

Pengaruh Proporsi Buah Mente Dan Daging Ayam Terhadap Kualitas Organoleptik Abon Mente Lokal Produksi PPDM – Bumdes Sillu Raya Kabupaten Kupang

THE EFFECT OF THE PROPORTION OF CASHEW FRUIT AND CHICKEN MEAT ON THE ORGANOLEPTIC QUALITY OF LOCAL CASHEW SHREDDED PPDM AND BUMDES SILLU RAYA PRODUCTION KUPANG REGENCY

Zainal Abidin^{1*}, Titik Sri Harini¹, Hironimus Jati², Lewi Jutomo³, Arwandy Tualaka¹, Susana M Tanis¹, Vinsensius Rahmat¹, Eugenius Jenudin¹, Veronika Abuk¹, dan Angela Purnawati¹

¹Prodi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Nusa Cendana, Kupang

²Prodi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nusa Cendana, Kupang

³Prodi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Nusa Cendana, Kupang

Jln, Adisucipto Penfui-Kupang, NTT 8500

e-mail: andyansyah1980@gmail.com

ABSTRACT

The research entitled the effect of the proportion of cashew fruit and chicken meat on the organoleptic quality of local cashew flakes produced by PPDM and Bumdes Sillu Raya, Kupang district, aims to obtain shredded cashew with the most acceptable proportion of cashew fruit and chicken meat by consumers in terms of organoleptic quality. Five treatments, namely A1 = 90% cashew pulp + 10% chicken meat, A2 = 80% cashew pulp + 20% chicken meat, A3 = 70% cashew pulp + 30% chicken meat; A4 = 60% cashew pulp + 40% chicken meat, A5 = 50% cashew pulp + 50% chicken meat. The panel or consumers used in the organoleptic test are consumers who spend as much as 20 people (students interested in Agricultural Product Technology). The method used is a preference test using a structured questionnaire with 5 Likert scales. Organoleptic data analysis methods: Friedmann test and further test of Least Significance Ranked Difference (LSRD) at 0.05. Organoleptic variables: taste, texture, aroma and appearance/color of shredded cashew. The results of Friedmann's analysis showed that the proportion of cashew fruit and chicken meat had a significant effect ($p < 0.05$) on the taste, texture, appearance/color and aroma of shredded cashew. The results of the LSRD further test on the total ranking of the best taste, texture, color/appearance and aroma of shredded cashew in treatment A3= 70% cashew + 30% chicken meat and significantly different from the four treatments the proportion of cashew fruit and other chicken meat. The total ranking of taste, texture, color/appearance and aroma of shredded cashew in treatment A3 was 81.0; 84.4; 88.0 and 86.0. The taste, texture, color and aroma of local shredded cashews meet the organoleptic quality requirements set by SNI 01-3707-2013 for shredded.

Keywords: cashew, chicken meat, shredded cashew and organoleptic quality

ABSTRAK

Penelitian dengan judul pengaruh proporsi ampas buah mente dan daging ayam terhadap kualitas organoleptik Abon mente lokal produksi PPDM dan Bumdes Sillu Raya kabupaten Kupang bertujuan memperoleh abon mente dengan perlakuan proporsi ampas buah mente dan daging ayam yang paling diterima konsumen dari segi kualitas organoleptik. Lima perlakuan yaitu A1= 90% ampas buah mente + 10% daging ayam, A2= 80% ampas buah mente + 20% daging ayam, A3= 70% ampas buah mente + 30% daging ayam; A4= 60% ampas buah mente + 40% daging ayam, A5= 50% ampas buah mente + 50% daging ayam. Panelis atau konsumen yang digunakan dalam uji organoleptik yaitu konsumen terlatih berjumlah 20 orang (mahasiswa minat Teknologi Hasil Pertanian). Metode yang digunakan yaitu uji kesukaan menggunakan kuisioner terstruktur dengan 5 skala Likert. Metode analisis data organoleptik: Friedman test dan uji lanjut Least Significance Ranked Difference (LSRD) pada α 0,05. Variabel organoleptik: rasa, tekstur, aroma dan penampilan/warna abon mente. Hasil analisis Friedman menunjukkan bahwa proporsi ampas buah mente dan daging ayam berpengaruh signifikan ($p < 0,05$) terhadap rasa, tekstur, penampilan/warna dan aroma abon mente. Hasil uji lanjut LSRD terhadap total ranking rasa, tekstur, warna/penampilan dan aroma abon mente terbaik pada perlakuan A3= 70% ampas buah mente + 30% daging ayam dan berbeda signifikan dengan keempat perlakuan proporsi ampas buah mente dan daging ayam yang lain. Total ranking rasa, tekstur, warna/penampilan dan aroma abon mente pada perlakuan A3 berturut-turut yaitu 86,0; 88,0; 84,0 dan 81,0. Rasa, tekstur, warna dan aroma abon mente lokal memenuhi persyaratan kualitas organoleptik yang ditetapkan SNI 01-3707-2013 untuk abon.

Kata kunci: ampas buah mente, daging ayam, abon mente dan kualitas organoleptik

PENDAHULUAN

Nusa Tenggara Timur merupakan wilayah dengan luas areal tanaman jambu mete terbesar di Indonesia yaitu 190.655 ha; diikuti oleh Sultra, Sulsel dan NTB dengan luas areal berturut-turut 115.698 ha, 43.330 ha dan 41.130 ha (Dirjen Perkebunan, 2022). Produksi jambu mete tertinggi di NTT yaitu Flotim 11.344 ton, diikuti Sikka 9.935 ton dan SBD 5.964 ton (BPS NTT, 2017). Sedangkan Produksi jambu mete di Kabupaten Kupang cukup tinggi yaitu 1.899 ton (BPS NTT, 2018).

