

**SKRIPSI**

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN ABON JERAMI NANGKA DENGAN  
ABON SAPI IBU ENY SEBAGAI ALTERNATIF PRODUK ABON  
NABATI**



**Disusun Oleh :**

**Nurhalisah**

**320200381**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2021**

**SKRIPSI**

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN ABON JERAMI NANGKA DENGAN  
ABON SAPI IBU ENY SEBAGAI ALTERNATIF PRODUK ABON  
NABATI**



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh  
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

**Disusun Oleh :**

**Nurhalisah**

**320200381**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2021**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN ABON JERAMI NANGKA DENGAN  
ABON SAPI IBU ENY SEBAGAI ALTERNATIF ABON  
NABATI**



**Oleh :**

**Nurhalisah**

**320200381**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Pembimbing I**

**Drs. Santosa, M.M.**  
**NIDN : 0519045901**

**Pembimbing II**

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

**Mengetahui**

**Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan**

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

**BERITA ACARA UJIAN**

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN ABON JERAMI NANGKA DENGAN  
ABON SAPI IBU ENY SEBAGAI ALTERNATIF PRODUK ABON**

**NABATI**



**Penguji Utama** : Setyo Prasiono N, S.ST., M.Sc.  
NIDN : 0523098001

**Penguji I** : Drs. Santosa, M.M  
NIDN : 0519045901

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

Mengetahui  
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



## PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nurhalisah

NIM : 320200381

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul "Analisis Tingkat Kesukaan Abon Jerami Nangka dengan Abon Sapi Ibu Eny Sebagai Alternatif Abon Nabati" adalah benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada intuisi manapun dan bukan karya jiplakan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta,.....



## **MOTTO**

“Sesuatu mungkin mendatangi mereka yang mau menunggu, namun hanya didapatkan oleh mereka yang bersemangat mengejarnya”

## **PERSEMBAHAN**

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat, ridho dan karunia-Nya. Terima kasih kepada orang – orang tersayang atas doa dan dukungannya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan bahagia peneliti curahkan dan persembahkan Skripsi ini kepada :

1. Kedua orang tua tercinta, Bapak Safri dan Ibu Linda Rusdiana yang sudah membesarkan peneliti dan selalu memanjatkan doa, mendukung dan memotivasi, memberi nasihat dan pengorbanan, serta memenuhi segala kebutuhan peneliti selama mengemban pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
2. Adik-adikku tersayang, yang selalu memberikan doa dan semangat.
3. Teman – teman perantauan, Yusria, Reva, Andini, Miftha, Fajri, Dwiky, Ian dan Fais yang selalu membantu disaat susah.
4. Teman – teman Studi Lanjut Pengelolaan Perhotelan angkatan 2020 yang sudah membantu selama proses perkuliahan dan penyusunan skripsi.
5. Bapak dan Ibu dosen pengajar, pembimbing dan penguji yang selalu tulus dalam membimbing.

## KATA PENGANTAR

Dengan mengucap puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT, karena berkat ridho dan hidayah-Nya lah sehingga peneliti dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **“Analisis Tingkat Kesukaan Abon Jerami Nangka dengan Abon Sapi Ibu Eny SSebagai Alternatif Produk Abon Nabati”** sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Secara sistematis, Skripsi ini terdiri atas lima Bab. Bab 1 merupakan pendahuluan, meliputi latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian dan manfaat penelitian, Bab 2 meliputi landasan teori, kerangka pemikiran, penelitian terdahulu dan hipotesis, Bab 3 merupakan metode penelitian, meliputi jenis penelitian, lokasi dan waktu penelitian, populasi dan sampel penelitian, variabel dan indikator penilaian, metode pengumpulan data dan metode analisa data, Bab 4 merupakan hasil penelitian dan pembahasan, meliputi deskripsi objek penelitian, hasil penelitian, karakteristik panelis, analisa data dan pembahasan. Sedangkan Bab 5 merupakan penutup, meliputi kesimpulan dan saran.

