

**ANALISIS KUALITAS
ABON BERBAHAN DASAR BUAH NANGKA**

SKRIPSI



Oleh

MUHAMMAD RIZKI DWI PUTRA

NO. MHS : 316100971

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2021

**ANALISIS KUALITAS
ABON BERBAHAN DASAR BUAH NANGKA**

SKRIPSI



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Sains Terapan Pariwisata**

Oleh :

MUHAMMAD RIZKI DWI PUTRA

NO. MHS : 316100971

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN HOTEL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
AMPTA YOGYAKARTA**

2021

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS KUALITAS
ABON BERBAHAN DASAR BUAH NANGKA**

SKRIPSI



Oleh

MUHAMMAD RIZKI DWI PUTRA

NO. MHS : 316100971

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

**Nikasius Jonet S., S.Sos., M.Si
NIDN:0518117401**

Pembimbing II

**Hermawan Prasetyanta, S.Sos., S.ST., M.M
NIDN:0516057102**

**Mengetahui
Ketua jurusan**

**Hermawan Prasetyanta, S.Sos., S.ST., M.M
NIDN: 0516057102**

BERITA ACARA UJIAN
ANALISIS KUALITAS
ABON BERBAHAN DASAR BUAH NANGKA



Penguji Utama : Yudi Setiaji, S.H., M.M
NIDN. 0508066401

:

Penguji I : Nikasius Jonet S., S.Sos., M.Si
NIDN. 0518117401

:

Penguji II : Hermawan P., S, Sos., S.ST., M.M
NIDN. 0516057102

:

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Des. Prihablo, M.M.
NIDN. 0526125901

SURAT PERNYATAAN

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi saya yang berjudul "Analisis kualitas abon berbahan dasar buah nangka" disusun berdasarkan hasil penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sumber informasi ataupun kutipan yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir skripsi ini. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar dalam program sejenis di perguruan tinggi manapun.

Yogyakarta, 30 Desember 2020



Muhamma Rizki Dwi Putra

MOTTO

“Tidak ada kesusahan yang kekal, tiada kegembiraan yang abadi, tiada kefakiran yang lama, tiada kemakmuran yang lestari. ”

(Imam syafi'i)

“Jangan kembali ke bengkulu sebelum sarjana ”

(Ayahku)

“Slow boleh tapi jangan slow slow kali”

(Penulis)

HALAMAN PERSEMBAHAAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia-Nya. Terima kasih kepada orang-orang tersayang atas do'a dan dukungannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan bahagia penulis curahkan dan persembahkan skripsi ini kepada:

1. Allah SWT atas berkat dan karunia yang diberikan kepada saya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Keluargaku (ayahku Irnazi, Ibukku Popi kristinawati) yang senantiasa memberikan doa dan semangat agar penulis segera menyelesaikan skripsi ini.
3. Sahabat-sahabat saya yaitu Muda-mudi Vikri, Ronaldo, Bimo, Febri, Dito, Hasan dan teman-teman seperjuangan angkatan 2016 yang tidak bisa disebutkan satu per satu, yang selalu memberikan dukungan dan doa, serta semua pihak yang membantu kelancaran skripsi ini.
4. Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar, yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk menuntun, mengarahkan, dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada penulis, sehingga penulis menjadi pribadi yang lebih baik. Terimakasih banyak bapak dan ibu dosen, jasa kalian akan selalu terpatri dihati. Penyusun berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maaf apabila dalam penyusunan terdapat kesalahan.

KATA PENGANTAR

Peneliti mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Analisis kualitas abon berbahan dasar buah nangka”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan pada program Diploma-4 di Program Studi Pengelolaan Hotel, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulisan skripsi ini menjelaskan bagaimana abon dibuat dengan buah nangka, hasilnya menunjukkan bahwa buah nangka belum secara sempurna dapat digunakan dalam olahan abon. Keterbatasan yang ditemukan pada saat eksperimen yaitu karena karakteristik buah nangka mengandung banyak air, sehingga diperlukan perlakuan khusus untuk mendapatkan hasil yang sempurna.

Skripsi dapat dikerjakan oleh peneliti berkat dukungan banyak pihak, oleh sebab itu pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Ucapkan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas peneliti ucapkan kepada :

1. Bapak Nikasius Jonet S., S.Sos., M.Si selaku Pembimbing I yang telah dengan sabar dan arif memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini
2. Bapak Hermawan Prasetyanto. S, Sos., S.ST., M.M selaku Pembimbing II dan ketua jurusan pengelolaan perhotelan yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan dan petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini
3. Bapak Yudi Setiaji. S.H., M.M selaku penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada peneliti untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Drs. Prihatno , M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ijin dan arahan pada penulisan skripsi ini.

