

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

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

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Landasan Teori

1. Pengertian Tentang Abon

Menurut SNI 01-3707-1995 Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas dibuat dari daging direbus disayat-sayat dibumbui digoreng dan dipres. Daging sapi dan daging kerbau adalah daging yang umum digunakan dalam pembuatan abon. Menurut Wikipedia, (2013), Abon adalah makanan yang terbuat dari serat daging hewan, penampilannya biasanya berwarna coklat terang hingga hitam-hitaman. Selain terbuat dari bahan dasar daging sapi, bahan dasar lain yang digunakan pembuatan abon seperti daging ayam, kambing, kuda, babi, domba dan ada abon yang pembuatannya memakai bahan dasar dari ikan, seperti ikan tuna, ikan lele, ikan tongkol, belut, dan ada pula yang pembuatan abon dari bahan dasar udang.

Di Indonesia, daging yang biasa digunakan untuk membuat abon berasal dari daging sapi, sehingga orang mengenal 'abon sapi'. Di China, abon yang paling lazim adalah abon yang terbuat dari daging babi yang disebut *Chousong*. Menurut Suryani, (2007) abon termasuk makanan ringan atau

lauk yang siap saji. Produk tersebut sudah dikenal oleh masyarakat. Abon dibuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga memiliki karakteristik kering dan gurih. Pada umumnya daging yang digunakan dalam pembuatan abon yaitu daging sapi dan kerbau.

a. Bahan Pembuatan Abon

Agar dapat menghasilkan suatu produk abon yang berkualitas, sangatlah penting untuk diketahui bahan apa saja yang nantinya akan diolah menjadi produk yang baik, bermutu, dan mempunyai nilai jual yang tinggi. Berikut ini akan dijabarkan jenis maupun tipe bahan-bahan pembuatan abon, antara lain :

1) Daging Sapi

Daging sapi (beef) adalah jaringan otot yang diperoleh dari hewan sapi . Daging merupakan komponen karkas yang tersusun dari lemak, jaringan adipose tulang, tulang rawan, jaringan ikat dan jaringan tendon. Daging sapi berwarna merah terang atau cerah mengkilap dan tidak pucat. Secara fisik daging elastis, sedikit kaku dan tidak lembek. Jika dipegang masih terasa basah dan tidak lengket

ditangan dan memiliki aroma daging sapi yang sangat khas (gurih) (Soeparno,1998).

Daging sapi sebagai sumber protein hewani memiliki nilai hayati (biological value) yang tinggi, mengandung 19% protein, 5% lemak, 70% air, 3,5% zat-zat non protein dan 2,5 % mineral dan bahan-bahan lainnya (Ramadhani, 2010). Komposisi daging menurut Lawrie (1986) terdiri atas 75% air, 18% protein, 3,5% lemak dan 3,5 zat-zat non protein yang dapat larut. Secara umum komposisi kimia daging terdiri atas 70% air, 20% protein, 9% lemak dan 1% abu (Anonim, 2012). Daging merupakan sumber utama untuk mendapatkan asam amino esensial. Asam amino esensial terpenting didalam otot segar adalah alanin, glisin, asam glutamat dan histidin. Daging sapi mengandung asam amino leusin, lisin dan valin yang lebih daripada daging babi dan domba. Daging sapi yang dipanaskan pada suhu 70 0 C akan mengalami jumlah lisin menjadi 90% (Lawrie, 1986).

Di setiap daerah, penggunaan daging ini berbeda-beda tergantung dari cara pengolahannya.

Sebagai contoh has luar, daging iga dan T-Bone sangat umum digunakan di Eropa dan di Amerika Serikat sebagai bahan pembuatan steak sehingga bagian sapi ini sangat banyak diperdagangkan. Akan tetapi seperti di Indonesia dan di berbagai negara Asia lainnya daging ini banyak digunakan untuk makanan berbumbu dan bersantan seperti sup konro dan rendang (Anonim, 2007).

2) Santan Kelapa

Santan adalah emulsi lemak dalam air putih yang diperoleh dari daging kelapa segar. Ketebalan santan diperoleh tergantung pada umur kelapa dan jumlah air yang ditambahkan. Karena kandungan lemaknya cukup tinggi, santan memberikan rasa gurih pada makanan. Abon yang dimasak menggunakan santan lebih disukai konsumen daripada olahan abon tanpa penambahan santan. Meski menggunakan santan dalam abon bukan keharusan, tetapi lebih baik digunakan untuk menambah cita rasa abon yang dihasilkan.

3) Bawang Merah

Bawang merah adalah nama tanaman dari *familia Alliaceae* dan nama dari umbi yang dihasilkan. Umbi dari tanaman bawang merah merupakan bahan utama untuk bumbu dasar makanan Indonesia. Bawang merah mengandung zat pengatur tumbuh hormon auksin dan giberelin (Anonim, 2010).

4) Bawang Putih

Bawang putih merupakan salah satu rempah yang biasa digunakan sebagai pemberi rasa dan aroma. Bawang putih terutama digunakan menambah flavour, sehingga produk akhir mempunyai flavour yang menarik. Bahan aktif dalam bawang putih adalah minyak atsiri dan bahan yang mengandung belerang. Selain sebagai bumbu bawang putih dilaporkan juga dapat digunakan sebagai bahan pengawet produk.

5) Kemiri

Kemiri adalah tumbuhan yang bijinya dimanfaatkan sebagai sumber minyak dan rempah-rempah. Dalam perdagangan antar-negara dikenal

sebagai canleberry, indian walnut, serta candlenut. Pohonnya disebut varnish tree. Tanaman sekarang tersebar luas di daerah-daerah tropis. Tinggi tanaman ini mencapai sekitar 15-25 meter. Daunnya berwarna hijau pucat. Biji yang terdapat di dalamnya memiliki lapisan pelindung yang sangat keras dan mengandung minyak yang cukup banyak (Anonim, 2010).

6) Ketumbar

Bentuknya berupa biji kecil-kecil mempunyai diameter 1-2 milimeter. Mirip dengan biji lada tetapi kecil dan lebih gelap. Selain itu terasa tidak berisi dan lebih ringan dari lada. Berbagai makanan tradisional Indonesia kerap menggunakan bumbu berupa biji berbentuk butiran beraroma keras yang dinamakan ketumbar, dengan tambahan bumbu tersebut aroma masakan menjadi lebih nyata (Anonim, 2010).

7) Lengkuas

Lengkuas adalah rempah-rempah populer dalam tradisi boga dan pengobatan tradisional Indonesia maupun Asia Tenggara lainnya. Bagian

yang dimanfaatkan adalah rimpangnya yang beraroma khas. Pemanfaatan lengkuas biasanya dengan cara dimemarkan rimpang yang akan digunakan kemudian dicelupkan begitu ke dalam campuran masakan (Anonim, 2010).

8) Daun Salam

Daun salam digunakan terutama sebagai rempah pengharum masakan di sejumlah makanan Asia Tenggara, baik untuk masakan daging, ikan, sayur-mayur maupun nasi. Daun ini dicampurkan dalam keadaan utuh, kering ataupun segar dan turut dimasak hingga makanan tersebut matang (Anonim, 2010).