Peneliti menyadari bahwa Skripsi ini masih memiliki kekurangan, maka dari itu peneliti mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak. Peneliti juga menyadari bahwa penyusunan Skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, maka pada kesempatan ini peneliti menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Drs. Santosa, M.M selaku Pembimbing I yang selalu memberikan arahan dan masukan selama penyusunan skripsi.
2. Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S.ST.,M.M. selaku Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dan Pembimbing II yang selalu memantau proses penelitian dan memberikan masukan selama penyusunan skripsi.
3. Setyo Prasiono N, S.ST., M.Sc. selaku penguji utama yang telah memberikan banyak masukan pada peneliti.
4. Bapak/Ibu dosen, serta seluruh Pegawai Akademik Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan selama proses perkuliahan.

Akhir kata, semoga Skripsi ini bermanfaat bagi seluruh mahasiswa di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta di masa yang akan datang dan dapat memberikan inspirasi terhadap pembaca.

Yogyakarta,.....

Nurhalisah

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>v</b>
<b>PERSEMBAHAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xv</b>
<b><i>ABSTRACT</i> .....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	7
C. Batasan Masalah.....	8
D. Tujuan Penelitian .....	8
E. Manfaat Penelitian .....	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Landasan Teori.....	10
1. Pengertian Tentang Abon.....	10

2. Jerami Nangka .....	23
3. Kualitas Makanan.....	24
B. Kerangka Pemikiran.....	29
C. Penelitian Terdahulu .....	29
D. Hipotesis.....	32

### **BAB III METODE PENELITIAN**

A. Jenis Penelitian.....	34
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	35
1. Lokasi.....	35
2. Waktu .....	35
C. Populasi dan Sampel .....	35
D. Instrument Penelitian .....	36
1. Alat Penelitian.....	36
2. Dokumentasi .....	37
3. Peneliti.....	37
E. Variabel dan Indikator.....	37
1. Variabel Penelitian .....	37
2. Skala Data Penelitian .....	38
F. Metode Pengumpulan Data.....	40
1. Dokumentasi .....	40
2. Kuesioner .....	40
3. Wawancara.....	41
G. Metode Analisis Data.....	42

1. Uji Hedonik.....	42
2. Uji <i>T-Test</i> Sampel Bebas ( <i>Independent</i> ) .....	42

#### **BAB IV PEMBAHASAN**

A. Deskripsi Objek Penelitian.....	44
B. Hasil Penelitian .....	44
C. Karakteristik Responden .....	51
1. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	51
2. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	52
D. Analisis Data .....	52
1. Uji Hedonik.....	52
2. Uji T Sampel Bebas ( <i>Independent</i> ) .....	58
E. Pembahasan.....	74

#### **BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	78
B. Saran.....	81

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Standar Resep Abon.....	18
Tabel 3.1 Alat Eksperimen.....	36
Tabel 3.2 Abon Jerami Nangka (X1) dan Abon Sapi Ibu Eny (X2) .....	38
Tabel 3.3 Skala Data Penelitian untuk Rasa .....	38
Tabel 3.4 Skala Data Penelitian untuk Warna .....	39
Tabel 3.5 Skala Data Penelitian untuk Tekstur .....	39
Table 3.6 Skala Data Penelitian untuk Aroma .....	40
Tabel 4.1 Resep Standar Abon Jerami Nangka.....	45
Tabel 4.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	51
Table 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	52
Tabel 4.4 Presentase Hasil Uji Hedonik pada Indikator Rasa .....	53
Tabel 4.5 Presentase Hasil Uji Hedonik pada Indikator Aroma .....	55
Tabel 4.6 Presentase Hasil Uji Hedonik pada Indikator Tekstur.....	56
Tabel 4.7 Presentase Hasil Uji Hedonik pada Indikator Warna.....	57
Tabel 4.8 Penghitungan Uji T Sampel Bebas pada Indikator Rasa dari Kedua Olahan Abon .....	59
Tabel 4.9 Penghitungan Uji T Sampel Bebas pada Indikator Aroma dari Kedua Olahan Abon .....	63
Tabel 4.10 Penghitungan Uji T Sampel Bebas pada Indikator Tekstur dari Kedua Olahan Abon.....	67
Tabel 4.11 Penghitungan Uji T Sampel Bebas pada Indikator Warna dari Kedua Olahan Abon.....	71