Hasil jambu mete yang tinggi di NTT ini belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat tani sehingga nilai ekonominya rendah atau pendapatan petani mete masih rendah yang berpengaruh pada tingkat kesejahteraannya yang rendah. Petani mete umumnya menjual biji gelondongan tanpa diolah sedangkan buah semuanya sebagian dijadikan makanan ternak dan yang lainnya dibiarkan membusuk dan terbuang percuma di bawah pohon. Padahal buah mete multifungsi dan dengan teknologi pengolahan dapat menjadi berbagai varian produk pangan olahan dan bahan baku industri yang mempunyai nilai ekonomi tinggi. Masyarakat tani tidak mengolahnya menjadi varian produk pangan olahan yang mempunyai nilai ekonomi tinggi karena kemampuan teknologi tepat gunanya masih terbatas disamping itu kesulitan dalam hal pemasaran produk-produk tersebut.

Buah semu mete segar memang tidak tahan lama dalam penyimpanan atau cepat rusak (perishable) seperti komoditi buah-buahan segar lainnya karena kadar airnya tinggi dan aktivitas enzimatisnya masih berlangsung. Untuk memperpanjang umur simpan, meningkatkan citarasa dan nilai ekonomi dapat dilakukan pengolahan bahan pangan tersebut. Dengan pengolahan satu jenis bahan pangan dapat dibuat berbagai macam bentuk produk dengan citarasa yang berbeda. Buah mete segar dapat diolah menjadi jus instan, sirup, jelly, jam, manisan basah dan kering, kismis dan abon. Abon dari buah mete yang digunakan sebagai bahan baku adalah ampas buahnya setelah diambil saribuahnya untuk sirup. Abon mete memanfaatkan limbah dari pengolahan sirup mete untuk menghasilkan produk yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi.

Menurut Astawan dan Kasih (2008), proses pembuatan abon belum dibakukan, karena banyak cara dan bumbu yang ditambahkan sehingga terdapat variasi macam dan jumlah bumbu yang digunakan, hal ini menyebabkan kualitas abon beraneka ragam terutama dalam hal rasa dan warna. Prinsip pembuatan abon adalah perebusan daging, penyeratan, pencampuran bumbu, gula merah, garam dan penggorengan dengan minyak sampai kering. Pembuatan abon merupakan salah satu cara pengeringan dalam pengolahan bahan pangan yang

bertujuan untuk memperpanjang masa simpan, memperkecil volume dan berat bahan (Widyanto, 2002). Tahap pembuatan abon meliputi: pengecilan ukuran, pemasakan dengan santan, penggorengan, pengepresan dan pengemasan (Karyantina, 2010). Faktor yang mempengaruhi standar mutu abon antara lain kadar air yang mempengaruhi daya simpan dan keawetan abon, kadar abu yang dapat menurunkan derajat penerimaan dari konsumen, kadar protein yang berperan sebagai petunjuk beberapa jumlah daging yang digunakan untuk abon serta kadar lemak yang berhubungan dengan bahan baku yang digunakan, ada tidaknya menggunakan minyak goreng dalam penggorengan (Aida dan Mamuaja, 2014).

Upaya pengembangan industri abon tidak begitu sulit karena bahan baku untuk pembuatan abon mudah didapat di setiap daerah. Pemilihan bahan baku dapat didasarkan atas ketersediaan jenis bahan baku yang terdapat di daerah tersebut dan kemudahan memperolehnya (Fachruddin, 2003). Abon sebagai salah satu produk industri pangan, memiliki standar mutu yaitu SII/SNI yang telah ditetapkan oleh Departemen Perindustrian dan Badan Standarisasi Nasional (BSN). Penetapan standar mutu merupakan acuan bahwa produk tersebut memiliki kualitas yang baik dan aman bagi kesehatan.

Abon menurut SNI 01-3707-2013 adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas dibuat dari daging direbus disayat-sayat dibumbui digoreng dan dipres. Abon merupakan salah satu produk olahan yang sudah dikenal oleh orang banyak dan umumnya abon diolah dari daging sapi (Leksono dan Syahrul, 2001). Daging yang biasa digunakan untuk membuat abon berasal dari daging sapi sehingga orang mengenal abon sapi. Abon daging merupakan makanan kering yang terbuat dari daging yang disayat-sayat dan bumbu-bumbu. Abon merupakan daging kering yang telah disayat-sayat menjadi serat-serat yang halus dan umumnya dibuat dari daging sapi (Astawan, 2004). Meskipun demikian semua jenis daging dapat digunakan untuk pembuatan abon termasuk daging ikan.