9) Gula dan Garam

Gula adalah istilah umum yang sering diartikan pada karbohidrat sebagai pemanis, tetapi dalam industri makanan untuk menyatakan sukrosa, gula yang diperoleh dari bit atau tebu. Penggunaan gula mempengaruhi penurunan aktivitas air bahan makanan sehingga bisa berfungsi sebagai pengawet makanan. Gula adalah senyawa organik penting sebagai sumber kalori pada makanan.

Gula merah adalah bahan yang ditambahkan dalam pembuatan abon dengan konsentrasi tertentu. Gula merah ditambahkan dalam kisaran 50-60 g per 1 kg daging. Penggunaan gula dalam pembuatan abon bertujuan menambah rasa dan meningkatkan tekstur produk. Sedang dalam proses membuat abon saat mengalami reaksi *mailard* yang menyebabkan warna coklat yang bisa menambah daya tarik produk abon. Gula memberikan rasa manis yang bisa menambah kelezatan produk abon yang dihasilkan.

Garam adalah salah satu bahan terpenting dalam proses pembuatan produk makanan. Fungsi menambahkan garam ke adonan sebagai penambah rasa dan menjaga struktur adonan yang akan menentukan kualitas produk. Menambahkan garam ke konsentrasi tertentu sebagai penambah cita rasa dalam makanan. Garam (NaCl) adalah bahan tambahan yang hampir selalu digunakan dalam membuat makanan. Garam berfungsi untuk meningkatkan umur simpan karena dapat menghambat pertumbuhan organisme pembusuk.

10) Minyak Goreng

Minyak yang digunakan dalam pembuatan abon harus berkualitas baik, tidak tengik dan memiliki titik asap tinggi. Titik asap adalah suhu memanaskan minyak untuk membentuk akrolein yang dapat menyebabkan gatal di tenggorokan. Minyak baru memiliki titik asap tinggi, sedangkan minyak yang telah digunakan titik asapnya akan turun. Minyak goreng tengik atau minyak goreng tidak dimurnikan tidak baik untuk menggoreng abon.

b. Standar Resep Abon

Berikut adalah resep standar pada pembuatan abon yang dapat dilihat pada table 1.1.

Tabel 1.1. Standar Resep Abon

Nama bahan	Jumlah
Daging sapi	250 g
Santan	250 ml
Daun salam	2 lembar
Lengkuas	5 cm
Daun jeruk	2 lembar
Serai	1 batang
Minyak goreng	500 ml
Bawang putih	4 buah
Bawang merah	6 buah
Ketumbar	2 sdm
Gula merah	100 g
Garam	Secukupnya

Sumber: Ida Ayu, 2015

1) Persiapan alat

Alat yang digunakan dalam pembuatan abon agar mendapatkan abon yang berkualitas baik harus memperhatikan peralatan yang digunakan. Alat-alat yang digunakan yaitu:

- a) Panci
- b) Wajan
- c) Spatula
- d) Kompor
- e) Gelas ukur
- f) Timbangan
- g) Sendok
- h) Talenan
- i) Pisau
- j) Blender
- k) Saringan
- l) Pengepres abon

2) Cara pembuatan

- a) Pertama rebus bersama dengan daun salam dan lengkuas sampai empuk, dan potong kecil kecil kemudian suir suir kan.

- b) Kemudian haluskan bumbu, lalu tumis hingga harum.
 - c) Siapkan wajan dan rebus santan sampai mendidih dan tambahkan daging beserta bumbu yang sudah di tumis.
 - d) Selanjutnya kecilkan api dan aduk abon sampai santan agak mengering.
 - e) Kemudian abon di goreng hingga kering.
 - f) Abon siap disajikan.
- c. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Abon

Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas abon sapi adalah bahan-bahan yang digunakan, proses produksi dan peralatan. Faktor-faktor tersebut diuraikan sebagai berikut :

- 1) Pengaruh faktor bahan utama dan bahan tambahan terhadap pembuatan abon sapi
 - a) Bahan Utama

Jika bahan yang digunakan baik akan menghasilkan produk yang baik, demikian juga jika bahan yang digunakan kurang baik akan menghasilkan produk abon yang kurang

baik. Bahan utama yang digunakan adalah daging sapi.

b) Pengaruh Bahan Tambahan

Gula jawa juga dapat mempengaruhi hasil produk abon seperti warna, aroma, tekstur dan rasa. Jika gula jawa yang digunakan terlalu banyak maka yang terjadi adalah warna abon akan lebih coklat atau cepat gosong saat digoreng, tekstur abon menjadi agak lengket, rasa abon menjadi pahit. Jika gula jawa yang digunakan hanya sedikit maka warna abon kulit pisang tidak terasa, warna dan teksturnya kurang menarik.

2) Pengaruh Faktor Proses Produksi

Proses produksi merupakan serangkaian kegiatan dalam pengolahan suatu produk. Proses pengolahan yang kurang baik akan mempengaruhi pada abon sapi yang dihasilkan. Di bawah ini akan diuraikan mengenai proses produksi yang dapat mempengaruhi produk abon sapi.

a) Pengaruh Suhu dan Waktu Terhadap Pembuatan Produk Abon

Bila memasak abon dengan waktu yang lama maka abon akan berubah warna dan akan menjadi hitam, sebaiknya waktu membuat abon + 20 menit, pada saat membuat abon perhatikan suhu pemasakan bila api terlalu besar maka abon cepat gosong dan bumbunya kurang matang sebaiknya api yang digunakan dengan api kecil agar abon tidak cepat gosong dan bumbu matang.

b) Pengaruh Pengeringan atau Penirisan Daging Sapi Terhadap Produk Abon

Beberapa faktor yang mempengaruhi pengeringan adalah pada saat proses pemasakan dengan bumbu bila masih agak basah maka abon akan agak menggumpal, jika pada saat proses pemasakan pada bumbu kekeringannya pas maka abon pada saat digoreng akan memisah atau tidak menggumpal. Setelah digoreng abon ditiriskan

supaya minyak yang ada pada abon berkurang dan abon akan terasa lebih kering.

3) Pengaruh Faktor Peralatan yang Digunakan Terhadap Produk Abon

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan abon sapi ini harus bersih dan higienis untuk menjaga agar tidak terjadi kontaminasi dengan bahan-bahan pembuatan abon, sehingga menjadi abon yang diinginkan. Jika peralatan-peralatan tersebut tidak bersih dan higienis maka dapat mempengaruhi produk olahan abon seperti rasa dan aroma.

2. Jerami Nangka

Jerami nangka sebenarnya adalah bunga yang tidak dibuahi, sedangkan bunga yang diserbuki akan menjadi satu biji nangka yang dikenal sebagai nyamplungan. Jerami yang terbentuk tebal dan manis, sehingga bisa juga dimakan dan ada juga jerami kecil, yang tidak manis dan rasanya tidak enak dimakan. Jerami nangka adalah bagian terbesar kedua setelah cukup banyak daging. Jerami nangka sebagian besar terdiri dari air yaitu sekitar 75 persen dan sisa bahan kering utama terdiri dari karbohidrat dalam bentuk glukosa, fruktosa, sukrosa, pati,

serat, pektin dan lain-lain. Dilihat dari kandungan nutrisinya yang tersedia, jerami nangka memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan (Anonim 2011).