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Pencucian Jerami Nangka .....	46
Gambar 4.2 Pengukusan Jerami Nangka .....	47
Gambar 4.3 Penumisan Bumbu.....	47
Gambar 4.4 Hasil Penelitian Eksperimen Pertama .....	49
Gambar 4.5 Hasil Penelitian Eksperimen Kedua .....	51
Gambar 4.6 Kurva Nilai t-hitung dan t-tabel Indikator Rasa.....	61
Gambar 4.7 Kurva Nilai t-hitung dan t-tabel Indikator Aroma .....	65
Gambar 4.8 Kurva Nilai t-hitung dan t-tabel Indikator Tekstur .....	69
Gambar 4.9 Kurva Nilai t-hitung dan t-tabel Indikator Warna.....	73

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian

Lampiran 2 Lembar Bimbingan

Lampiran 3 kuesioner Penelitian

Lampiran 4 Data Hasil Kuesioner Abon Jerami Nangka

Lampiran 5 Hasil Data Kuesioner Abon Sapi Ibu Eny

Lampiran 6 Dokumentasi

## ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “Analisis Tingkat Kesukaan Abon Jerami Nangka Dengan Abon Sapi Ibu Eny Sebagai Alternatif Abon Nabati“. Di latar belakang oleh peneliti terhadap abon yang umumnya terbuat dari daging hewani, dengan demikian penelitian ini memiliki ide bagaimana jika abon yang umumnya terbuat dari daging sapi diganti dengan jerami nangka. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap abon berbahan dasar jerami nangka dengan abon berbahan dasar daging sapi dinilai dari aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna.

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan metode pengumpulan data menggunakan uji hedonik dan uji t sampel bebas yang diambil dari penilaian responden yang meliputi aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna. Peneliti melakukan 2 kali eksperimen dalam kurun waktu yang berbeda dengan responden expert, pelaku usaha dan penyuka abon sejumlah 17 orang. Teknik sampling yang digunakan adalah *purposive sampling*, yaitu teknik penentuan sampel dengan memilih seseorang yang telah memiliki pengetahuan dan skill yang telah teruji pada bidang yang diteliti. Instrument yang digunakan dalam penelitian ini yaitu observasi, kuesioner, dan dokumentasi.

Hasil penelitian menunjukkan, melalui uji t sampel bebas untuk aspek rasa nilai t-hitung lebih kecil dari nilai t-tabel ( $1,421 < 2,0369$ ) maka  $H_0$  diterima yang artinya tidak ada perbedaan signifikan, untuk aspek aroma nilai t-hitung lebih kecil dari nilai t-tabel ( $0,3563 < 2,0369$ ) maka  $H_0$  diterima yang artinya tidak ada perbedaan signifikan, untuk aspek tekstur nilai t-hitung lebih besar dari nilai t-tabel ( $2,1728 > 2,0369$ ) maka  $H_0$  ditolak yang artinya terdapat perbedaan yang signifikan, untuk aspek warna t-hitung lebih kecil dari nilai t-tabel ( $0,3357 < 2,0369$ ) maka  $H_0$  diterima yang artinya tidak ada perbedaan signifikan. Berdasarkan hasil penelitian secara keseluruhan dapat disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antara tingkat kesukaan responden terhadap abon jerami nangka dengan abon sapi Ibu Eny.

**Kata Kunci : Abon, Jerami Nangka, Uji T Sampel Bebas**

## **ABSTRACT**

*This research is entitled "Analysis of the Preference Level of Jackfruit Straw Floss With Ibu Eny Beef Floss as an Alternative to Vegetable Floss". With the background of the researcher's on floss, this research has an idea what if the floss which is generally made of beef, is replaced with jackfruit straw. This study aims to determine how the respondent's preference for jackfruit straw floss and beef floss is assessed from the aspect of taste, aroma, texture, and color.*

*The data collection method used the independent t-test which was taken from the respondent's assessment which included the assessment of aroma, taste, color, and texture. Researchers conducted 2 time experiments in different periods of time with 10 respondents from the expert, businessmen and floss lover to see how much respondents in the experiment of floss made from jackfruit straw. The sampling technique used is purposive sampling, namely the technique of determining the sample by selecting someone who has proven knowledge and skills in the field under study. The instruments used in this research are observation, questionnaires, and documentation.*

