

LIPIDA

JURNAL TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI PERKEBUNAN

<https://jurnal.politap.ac.id/index.php/lipida>

Uji Preferensi Terhadap Produk Abon Sukun (*Artocarpus altilis*) Berdasarkan Atribut Sensoris

Alfath Desita Jumiar¹, Budi Pratomo Sibuea², Fikri Rabbani³

^{1,2,3}Politeknik Negeri Ketapang, Jalan Rangka Sentap–Dalong Kelurahan Sukaharja, Ketapang 78813, Indonesia
email : alfath.dj@politap.ac.id

Info Artikel

Sejarah Artikel:

Diterima 05 Oktober 2023

Disetujui 26 Oktober 2023

Dipublikasi Oktober 2023

Kata kunci:

abon nabati; buah sukun;
tingkat preferensi; uji
hedonik.

Abstrak

Abon merupakan jenis makanan kering berbentuk khas yang pengolahannya dilakukan dengan cara perebusan, penyeratan, pencampuran bumbu, penggorengan, dan pengepressan. Bahan dasar abon tidak hanya bersumber dari serat hewani, tetapi dapat juga bersumber dari serat nabati, salah satunya dari buah sukun. Buah sukun muda memiliki kandungan serat cukup tinggi sehingga memenuhi syarat dalam pembuatan abon nabati. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui preferensi panelis terhadap abon sukun. Pembuatan abon sukun dilakukan dengan dua perlakuan yaitu abon sukun dengan santan dan tanpa santan. Uji preferensi menggunakan uji hedonik, dengan panelis sebanyak 30 orang. Hasil pengujian menunjukkan bahwa panelis cenderung agak menyukai abon sukun dengan perlakuan santan berdasarkan parameter aroma, rasa, dan tekstur dengan nilai berturut-turut yaitu 6,43, 6,33, dan 6,77, sedangkan abon sukun dengan perlakuan tanpa santan diperoleh preferensi yang netral berdasarkan parameter aroma, rasa, dan tekstur dengan nilai berturut-turut yaitu 5,97, 5,67, dan 5,90. Rendemen abon sukun dengan perlakuan santan sebesar 51,2% lebih tinggi dibandingkan perlakuan tanpa santan.

The Preferences Test For Breadfruit (*Artocarpus altilis*) Shredded Products Based On Sensory Attributes

Keywords:

vegetable shredded;
breadfruit; preference
test; hedonic test.

Abstract

Shredded food is a type of dry food with a distinctive shape whose processing is done by boiling, shredding, mixing spices, frying and pressing. The basic ingredients for shredded meat are not only sourced from animal fiber, but can also be sourced from vegetable fiber, one of which is breadfruit. Young breadfruit has enough fiber content that it meets the requirements for making vegetable shredded meat. This research aims to determine the level of panelists preference for breadfruit floss. Making shredded breadfruit is done using two treatments, namely shredded breadfruit with coconut milk and without coconut milk. Preference testing uses a hedonic test, with 30 panelis. The test result showed that the panelists tended to slightly prefer shredded breadfruit with coconut milk based on aroma, taste, and texture parameters with value respectively 6,43, 6,33, and 6,77, while shredded breadfruit without coconut milk obtained a neutral preference based on aroma, taste, and texture parameters with values respectively 5,97, 5,67, and 5,90. The yield of shredded breadfruit with coconut milk treatment was 51,2% higher than the treatment without coconut milk.

PENDAHULUAN

Sumber daya alam daerah yang dimiliki Indonesia menjadi salah satu peluang sekaligus sumber kekuatan untuk mewujudkan kemandirian pangan daerah atau pangan lokal. Keberadaan pangan lokal tak terlepas dari kreativitas dan budaya masyarakat setempat dalam mengolah sumber daya alam menjadi beragam olahan pangan, yang apabila ditingkatkan teknologinya dapat memberikan nilai tambah dan nilai jual. Namun, dikarenakan keterbatasan teknologi berupa keterampilan, pengetahuan, dan informasi menyebabkan produk pangan lokal masih belum begitu berkembang. Sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan menjadi produk pangan lokal yang bernilai komersil ialah buah sukun yang dapat diolah menjadi abon nabati.