Jerami nangka yang melimpah dan harganya terjangkau adalah limbah nangka yang tumbuh cukup banyak di Indonesia. Ini adalah keuntungan dari jerami nangka dari bahan baku lain yang merupakan upaya untuk menggunakan limbah yang terbuang untuk diolah menjadi abon (Anonim 2011).

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).

3. Kualitas Makanan

Menurut Margareta dan Edwin (2012 : 1), kualitas makanan merupakan peranan penting dalam pemutusan pembelian konsumen, sehingga dapat diketahui bila kualitas makanan meningkat, maka keputusan pembelian akan meningkat. Adapun kualitas makanan sebagai berikut:

a. Warna

Warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makanan konsumen.

b. Penampilan

Ungkapan *look good enough to eat*, bukanlah suatu ungkapan yang berlebihan. Makanan harus baik dilihat saat berada dipiring, diaman hal tersebut adalah factor yang sangat penting. Kesegaran dan kebersihan dari makanan yang disajikan adalah contoh penting yang akan mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati

c. Porsi

Dalam setiap penyajian makanan sudah ditemukan porsi standarnya yang disebut standart portion size.

d. Bentuk

Bentuk makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata. Bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh lewat cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi, misalnya wortel yang dipotong bentuk dice atau bisa disebut potongan

dadu digabung dengan selada yang dipotong chiffonade yang merupakan potongan yang tidak beraturan pada sayuran.

e. Suhu

Konsumen menyukai variasi temperatur yang didapatkan dari makanan satu dengan lainnya. Temperatur juga bisa mempengaruhi rasa manis pada sebuah makanan akan lebih terasasaat makanan tersebut masih hangat, sementara rasa asin pada sup, akan kurang terasa pada sup masih panas.

f. Tekstur

Adanya banyak tekstur makanan antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab, tingkat tipis dan tebal serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor dimulut.

g. Aroma

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut.

h. Tingkat Kematangan

Tingkat kematangan makanan akan mempengaruhi tekstur dari makanan. Misalnya wortel yang direbus cukup akan menjadi lunak daripada wortel yang direbus lebih cepat. Untuk makanan tersebut seperti steak setiap orang mempunyai selera masing-masing tentang tingkat kematangan steak.

i. Rasa

Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asin, asam, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati. Menurut Fandy Tjiptono (dalam Nugroho, 2021) faktor yang mempengaruhi kualitas produk diantaranya:

1) Warna

Warna makanan harus dikombinasi sedemikian rupa agar tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi.

2) Aroma

Aroma yang ditimbulkan dari makanan tersebut beraromakan sedap.

3) Rasa

Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar rasa yaitu manis, asam, asin dan pahit.

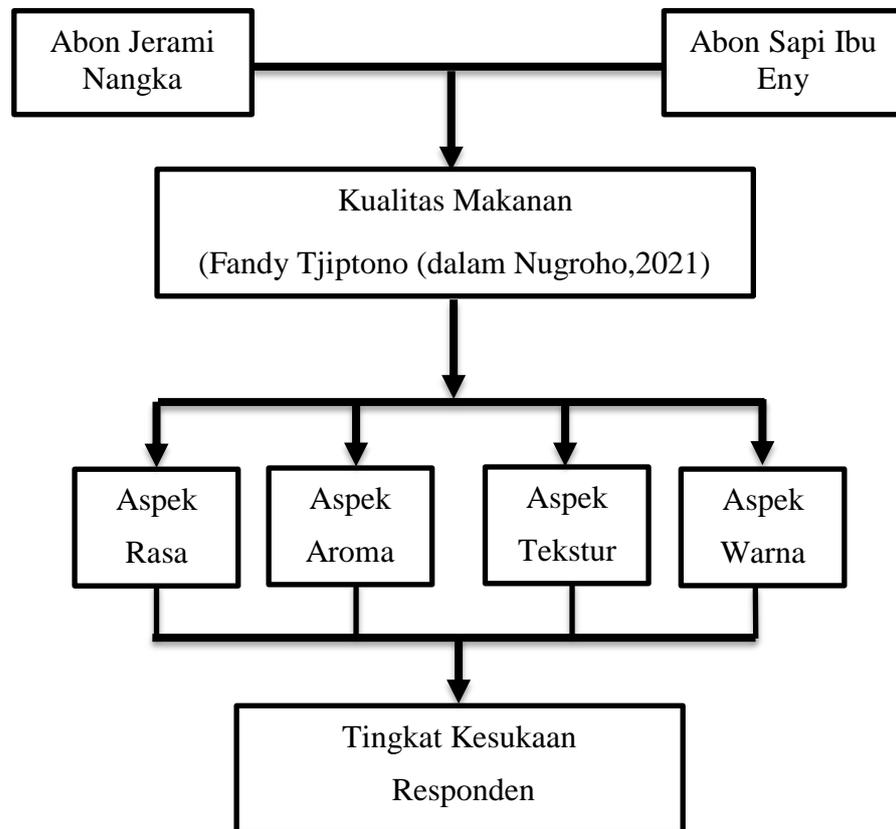
4) Tesktur

Ada banyak tekstur makanan yaitu halus atau tidak, keras atau lembut, cair atau padat, kering atau lembab.

5) Penampilan

Makanan harus terlihat baik saat berada dipiring, dimana hal tersebut adalah faktor yang sangat penting.

B. Kerangka Pemikiran Teoritik



C. Penelitian Terdahulu

Dalam penelitian ini tidak lepas dari penelitian-penelitian sebelumnya sebagai bahan acuan bagi peneliti. Penelitian sebelumnya mengenai :

1. Penelitian mengenai pengaruh penambahan jerami nangka terhadap kadar serat dan daya terima abon ikan nila merah oleh Chairil Bonisya, Nopriantini, Didik Hariyadi (2019) Poltekkes Kemenkes Pontianak, Indonesia.

Dari hasil penelitian ini didapatkan hasil uji organoleptik terhadap Abon ikan nila dengan penambahan jerami nangka dari penilaian 25 panelis terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur didapatkan bahwa rata – rata panelis lebih menyukai pada perlakuan P1(20% jerami nangka) dengan kandungan serat sebesar 5,2477%/bb. Abon ikan nila dengan penambahan jerami nangka mengandung serat yang tinggi sehingga dapat dijadikan sebagai alternative makanan yang praktis dan mudah dalam penyajiannya, Serta dapat juga direkomendasikan sebagai bahan lauk yang tinggi akan serat.

2. Penelitian mengenai inovasi produk selai jerami nangka terhadap daya terima konsumen oleh Agrismi Noor Zakiah (2018) Universitas Pendidikan Indonesia.