*The results showed that, through the independent sample t test for the taste aspect, the t-count value was smaller than the t-table value ( $1.421 < 2.0369$ ) then  $h_0$  was accepted, which means there was no significant difference, for the aroma aspect the t-count value was smaller than the t-table value ( $0.3563 < 2.0369$ ) then  $h_0$  is accepted which means there is no significant difference, for the texture aspect the t-count value is greater than the t-table value ( $2.1728 > 2.0369$ ) then  $h_0$  is rejected which it means that there is a significant difference, for the color aspect t-count is smaller than the t-table value ( $0.3357 < 2.0369$ ) then  $h_0$  is accepted which means there is no significant difference. Based on the results of the study as a whole, it can be concluded that there is no significant difference between the respondents' preference for jackfruit straw floss and Ibu Eny's beef floss.*

**Key Words : Floss, Jackfruit Straw, Independent T-Test**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Tanaman nangka (*Artocarpus heterophyllus Lmk.*) adalah jenis tanaman yang banyak tumbuh di Indonesia, baik di dataran rendah maupun dataran tinggi juga dapat tumbuh pada semua jenis tanah. Tanaman ini dapat dikatakan berbuah sepanjang tahun, walaupun produksi terbanyak pada bulan Oktober sampai Desember. Bagian dari tanaman nangka yang paling banyak dimanfaatkan adalah buahnya. Buah nangka terdiri atas daging buah, biji, jerami, dan kulit.

Daging buah nangka yang telah matang memiliki rasa yang manis dan aroma yang khas sehingga banyak dikonsumsi secara langsung atau dibuat manisan. Biji nangka juga biasa dikonsumsi dengan direbus atau dibakar. Jerami atau dami nangka merupakan bagian dari buah nangka yang masih kurang dimanfaatkan. Biasanya jerami nangka hanya dijadikan pakan ternak namun lebih sering dibuang begitu saja. Padahal jerami nangka ini memiliki kandungan serat yang cukup tinggi.

Menurut Muchtadi (1981) diacu dalam Novandrini (2003), jerami nangka memiliki sifat fisik maupun kimiawi yang diduga hampir sama dengan buahnya. Kandungan serat kasar jerami nangka sekitar 1,94% sementara daging buahnya adalah 1,58%. Menurut

Novandrini (2003), kandungan serat makanan total jerami nangka muda adalah 76,58% bk (berat kering).

Nangka dapat menghasilkan limbah yang mencapai 65-80% dari total bobot nangka. Limbah nangka seperti kulit nangka dan jerami adalah bagian dari buah yang tidak digunakan oleh manusia. Jerami nangka sebenarnya adalah bunga yang tidak dibuahi. Sedangkan bunga yang dibuahi akan menjadi biji nangka yang dikenal sebagai nyamplungan. Jerami terletak di antara nyamplungan nangka.

Jerami nangka adalah bagian terbesar kedua setelah cukup banyak daging. Semua bagian nangka muda dapat digunakan sama seperti daging, biji dan jerami. Tapi ketika buahnya matang, jerami sering dibuang karena rasanya tidak manis sehingga tidak enak untuk dimakan. Jerami yang terbentuk ada yang tebal dan memiliki rasa manis yang besar sehingga bisa juga dimakan, dan ada juga jerami kecil yang tidak manis dan tentu saja tidak enak untuk dimakan.

Jerami dari nangka telah dianggap sebagai limbah yang masih dibuang oleh kebanyakan orang dan bahkan sering menjadi masalah yang dapat mencemari lingkungan. Meskipun sering dianggap limbah, ternyata jerami nangka masih mengandung banyak zat yang sama dengan daging buah seperti protein, serat kasar, gula dan sebagainya (Sumarni, 2011). Oleh karena itu, pengolahan lebih lanjut dilakukan agar limbah jerami nangka dapat memiliki harga jual tinggi yang

memiliki kualitas lebih baik dan tidak mencemari lingkungan, di mana masih banyak orang yang belum mengetahui dan mencoba mengolahnya.