Abon termasuk salah satu produk pangan yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat. Abon umumnya terbuat dari serat hewani berasal dari daging atau ikan yang memiliki kandungan protein cukup tinggi. Karena alasan tersebut, abon kerap kali dijadikan alternatif lauk pauk kering berbentuk khas. Akan tetapi, abon juga dapat dibuat dari serat nabati yang mengandung protein seperti sukun. Penggunaan sukun dalam pembuatan abon pernah dilakukan oleh Arlinda (2017), dimana sukun sebagai bahan baku kombinasi dalam pembuatan abon ikan gabus. Menurut Rohmawati (2016), buah sukun muda yang dapat dijadikan alternatif dalam pembuatan abon dikarenakan memiliki kandungan serat yang cukup tinggi sebesar 4,9 g. Di samping itu, buah sukun juga mengandung karbohidrat 28,2%, protein 3,8-5,0 g, dan 227 kalori tiap 100 gramnya (Biyumna et al., 2017). Selama ini, diversifikasi produk dari buah sukun pun belum maksimal dilakukan, atas pertimbangan tersebut buah sukun memungkinkan untuk diolah menjadi produk abon nabati.

Pemanfaatan buah sukun saat ini, khususnya di Kabupaten Ketapang - Kalimantan Barat, sebagian besar dipasarkan dalam bentuk buah segar, makanan cemilan seperti keripik dan olahan gorengan. Usaha untuk meningkatkan nilai ekonomis sukun belum banyak dilakukan, padahal ketersediaannya cukup banyak dan harganya pun relatif murah yaitu per kilo berkisar Rp 5.000 – Rp 10.000/buah. Diversifikasi pengolahan buah sukun menjadi produk baru yang bernilai ekonomis seperti abon sukun patut dilakukan dan dikembangkan, salah satunya melalui penelitian yang terkait pengujian preferensi abon nabati berbahan dasar buah sukun. Penelitian ini dilakukan untuk mengembangkan diversifikasi produk berbahan dasar buah sukun menjadi abon sukun melalui pengujian preferensi berdasarkan atribut sensori yaitu aroma, rasa, dan tekstur dengan perlakuan santan dan tanpa santan, beserta besaran rendemennya.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Kabupaten Ketapang, Kecamatan Delta Pawan, Provinsi Kalimantan Barat, bertempat di laboratorium rekayasa dan uji sensoris Jurusan Pengelolaan Hasil Pertanian Politeknik Negeri Ketapang. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan April - Juni 2023.

Alat dan Bahan

Pembuatan abon sukun menggunakan alat berupa pisau, panci, kompor spatula saringan, sendok, blender, baskom, wadah, timbangan piring, dan mesin spinner. Sedangkan alat untuk mengumpulkan data menggunakan kuesioner, peralatan tulis, dan komputer/laptop.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan abon sukun yaitu buah sukun muda dengan total bahan 1500 gram, bumbu-bumbu berupa bawang merah, bawang putih, serai, ketumbar, garam, gula merah, santan, minyak goreng, dan air.

Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

Jenis data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan melakukan uji sensoris terhadap produk abon sukun dan mengisi kuesioner terkait penilaian sensoris produk yang dilakukan oleh panelis sebanyak 30 orang. Data sekunder dikumpulkan dari hasil penelitian dan dokumentasi yang terkait tentang buah sukun, abon sukun, uji preferensi, dan data-data pendukung yang bersumber dari Badan Pusat Statistik (BPS) Ketapang.