Penilaian kualitas produk pada penelitian ini dapat dilihat dari pengujian daya terima konsumen. Hasil pengujian daya terima konsumen pada inovasi produk selai jerami nangka dilakukan kepada 100 orang responden dengan berbagai latar belakang, jenis kelamin, usia, pekerjaan dan pendidikan terakhir. pengujian inovasi produk selai jerami nangka meliputi lima karakteristik yaitu pengujian dari fisik, warna, rasa, tekstur dan aroma. Dari hasil pengujian terhadap penilaian daya terima, menghasilkan jumlah 2036 yang berada tepat di kelas interval

1701-2001 maka bisa disimpulkan bahwa inovasi produk selai jerami nangka diterima oleh responden.

Harga jual inovasi produk selai jerami nangka yang diharapkan oleh para panelis konsumen sebesar Rp. 20.000 dengan komposisi harga jual yaitu harga food cost sebesar 6957 atau 35%, harga labour cost sebesar 4.000 atau 20%, harga over head sebesar 4.000 atau 20%, sedangkan profit (keuntungan) yang di dapat adalah sebesar 5.000 atau 25% untuk satu jar selai jerami nangka sehingga total selling price adalah 100% dengan harga 20.000.

3. Penelitian mengenai pemanfaatan jerami nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai bahan baku yoghurt nangka oleh N. Winarsih dan T. Sopandi (2014) Universitas PGRI Adi Buana, Surabaya.

Telah dilakukan penelitian mengenai pemanfaatan jerami nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai bahan baku yoghurt nangka. Penelitian dilakukan menggunakan 400 g jerami nangka dibagi menjadi 4 kelompok perlakuan masing-masing 100 g. Setiap kelompok perlakuan ditambahkan air dengan perbandingan jerami dengan air 1:3, 1:4, 1:5, dan 1:6 sehingga diperoleh konsentrasi jerami nangka dalam media 333, 250, 200, dan 170 g/l. Selanjutnya dari masing masing kelompok

perlakuan dibagi 5 sebagai ulangan. Setelah dilakukan fermentasi selama 72 jam dengan suhu 28 - 30°C, dilakukan analisis jumlah bakteri, nitrogen, karbon, glukosa, viskositas dan penilaian karakteristik sensorik (bau, rasa dan warna) yogurt jerami nangka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan jerami nangka sebagai bahan baku yoghurt berpengaruh terhadap jumlah bakteri, nitrogen, karbon, glukosa dan viscositas tetapi tidak berpengaruh signifikan ($P < 0,05$) terhadap karakteristik sensorik (bau, rasa dan warna) yogurt.

D. Hipotesis

Hipotesis adalah jawaban yang bersifat sementara terhadap permasalahan penelitian, sampai terbukti melalui data yang terkumpul (Arikunto, 2006:71). Hal ini untuk mengetahui perbedaan kualitas abon berbahan dasar jerami nangka.

1. Hipotesis Nol (H_0)

Tidak ada perbedaan yang signifikan antara tingkat kesukaan konsumen terhadap abon berbahan jerami nangka dan abon berbahan daging sapi dari aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna.

2. Hipotesis Alternatif (HA)

Adanya perbedaan yang signifikan antara tingkat kesukaan konsumen terhadap abon berbahan jerami nangka dan abon berbahan daging sapi dari aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang peneliti gunakan adalah jenis penelitian eksperimen dan untuk uji hasil penelitian dengan menggunakan pendekatan penelitian kuantitatif dari uji t sampel bebas (*independent*). Metode ini akan dijelaskan mengenai desain eksperimen dan prosedur pelaksanaan eksperimen. Menurut Santosa (2016:92) pada uji t test sampel bebas adalah kelompok sampel yang mendapatkan perlakuan yang berbeda sedangkan pada uji t kelompok sampel berhubungan dikenakan perlakuan yang sama.

Dimana dalam penelitian ini peneliti membuat produk abon dengan bahan baku yang berbeda yaitu abon dengan bahan baku jerami nangka untuk menggantikan atau mensubstitusikan sebagian daging sapi.

a. Objek penelitian

Objek penelitian adalah suatu atribut atau sifat atau nilai dari objek tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2009:38). Objek penelitian merupakan permasalahan yang diteliti. Objek dari penelitian ini adalah abon substitusi daging sapi dengan jerami

angka dengan persentase daging sapi dengan jerami angka yaitu 100%.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi

Lokasi Penelitian eksperimen ini dilakukan oleh peneliti di Nologaten, Caturtunggal, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

2. Waktu

Adapun waktu penelitian direncanakan akan dilakukan selama satu bulan yaitu mulai dari bulan November 2021.

C. Populasi dan Sampel Penelitian

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas : obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang diciptakan oleh peneliti untuk dipelajari dan dikemudian ditarik kesimpulannya (sugiyono, 2011:80). Populasi dan sampel yang diambil pada penelitian ini yaitu para expert (pakar kuliner), penyuka abon, dan pembuat abon. Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Bila populasi terlalu besar dan peneliti tidak mungkin mempelajari semua yang ada pada populasi. Untuk itu sampel yang diambil dari populasi harus betul – betul representatif (mewakili). Teknik pengambilan sample dalam penelitian ini menggunakan sample *purposive sampling* yaitu dengan

menargetkan seorang individu dengan karakteristik minat dalam suatu penelitian (dana p turner, 2020) dalam penelitian ini peneliti mengambil panelis dari :

1. 3 orang expert
2. 10 orang penyuka abon
3. 4 orang produsen abon

D. Instrument Penelitian

1. Alat Penelitian

Alat penelitian yang akan digunakan dalam membuat produk abon berbahan baku jerami nangka, alat-alat yang akan digunakan harus dalam kondisi yang steril, bersih dan kering, agar menghasilkan olahan produk abon yang bagus dan sehat.

Peralatan yang digunakan yaitu :

Tabel 3.1. Alat Eksperimen

Nama Alat	Spesifikasi	Kegunaan
Kukusan	<i>Stainless steel</i>	Untuk mengukus jerami nangka
Wajan	<i>Stainless steel</i>	Untuk menggoreng dan menumis
Spatula	Kayu	Untuk mengaduk
Kompore	<i>Stainless steel</i>	Sebagai penghantar panas
Gelas ukur	Plastik	Untuk mengukur bahan cair
Timbangan	Plastik	Untuk menimbang bahan-bahan
Sendok	<i>Stainless steel</i>	Untuk mengambil bahan
Talenan	Kayu	Sebagai alas saat memotong bahan
Pisau	<i>Stainless steel</i>	Untuk memotong bahan
Blender	Kaca	Untuk menghaluskan bumbu
Saringan	<i>Stainless steel</i>	Untuk menyaring minyak
Pengepres abon	<i>Stainless steel</i>	Untuk mengeluarkan minyak

Sumber: Data diolah Peneliti, 2021

2. Dokumentasi

Teknik ini dilakukan dengan cara mendokumentasikan dengan berbentuk foto atau gambar dan catatan - catatan mengenai penelitian tentang Pembuatan abon berbahan dasar jerami nangka untuk substitusi daging sapi. Selain itu untuk mendapatkan data yang peneliti butuhkan dari pihak lain. Sehingga penelitian yang sedang peneliti lakukan terlihat kebenarannya dan dapat dibuktikan.