Abon umumnya memiliki komposisi gizi yang cukup baik karena umumnya terbuat dari daging. Abon daging yang diolah mempunyai tujuan menambah keanekaragaman pangan, memperoleh pangan yang berkualitas tinggi, tahan selama penyimpanan, meningkatkan nilai tukar, dan meningkatkan daya guna bahan mentahnya. Abon sebagai salah satu bentuk olahan kering yang sudah dikenal masyarakat luas karena harganya cukup terjangkau dan lezat (Fachruddin, 2003). Menurut Suryani (2007) abon termasuk makanan ringan atau lauk yang siap saji. Abon memiliki harga yang cukup beragam tergantung pada biaya produksi dan bahan baku yang digunakan. Abon yang terbuat dari daging atau ikan biasanya memiliki harga yang

cukup tinggi. Walaupun harga abon dari bahan tertentu cukup tinggi, namun peminatnya tetap banyak. Untuk menekan harga agar terjangkau oleh masyarakat menengah ke bawah, maka produk abon dapat dibuat dari bahan nabati yang dikombinasikan dengan bahan hewani (Fachruddin, 2003).

Bahan-bahan nabati yang bisa digunakan untuk pembuatan abon ampas buah mete, nangka muda, keluwih, ampas buah mete dan ampas tahu. Ampas buah yang digunakan harus memenuhi syarat mempunyai serat-serat mirip daging hewani. Dengan penambahan bumbu rempah-rempah dalam resep atau formula abon maka citarasa abon bahan nabati mirip abon daging hewani. Proporsi bahan nabati dan hewani tergantung jenis buah atau bahan nabati yang digunakan. Bahan nabati dapat digunakan 20%-75% dan proporsi yang digunakan perlu dipertimbangkan dari segi gizi, organoleptik produk abon dan ekonomi (Aida dan Mamuaja, 2014). Selanjutnya dinyatakan bahwa penggunaan ampas buah mete 50% dan 50% daging ikan layang memberikan sifat organoleptik rasa, tekstur, aroma dan warna paling disukai panelis/konsumen.

Abon menggunakan proporsi ampas buah mete 40% dan daging sapi atau daging ayam 60% dalam pembuatan abon dari segi organoleptik dengan cita rasa yang diterima konsumen dan dari segi gizi/komponen kimia memenuhi SNI abon tahun 2013 terutama kadar protein lebih dari 15% yaitu 22,22 % (Fachruddin, 2003). Hasil penelitian Afandi (2012), bahwa substitusi 50% ampas buah mete berpengaruh nyata terhadap sifat kimia dan sifat organoleptik warna/penampilan produk; sedangkan terhadap variabel organoleptik rasa, tekstur dan aroma abon tidak berpengaruh nyata. Hal ini diduga disebabkan karena proporsi buah mete dan daging sapi kurang tepat.

Penelitian ini menggunakan proporsi ampas buah mete 20% - 50% ditambah daging ayam hingga jumlah bahan utama 100%; dengan harapan dapat memberikan kualitas organoleptik abon mete yang tinggi. Tujuan khusus penelitian yang ingin dicapai yaitu untuk menemukan proporsi ampas buah mete dan daging ayam yang memberikan kualitas organoleptik abon terbaik.

METODE PENELITIAN

Proses pembuatan abon dengan tahapan yaitu penetapan formula abon mete yang terdiri dari bahan utama, bahan tambahan makanan, bumbu rempah-rempah, persiapan alat proses dan proses pemasakan abon. Ampas buah mete digiling/diblender hingga halus dan dikukus hingga matang lalu dipisahkan serat-seratnya dengan garpu. Daging ayam dikukus hingga matang dan dipisahkan tulang-tulangnya. Daging ayam dipisahkan serat-seratnya dengan garpu lalu digiling/diblender halus. Ampas buah mete dan daging ayam yang telah digiling dicampur hingga

merata. Bumbu sesuai formula ditumis hingga harum, masukan santan kental dan campuran ampas buah mete dan daging ayam. Selanjutnya dimasak hingga agak kering. Kemudian digoreng dengan minyak goreng hingga kering dan berwarna kecoklatan. Abon ditiris dengan spinner peniris minyak. Abon dikemas dengan kemasan yang tertutup rapat.

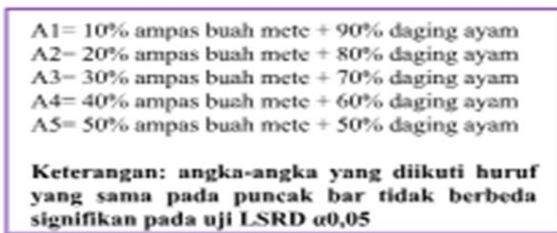
Committee on Sensory Evaluation of Institut of Food Technologist, 1964 dalam Kartika (1992) dan setyaningsih, dkk (2020) menetapkan panelis terlatih berjumlah 3 - 7 orang, panelis setengah terlatih 8 - 25 orang dan panelis tidak terlatih minimal 80 orang. Penelitian ini menggunakan panelis terlatih yaitu dosen THP dan mahasiswa minat THP semester berjumlah 20 orang dengan kepekaan yang tinggi. Variable pengamatan yaitu rasa, tekstur, aroma dan penampilan/warna abon mete lokal. Kesan/sensasi yang dirasakan panelis setelah mencicipi produk abon mete tersebut dinyatakan dalam skala Likert 1 – 5 dengan ketentuan: 5= sangat suka; 4= suka; 3= agak suka; 2= tidak suka; 1= sangat tidak suka. Penilaian organoleptik ini berbasis kuisioner uji karakter organoleptik untuk 4 variabel. Selain itu setelah test organoleptik, panelis diminta untuk menuliskan pendapatnya secara spesifik (over all opinion) tentang masing-masing variable organoleptik abon mete tersebut (Lawless and Heymann, 2010).