Pengumpulan data dilakukan dengan teknik pengisian kuesioner oleh panelis yang melakukan uji sensoris terhadap produk abon sukun. Panelis yang digunakan berjumlah 30 orang, dimana setiap panelis mencicipi produk abon sukun yang dibuat dengan dua perlakuan yaitu abon sukun dengan perlakuan santan, dan abon sukun dengan perlakuan tanpa santan. Setelah melakukan uji sensoris, selanjutnya panelis mengisi kuesioner yang telah disiapkan dengan memberi skor penilaian hedonik dari skala 1 (amat sangat

tidak suka) hingga 9 (amat sangat suka) berdasarkan parameter aroma, rasa, dan tekstur abon sukun. Pengumpulan data juga diperoleh dengan melakukan eksperimen pembuatan produk abon sukun yang kemudian dihitung rendemennya dengan cara membagi antara berat akhir berupa buah sukun yang sudah menjadi abon dengan berat awal berupa buah sukun segar yang telah dibersihkan dikali dengan seratus persen.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data dilakukan dengan menghitung rendemen dengan cara menimbang input berupa buah sukun segar yang telah dibersihkan sebanyak 500 gram untuk masing-masing perlakuan sebagai berat awal, kemudian selanjutnya menimbang output berupa produk abon sukun sebagai berat akhir. Perhitungan rendemen dapat menggunakan formulasi sebagai berikut:

$$\text{Rendemen (\%)} = \frac{\text{berat akhir}}{\text{berat awal}} \times 100 \%$$

Data uji preferensi diperoleh dari pengujian sensoris terhadap atribut aroma, rasa, dan tekstur dengan menggunakan uji hedonik pada skala 1 (amat sangat tidak suka) – 9 (amat sangat suka). Selanjutnya data tersebut dianalisis menggunakan analisis sidik ragam atau ANOVA dengan uji lanjut Duncan.

Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian dilakukan dengan membuat eksperimen pembuatan abon sukun dengan perlakuan santan dan tanpa santan, selanjutnya menghitung rendemen untuk kedua perlakuan abon sukun, dan setelah itu melakukan uji preferensi dengan uji hedonik.

Pembuatan abon sukun, buah sukun yang digunakan sebanyak 1000 gram yang dibagi menjadi 2 yaitu 500 gram untuk perlakuan santan dan 500 gram untuk perlakuan tanpa santan. Adapun langkah-langkah pembuatannya sebagai berikut:

1. Persiapan alat dan bahan yang akan digunakan.
2. Pengupasan sukun dan mencuci bersih semua bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan abon.
3. Pengukus sukun sekitar 10 menit
4. Mendinginkan dan kemudian sukun disuwir-suwir.
5. Menghaluskan bumbu-bumbu seperti bawang putih, bawang merah, gula merah, lengkuas, jahe, gula dan garam menggunakan blender.
6. Mengencerkan santan instan 50 ml dengan air 50 ml.
7. Penumisan bumbu yang telah dihaluskan tadi dan menambahkan santan instan, serai, daun salam, asam jawa, gula merah dan garam dan tunggu hingga semua bumbu tercampur merata.
8. Setelah tercampur rata masukkan sukun yang telah disuwir tadi yang telah diblender.
9. Tahap selanjutnya yaitu menggoreng dengan minyak hingga menutupi seluruh permukaan bahan yang telah ditumis tadi, tunggu hingga 30-45 menit sampai berubah warna menjadi kuning kecoklatan.
10. Setelah itu dinginkan dan tiriskan, lalu spinner abon untuk mengurangi minyak yang terkandung dalam abon.
11. Tahap terakhir yaitu pengemasan abon sukun.

akan semakin bertambah dengan adanya penambahan bahan dalam proses pembuatannya, dalam hal ini adanya penambahan santan akan mendapatkan rendemen yang lebih banyak.

Abon sukun yang dibuat berwarna kuning kecoklatan. Warna abon tampak lebih kuning kecoklatan dengan adanya penambahan santan. Tekstur abon berserat padat dan empuk dimakan. Rasanya lebih gurih dan aromanya khas abon dengan perpaduan rempah-rempah namun tanpa menghilangkan aroma buah sukun. Bau khas buah sukun masih tercium setelah menjadi abon. Rata-rata hasil penilaian panelis dari hasil uji sensoris kedua perlakuan abon sukun ditunjukkan pada Tabel 1 di bawah ini.

