

**STUDI PEMBUATAN ABON JAMUR TIRAM (KAJIAN
PROPORSI JAMUR TIRAM DAN DAGING BUAH SUKUN)
DITINJAU DARI KARAKTERISTIK KIMIA DAN
ORGANOLEPTIK DAN ANALISA KELAYAKAN USAHANYA**

SKRIPSI



Oleh :

**BRUNO YOSEP NARUT
2017340011**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG
2024**

RINGKASAN

Salah satu makanan yang memiliki masa simpan yang panjang adalah abon, yang dapat digunakan sebagai pelengkap atau pelengkap lauk yang sering kali terdiri dari daging olahan kering yang dibumbui dengan bahan tambahan untuk menambah cita rasa. Namun karena daging mengandung banyak lemak dan dapat meningkatkan kolesterol, sebagian orang mulai mengurangi konsumsi daging karena harganya yang juga agak mahal. Jamur tiram bisa dimanfaatkan untuk bahan alternatif pengganti abon sapi. Diantara spesies jamur kayu yang tumbuh subur di substrat kayu dan mempunyai rasa gurih serta nilai gizi yang baik adalah jamur tiram.

Dalam penelitian ini, penambahan daging sukun merupakan satu-satunya komponen dalam rancangan acak lengkap (RAL). Rumus yang digunakan adalah P1 (1000 g jamur tiram dan 0 g sukun), P2 (900 g jamur tiram dan 100 g sukun), P3 (800 g jamur tiram dan 200 g sukun), dan P4 (700 g jamur tiram dan 300 g sukun). P5: (Sukun 400 g; jamur tiram 100 g).

Hasil penelitian menunjukkan : penambahan buah sukun memiliki pengaruh signifikan pada karakter kimia dan organoleptik abon jamur tiram. Dari segi karakteristik kimia, kadar serat kasar menunjukkan tren penurunan seiring bertambahnya proporsi buah sukun, dengan nilai tinggi pada perlakuan 100% jamur tiram (7,67%) dan rendah pada perlakuan dengan 400g buah sukun (5,30%). Kadar air bervariasi antar perlakuan, dengan nilai terendah pada perlakuan P2 (4,8%) dan tertinggi pada P5 (7,5%). Analisa kelayakan usaha pembuatan abon jamur tiram hasil perlakuan terbaik menunjukkan prospek yang sangat menjanjikan. Nilai R/C Ratio sebesar 3,3 mengindikasikan bahwa setiap Rp 1 biaya yang keluar untuk hasilkan penerimaan besarnya Rp 3,3. Sementara itu, B/C Ratio besarnya 2,3 menunjukkan bahwa setiap Rp 1 biaya yang diinvestasikan menghasilkan keuntungan bersih besarnya Rp 2,3. Kedua indikator ini secara jelas mendemonstrasikan bahwa usaha pembuatan abon jamur tiram tidak hanya menguntungkan tetapi juga sangat layak untuk dikembangkan lebih lanjut. Hasil analisis ekonomi ini menegaskan potensi yang besar dari produk abon jamur tiram untuk menjadi alternatif usaha yang menguntungkan dalam industri makanan.

Kata Kunci: Jamur Tiram, Buah sukun, Abon, Kadar Serat, kadar air, kadar warna, uji organoleptik. Analisa kelayakan usaha.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Abon adalah jenis makanan yang memiliki masa simpan yang panjang dan dapat digunakan sebagai pelengkap atau pengganti lauk pauk. Biasanya terbuat dari produk olahan daging yang dikeringkan dan ditambahkan rempah-rempah untuk meningkatkan rasanya. Namun, daging memiliki banyak lemak, yang dapat menyebabkan kolesterol tinggi dan mahal, sehingga sebagian orang mulai mengurangnya (Anggita, 2012).

Alternatif pengganti abon daging adalah jamur tiram. Kandungan lemak pada jamur tiram tergolong rendah yaitu 1,7-2,2% lemak (Martiwati, 2020), selain itu jamur tiram mudah didapatkan dengan harga yang relatif murah.