Data organoleptik yang diperoleh dianalisis yaitu rasa, tekstur aroma dan penampilan/warna abon mete menggunakan program SPSS versi 25.0. Analisis meliputi statistik deskriptif, grafik 3D, Friedmann test, LSRD pada $\alpha=0,05$ dari setiap variabel pengamatan (e-Biz-Mark, 2020).

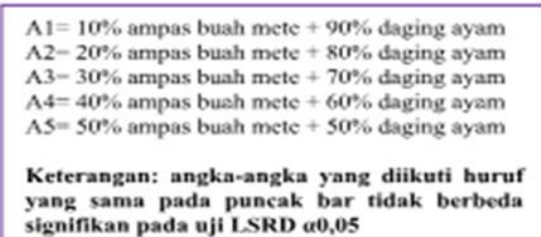
HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakter Organoleptik Produk Abon mete Lokal Kabupaten Kupang

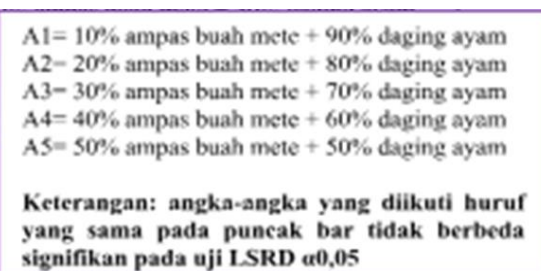
Panelis menilai rasa, tekstur, warna dan aroma dari abon mete lokal kabupaten Kupang. Panelis yang digunakan adalah panelis yang berpengalaman dalam menilai sifat organoleptik produk pangan. Penilaian organoleptik mengutamakan kepekaan panelis dari pada jumlah panelis yang digunakan. Hasil uji organoleptik Friedmann menunjukkan bahwa faktor proporsi ampas buah mete dan daging ayam berpengaruh signifikan ($p<0,05$) terhadap variabel rasa, tekstur, aroma dan warna atau penampilan abon mete. Hasil uji lanjut LSRD ranking total rasa, tekstur penampilan/warna dan aroma abon mete dapat dilihat pada Gambar 1 - 4 grafik kolom 3 dimensi.



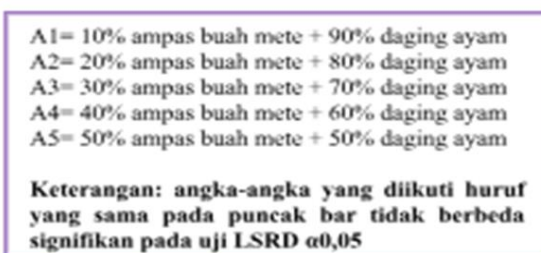
Gambar 1 grafik hasil uji lanjut LSRD rasa abon mete lokal Kabupaten Kupang



Gambar 2 grafik hasil uji lanjut LSRD tekstur abon mete lokal Kabupaten Kupang



Gambar 3 grafik hasil uji lanjut LSRD rasa abon mete lokal Kabupaten Kupang



Gambar 4 grafik hasil uji lanjut LSRD aroma Bon mete lokal Kabupaten Kupang

Gambar 1 grafik hasil uji lanjut LSRD pada $\alpha 0,05$ menunjukkan bahwa perlakuan yang diaplikasikan berbeda signifikan diantara perlakuan terhadap ranking total rasa abon mete. Perlakuan A3= 30% ampas buah mete + 70% daging ayam memberikan ranking total rasa suka abon mete tertinggi (86,0) dan berbeda signifikan dengan semua perlakuan yang lain yaitu A1, A2, A, A4 dan A5. Rasa spesifik abon mete ini disebabkan karena komposisi/perpaduan perlakuan tepat antara daging ayam dan buah mete sehingga saat dikonsumsi memberikan sensasi rasa yang lebih dari pada

perlakuan yang lainnya. Rasa yang lebih disukai/lebih enak disebabkan karena protein, asam amino dan lemak yang digoreng atau terbakar menggunakan panas akan menciptakan cita rasa yang spesifik yang merangsang indra pengecap pada rongga mulut. Citarasa ini ditimbulkan juga oleh bumbu rempah-rempah yang digoreng yang menstimulasi ujung reseptor saraf rasa pada pangkal lidah dan saraf pembauan pada rongga hidung sehingga memberikan kesan yang kuat saat dicicipi/dikonsumsi panelis. Kombinasi atau keterpaduan rasa dan bau lewat saraf-saraf di rongga mulut dan hidung mendorong penerimaan konsumen/panelis tinggi terhadap rasa abon mete. Rasa yang spesifik ini ini dipengaruhi oleh lemak, asam amino, gula, kadar air dan suhu pemanasan (Winarno, 2008, Agustiawan, 2018, dan Yuliani dkk, 2021). Karakteristik sensori adalah hasil pengujian berupa reaksi subjektif terhadap sifat-sifat benda karena rangsangan yang diterima dari benda tersebut oleh pancaindra (proses fisio-psikologis). Setiap individu akan memberi respon yang berbeda-beda terhadap rangsangan yang sama disebabkan adanya perbedaan sensasi yang diterima karena tingkat sensitivitas organ pengindraanya (Setyaningsih dkk, 2020). Pengujian sensori pada praktiknya adalah membandingkan antara produk dengan suatu produk standar (Benchmark) atau produk itu sendiri tergantung dari memori dan variasi persepsi panelis, terutama pada atribut rasa (Actia, 2001), selanjutnya dinyatakan bahwa reaksi diberikan terbagi dalam 3 dimensi yaitu persepsi kualitatif, persepsi kuantitatif dan reaksi hedonik.