3. Peneliti

Terakhir, dalam contoh instrumen penelitian ialah peneliti itu sendiri. Sebagai ahli reset setiap individu secara langsung ataupun tidak menjadi bagian dari pada instrumen dalam penelitian. Kehadiran peneliti sendiri sangat berperan signifikan, lantaran dengan adanya penelitalah ilmu pengetahuan bisa berkembang.

E. Variabel dan Indikator

1. Variabel Penelitian

Menurut Sugiyono (2016:38) variabel penelitian sebagai suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, objek atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulannya. Variabel penelitian

sudah pasti memiliki sifat beragam (bervariasi). Variasi nilai pada variabel penelitian ini merujuk pada ragam karakteristik berbeda antara satu dengan yang lainnya.

Pada penelitian ini terdapat 2 variabel yaitu x_1 dan x_2 . Variabel x_1 adalah abon berbahan jerami nangka, sedangkan variabel x_2 adalah abon berbahan daging sapi Ibu Eny. Dalam penelitian ini, indikator untuk variabel terikat adalah tingkat kesukaan responden. Penelitian ini juga terdapat beberapa indikator, antara lain rasa, aroma, tekstur, dan warna.

Tabel 3.2. Abon Jerami Nangka (X1) dan Abon Daging Sapi (X2)

Indikator Penilaian	Abon Jerami Nangka (X1)				Abon Sapi Ibu Eny (X2)			
	1	2	3	4	1	2	3	4
Rasa								
Aroma								
Tekstur								
Warna								

2. Skala Data Penelitian

Skor alternatif jawaban yang digunakan untuk penilaian dari aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma, yaitu :

Tabel 3.3. Skala Data Penelitian untuk Rasa

SE	4
E	3
TE	2
STE	1

Keterangan :

- 1) Sangat Enak
- 2) Enak
- 3) Tidak Enak
- 4) Sangat Tidak enak

Tabel 3.4. Skala Data Penelitian untuk Warna

SM	4
M	3
TM	2
STM	1

Keterangan :

- 1) Sangat Menarik
- 2) Menarik
- 3) Tidak Menarik
- 4) Sangat Tidak Menarik

Tabel 3.5. Skala Data Penelitian untuk Tekstur

SB	4
B	3
TB	2
STB	1

Keterangan :

- 1) Sangat Berserat
- 2) Berserat
- 3) Tidak Berserat
- 4) Sangat Tidak Berserat

Tabel 3.6. Skala Data Penelitian untuk Aroma

SH	4
H	3
TH	2
STH	1

Keterangan :

- 1) Sangat Harum
- 2) Harum
- 3) Tidak Harum
- 4) Sangat Tidak Harum

F. Metode Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan salah satu aspek yang berperan dalam kelancaran dan keberhasilan dalam suatu penelitian, dalam penelitian ini metode pengumpulan data yang digunakan adalah sebagai berikut :

1. Dokumentasi

Teknik ini dilakukan dengan cara mendokumentasikan dengan berbentuk foto atau gambar dan catatan - catatan mengenai pembuatan produk atau pada saat melakukan eksperimen.

2. Kuesioner

Menurut Sugiyono (2011:142) “Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pernyataan tertulis kepada responden untuk

dijawab”. Penelitian ini menggunakan kuisioner, daftar pertanyaannya dibuat secara terstruktur dengan bentuk pertanyaan pilihan berkolom dan pertanyaan terbuka (*open question*).

Metode pengumpulan data primer pada penelitian ini dilakukan dengan metode survei dengan teknik kuisioner, yang bertujuan mengumpulkan informasi dari responden dengan menggunakan daftar pertanyaan yang disampaikan langsung kepada responden. Alasan penggunaan metode ini adalah responden dapat memperhatikan dan mempertimbangkan pertanyaan dan jawaban dengan jelas dan peneliti dapat mengontrol pertanyaan yang diberikan.

3. Wawancara

Menurut Sugiyono (2011:231) “Wawancara adalah teknik pengumpulan data melalui proses tanya-jawab lisan yang berlangsung satu arah, artinya pertanyaan datang dari pihak yang mewawancarai dan jawaban diberikan oleh yang diwawancarai”.

Wawancara dilakukan peneliti dengan tujuan untuk melengkapi data penelitian yang dilakukan dengan bertatap muka langsung dan melakukan percakapan dengan responden.

G. Metode Analisis Data

Alat analisis data dalam penelitian ini menggunakan Uji Hedonik dan Uji T sampel bebas (*independent*).

1. Uji Hedonik

Uji hedonik disebut juga uji kesukaan dan dilakukan pada beberapa produk yang mengalami beda perlakuan. Pada uji hedonik orang diminta mengungkapkan tanggapan pribadinya terhadap aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma dari sampel. Cara pengujian yang dilakukan yaitu sampel disajikan terlebih dahulu kepada expert lalu di sajikan kepada 17 responden yang benar-benar mengerti tentang produk ini, kemudian diminta untuk memberikan penilaian yang dinyatakan dalam angka.

2. Uji T-Tes Sampel Bebas (*Independent*)

Menurut Santosa (2016:92) pada uji t test sampel bebas adalah kelompok sampel yang mendapatkan perlakuan yang berbeda sedangkan pada uji t kelompok sampel berhubungan dikenakan perlakuan yang sama. Sampel independent diberlakukan untuk penelitian-penelitian survey, misalnya penelitian yang bermaksud mengkomparasikan antara dua kelompok sampel antara nilai tes calon pegawai mahasiswa 25 perguruan tinggi negeri (PTN) dan mahasiswa perguruan tinggi swasta (PTS) pada jurusan yang sama. Bentuk data yang

dipergunakan sama yaitu data berskala interval maupun ratio. Uji T sampel terdiri dari dua kelompok sampel yang berbeda tetapi mendapatkan perlakuan yang sama. Sampel independent diberlakukan untuk penelitian-penelitian survey.

Rumus Polled Varians :

$$t = \frac{\bar{x}_1 - \bar{x}_2}{\sqrt{\frac{(n_1 - 1) s_1^2 + (n_2 - 1) s_2^2}{n_1 + n_2 - 2} \left(\frac{1}{n_1} + \frac{1}{n_2} \right)}}$$

Sumber : Santosa (2016:92)

\bar{x}_1 = Rata-rata Kelompok X₁

\bar{x}_2 = Rata-rata Kelompok X₂

s_1^2 = Varians Kelompok X₁

s_2^2 = Varians Kelompok X₂

n_1 = Responden Kelompok X₁

n_2 = Responden Kelompok X₂

BAB IV

PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian

Abon adalah makanan yang terbuat dari serat daging yang memiliki rasa yang manis dan gurih. Penampilannya biasanya berwarna coklat terang hingga kehitaman. Abon tampak seperti serat, karena didominasi oleh serat-serat otot yang mengering. Abon biasanya dimakan sebagai lauk taburan di atas nasi atau bubur ayam, atau sebagai isi lempeng.

