapat dijadikan sebagai makanan penutup. Komponen nangka terdiri dari biji yang berkisar antara 8-15% dari buah ganda. Daging putih nangka memiliki kandungan pati dan protein yang cukup banyak (Wardani et al., 2013). Nangka muda banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku

dalam sayur maupun lauk. Nangka juga dapat digunakan dalam proses pengolahan abon nabati. Harga yang dimiliki nangka muda relatif lebih rendah daripada daging. Abon tentu perlu menggunakan bahan baku yang memiliki karakteristik berserat agar menghasilkan abon dengan tekstur yang halus. Serat kasar pada daging nangka sekitar 1,58%. Struktur berserat pada nangka hampir menyerupai daging yang digunakan untuk membuat abon. Karakteristik nangka yang berserat dapat digunakan sebagai daging pengganti (meat substitutes) dalam pengolahan abon (Sartika et al., 2018).

Penggunaan daging pengganti biasanya dilakukan mengganti bahan yang berbasis daging dengan bahan nabati. Daging pengganti telah banyak dilakukan untuk beberapa alasan seperti kesehatan. Penggunaannya pada beberapa produk yang berbasis daging telah banyak dilakukan untuk tujuan tertentu. Penggunaan daging pengganti biasanya dilakukan untuk para vegetarian. Selain itu, tujuan lain digunakan daging pengganti yaitu untuk mengurangi penggunaan daging untuk alasan kesehatan seperti kolesterol, hipertensi, dan lain-lain. Dewasa ini masyarakat mulai lebih peduli dengan kesehatan sehingga banyak beralih menggunakan pangan nabati. Harga daging yang relatif tinggi juga menjadi alasan penggunaan daging pengganti, disamping penggunaan bahan nabati memiliki harga yang lebih rendah daripada penggunaan daging. Penggunaan daging pengganti pada pengolahan abon ditujukan untuk meningkatkan nilai gizi pada abon terutama serat. Serat memiliki banyak fungsi dalam kesehatan tubuh salah satunya menurunkan kadar kolesterol, mencegah penyakit kardiovaskular, mengurangi resiko kanker usus besar, menormalkan kadar lemak darah (Winarno, 2002).

Bumbu-bumbu yang digunakan pada pengolahan abon salah satunya santan. Santan kelapa memiliki karakteristik mudah rusak (tengik) karena kandungan lemak yang tinggi. Namun hal tersebut dapat diatasi dengan adanya pengolahan lebih lanjut. Santan banyak digunakan pada beberapa produk terutama produk tradisional di Indonesia. Krim santan dapat digunakan untuk pengolahan abon. Krim santan memiliki karakteristik lebih kental daripada santan murni. Kadar lemak yang terdapat pada santan dapat menghasilkan rasa gurih pada produk yang ditambahkan dengan

santan. Sebagian besar komponen nutrisi yang terkandung pada santan yaitu lemak. Kandungan lemak pada santan yaitu sekitar 88,30% sedangkan kandungan nutrisi lainnya seperti protein dan karbohidrat berturut-turut yaitu 6,10% dan 5,60% (Cahyono dan Yuwono, 2015). Penggunaan santan pada pengolahan abon nangka ditujukan untuk meningkatkan cita rasa dan kandungan lemak pada abon sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penggunaan buah nangka dan krim santan terhadap karakteristik abon.

1.2. Tujuan

Tujuan dilakukan penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh penambahan daging pengganti (*meat substitutes*) nangka dan krim santan pada konsentrasi tertentu terhadap karakteristik abon.

1.3. Hipotesis

Diduga penggunaan daging pengganti (*meat substitutes*) dan krim santan pada konsentrasi tertentu berpengaruh nyata terhadap karakteristik abon nangka.