5. Bapak dan Ibu dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu.
6. Sivitas akademika Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta selaku responden yang telah bersedia membantu, meluangkan waktu, dan menyampaikan informasi dalam kuesioner.
7. Serta semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan moril maupun materil.

Semoga bantuan Bapak/ ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 30 Desember 2020

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Fokus Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	2
D. Manfaat Penelitian	3

BAB II LANDASAN TEORI

A. Landasan Teori	4
1. Nangka	4
2. Abon	8
3. Dimensi Kualitas Makanan	15
4. Tanggapan Konsumen	17
B. Kerangka Pemikiran	20
C. Penelitian Terdahulu	21

BAB III METODE PENELITIAN

A. Design Penelitian	25
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	25
C. Teknik Cuplikan	26
D. Sumber Data	27
E. Metode Pengumpulan Data	28
F. Uji Keabsahan Data	31
G. Metode Analisis Data	33

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian	54
B. Hasil Penelitian	72

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	85
B. Saran	88

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Gizi per 100 g nangka muda dan nangka masak	8
Tabel 2.2 Standar industri abon indonesia untuk abon	9
Tabel 2.3 bahan dan jumlah resep abon sapi	14
Tabel 3.1 Contoh Metode Semantic Differensial.....	29
Tabel 3.2 Metode Pengumpulan Data	31
Tabel 3.3 Contoh Tabel Tunggal	33
Tabel 4.1 Penyediaan bahan	35
Tabel 4.2 Alat eksperimen	37
Tabel 4.3 Resep abon nangka I	38
Tabel 4.4 Resep abon nangka II.....	40
Tabel 4.5 Resep abon nangka III.....	42
Tabel 4.6 Tabel Tunggal Rasa	47
Tabel 4.7 Tabel Tunggal Teksture	49
Tabel 4.8 Tabel Tunggal Aroma	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Abon	9
Gambar 4.1 Nangka	35
Gambar 4.3 Bawang merah.....	35
Gambar 4.3 Bawang putih.....	35
Gambar 4.4 Jeruk	35
Gambar 4.5 Sereh	36
Gambar 4.6 Ketumbar.....	36
Gambar 4.7 Lengkuas	36
Gambar 4.8 Penyedap rasa ayam	36
Gambar 4.9 Garam	36
Gambar 4.10 Gula merah	37
Gambar 4.11 Santan	37
Gambar 4.12 Minyak goreng	37
Gambar 4.13 Bahan-bahan	44
Gambar 4.14 Penghalusan bahan	44
Gambar 4.15 Pengukusan	44
Gambar 4.16 Penumisa bahan	45
Gambar 4.17 Abon nangka kering	45
Gambar 4.18 Abon nangka basah	45
Gambar 4.19 Spiner	46
Gambar 4.20 Abon nangka jadi	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Surat Pembimbingan Penulisan Skripsi

Lampiran 3 Surat Pengantar Responden

Lampiran 4 Lembar Wawancara

Lampiran 5 Kuesioner Formulir Penilaian

Lampiran 6 Tabel Tunggal

Lampiran 7 Hasil Penelitian

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas abon berbahan dasar buah nangka dengan respon konsumen sebagai pendekatan penelitian. Sampel dari penelitian ini adalah mahasiswa/i dan *expert* sejumlah 20 responden, dalam menentukan responden peneliti menggunakan teknik *purposiv sampling* .

Analisis yang digunakan dalam penelitian ini ialah statistik deskriptif. Variabel yang diukur adalah Rasa, Aroma dan Tekstur. Penelitian ini menganalisis data dengan cara melakukan eksperimen kemudian membandingkan kesimpulan yang ditarik berdasarkan jawaban konsumen dengan hasil wawancara terhadap beberapa *expert* serta mahasiswa/i. Disamping itu, pembahasan kualitas makanan yang terdiri dari faktor rasa, aroma dan tekstur. Hal ini dikarenakan kualitas makanan dan respon konsumen merupakan satu kesatuan yang tidak terpisahkan, yang artinya kualitas makanan merupakan dasar dari respon konsumen.

Eksperimen mengenai dalam eksperimen ini telah peneliti amati dengan memaksimalkan kualitas buah nangka dalam pembuatan olahan abon. Ini terbukti bahwa faktor rasa, aroma dan tekstur abon nangka “baik”, respon positif tersebut rata-rata pada skala 4. Di dalam eksperimen peneliti menemui kendala, dimana kendala tersebut dapat membuat konsumen kurang berminat terhadap olahan abon nangka yaitu penggunaan spiner yang kurang efisien sehingga kandungan minyak dalam abon masi ada.