Di Indonesia, daging yang biasa digunakan untuk membuat abon berasal dari daging sapi, sehingga orang mengenal abon sapi. Selain daging sapi, bahan lain yang digunakan adalah ayam, babi, ikan, kuda, dan kambing.

Pada penelitian ini, peneliti memilih abon yang telah diberi bahan pengganti daging sapi yaitu jerami nangka. Abon jerami nangka dan abon daging sapi diberikan perlakuan yang sama sehingga responden memberikan jawabannya dengan membandingkan kedua produk tersebut.

B. Hasil Penelitian

Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap abon jerami nangka. Produk sampel yang digunakan berjumlah dua sebagai perbandingan antara abon sapi

Ibu Eny dan abon jerami nangka dengan perlakuan yang sama. Responden yang menjadi sampel pada penelitian ini berjumlah 17 orang yang betul-betul mengetahui atau mewakili yang terdiri dari para expert, produsen abon, dan penyuka abon.

1. Eksperimen Abon Jerami Nangka

Dalam menghasilkan abon jerami nangka yang memiliki karakteristik yang baik berdasarkan aspek aroma, warna, tekstur dan rasa, tentunya membutuhkan resep yang dapat menghasilkan abon jerami nangka sesuai dengan standar yang diinginkan. Oleh karena itu, peneliti telah menetapkan resep standar abon jerami nangka yang dapat dilihat pada Tabel 4.1.

Tabel 4.1 Resep Standar Abon Jerami Nangka

Nama bahan	Jumlah
Jerami nangka	250 g
Santan	250 ml
Daun salam	2 lembar
Lengkuas	5 cm
Daun jeruk	2 lembar
Serai	1 batang
Minyak goreng	500 ml
Bawang putih	4 buah
Bawang merah	6 buah
Ketumbar	2 sdm
Gula merah	100 g
Garam	Secukupnya

Sumber: Data diolah Peneliti, 2021

a. Persiapan Alat

Alat – alat yang digunakan dalam pembuatan abon jerami nangka adalah sebagai berikut:

- 1) Panci
 - 2) Wajan
 - 3) Spatula
 - 4) Kompor
 - 5) Gelas ukur
 - 6) Timbangan
 - 7) Sendok
 - 8) Talenan
 - 9) Pisau
 - 10) Blender
 - 11) Saringan
 - 12) Pengepres abon
- b. Pencucian Jerami Nangka



Gambar 4.1 Pencucian Jerami Nangka
Sumber: Data diolah Peneliti, 2021

Sebelum jerami nangka dibuat abon, dicuci terlebih dahulu agar kotoran yang menempel pada jerami nangka hilang.

c. Pengukusan Jerami Nangka



Gambar 4.2 Pengukusan Jerami Nangka
Sumber: Data diolah Peneliti, 2021

Pengukusan jerami nangka agar pada saat disuwir lebih mudah, di kukus selama 10 menit.

d. Penyuiran Jerami Nangka

Setelah di kukus kemudian jerami nangka disuwir agar seratnya kelihatan dan bumbunya bisa lebih terasa.

e. Penumisan Bumbu dan Pembuatan Abon



Gambar 4.3 Penumisan Bumbu
Sumber: Data diolah Peneliti, 2021

Bumbu yang digunakan dalam pembuatan abon jerami nangka yaitu bawang putih, bawang merah, ketumbar, garam, gula jawa, daun salam, daun jeruk, serai.

Semua bumbu dihaluskan kecuali daun salam, daun jeruk, serai dan lengkuas digeprak, kemudian tumis bumbu yang sudah dihaluskan hingga harum kemudian masukkan santan, gula jawa, dan garam setelah itu masukkan jerami nangka yang sudah disuwir, masak hingga agak kering selama 20 menit.

f. Menggoreng Abon Jerami Nangka

Setelah dimasak hingga agak kering abon jerami nangka digoreng dengan api kecil hingga kuning kecoklatan selama 15 menit supaya abon lebih kering dan bisa tahan lama.

g. Penirisan Abon Jerami Nangka

Proses penirisan abon agar minyak pada saat menggoreng berkurang.

h. Pengepresan Abon Jerami Nangka

Proses pengepresan abon agar minyak berkurang dan abon jerami nangka kering.

2. Hasil Penelitian Eksperimen Pertama

Berdasarkan masing – masing indikator penilaian, hasil abon jerami nangka sudah memiliki aroma, warna dan rasa yang baik namun tekstur abon jerami nangka masih sangat berminyak dan tidak garing. Dengan demikian peneliti akan melanjutkan

eksperimen abon jerami angka kedua. Seperti yang di ungkapkan sumber berikut:

“Teksturnya masih sangat berminyak, kurang garing”.
(Sumber: Expert 2, 2021)

“Rasanya sudah enak, aroma wangi, tapi sayang masih berminyak” (Sumber: Expert 1, 2021)

“Saya sih suka dengan rasanya, tapi tidak dengan teksturnya” (Sumber: Expert 3, 2021)

Dari pemaparan sumber di atas dapat disimpulkan bahwa hasil eksperimen pertama kualitas abon jerami angka yang peneliti lakukan sudah baik dari aspek rasa, warna dan aroma. Akan tetapi untuk indikator tekstur masih sangat berminyak karena lama waktu penggorengan masih kurang sehingga teksturnya tidak garing dan masih menyerap minyak. Untuk itu, peneliti akan melakukan eksperimen kedua.



Gambar 4.4 Hasil Penelitian Eksperimen Pertama
Sumber: Data diolah Peneliti, 2021

3. Hasil Penelitian Eksperimen Kedua

Pada eksperimen kedua pembuatan abon jerami nangka peneliti merubah lama waktu penggorengan abon yang sebelumnya selama 15 menit menjadi 20 menit dengan api kecil. Adapun tahap pembuatan abon jerami nangka sama dengan tahapan pada eksperimen pertama. Dari hasil abon jerami nangka yang di goreng selama kurang lebih 20 menit dengan api kecil sudah memiliki tekstur yang lebih baik dari sebelumnya, dimana teksturnya sudah tidak sangat berminyak dan cukup garing. Adapun ungkapan sumber berikut:

*”Teksturnya sudah lebih baik dari yang kemarin”
(Sumber: Expert 2, 2021)*

*“Menurut saya hasil eksperimen kedua ini teksturnya sudah tidak terlalu berminyak daripada yang sebelumnya”
(Sumber: Expert 1, 2021)*

“Daripada yang sebelumnya, abon ini sudah sesuai seperti yang diharapkan” (Sumber: Expert 3, 2021)

Dari ungkapan sumber di atas dapat disimpulkan bahwa eksperimen kedua sudah memiliki kualitas yang baik dari setiap indicator penilaian, yaitu aspek rasa, aroma, tekstur dan warna. Oleh karena itu, produk abon jerami nangka sudah bias disebarkan kepada responden.