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, J., Setiawan, A. P., dan Tanaya, F., 2019. Eksperimen Dengan Media Tulang Sapi Sebagai Media Alternatif Produk Interior. *Jurnal INTRA*, 7(2), 292-297.
- Anggorowati, D. A., Setyawati, H., Purba, A. B. P., 2012. Peningkatan Kandungan Protein Abon Nangka Muda. *Jurnal Teknik Kimia*, 7(1), 17-21.
- Anwar, C. dan Salima, R. 2016. Perubahan Rendemen dan Mutu Virgin Coconut Oil (Vco) pada Berbagai Kecepatan Putar dan Lama Waktu Sentrifugasi. *Jurnal Teknotan*. 10 (2), 51-60.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry. Washington DC. United State of America.
- AOAC., 2005. *Officials Methods of An Analysis of Official Analytical Chemistry*. AOAC International : United States of America
- Ariningsih, S., Hasrini, R. F., dan Khoiriyah, A., 2010. Analisis Prosuks Santan untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia. *ProsidingPPIS 2020*. Online Indonesia, 5 November 2020. Tangerang Selatan: Pertemuan dan Presentasi Ilmiah Standardisasi 2020.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). SNI 01-3707-1995. Abon. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta, 1995.
- Barlina R. dan Hengky N., 2004. Pembuatan dan Pemanfaatan Minyak Kelapa Murni. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Cahyono, M. A., dan Yuwono, S. S., 2015. Pengaruh Proporsi Santan dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Bumbu Gado-Gado Instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 1095-1106.
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., dan Dwikasari, L. G., 2020. Sifat Fisik dan Daya Terima *Cookies* dari Tepung Biji Nangka Dimodifikasi. *In: Suari, R., ed. Prosiding SAINTEK*. Virtual conference via zoom meeting, 9-10 November 2020. Mataram: LPPM Universitas Mataram.1-10.

- David, W., dan Davis F., 2020. *Analisis Sensori Lanjur untuk Industri Pangan dengan R Seri Pertama*. Jakarta: Universitas Bakrie Press.
- Desliani., Harun, N., dan Fitriani, S., 2019. Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok dan Buah Nangka dalam Pembuatan *Snack Bar*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 1-11.
- Dewi, E. N., Ibrahim, R., dan Yuaniva, N., 2011. Daya Simpan Abon Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus* Trewavas) yang di Proses dengan Metoda Penggorengan Berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan*, 6(1), 6-12.
- Direktorat Gizi Dep.Kes. 2009. *Kandungan Nutrisi Biji Nangka*. Dep.Kes. Jakarta.
- Gomez, K.A. dan Gomez, A. A., 1995. *Statistical Prosedures for Agricultural Reseach*. diterjemahkan: Endang, S. dan Justika, S. B. 1995. *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian*. Jakarta: UI Press.
- Halid, S. A., dan Rahim, A., 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Mikrobiologis Kaledo Daging Sapi di Kota Palu. *Jurnal Agroland*, 26(1), 1-6.
- Handayani, N., 2016. Pemanfaatan Limbah Nangka sebagai Penganekaragaman Makanan. *Jurnal Warta*, 47, ISSN: 1829-7463.
- Handayani, S., Wirawati, C. U., Nirmagustina, D. E., dan Saron., 2020. Value Added Analysis of Beef Floss with Fillers of Papaya Fruits and Banana Blossom's. *Journal of Physics: Conference Series*, 1500(1), 1-6.
- Irdam., Setiawan, D., Odi, F., dan Rahayu, S., 2018. Rancang Bangun Mesin Penyuwir Daging untuk Bahan Baku Abon. *Jurnal ilmiah Teknik Mesin*, 10(1), 38-46.
- Iskandar, A., Ersan., dan Edison, R., 2015. Pengaruh Dosis Enzim Papain terhadap Rendemen dan Kualitas *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Jurnal Agrp Industri Perkebunan*, 3(2), 82-93.
- Jannah, U. Q. A. N., Hidayati, D., dan Jakfar, A. A., 2016. Karakteristik Sensoris dan Kimia pada Abon Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus* LMK) dengan Penambahan Tempe. *AGROINTEK*, 10(1), 48-54.