Rasa dinilai dengan adanya tanggapan rangsangan kimiawi oleh indera pencicip (lidah), dimana kesatuan interaksi antara sifat-sifat aroma, rasa dan tekstur merupakan keseluruhan rasa atau flavour makanan yang dinilai (Nasution 1980). Proses pengolahan dan penggunaan bahan campuran dapat mempengaruhi cita rasa abon mete yang dihasilkan. Penambahan garam, bumbu-bumbu dan rasa khas yang dimiliki oleh kaldu daging sebagai bahan tambahan utama menciptakan suatu cita rasa khas yang disukai oleh panelis. Senyawa sulfur yang terdapat pada bawang akan menimbulkan aroma bila jaringan sel bawang mengalami kerusakan sehingga terjadi kontak antara bahan dengan substrat. Pembentukan furfural dan maltol pada reaksi Maillard menimbulkan aroma atau bau yang kuat (Winarno 2008). Citrasa merupakan perpaduan antara aroma yang dirasakan melalui hidung dan rrasa melalui rongga mulut menciptakan sensasi tertentu yang memberikan kesan yang kuat pada konsumen/panelis.

Gambar 2 grafik hasil uji lanjut LSRD pada $\alpha 0,05$ menunjukkan bahwa perlakuan yang diaplikasikan berbeda signifikan antara satu perlakuan dengan perlakuan yang lain terhadap

ranking total tekstur abon mete. Perlakuan A3= 30% ampas buah mete + 70% daging ayam memberikan ranking total tekstur abon mete tertinggi (88,0) dan berbeda signifikan dengan keempat perlakuan yaitu A1, A2, A4 dan A5. Tekstur merupakan atribut utama untuk produk abon dan produk kering sejenisnya, selain rasa dan aroma dalam menentukan kualitas sensori pangan. Tekstur kadang-kadang satu-satunya cara untuk menentukan kualitas sensori pangan yang mempengaruhi daya terima konsumen terhadap produk. Tekstur produk berhubungan dengan faktor kekerasan, berserat, rasa berpasir, kelembutan, kerenyahan, kompak dan kering, sehingga mempengaruhi kenampakan produk. Abon mete memiliki tekstur yang utuh, rapi, warna kuning kecoklatan dan agak berserat yang menyebabkan lebih memberikan sensasi atau memberikan kesan yang lebih pada konsumen/panelis saat dikonsumsi. Tekstur abon mete yang baik sangat dipengaruhi oleh proses pencacahan, pencabikan, saat penggorengan dan saat penirisan menggunakan spiner (pengeringan). Salah satu faktor yang mempengaruhi pengembangan serat abon saat penirisan dengan mesin spiner/peniris electric. Saat di spiner akan terjadi pemisahan minyak dengan produk dan sekaligus terjadi pengembangan serat-serat abon. Serat-serat abon yang mengembang ini teksturnya tidak kasar dan juga tidak terlalu halus. Kondisi tekstur abon seperti ini terasa ringan saat dikunyah atau agak berserat sehingga memberikan sensasi yang kuat kepada konsumen dari segi tekstur sehingga teksturnya lebih disukai konsumen. Hal ini terjadi sebaliknya bila kadar ampas buah mete lebih dari 30%; tekstur abon kurang disukai panelis karena terlalu kasar atau sangat berpasir. Sedangkan kalau kadar daging ayam lebih dari 70% maka tekstur abon terlalu lembek atau cepat hancur di mulut saat dikunyah sehingga teksturnya kurang berkesan atau kurang disukai konsumen/panelis. Pengukuran tekstur produk selain dengan metode sensoris/organoleptik biasanya didukung juga pengukuran tekstur menggunakan instrument fisik untuk saling menguatkan hasil penagamatan/penilaian terhadap mutu produk pangan.

Hal-hal di atas sejalan dengan hasil penelitian dari Agustawan (2018), Yuliani dkk (2021), Aida dan Mamuaja (2014), Suharno dan Marwati (2015) bahwa penggunaan bahan nabati dalam pembuatan abon untuk penganekaragaman pangan perlu mempertimbangkan proporsi yang digunakan karena akan mempengaruhi sifat sensoris/organoleptik produk abon terutama tekstur abon. Selanjutnya dikatakan bahwa semakin banyak penggunaan bahan nabati akan mempengaruhi tekstur abon yaitu teksturnya semakin keras atau kasar dan juga warna/penampilan produk abon semakin gelap. Kondisi ini akan mempengaruhi penerimaan konsumen/panelis atau akan membuat

konsumen/panelis kurang suka terhadap abon tersebut.