Gambar 4.5 Hasil Penelitian Eksperimen Kedua
Sumber: Data diolah Peneliti, 2021

C. Karakteristik Responden

1. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Berdasarkan kuesioner yang telah dibagikan oleh peneliti, dapat disimpulkan bahwa karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin sebagai berikut:

Tabel 4.2. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase
Laki-laki	7	41%
Perempuan	10	59%
TOTAL	17	100%

Sumber: Data diolah Peneliti, 2021

Dari seluruh responden yang berjumlah 17 orang, didapatkan data sebanyak 7 laki-laki dengan persentase 41% dan perempuan sebanyak 10 orang dengan persentase 59%. Maka dapat disimpulkan responden laki-laki lebih banyak yaitu 7 responden.

2. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia

Tabel 4.3. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia

Usia	Jumlah	Persentase
>22 Tahun	12	71%
< 22 Tahun	5	29%
Total	17	100%

Sumber: Data diolah Peneliti, 2021

Dari seluruh responden yang berjumlah 17 orang, didapatkan data sebanyak 12 orang berumur lebih dari 22 tahun dengan persentase 71% dan 5 orang berumur kurang dari 22 tahun dengan persentase 29%. Maka dapat disimpulkan responden berumur lebih dari 22 tahun lebih banyak yaitu 12 responden.

D. Analisis Data

Hasil analisis data dari eksperimen ini hanya menggunakan dua sampel yaitu abon jerami nangka dan abon sapi ibu eny. Hasil dari eksperimen ini menunjukkan tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, aroma, tekstur, dan warna dari abon jerami nangka dan abon sapi ibu eny. Pada tahap uji kesukaan dilakukan oleh 17 orang responden.

1. Uji Hedonik

Uji hedonik pada suatu produk perlu dilakukan untuk menilai seberapa besar minat konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Hasil dari eksperimen ini menggunakan dua sampel yaitu abon jerami nangka dan abon sapi ibu eny dengan diolah menjadi produk dan perlakuan yang sama. Responden akan

memberikan penilaian khusus terhadap aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna. Setiap aspek tersebut diberikan penilaian menggunakan skala likert dengan skor 1 sampai 4. Pengujian ini dilakukan untuk mengetahui penilaian masing-masing terhadap produk abon yang diujikan.

- a. Hasil uji kesukaan abon jerami nangka dan abon sapi ibu eny pada indikator rasa dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 4.4. Persentase Hasil Uji Hedonik Pada Indikator Rasa

Abon Jerami Nangka	Jumlah	Persentase	Abon Sapi Ibu Eny	Jumlah	Persentase
Sangat Enak	7	41%	Sangat Enak	10	59%
Enak	8	47%	Enak	7	41%
Tidak Enak	2	12%	Tidak Enak	0	0%
Sangat Tidak Enak	0	0%	Sangat Tidak Enak	0	0%

Sumber : Data diolah Peneliti, 2021

Data yang didapatkan untuk abon jerami nangka bisa dilihat bahwa diperoleh data sebesar 7 responden atau 41% memilih kategori sangat enak, 8 responden atau 47% memilih kategori enak, 2 responden atau 12% memilih kategori tidak enak, dan 0 responden atau 0% memilih kategori sangat tidak enak. Sedangkan data untuk abon sapi ibu eny bisa dilihat bahwa diperoleh data sebesar 10

responden atau 59% memilih kategori sangat enak, 7 responden atau 41% memilih kategori enak, dan 0 responden atau 0% memilih kategori tidak enak dan sangat tidak enak. Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa untuk kategori sangat enak responden lebih banyak memilih abon sapi ibu eny yaitu sebanyak 10 responden atau 59% sedangkan untuk abon jerami nangka hanya 7 responden atau 41%. Namun untuk kategori enak responden lebih banyak memilih abon jerami nangka yaitu sebanyak 8 responden atau 47% sedangkan untuk abon sapi ibu eny hanya 7 responden atau 41% yang memilih kategori enak. Terdapat 2 responden atau 12% memilih kategori tidak enak untuk abon jerami nangka karena responden tersebut kurang menyukai rasanya. Kesimpulan diatas rasa dari abon sapi ibu eny lebih disukai atau diterima dari pada abon jerami nangka dikarenakan ada 2 responden atau 12% yang tidak suka dengan rasa abon jerami nangka.

- b. Hasil uji kesukaan abon jerami nangka dan abon sapi ibu eny pada indikator aroma dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 4.5. Persentase Hasil Uji Hedonik Pada Indikator Aroma

Abon Jerami Nangka	Jumlah	Persentase	Abon Sapi Ibu Eny	Jumlah	Persentase
Sangat Harum	12	71%	Sangat Harum	11	65%
Harum	5	29%	Harum	6	35%
Tidak Harum	0	0%	Tidak Harum	0	0%
Sangat Tidak Harum	0	0%	Sangat Tidak Harum	0	0%

Sumber: Data diolah Peneliti, 2021

Data yang didapatkan untuk abon jerami nangka dan abon sapi ibu eny bisa dilihat bahwa pada umumnya responden memilih kategori sangat harum pada indikator aroma pada abon jerami nangka daripada abon sapi ibu eny yaitu sebanyak 12 responden atau 71% memilih kategori sangat harum. Sedangkan untuk abon sapi ibu eny responden memilih kategori sangat harum pada indikator aroma sebanyak 11 responden atau 65%. Kesimpulan diatas pada indikator aroma dari abon jerami nangka lebih disukai atau diterima daripada abon sapi ibu eny dikarenakan aroma abon jerami nangka yang lebih harum daripada aroma abon sapi ibu eny.

- c. Hasil uji kesukaan abon jerami nangka dan abon sapi ibu eny pada indikator tekstur dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 4.6. Persentase Hasil Uji Hedonik Pada Indikator Tekstur

Abon Jerami Nangka	Jumlah	Persentase	Abon Sapi Ibu Eny	Jumlah	Persentase
Sangat Berserat	4	24%	Sangat Berserat	10	59%
Berserat	13	76%	Berserat	7	41%
Tidak Berserat	0	0%	Tidak Berserat	0	0%
Sangat Tidak Berserat	0	0%	Sangat Tidak Berserat	0	0%

Sumber: Data diolah Peneliti, 2021

Data yang didapatkan untuk abon jerami nangka dan abon sapi ibu eny bisa dilihat bahwa pada umumnya responden memilih kategori sangat berserat pada indikator tekstur pada abon sapi ibu eny daripada abon jerami nangka yaitu sebanyak 10 responden atau 59% memilih kategori sangat berserat. Sedangkan untuk abon jerami nangka responden memilih kategori sangat berserat pada indikator tekstur sebesar 4 responden atau 24%. Kesimpulan diatas pada indikator tekstur dari abon sapi ibu eny lebih disukai atau diterima dari pada abon jerami nangka dikarenakan tekstur abon sapi ibu eny yang lebih berserat daripada tekstur abon jerami nangka.