Untuk meningkatkan gizi masyarakat, hasil pertanian seperti jamur dapat digunakan. Jamur tiram adalah salah satu jenis jamur kayu yang banyak dibudidayakan. Banyak tumbuh pada media kayu seperti gelondongan dan serbuk gergaji. Jamur tiram memiliki rasa gurih dan banyak nutrisi. (Martiwati, 2020) Setiap 100 gram jamur tiram mengandung 367 kalori, dengan kandungan gizi seperti berikut: protein 10,5–30,4%, karbohidrat 56,6%, lemak 1,7–2,2%, tiamin 0,20 mg, riboflavin 4,7–4,9 mg, niacin 77,2 mg, dan kalsium 314,0 mg. Jamur ini memiliki 72% lemak tak jenuh dan 100 kJ per gram kalori. Pencernaan mendapat manfaat besar dari serat jamur. Kandungan serat jamur ini berkisar antara 7,4 dan 24,6%, sehingga aman untuk dikonsumsi oleh orang yang mengikuti diet. Karena mengandung 72% asam lemak tak jenuh dan mengandung jenis polimer kitin tertentu, jamur tiram aman dikonsumsi oleh mereka yang memiliki kolesterol tinggi (hiperkolesterolemia) dan masalah metabolisme lipid lainnya.

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Indonesia tahun 2016, produksi jamur merang di Indonesia meningkat, khususnya pada tahun 2019-2021, yakni sebesar 14,52 ton/m² menjadi 139,99 ton/m² (BPS, 2023). Akan tetapi, jamur merang memiliki masa manfaat yang sangat singkat. Oleh karena itu, penting untuk mengatasinya seiring dengan peningkatan produksi jamur merang. Salah satu upaya untuk mengatasinya adalah dengan mengolah jamur merang menjadi berbagai macam olahan makanan. Salah satu olahan tersebut adalah abon daging.

Berdasarkan penelitian Rahmawati (2020) terkait yang membuat abon jamur tiram mempunyai kadar protein besarnya 10,06%. Sementara itu, abon

termasuk di antara produk industri pangan mempunyai standar mutu. Menetapkan standar mutu menjadi acuan bahwasanya suatu produk memiliki mutu yang baik dan aman untuk dikonsumsi. Abon merupakan salah satu jenis makan kering yang berserat halus, rasanya gurih yang diolah dari bahan baku hewani, sehingga bagi orang yang vegetarian dan yang tidak menyukai lemak, tidak dapat mengkonsumsi abon. Oleh karena itu sebagai salah satu alternatif penanganan pasca panen terhadap produk jamur tiram dan buah sukun dapat diolah menjadi abon nabati.

Sukun termasuk di antara buah yang tumbuhnya di Indonesia, buah ini cukup melimpah di Indonesia dan dapat tumbuh di tanah manapun. Sukun (*Artocarpus Communis*) merupakan bahan pangan nabati yang banyak mengandung karbohidrat yaitu 27% (Bhaskara, 2022).

Sukun dimanfaatkan sebagai makanan tradisional dan camilan. Buahnya dikonsumsi setelah direbus, digoreng atau dipanggang. Kandungan karbohidrat pada sukun cukup tinggi (27%), sehingga berpotensi untuk diolah menjadi tepung. Setiap 100 gram sukun dalam kandungannya karbohidrat besarnya 27,12 g, kalsium besarnya 17 mg, vitamin C sebesar 29 mg, kalium sebesar 490 mg, dan nilai energi sebesar 103 kalori (Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, 2003). Pemanfaatan sukun sebagai bahan baku industri pangan, perlu dilakukan upaya peningkatan pemanfaatannya yaitu dengan mengolahnya menjadi produk yang lebih beragam, ekonomis dan mempunyai daya simpan yang awet. Untuk mengoptimalkan pemanfaatan sukun sebagai bahan baku di sektor pangan, perlu dilakukan upaya pengolahan menjadi produk yang lebih beragam, lebih hemat biaya, dan dapat memperpanjang masa simpan.

Oleh karena itu peneliti akan menguji pembuatan abon jamur tiram dengan melakukan kajian proporsi antar jamur tiram dan buah sukun, setelah itu akan dilakukan uji kimia dan organoleptik. Sesuai dengan apa yang dideskripsikan sehingga judul penelitian **“Studi Pembuatan Abon Jamur Tiram (Kajian Proporsi Jamur Tiram Dan Daging Buah Sukun) Ditinjau Dari Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Dan Analisa Kelayakan Usahanya”**

1.2 Perumusan Masalah

1. Belum diketahui apakah proporsi jamur tiram dan buah sukun berpengaruh terhadap karakteristik kimia dan organoleptik abon jamur tiram?
2. Belum diketahui bagaimana analisa kelayakan usaha dari pembuatan abon jamur tiram hasil perlakuan terbaik.

1.3 Tujuan Penelitian

Sedangkan tujuannya pada riset berikut ialah:

1. Mengetahui dampak dari proporsi jamur tiram dan penambahan buah sukun pada karakter kimia dan organoleptik abon jamur tiram.
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha dari pembuatan abon jamur tiram hasil perlakuan terbaik

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaatnya pada riset berikut yaitu:

1. Memberi informasi terkait membuat abon jamur tiram dengan menambahkan buah sukun.
2. Berikan penilaian tambahan pada bahan baku lokal dan memberikan tambahan variasi produk siap saji berbentuk abon.

DAFTAR PUSTAKA

- Aras, N. R. M. (2023) Community Training of Breadfruit Processing into Breadfruit Flour and Cookies as an Alternative of Wheat Pelatihan Pengolahan Sukun Menjadi Tepung Sukun dan Cookies Sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu.
- Cintia, M. (2018). *Diseminasi Formulasi Terbaik Pembuatan Abon Ikan Pelagis (Studi Kasus Di Ukm Katamer, Rajegwesi)* (Doctoral dissertation, Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Delgado-Vargas, F., Jiménez, AR, & Paredes-López, O. (2000). Pigmen alami: karotenoid, antosianin, dan betalain—karakteristik, biosintesis, pemrosesan, dan stabilitas. *Tinjauan kritis dalam ilmu pangan dan nutrisi*, 40(3), 173-289.
- Hustiany, R. (2016). Reaksi maillard pembentuk citarasa dan warna pada produk pangan.
- Kesuma, C. P., Adi, A. C., & Muniroh, L. (2015). Pengaruh substitusi rumput laut *Eucheuma cottonii* dan jamur tiram *Pleurotus ostreatus* terhadap daya terima dan kandungan serat pada biskuit. *Media Gizi Indonesia*, 10(2), 146-150.
- Menurut Cahyana et al. (1999) timbulnya aroma pada kerupuk jamur tiram putih disebabkan oleh pemecahan asam-asam amino yang terdapat dalam jamur tiram putih yaitu lisin, metionin, triptofan, threonin, valin, leusin, isoleusin, histidin dan fenilalanin.
- Menurut Muchtadi et al.(1988), kandungan air yang tinggi dalam bahan akan menghambat proses pengembangan produk, sehingga tekstur yang dihasilkan menjadi kurang kering dan kurang renyah.
- Menurut Muryati (1996), komponen selain pati yang ditambahkan ke dalam adonan akan mengganggu proses penyerapan air pada saat proses gelatinisasi.
- Pathare, PB, Opara, UL, & Al-Said, FAJ (2013). Pengukuran dan Analisis Warna pada Makanan Segar dan Olahan: Sebuah Tinjauan. *Teknologi Pangan dan Bioproses*, 6(1), 36-60.

Putri, AR, Nisa, FC, & Wijayanti, SD (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Abon Nabati Berbasis Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 10(1), 1-12.

Putri, W. D. R., Sunarharum, W. B., & Wulandari, E. S. (2022). *Tepung Buah dan Sayur: Pengolahan dan Pemanfaatannya*. Universitas Brawijaya Press.

Siegers, W. H., Sari, A., Tuhumury, R. A., Dahlan, D., Prayitno, Y., Kurniawan, A., ... & Achmad, M. I. (2023). Training on Making Sweet Jerky Tuna Substituted with Banana Heart and Organoleptic Testing. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(2), 445-456.

Winarno (1997) menyatakan bahwa pada saat terjadi proses gelatinisasi, molekul-molekul air akan masuk ke dalam butir-butir pati.

Winarno, FG (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.