Kata kunci: eksperimen, kualitas abon nangka, respon konsumen

ABSTRACT

This study aims to determine the quality of the shredded jackfruit based on the consumer response as a research approach. The sample of this study were 20 students and experts. In determining the respondents, the researcher used purposive sampling technique.

The analysis used in this research is descriptive statistics. The variables measured were taste, aroma and texture. This study analyzed the data by conducting experiments and then comparing the conclusions drawn based on consumer answers with the results of interviews with several experts and students. In addition, it discusses food quality which consists of taste, aroma and texture factors. This is because food quality and consumer response are an inseparable unit, which means that food quality is the basis of consumer response.

Researchers have observed in this experiment by maximizing the quality of jackfruit in the manufacture of shredded products. It is proven that the taste, aroma and texture factors of jackfruit floss are "good", the positive response is on average on a scale of 4. Inside Experiment researchers encountered obstacles, where these constraints can make consumers less interested in processed jackfruit shredded, namely the use of an inefficient spinner so that the oil content in shredded is still there.

Keywords: experiment, quality shredded jackfruit, consumer response

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Berbagai daerah di Indonesia mempunyai keberanekaragaman masakan dan minuman tradisional yang telah lama berkembang di setiap daerah. Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing – masing. Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk memenuhi kebutuhan gizi seseorang namun berguna untuk mempertahankan hubungan manusia antar manusia. Simbol identitas suatu masyarakat tertentu dan juga dapat sebagai penunjang pendapatan daerah dari sektor pariwisata. Berapa jenis makanan yang mampu menjadi faktor daya tarik wisata kuliner dan sebagai oleh-oleh yaitu Abon.

Abon merupakan makanan yang terbuat dari daging cincang yang telah diolah dari proses pengeringan. Abon sebagai salah satu produk industri yang memiliki standar mutu yang telah ditetapkan oleh Departemen Perindustrian. Penempatan standar mutu merupakan sebagai acuan bahwa suatu produk tersebut memiliki kualitas yang baik dan aman bagi konsumen. Produsen harus memenuhi Standar Industri Indonesia (SII). Standar minimal kandungan protein pada abon adalah 15%. Pada umumnya bahan dasar pembuatan abon adalah hewani daging sapi, ayam

dan ikan yang dihaluskan tetapi dengan berbagai inovasi ada juga abon yang berbahan dasar nabati salah satunya adalah abon nangka.

Buah nangka atau (*Artocarpus heterophyllus*) banyak tumbuh di hutan tropis karakteristik daging buah nangka yang tebal, manis dan harum menjadikan buah ini di kenal masyarakat luas, buah nangka kaya akan mineral dan vitamin A (sebanyak 51 RE) dan vitamin C (sebanyak 20 mg) sangat berguna dalam dalam meningkatkan daya tahan tubuh, begitu juga dengan kandungan kalsium yang tinggi (20 mg) dan fosfor (19 mg), maupun mineral lainnya seperti zat besi (0,9 mg) yang sangat baik sebagai anti oksidan ,anti kanker,untuk memperkuat tulang dan gigi, dan memperlancar pencernaan (Yusuf Ck Ariyanto,2018:163). Dengan mensubtitusikan buah nangka sebagai bahan dasar pembuatan abon dapat menjadikan produk yang berkualitas dan bergizi dapat meningkatkan minat konsumen sehingga menjadi peluang bisnis untuk masa depan.

Berdasarkan latar belakang di atas peneliti akan menyusun proposal dengan judul “**ANALISIS KUALITAS ABON BERBAHAN DASAR BUAH NANGKA**”

B. Fokus Masalah

Berdasarkan latar belakang dan rumusan diatas maka, Fokus dalam penelitian ini adalah Bagaimana analisis kualitas abon berbahan dasar buah nangka ditinjau dari rasa, aroma dan tekstur.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut diatas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui analisis kualitas abon berbahan dasar buah nangka.

D. Manfaat Penelitian

Adapun penelitian dalam penilaian responden terhadap hasil olahan abon berbahan dasar buah nangka meliputi :

1. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi mengenai pemanfaatan buah nangka sebagai bahan dasar pembuatan abon nabati.

2. Bagi lembaga pendidikan

Sebagai bahan pustaka dan studi bagi lembaga pendidikan mengenai pembuatan abon berbahan dasar buah nangka.

3. Bagi Penulis

Dapat menambah pengetahuan mengenai pembuatan abon berbahan dasar buah nangka. Serta dapat mengetahui pemanfaatan buah nangka berdasarkan kualitas kegunaanya