Gambar 3 grafik hasil uji lanjut LSRD pada α 0,05 menunjukkan bahwa perlakuan yang diaplikasikan berbeda signifikan antara satu perlakuan dengan perlakuan yang lain terhadap ranking total warna abon mete. Perlakuan A3= 30% ampas buah mete + 70% daging ayam memberikan ranking total warna/penampilan abon mete tertinggi (84,0) dan berbeda signifikan dengan keempat perlakuan yaitu A1, A2, A4 dan A5. Warna kuning kecoklatan abon mete lokal pada perlakuan A3 sangat menarik bagi panelis atau konsumen dibandingkan dengan abon mete pada perlakuan yang lain. Perlakuan A3 ini memberikan warna yang menarik dengan perpaduan kuning dengan warna agak kecoklatan yang terbentuk pada saat penggorengan dengan suhu sedang atau tingkat panas sedang. Tingkat kesukaan konsumen terhadap abon mete lokal memiliki warna kuning keemasan dan permukaan tersebut agak mengkilat sehingga memberikan kesan yang menarik bagi konsumen. Salah satu ciri abon mete dari segi penampilan adalah umumnya berwarna kuning agak kecoklatan sehingga sangat menarik bagi panelis/konsumen.

Semakin tinggi kadar ampas buah mete dan semakin rendahnya kadar daging ayam maka warna abon mete semakin coklat gelap atau warnanya semakin gelap. Abon yang berwarna gelap kurang disukai, karena tidak seperti pada umumnya abon yang berwarna kuning keemasan atau kuning kecoklatan. Makin banyak kadar ampas buah mete pada pengolahan abon akan menghasilkan abon dengan warna coklat gelap. Ampas buah mete dalam pengolahan cenderung mengalami perubahan warna menjadi coklat gelap akibat proses pencoklatan enzimatis. Perubahan warna ini mulai terjadi sejak proses pemotongan dan press buah mete. Pencoklatan enzimatis ini terjadi adanya enzim fenolase dan oksigen (Cheng dan Crisosto, 1995).

Warna merupakan komponen yang sangat penting untuk menentukan kualitas atau derajat penerimaan suatu bahan pangan. Suatu bahan pangan meskipun dinilai enak, gizinya tinggi dan teksturnya sangat baik, tetapi memiliki warna yang kurang sedap dipandang atau memberi kesan telah menyimpang dari warna yang seharusnya, maka seharusnya tidak akan dikonsumsi. Penentuan mutu suatu bahan pangan pada umumnya tergantung pada warna, karena warna tampil terlebih dahulu (Winarno, 2008). Warna dapat menentukan mutu bahan pangan yang dapat digunakan sebagai indikator kesegaran bahan makanan, baik tidaknya cara pencampuran atau pengolahan. Suatu bahan pangan yang disajikan akan terlebih dahulu dinilai dari segi warna, dan respon konsumen terhadap suatu produk. Meskipun kandungan gizinya baik namun

jika warnanya tidak menarik dilihat maka konsumen akan memberikan penilaian yang tidak baik.

Gambar 4 grafik hasil uji lanjut LSRD pada α 0,05 menunjukkan bahwa perlakuan yang diaplikasikan berbeda signifikan antara satu perlakuan dengan perlakuan yang lain terhadap ranking total aroma abon mete. Perlakuan A3 = 30% ampas buah mete + 70% daging ayam memberikan ranking total aroma abon mete tertinggi (81,0) dan berbeda signifikan dengan keempat perlakuan yaitu A1, A2, A4 dan A5. Aroma dari abon mete ini agak spesifik yang dapat merangsang indera penciuman konsumen/panelis yaitu memberikan aroma segar dan lezat. Aroma yang berasal dari rempah-rempah/bumbu, minyak, lemak dan protein dari daging yang digoreng, senyawa biokimia dan senyawa folatil yang lain yang khas rempah-rempah dan kaldu daging memberikan rasa yang berpadu dengan aroma yang harum saat dikonsumsi atau ditangkap oleh reseptor indera pembauan, pengecap dan syaraf perasa pada pangkal lidah bagian dalam yang dipadu dengan saraf pembauan pada indera penciuman memberikan kesan yang enak dan lezat bagi konsumen. Aroma tersebut diterima secara baik oleh membran yaitu rangsangan diterima oleh regio alfactoria; suatu bagian pada bagian atas organ hidung. Selain itu dapat melalui organ mulut; terutama bagi mereka yang sukar mengamati lewat hidung. Produk yang menghasilkan aroma sering lebih kuat diamati dengan merasakan dari pada dengan membran. Dalam rasa dikenal rasa dasar, sedangkan rasa yang lain merupakan kombinasi rasa dasar, tetapi untuk aroma tidak dapat diklasifikasikan secara pasti. Aroma akan lebih kompleks lagi karena sampai saat ini belum terdapat keseragaman pemahaman dan pendapat dalam menetapkan dalam menetapkan macam-macam aroma. Aroma pada abon mete termasuk dalam klas Bau (Aroma) Aromatic (Linnaeus, 1752 dan Swaardemaker, 1985 dalam Kartika, 1992).

Aroma makanan dapat menentukan kelezatan dari makanan itu sendiri dan menjadi daya tarik dalam menentukan rasa enak dari produk makanan (Soekarto 1985). Makin tinggi kadar ampas buah mete maka ada kecenderungan secara kuantitatif ranking total aroma abon yang dihasilkan lebih kecil atau interpretasinya aroma kurang tajam (Gambar 4). Aroma pada produk disebabkan adanya senyawa- senyawa pemberi aroma antara lain adalah senyawa-senyawa aldehid, keton dan alkohol (Hadiwiyoto 1993). Selama proses penggorengan akan terbentuk senyawa volatil akibat degradasi bahan pangan oleh panas. Adanya aroma khas produk abon diduga disebabkan oleh kandungan protein yang terurai menjadi asam amino khususnya asam glutamat berasal dari penyedap rasa kaldu daging akan menimbulkan rasa dan aroma yang lezat. Aroma dan rasa abon ini dipengaruhi oleh bumbu-bumbu dan proses pengolahan (Mustar,

2013; Fachruddin, 1997). Pada proses pemasakan terjadi penyerapan air dan bumbu ke bahan dengan bantuan air (santan) dan panas, sehingga dapat mengeluarkan zat volatile dan memberikan aroma dan rasa yang khas pada abon (Zaroroh, 2013). Akan tetapi jenis (bahan utama) memberikan pengaruh yang besar. Ikan tongkol dan tuna mempunyai aroma dan rasa yang lebih intens dibanding ikan patin. Abon ikan tongkol yang diolah dengan formula daging ikan tongkol 50% dan jantung pisang 50% memperoleh respons hedonic disukai untuk aroma dan rasa (Jusniati et al., 2018; Dara dan Fanyalita, 2017).

Industri pangan, menetapkan aroma atau bau-bauan merupakan salah satu faktor yang ikut menentukan mutu. Pengujian terhadap aroma dapat dipakai sebagai kriteria dapat diterima atau tidaknya suatu produk untuk dipasarkan. Pengembangan produk baru dan modifikasi produk perlu dipertimbangkan penerimaan konsumen terhadap produk tersebut dari segi organoleptiknya. Produk yang aman, nilai gizinya tinggi, beragam, harganya terjangkau tetapi citarasanya atau flavour tidak disukai konsumen maka tidak laku di pasaran. Hasil penilaian organoleptik tersebut di atas berhubungan erat dengan pemasaran produk. Pemasaran produk sangat tergantung pada kesukaan/penilaian konsumen. Nilai pemasaran yang tinggi memang tidak hanya bergantung pada kualitas produk tetapi ditentukan juga oleh promosi dan penampilan produk berupa pengemasan dan labelling yang menarik, informatif, ada jaminan kualitas dan keamanan produk serta isi produk harus sesuai dengan yang tertera pada label atau kemasan untuk menjaga kepercayaan konsumen.

Variabel organoleptik yang terdiri dari rasa, tekstur, penampilan, warna dan aroma memenuhi persyaratan yang ditetapkan dalam SNI abon mete yaitu SNI 01-4300-1996 dan SNI 01-3707-2013 untuk abon.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil penelitian yaitu abon mete lokal kabupaten Kupang dapat diterima konsumen/panelis terlatih berjumlah 20 orang dan dapat dikonsumsi sebagai pangan dalam kategori lauk pauk. Hasil analisis Friedman menunjukkan bahwa faktor proporsi ampas buah mete dan daging ayam berpengaruh signifikan ($p < 0,05$) terhadap variabel organoleptik rasa, tekstur, warna/penampilan dan aroma abon mete lokal produksi PPDM-Bumdes Sillu Raya desa Sillu.

Hasil uji lanjut LSRD menunjukkan bahwa rasa, tekstur, warna/penampilan dan aroma abon mete lokal terbaik adalah pada Perlakuan A3 (30% Ampas buah mete dan 70% daging ayam) dengan ranking total berturut-turut rasa 86,0, tekstur 88,0, warna/penampilan 84,0 dan aroma 81,0

Abon mete lokal produksi PPDM-Bumdes Sillu Rayadesa Sillu kabupaten Kupang memenuhi komponen persyaratan organoleptik yang ditetapkan untuk abon yaitu SNI 01-4300-1996 dan SNI 01-3707-2013.

Saran

Untuk memproduksi abon mete lokal kabupaten Kupang dengan kualitas organoleptik/sensoris terbaik dapat menggunakan 30% ampas buah mete dan 70% daging ayam. Perlu penelitian lanjutan menggunakan bahan nabati yang lain seperti nangka muda, jantung pisang, papaya muda dan ampas tahu yang difortifikasikan dengan daging sapi, kerbau, ikan laut dan ikan air tawar untuk penganekaragaman pangan, pendayagunaan bahan baku pangan lokal, dan meningkatkan nilai ekonomi komoditas pertanian.