Di era *modern* orang selalu mencari dan menemukan hal-hal baru. Kemajuan teknologi berperan dalam kreativitas dan inovasi dalam pengolahan makanan atau bahan olahan, seperti pembuatan abon. Abon adalah salah satu jenis makanan yang diawetkan yang berasal dari daging (daging sapi, kerbau, ikan laut) yang di suwir sampai berbentuk serabut dan dipisahkan seratnya. Kemudian ditambah dengan bumbu-bumbu kemudian digoreng. Abon terbuat dari daging yang diproses sedemikian rupa sehingga memiliki karakteristik kering, renyah, dan gurih.

Menurut sumber lain, abon adalah makanan yang terbuat dari serat daging hewan, penampilannya biasanya coklat muda sampai kehitaman. Selain dibuat dari bahan dasar daging sapi, bahan dasar lainnya yang digunakan untuk membuat abon seperti ayam, kambing, kuda, babi, domba dan ada pembuatan abon yang menggunakan ikan, seperti tuna, lele, tuna, belut, dan ada juga pembuatan abon yang menggunakan udang sebagai bahan dasarnya (Wikipedia, 2013).

Harga daging di Indonesia cukup mahal, ini membuat abon menjadi makanan yang memiliki harga jual tinggi. Menurut Fachruddin (1997), abon memiliki harga yang cukup beragam

tergantung biaya produksi dan bahan baku yang digunakan. Upaya yang dilakukan untuk mengurangi harga abon agar terjangkau oleh masyarakat menengah ke bawah adalah dengan membuat produk abon dari bahan nabati yang dikombinasikan dengan bahan hewani. Bahan yang biasa digunakan oleh produsen abon sebagai campuran adalah keluwih, nangka muda, koro pedang, jambu mete atau bahan lainnya. Penambahan campuran ini sekitar 5-30% dan ternyata cukup efektif untuk mengurangi biaya produksi abon sehingga harga jualnya lebih murah.

Di zaman sekarang ini ada perubahan dalam pola gaya hidup. Gaya hidup vegetarian mulai menjadi tren di masyarakat, sehingga perlu berinovasi makanan non-hewani yang dapat meningkatkan variasi makanan untuk kelompok vegetarian. Vegetarian merupakan sebutan bagi orang yang hanya mengonsumsi makanan dari tumbuh-tumbuhan yang meliputi sayur-sayuran, biji-bijian, kacang-kacangan, dan buah-buahan. Kebiasaan makan makanan yang berasal dari tumbuhan bukan merupakan ajaran agama tertentu saja, namun lebih disebabkan adanya keyakinan bahwa makanan vegetarian adalah makanan yang terbaik untuk kesehatan.

Perkembangan vegetarian di Indonesia menunjukkan angka yang cukup pesat terutama dalam kurun waktu satu decade terakhir. Di Indonesia, data dari *Indonesia Vegetarian Society* (IVS)

menunjukkan jumlah vegetarian terdaftar pada *Indonesia Vegetarian Society* (IVS) saat berdiri pada tahun 1998 sekitar 5.000 orang yang kemudian meningkat menjadi 60.000 anggota pada tahun 2007 dan prediksi sekitar 500.000 orang pada tahun 2010. Angka ini hanya merupakan Sebagian kecil dari jumlah vegetarian sesungguhnya karena tidak semua vegetarian mendaftar menjadi anggota IVS. Hasil survey yang dilakukan IVS ini menunjukkan bahwa pola makan vegetarian mulai semakin diminati oleh masyarakat di negara-negara maju maupun berkembang.

Serat merupakan zat penting yang kurang diperhatikan konsumsinya. Hasil penelitian Puslitbang Gizi Bogor menunjukkan bahwa konsumsi serat rata-rata penduduk Indonesia tahun 2001 adalah sekitar 10,5 gram per hari. Angka konsumsi tersebut tentu masih jauh dari angka kecukupan yang dianjurkan. *Dietary Guidelines for American* menganjurkan untuk mengonsumsi makanan yang mengandung pati dan serat dalam jumlah tepat (20-35 gram/hari) (Depkes 2008). Ini berarti konsumsi serat penduduk Indonesia hanya sekitar sepertiga dari yang dianjurkan. Bahan makanan sumber serat, yang berupa sayuran dan buah-buahan, kurang disukai sebagian masyarakat. Selain kurang praktis, tidak tahan lama, bahan tersebut juga dianggap kurang bervariasi, terutama dalam pengolahannya.

Sayuran misalnya, pengolahan biasanya hanya sebatas di rumah tangga.

Serat adalah bahan makanan nabati yang tidak dapat dicerna oleh enzim pencernaan di dalam tubuh. Mengonsumsi serat diperlukan untuk menjaga kesehatan pencernaan karena mampu mengikat zat racun, kolesterol, dan kelebihan lemak sehingga dapat mencegah berkembangnya sumber penyakit. Kelebihan lain serat ialah dapat mencegah obesitas, menghambat penyerapan lemak oleh usus, serta memperlama rasa kenyang sehingga dapat menekan keinginan makan. Penyakit-penyakit seperti diabetes melitus, hipertensi, kanker kolon, penyakit divertikulosis, jantung koroner, stroke, serta batu empedu juga dapat dicegah dengan mengonsumsi serat pangan secara tepat (Setiadi 2007).

Berdasarkan apa yang telah dijelaskan di atas, maka penelitian ini memilih jerami nangka sebagai bahan baku untuk abon nabati, berdasarkan kenyataan bahwa limbah dari nangka hanya dibuang atau diubah menjadi pakan ternak dan perubahan pola hidup menjadi vegetarian yang membutuhkan makanan yang berasal dari bahan nabati yang semakin berkembang.

Dalam penulisan tugas akhir ini jerami adalah sebagai salah satu objek yang akan diteliti sebagai bahan dasar dalam pembuatan abon yang akan diukur dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna. Dan

berdasarkan latar belakang yang telah di tulis di atas, saya sebagai penulis akan melakukan penelitian dengan mengangkat judul **“ANALISIS TINGKAT KESUKAAN ABON JERAMI NANGKA DENGAN ABON SAPI IBU ENY SEBAGAI ALTERNATIF PRODUK ABON NABATI”**

#### **B. Rumusan Masalah**

Bahan baku utama dalam pembuatan abon adalah daging hewani. Di zaman sekarang ini ada perubahan dalam pola gaya hidup. Gaya hidup vegetarian mulai menjadi tren di masyarakat, sehingga perlu berinovasi makanan non-hewani yang dapat meningkatkan variasi makanan untuk kelompok vegetarian. Salah satu cara untuk membuat makanan non-hewani adalah membuat abon berbahan dasar jerami nangka yang selama ini dikenal masyarakat sebagai limbah atau pakan ternak.

Berdasarkan latar belakang masalah diatas dapat dapat dirumuskan permasalahannya sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan abon berbahan dasar jerami nangka?
2. Apakah ada perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap abon berbahan dasar jerami nangka dengan abon sapi ibu eny dari aspek rasa, aroma, tekstur dan warna?

### **C. Batasan Masalah**

Agar penelitian ini dilakukan secara mendalam dan tidak keluar dari pembahasan, maka peneliti membatasi masalah dan yang akan dibahas yaitu pengolahan produk dari pengaruh substitusi penggunaan jerami nangka pada pembuatan abon dan perbedaan abon berbahan dasar jerami nangka dengan abon sapi ibu eny terhadap kualitas rasa, aroma, tekstur, dan warna..

### **D. Tujuan Penelitian**

Sesuai dengan latar belakang diatas maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui proses pembuatan abon berbahan dasar jerami nangka.
2. Untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap abon berbahan dasar jerami nangka dengan abon sapi ibu eny dari aspek rasa, aroma, tekstur dan warna.

### **E. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian dengan judul ”**Analisis Tingkat Kesukaan Abon Jerami Nangka Dengan Abon Sapi Ibu Eny Sebagai Alternatif Abon Nabati**” adalah sebagai berikut:

1. Bagi Akademik

Dapat digunakan sebagai tambahan referensi dipergustakaan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, khususnya untuk bidang Pengolahan Makanan Atau Tata Boga.

2. Bagi peneliti

Untuk menambah pengetahuan dan memperluas wawasan dalam pemanfaatan jerami nangka menjadi bahan dasar dalam pembuatan abon.

3. Bagi Pemerintah

Untuk mengetahui pentingnya pemanfaatan jerami nangka berdasarkan kualitas dan penggunaannya

4. Bagi Masyarakat

Dapat digunakan sebagai sumber informasi bagi masyarakat yang membutuhkan pengetahuan tentang inovasi pengolahan jeraminangka.