Tabel 1. Hasil Rata-rata Tingkat Kesukaan

| Perlakuan | Rata-rata nilai | | |
|--------------|-----------------|-------|---------|
| | Rasa | Aroma | Tekstur |
| Santan | 6,33 | 6,43 | 6,77 |
| Tanpa Santan | 5,67 | 5,97 | 5,90 |

Sumber: Data Primer, 2023

Hasil analisis sensoris terhadap abon sukun berdasarkan atribut rasa dan tekstur terdapat perbedaan nyata antar perlakuan. Nilai uji preferensi yang dilakukan panelis terhadap rasa menghasilkan kriteria agak suka (6,33) pada abon yang dibuat dengan perlakuan santan. Kriteria tersebut lebih baik dibandingkan dengan abon yang dibuat tanpa perlakuan santan yang berada pada kriteria netral (5,67). Perbedaan kriteria penilaian tersebut dikarenakan rasa abon sukun dengan perlakuan penambahan santan terasa enak dan lebih gurih dibandingkan perlakuan tanpa santan yang cenderung agak sedikit pahit dan kurang gurih. Hal ini dikarenakan abon sukun dengan perlakuan santan mendapatkan tambahan larutan santan sebanyak 100 ml dalam 500 gram bahan. Dalam hal ini, santan memberikan rasa gurih karena memiliki kandungan lemak yang tinggi sebesar 88,30% yang dapat digunakan sebagai perasa masakan, selain itu juga mengandung protein sebesar 6.10% dan karbohidrat sebesar 5.60% (Cahyono, Moh. Andi., dan Yuwono, Sudarminto Setyo, 2015). Sebaliknya, abon sukun tanpa perlakuan santan dalam proses pembuatannya tidak mendapatkan tambahan lemak sebagai penambah cita rasa, dan selama proses penggorengannya akan lebih cepat mengering, kondisi ini menyebabkan penurunan rasa pada abon.

Pada hasil uji preferensi terhadap tekstur, panelis memberikan kriteria penilaian agak suka (6,77) pada abon dengan perlakuan santan, dibandingkan perlakuan tanpa santan yang kriteria penilaiannya netral (5,90). Perbedaan penilaian tersebut dikarenakan tekstur abon sukun yang ditambahkan santan dalam proses pembuatannya menghasilkan tekstur yang empuk dan berserat dibandingkan perlakuan tanpa penambahan santan yang cenderung agak sedikit keras dan serat-serat dari sukun tidak terbentuk sempurna. Hal itu dapat terjadi dikarenakan adanya penambahan larutan santan sebanyak 100 ml (50 ml santan murni + 50 ml air) ke dalam 500 gram bahan. Menurut Cahyono, Moh. Andi dan Yuwono, Sudarminto Setyo (2015), santan memiliki kandungan air cukup tinggi, kadar air santan sebesar 54 gram. Dari kajian empiris tersebut diketahui bahwa santan murni sudah mengandung air yang cukup tinggi apalagi jika dibuat larutan santan dengan menambahkan air yang mengakibatkan kandungan air pada santan akan meningkat. Larutan santan yang mengandung air dapat mengempukkan sukun yang telah disuwir-suwir, hal ini terjadi karena adanya proses penyerapan air oleh bahan yang mengandung polisakarida (pati) seperti sukun yang mengandung karbohidrat tinggi yang menjadi salah satu sumber penghasil pati. Selain itu, larutan santan juga membuat serat sukun yang menggumpal menjadi lebih mudah terurai dan membentuk serat halus seperti serat abon daging. Dengan demikian, semakin banyak proporsi larutan santan, maka tekstur akan semakin lunak atau empuk, dan sebaliknya.