- Karouw, S., dan Santosa, B., 2018. Stabilitas Santan Kelapa pada Variasi Penambahan Emulsifier Natrium Kaseinat. *Buletin Palma*, 19(1), 27-32.
- Kartika, A. G. D., Pratiwi, W. S. W., Indriyawati, N., dan Jayanthi, O. W., Analisis Kadar Magnesium dan Kalium pada Garam Rich Minerals. *Journal of Science and Tochnology*, 12(1), 1-4.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Keseharab Republik Indonesia: Jakarta.
- Munsell. 1997. *Colour chart for plant tissue mechbelt division of kallmorgen instruments corporation*. Bartimore : Maryland.
- Miranti., 2020. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Permen Jelly Buah Nangka. *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), 116-120.
- Mirratunnisya., Dilla, P. F., Natalia, R., dan Muflihati, I., 2021. Penggunaan Bahan Baku Terhadap Karakteristik *Vegetable Abon*. *Agroindustrial Technology Journal*, 5(1), 44-53.
- Oktarini, D., Suyatno., dan Yani, A. V., Studi Pembuatan Kuah Laksan dengan Perbandingan Bubuk Santan dan Udang Rebon Sungai. *EDIBLE*. 6(1), 46-50.
- Omojola, A. B., Kassim, O. R., Olusola, O. O., Adeniji, P. O., dan Aremo, J. O., 2014. Development and Quality Evaluation of Danbunama (Meat Floss) – a Nigerian Shredded Meat Product. *British Journal of Applied Science & Technology*, 4(26), 3862-3873.
- Pakaya, R., Mandey, L. C., dan Lumoindong, F., 2015. Pengaruh Penambahan Jantung Pisang Goroho (*Musa sp.*) terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *J. Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3(2), 15-23.
- Permata, D. A., Ismed. dan Hardini, P. 2019. Pembuatan Kaldu Tulang Sapi dengan Pemanfaatan *Oxtail* dan Brokoli (*Brassica oleraceae*, L.). *Jurnal Agroteknika*. 2 (1), 20-30.
- Prasetio, A., Anggraini, A., Prasetya, B. O., Saputri, D. E., dan Rohman, Y. F., 2014. Pengaruh Santan Segar dan Santan Instan terhadap Mutu Organoleptik dan Fisik Rendang Daging. *Practicum Reports*.

- Prasetyo, E., Nuhriawangsa, A. M. P., dan Swastike, W., 2012. Pengaruh Lama Perebusan terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Abon dari Bagian Dada dan Paha Ayam Petelur Afkir. *Sains Peternakan*, 10(2), 108-114.
- Pratama, F., 2018. *Evaluasi Sensoris*. Edisi Revisi. Palembang : Unsri Press.
- Prihandoko, S., dan Marwati., 2015. Pengaruh Substitusi Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Abon Ikan Gabus (*Chanta striatus*). *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*, 10(2), 58-64.
- Rasman., Hafid, H., dan Nuraini., 2018. Pengaruh Penambahan Buah Nangka Muda terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Abon Daging Itik Afkir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 5(3), 95-101.
- Resnantya, A., dan Handajani, S., 2018. Pengaruh Proporsi Ikan Bandeng dan Jamur Tiram serta Jenis Bumbu terhadap Sifat Organoleptik Abon Kering Ikan Bandeng. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1-8.
- Saleh, E., 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Sartika, D., Nainggolan, R. J., dan Julianti, E., 2018. Pengaruh Perbandingan Nangka Muda dengan Jamur Tiram dan Penambahan Sukrosa Terhadap Mutu Abon Nabati. *JFLS*, 2(2), 123-133.
- Setyaningsih. D., Apriyantono, A. dan Sari, M. P., 2010. *Analisa Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Press.
- Sinaga, S. A., 2019. Segmentasi Ruang Warna $L^* a^* b^*$. *Jurnal Matik Penusa*, 3(1), 43-46.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Hervita, R., dan Helen, W. S., 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*, Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang 4-5 Agustus 2010.
- Suroso, A. S., 2013. Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam, dan Kadar Air. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 1(1), 77-88.

- Tarwiyah, K. 2001. Minyak Kelapa. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat. <http://warintek.ristek.go.id> (diakses 12 Januari 2021).
- Wardani, E. W. B., Lutfi, M., dan Nugroho, W. A., 2013. Identifikasi Sifat Fisik Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 1(3), 224-230.
- Widyastuti, Y. E., 1993. Nangka dan Cempedak: Ragam Jenis dan Pembudidayaan. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Widyastuty, A. A. S. A., Atmaranti, A., dan Putri, D. E., 2020. Penguatan Perekonomian Desa melalui Sosialisasi Pembuatan Kaldu Bubuk Non MSG di Desa Kebontunggul, Gondang. *ADIMAS ADI BUANA*, 3(1), 67-72.
- Wijayanti, A. I. Y., Susanto, W. H., dan Wijayanti, V., 2017. Pengaruh Tingkat Kematangan Buah Nangka Bubur (*Artocarpus heterophyllus*) dan Proporsi Gula Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Lempok Nangka Bubur. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(4), 20-30.
- Winarno, F. G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F. G., 2014. *Kelapa Pohon Kehidupan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama