

EKSPERIMEN PERBANDINGAN NANGKA MUDA DAN KAKI JAMUR SHITAKE SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN ABON NABATI

COMPARATIVE EXPERIMENT OF YOUNG JACKPOTS AND SHITAKE MUSHROOM LEGS AS INGREDIENTS FOR MANUFACTURING VEGETABLE SHREDDED BONES

Dea Dezsetia, Agung Arif Gunawan

Manajemen Kuliner ,Politeknik Pariwisata Batam

ABSTRACT

Abon nabati merupakan jenis makanan tradisional Indonesia yang bahan utamanya tidak mengandung unsur hewani. Abon nabati diolah menjadi 2 jenis abon yaitu Nangka muda dan kaki jamur *shitake*. Tujuan dari penelitian untuk mengetahui: (1) mengetahui perbedaan rasa, aroma, tekstur, dan warna pada eksperimen perbandingan Nangka muda dan kaki jamur *shitake*. (2) mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, aroma, tekstur, dan warna pada eksperimen perbandingan Nangka muda dan kaki jamur *shitake*. Pada penelitian eksperimen perbandingan Nangka muda dan kaki jamur *shitake* sebagai bahan pembuatan abon nabati. Nangka muda yang akan dibuat dengan penambahan kaki jamur *shitake* yang berbeda-beda yaitu 25%, 50%, dan 75%. Teknik pengumpulan data menggunakan angket tertutup dan dokumentasi dengan metode analisis uji hedonik dan mutu hedonik yang melibatkan panelis. Jumlah panelis 20 yang terdiri dari 5 panelis terlatih dan 15 panelis tidak terlatih. Cara menganalisisnya dengan menggunakan perangkat lunak SPSS 26 (*Statistical Program for Social Science*) dan metode *kruska wallis*. Hasil penelitian uji mutu hedonik menunjukkan bahwa pada panelis terlatih menyatakan penambahan kaki jamur *shitake* terdapat perbedaan nyata pada keempat aspek. Panelis tidak terlatih menyatakan penambahan kaki jamur *shitake* tidak terdapat perbedaan yang nyata pada keempat aspek tersebut. Hasil penelitian uji hedonik menunjukkan bahwa panelis gabungan menyatakan penambahan kaki jamur *shitake* dengan perlakuan 50% lebih diminati dari segi rasa dan aroma, Sedangkan penambahan kaki jamur *shitake* dengan perbandingan 25% lebih diminati dari segi warna dan tekstur.

Kata Kunci: shredded, vegetable, young jackfruit, shiitake mushroom legs,

Vegetable floss is a type of traditional Indonesian food whose main ingredients do not contain animal elements. Vegetable floss is processed into 2 types of floss, namely young jackfruit and shiitake mushroom legs. The aim of the research is to: (1) determine the differences in taste, aroma, texture and color in the comparative experiment of young jackfruit and shiitake mushroom legs. (2) Determine the level of panelists' preference for taste, aroma, texture and color in the comparative experiment of young jackfruit and shiitake mushroom legs. In experimental research comparing young jackfruit and shiitake mushroom legs as ingredients for making vegetable shredded meat. Young jackfruit will be made with the addition of different shiitake mushroom legs, namely 25%, 50% and 75%. Data collection techniques use closed questionnaires and documentation using hedonic test analysis methods and hedonic quality involving panelists. The number of panelists was 20, consisting of 5 training panelists and 15 non-training panelists. How to analyze it using SPSS 26 (Statistical Program for Social Science) software and the Kruska Wallis method. The results of the hedonic quality test research showed that the training panelists stated that the addition of shiitake mushroom legs had a significant difference in the fourth aspect. The panelists did not practice stating that the addition of shiitake mushroom legs had no real difference in these four aspects. The results of the hedonic test research showed that the joint panelists stated that the addition of shitake mushroom legs with a 50% treatment was more desirable in terms of taste and aroma, while the addition of shitake mushroom legs with a ratio of 25% was more desirable in terms of color and texture.

Key words: shredded, vegetable, young jackfruit, shiitake mushroom legs,

PENDAHULUAN

Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging yang direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng, dan dipres. Pada umumnya masyarakat lebih mengenal abon daging sapi daripada abon daging ayam (Sigit et al., 2017). Abon nabati adalah lauk yang berbahan baku nabati sebagai pengganti abon daging. Penggunaan bahan dasar nabati juga dapat digunakan diversifikasi produk abon yang dihasilkan. Abon nabati sebaiknya memiliki tekstur, serat, dan rasa menyerupai daging ayam atau daging hewan lainnya (Muljawan dan Sugiarti, 2017).

Bahan pangan nabati ini dapat diolah menjadi bahan makanan, salah satunya yaitu abon. Salah satu bahan pangan nabati yang berpotensi sebagai bahan pengganti daging yaitu nangka muda. Berdasarkan data Kemenkes RI (TKPI), setiap 100 gram "Nangka muda, segar" mengandung 8,3 gram serat dan 85,4 gram air. Nangka merupakan buah dengan nilai jual rendah sehingga dapat dijangkau oleh kalangan bawah sampai menengah. Bentuk dan tekstur nangka sangat menyerupai serat-serat pada daging sehingga dapat dijadikan sebagai salah satu bahan pengganti alternatif abon nabati.

Kaki jamur shitake juga bisa menjadi bahan alternatif pengganti bahan pangan nabati. Kaki jamur *shitake* merupakan bahan makanan dengan nilai ekonomis yang rendah, memiliki bentuk yang dapat menyerupai serat-serat daging. Kaki jamur digunakan sebagai bahan pengganti daging karena kaki jamur juga memiliki tekstur serat-serat yang menyerupai serat pada daging dan hasil akhir dari abon kaki jamur tidak memiliki perbedaan yang signifikan terhadap tekstur abon daging dan juga memiliki rasa gurih, aroma yang khas, serta warna yang tidak mencolok sehingga diharapkan dapat digunakan untuk substitusi daging dalam abon.

BAHAN DAN METODE

Tabel 1.1 Bahan pembuatan abon

Bahan	Satuan	Jumlah		
		25%	50%	75%
Lengkuas	Gram	4	4	4
Jahe	Gram	2	2	2
Kunyit	Gram	0,5	0,5	0,5

Ketumbar	Gram	8	8	8
Kemiri	biji	1 ½	1 ½	1 ½
Serai	Batang	2	2	2
Cabe merah	Gram	25	25	25
Daun salam	Lembar	2	2	2
Daun jeruk	Lembar	3	3	3
Garam	Gram	5	5	5
Gula	Gram	2	2	2
Minyak	Mililiter	300	300	300
Air	Mililiter	500	500	500
Santan	Mililiter	100	100	100
Nangka	Gram	150	100	50
Kaki jamur	Gram	50	00	150

Sumber: Penulis, 2023

Cara Pembuatan Abon

1. Kupas nangka, cuci, potong-potong, lalu dikukus selama 30menit
2. Angkat nangka yang sudah dikukus, lalu lumatkan menggunakan garpu dan disisihkan
3. Rendam kaki jamur 1 hari dengan air hangat sampai lembut dan mengembang.
4. Tiriskan air, lalu dikukus kurang lebih 1-2 jam hingga lunak. Angkat, dan di tumbuk setengah hancur dan sisihkan.
5. Haluskan ketumbar, lengkuas dan ditumis hingga harum. Masukkan daun salam, jeruk dan sereh.
6. Masukkan garam, gulamerah, penyedap, santan kental, nangka muda, dan kelapa diaduk hingga rata.
7. Lalu siapkan minyak sayur, goreng tumisan nangka hingga kering, angkat dan tiriskan.
8. Abon siap disajikan.

Tabel 1.2 Alat Yang Digunakan

Alat	Jumlah
Pisau	1
Talenan	1
Blender	1
Panci	1
Bowl	3
Spatula	1
Kompas	1
Piring	1
Saringan minyak	1
Cobek/batu giling	1

Sumber: Penulis, 2023

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data ini melalui kusioner yang dibagikan ke panelis terlatih maupun tidak terlatih dan datanya diolah menggunakan SPSS dengan metode Kruskal wallis test

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil-1

	Panelis Gabungan		
	25%	50%	75%
Rasa	3,4	3,8	4
Warna	3,8	3,8	2,8
Tekstur	3,9	4	3,5
Aroma	2,5	3,8	4,8
avarage	3,4	3,8	3,8

Sumber: Penulis, 2024

Berdasarkan hasil tabel di atas apnelis gabungan lebih menyukai perbandingan 50% dan 75%.

Hasil-2

1. Rasa abon nangka dan kaki jamur shitake menggunakan 3 perbandingan. Yang diperoleh dari 20 panelis terdiri dari panelis terlatih dan tidak terlatih dengan menggunakan uji kruskal wallis. Hasil yang ditunjukan ketiganya memiliki perbedaan yang signifikan karena memiliki hasil di atas 0.05.
2. Warna abon nangka dan kaki jamur shitake menggunakan 3 perbandingan. Yang diperoleh dari 20 panelis terdiri dari panelis terlatih dan tidak terlatih dengan menggunakan uji kruskal wallis. Hasil yang ditunjukan ketiganya memiliki perbedaan yang signifikan karena memiliki hasil di atas 0.05.
3. Tekstur abon nangka dan kaki jamur shitake menggunakan 3 perbandingan. Yang diperoleh dari 20 panelis terdiri dari panelis terlatih dan tidak terlatih dengan menggunakan uji kruskal wallis. Hasil yang ditunjukan ketiganya memiliki perbedaan yang signifikan karena memiliki hasil di atas 0.05.
4. Aroma abon nangka dan kaki jamur shitake menggunakan 3 perbandingan. Yang diperoleh dari 20 panelis terdiri dari panelis terlatih dan tidak terlatih dengan menggunakan uji kruskal wallis. Hasil yang ditunjukan ketiganya memiliki perbedaan yang signifikan karena memiliki hasil di atas 0.05.

KESIMPULAN

Hasil penelitian dari eskperimen perbandingan nangka muda dan kaki jamur shitake sebagai bahan pembuatan abon nabati dengan menggunakan 3 perbandingan yaitu 25%, 50%, dan 75% dari uji hedonik dan uji mutu hedonik dapat disimpulkan sebagai berikut:

Hasil berdasarkan uji mutu hedonik yaitu:

Panelis terlatih menyatakan penambahan kaki jamur shitake terdapat perbedaan nyata pada keempat aspek perbandingan 25%, 50% dan 75%. Panelis tidak terlatih menyatakan penambahan kaki jamur shitake tidak terdapat perbedaan yang nyata pada keempat aspek perbandingan 25%, 50% dan 75%.

Hasil berdasarkan uji hedonik yaitu:

Panelis gabungan menyatakan penambahan kaki jamur shitake dengan perlakuan 50% lebih diminati dari segi rasa dan aroma, Sedangkan penambahan kaki jamur shitake dengan perbandingan 25% lebih diminati dari segi warna dan tekstur.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, I. A. (2023). Kualitas Abon Vegetarian Berbahan Dasar Bonggol Pisang Klutuk. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(7), 1605-1608.
- Fuadi, M. &. (2018). Pemanfaatan Buah Nangka Muda sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Dendeng. *Kumpulan Penelitian dan Pengabdian Dosen*, 1(1).
- Lolang, E. (2014). Hipotesis Nol dan Hipotesis Alternatif. *Jurnal Keguruan Dan Ilmu Pendidikan*, 3(3), 685-695.
- Muljawan, R. E., & Sugiarti, U. (2017). POTENSI EKONOMI PRODUK ABON DAN DENDENG NAB-ATI. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 2(1), 32-38.
- Sigit, M. A. (2017). Kualitas organoleptik abon ayam yang diberi perlakuan substitusi kacang tanah (*Arachis hypogaea L.*). *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 2(1), 1-8.