Hasil analisis sensoris abon sukun berdasarkan atribut aroma diperoleh tidak terdapat perbedaan yang nyata antar perlakuan. Uji preferensi pada abon sukun dengan perlakuan santan agak disukai (6,43) oleh panelis, sedangkan perlakuan tanpa santan terkategori netral (5,97). Abon sukun pada kedua perlakuan memiliki aroma khas sukun yang berpadu dengan aroma rempah-rempah. Aroma yang tercium dari kedua perlakuan tersebut tidak begitu signifikan. Komponen kecil yang sedikit membedakan yaitu wangi santan bercampur dengan rempah-rempah pada perlakuan abon dengan pemberian santan,

sehingga panelis agak suka dengan perlakuan ini, dibandingkan perlakuan abon tanpa pemberian santan yang memiliki aroma rempah agak kuat tetapi tetap tercium aroma khas abon pada umumnya yang didominasi oleh aroma rempah.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uji preferensi dengan atribut sensoris diperoleh abon sukun yang paling disukai adalah perlakuan santan dengan besar penilaian berdasarkan parameter rasa, tekstur, dan aroma secara berturut-turut yaitu 6,33, 6,77, dan 6,43 yang semuanya termasuk kriteria agak disukai, sedangkan perlakuan tanpa santan berdasarkan parameter rasa, tekstur, dan aroma secara berturut-turut yaitu 5,67, 5,90, dan 5,97 yang semuanya termasuk kriteria netral. Rendemen yang dihasilkan abon sukun dengan perlakuan santan sebesar 51,2% atau sebanyak 256 gram lebih besar dibandingkan rendemen yang dihasilkan abon sukun tanpa perlakuan santan yang hanya 44,8 % atau sebanyak 224 gram.

SARAN

Agar keberadaan abon sukun ini dapat diterima oleh pasar, maka perlu dilakukan penelitian lanjutan berupa eksperimen lanjutan dalam pembuatan abon sukun dengan berbagai variasi perlakuan bahan yang digunakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arlinda, Widia Dara. (2017). Mutu Organoleptik dan Kimia Abon Ikan Gabus (*channa striata*) yang Disubstitusi Sukun (*artocarpus altilis*). *Jurnal Katalisator Vol.2(2)*, hal. 61-66.
- Biyumna, U. L., Windrati, W. S., & Diniyah, N. (2017). Karakteristik Mie Kering Terbuat Dari Tepung Sukun (*artocarpus altilis*) dan Penambahan Telur. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01), 23-34.
- Cahyono, Moh. Andi dan Yuwono, Sudarminto Setyo. (2015). Pengaruh Proporsi Santan dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Bumbu Gado-Gado Instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3(3)*, hal. 1095–1106.
- Hastanto. 2015. *Analisis Kelayakan Pengembangan Agroindustri Abon Jantung Pisang (Musa acuminata balbisiana colla.) dengan Penambahan Keluwih (Artocarpus camansi)*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jember. Diakses 1 Juli 2023. <https://repository.unej.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/72830/Hastanto%20%20101710101027.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.
- Mirratunnisya, Putri Fara Dilla, Repka Natalia, Iffah Muflihati. (2021). Pengaruh Penggunaan Bahan Baku Terhadap Karakteristik Vegetable Abon. *Agroindustrial Technology Journal Vol.5(1)* hal. 44-53. Diakses pada 1 Juli 2023. <http://dx.doi.org/10.21111/atj.v5i1.5304>.
- Nasional, B. S. (1995). SNI 01-3707-1995: Abon. *Jakarta: Badan Standarisasi Nasional*
- Rohmawati, N. (2016). Pengaruh Penambahan Sukun Muda (*artocarpus communis*) Terhadap Mutu Fisik, Kadar Protein, dan Kadar Air Abon Lele Dumbo (*clarias gariepinus*). *Jurnal Nutrisia Vol. 18(1)*, 65-69.
- Zira, I. (2018). *Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan Gurami Dengan Penambahan Sukun*. Fakultas Perikanan Dan Kelautan. Universitas Riau Pekanbaru.