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi. 2012. Kualitas Abon dengan Substitusi Buah Semu Jambu Monyet (*Anacardium occidentale* Linn.) dan Variasi Perebusan. <http://e-journal.uajy.ac.id/id/eprint/32>. Diakses 20-10-2021.
- Aida Y, Mamuja, CF, Agustin AT. (2014). Pemanfaatan Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dengan Penambahan Daging Ikan Layang (*Decapterus* sp.) pada Pembuatan Abon. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 2(1), 20- 26. <https://www.google.com/search?q=abon+mamuja+dan+aida+2014+pdf&oeq=a>
- Astawan M. 2004. Kandungan Daging Sapi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawan M, AL Kasih. 2008. Aneka Khasiat Warna Pangan. PT. Gramedia. Jakarta
- BPS NTT, 2016. Produksi Jambu Mete Menurut Kabupaten-Kota. <https://ntt.bps.go.id/dynamic/table/2015/03/06/33/produksi-jambu-mete-menurut-kabupaten-kota-di-provinsi-nusa-tenggara-timur-2004-2016.html>. Diakses 05-11 2022.
- BSN RI. 2013. SNI 01-3707-2013: Abon. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. <https://www.google.com/search?q=SN+RI.+2013.+SNI+01-3707-2013%3A+Abon&oeq=SN+RI.+2013.+SNI+01-3707-2013%3A>
- Dara W, Fanyalita A. 2017. Pengaruh Subtansi Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) terhadap Mutu Organoleptik dan Kimia Abon Jantung Pisang (*Musa acuminata* balbisiana colla). Journal of Sainstek, 9(1): 1–7.
- Dirjen Perkebunan RI. 2021. Luas Areal Jambu mete di Indonesia 2017-2021. <https://www.google.com/search?q=luas+areal+tanam+jambu+mete+di+indonesia&sxsrf=ALiCzsa2IFoKDXuEwuZhVIAwH2IgNocZg:1667742497425&ei=IbntYXNGbT vz7sPjKuj4A0&start=10&sa=N&ved=2ahUKEwil4or52Jn7AhW093MBHYzVCNwQ8tMDegQIARAE&cshid=1667742603811666&biw=1280&bih=520&dpr=1.5>. Diakses 04-11-2022.
- e-BizMark. 2020. SPSS Statistik 25.0_win32.exe. BTC-ITB. Bandung.
- Fachruddin L. 2003. Membuat Aneka Abon. Cetakan ke-7. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Jusniati J, Patang P, Kadirman K. 2018. Pembuatan abon dari jantung pisang (*Musa paradisiaca*) dengan penambahan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 3(1): 58–66.
- Kartika B, Guritno AD, Purwadi D, Ismoyowati D. 1992. Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian. Proyek Pengembangan Pusat Fasilitas Bersama Antar Universitas – PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta. Diakses 19-11-2022.
- Karyantina M. 2010. Abon Jantung Pisang. <https://merkuriakaryantina.wordpress.com/2010/04/27/abon-jantung-pisang/>. Diakses 25-10-2022.
- Lawless HT, Heymann H. 1998. Sensory Evaluation Of Food. Chapman And Hall. ITP, New York.
- Leksono T, Syahrul. 2001. Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen terhadap Abon Ikan. Jurnal Natur Indonesia III (2): 178-184. [https://www.google.com/search?q=Leksono%2C+T.+dan+Syahrul.2001.+Studi+Mutu+dan+Penerimaan+Konsumen+terhadap+Abon+Ikan.+Jurnal+Natur+Indonesia+III+\(2\)%3A+178-184.&oeq=Leksono%2C+T.+dan+Syahrul.2001..&aqs=chrome..69i57.2691j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8](https://www.google.com/search?q=Leksono%2C+T.+dan+Syahrul.2001.+Studi+Mutu+dan+Penerimaan+Konsumen+terhadap+Abon+Ikan.+Jurnal+Natur+Indonesia+III+(2)%3A+178-184.&oeq=Leksono%2C+T.+dan+Syahrul.2001..&aqs=chrome..69i57.2691j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8). Diakses 25-10-2022.

- Mustar. 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) sebagai Makanan Suplemen (Food Supplement). Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Repository UIN. 2015. Tinjauan Pustaka Abon. <https://repository.uin-suska.ac.id/20752/7/15.%20BAB%20II.pdf>: Diakses 0611-2022.
- Soekarto S T. 1985. Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Suharno P, Marwati 2015, Pengaruh Substitusi Nangka Muda Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Abon Ikan Gabus. Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman. Samarinda. <https://jtpunmul.files.wordpress.com/2017/07/5-suharno-prihandoko-102-2015.pdf>. Diakses 2-11-2022
- Suryani. 2007. Membuat Aneka Abon. Penebar Swadaya. Jakarta. <https://www.google.com/search?q=Suryani.+2007.+Membuat+Aneka+Abon.+Penebar+Swadaya.+Jakarta&oeq=Suryani.+2007.+Membuat+Aneka+Abon.+Penebar+Swadaya.+Jakarta&aqs=chrome..69i57.2292j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>. Diakses 3-11-2013.
- Widiyanto H. 2002. Komposisi Kimia dan Karakteristik Organoleptik Abon Daging Domba dan Daging Kambing yang Dimasak dengan Metode Pemasakan Berbeda. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/14696>. Diakses 3-11-2022.
- Yuliani, Septiansyah A, Emmawati A. 2021. Karakteristik Organoleptik dan Kadar Serat Kasar Abon dari Formulasi Daging Ikan Patin dan Jantung Pisang Kepok. *Journal of Tropical AgriFood* 2021; 3(1): 23-30. [https://www.google.com/search?q=ournal+of+Tropical+AgriFood+2021%3B+3\(1\)%3A+23-30&oeq=ournal+of+Tropical+AgriFood+2021%3B+3\(1\)%3A+23-30&aqs=chrome..69i57.3419j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8](https://www.google.com/search?q=ournal+of+Tropical+AgriFood+2021%3B+3(1)%3A+23-30&oeq=ournal+of+Tropical+AgriFood+2021%3B+3(1)%3A+23-30&aqs=chrome..69i57.3419j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8). Diakses 17-11-2022.
- Winarno FG. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT Embrio Biotekindo, Bogor.
- Zaroroh A. 2013. Eksperimen pembuatan abon keong sawah dengan substitusi kluwih dan penggunaan gula yang berbeda. *Jurnal Pendidikan Ilmu Pangan dan Kuliner*, 2(2): 1-9