- d. Hasil uji kesukaan abon jerami nangka dan abon sapi ibu eny pada indikator warna dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 4.7. Persentase Hasil Uji Hedonik Pada Indikator Warna

Abon Jerami Nangka	Jumlah	Persentase	Abon Sapi Ibu Eny	Jumlah	Persentase
Sangat Menarik	10	59%	Sangat Menarik	9	53%
Menarik	7	41%	Menarik	8	47%
Tidak Menarik	0	0%	Tidak Menarik	0	0%
Sangat Tidak Menarik	0	0%	Sangat Tidak Menarik	0	0%

Sumber : Data diolah Peneliti, 2021

Data yang didapatkan untuk abon jerami nangka dan abon sapi ibu eny bisa dilihat bahwa pada umumnya responden memilih kategori sangat menarik pada indikator warna pada abon jerami nangka daripada abon sapi ibu eny yaitu sebanyak 10 responden atau 59% memilih kategori sangat menarik. Sedangkan untuk abon sapi ibu eny responden memilih kategori sangat menarik pada indikator warna sebesar 9 responden atau 53%. Kesimpulan diatas pada indikator warna dari abon jerami nangka lebih disukai atau diterima dari pada abon sapi ibu eny dikarenakan warna abon jerami nangka yang lebih menarik daripada warna abon sapi.

2. Uji T Sampel Bebas (*Independent*)

Perhitungan analisis independent sampel T-Test dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui diterima atau ditolak hipotesis, dimana kriterianya adalah jika nilai **t hitung** > **t tabel** dengan taraf signifikansi 5% maka H_0 ditolak dan H_a diterima yang artinya ada perbedaan yang signifikan antara sampel yang diuji. Berikut hasil yang diperoleh untuk *Independent* Sampel t-test berdasarkan indikator-indikator antara Abon Jerami Nangka (x_1) dengan Abon Sapi Ibu Eny (x_2).

- a. Hasil *Independent Sample T-Test* berdasarkan Aspek Rasa pada Abon Jerami Nangka

Tabel 4.8. Penghitungan Uji T Sampel Bebas pada Indikator Rasa dari Kedua Olahan Abon

Responden	Abon Jerami Nangka (x_1)	Abon Sapi Ibu Eny (x_2)	$x_1 - \bar{x}_1$	$x_2 - \bar{x}_2$	$(x_1 - \bar{x}_1)^2$	$(x_2 - \bar{x}_2)^2$
1	4	4	0,705882353	0,411764706	0,498269896	0,169550173
2	4	4	0,705882353	0,411764706	0,498269896	0,169550173
3	4	4	0,705882353	0,411764706	0,498269896	0,169550173
4	3	4	0,294117647	0,411764706	0,08650519	0,169550173
5	4	4	0,705882353	0,411764706	0,498269896	0,169550173
6	4	4	0,705882353	0,411764706	0,498269896	0,169550173
7	3	3	0,294117647	-0,588235294	0,08650519	0,346020761
8	4	4	0,705882353	0,411764706	0,498269896	0,169550173
9	4	4	0,705882353	0,411764706	0,498269896	0,169550173
10	3	4	0,294117647	0,411764706	0,08650519	0,169550173
11	3	3	0,294117647	-0,588235294	0,08650519	0,346020761
12	2	4	1,294117647	0,411764706	1,674740484	0,169550173

13	3	3	0,294117647	-0,588235294	0,08650519	0,346020761
14	2	3	1,294117647	-0,588235294	1,674740484	0,346020761
15	3	3	0,294117647	-0,588235294	0,08650519	0,346020761
16	3	3	0,294117647	-0,588235294	0,08650519	0,346020761
17	3	3	0,294117647	-0,588235294	0,08650519	0,346020761
Jumlah (Σ)	56	61	2,66454E-15	-2,22045E-15	7,529411765	4,117647059
<i>varians</i> (s_1^2) = 0,470588235 <i>varians</i> (s_2^2) =0,257352941		<i>rata – rata</i> (\bar{x}_1) = 3,294117647 <i>rata – rata</i> (\bar{x}_2) = 3,588235294		<i>simpangan baku</i> (s_1) = 0,685994341 <i>simpangan baku</i> (s_2) =0,507299656		$n_1 = 17$ $n_2 = 17$

Sumber: Data diolah Peneliti, 2021

Untuk menguji hipotesis dalam menganalisis perbedaan antara Abon Jerami Nangka (x_1) dengan Abon Sapi Ibu Eny (x_2) pada indikator rasa menggunakan *Independent* Sampel t-test. Berikut hasil yang diperoleh:

$$t = \frac{\bar{x}_1 - \bar{x}_2}{\sqrt{\frac{(n_1 - 1)s_1^2 + (n_2 - 1)s_2^2}{n_1 + n_2 - 2} \left(\frac{1}{n_1} + \frac{1}{n_2}\right)}}$$

$$t = \frac{3,294117647 - 3,588235294}{\sqrt{\frac{(17 - 1)0,470588235 + (17 - 1)0,257352941}{17 + 17 - 2} \left(\frac{1}{17} + \frac{1}{17}\right)}}$$

$$t = \frac{-0,294117647}{\sqrt{\frac{7,52941176 + 4,117647056}{32} (0,11765)}}$$

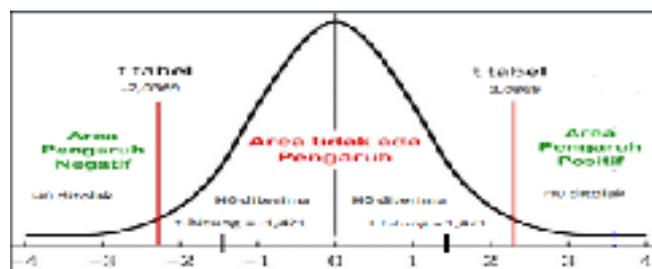
$$t = \frac{-0,294117647}{\sqrt{\frac{11,647058816}{32} (0,11765)}}$$

$$t = \frac{-0,294117647}{\sqrt{0,04282114}}$$

$$t = \frac{-0,294117647}{0,206932694}$$

$$t = -1,421$$

Berikut tampilan gambar antara nilai t-hitung dan t-tabel dalam kurva.



Gambar 4.6. Kurva Nilai t-hitung dan t-tabel Indikator Rasa

Sumber: Data diolah Peneliti, 2021

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh nilai t-hitung sebesar -1,421 sedangkan dengan taraf signifikansi sebesar 5% dan derajat kebebasan ($df = n_1 + n_2 - 2 = 17 + 17 - 2 = 32$) diperoleh nilai t-tabel sebesar 2,0369. Karena nilai t-hitung lebih kecil dari nilai t-tabel ($1,421 < 2,0369$), dengan demikian H_0 diterima dan H_a ditolak. Artinya tidak ada perbedaan yang signifikan berdasarkan indikator rasa pada Abon Jerami Nangka dengan Abon Sapi Ibu Eny. Berikut tampilan gambar antara nilai t-hitung dan t-tabel dalam kurva.

- b. Hasil *Independent Sample T-Test* berdasarkan Aspek Aroma pada Abon Jerami Nangka

Tabel 4.9. Penghitungan Uji T Sampel Bebas pada Indikator Aroma dari Kedua Olahan Abon

Responden	Abon Jerami Nangka (x_1)	Abon Sapi Ibu Eny (x_2)	$x_1 - \bar{x}_1$	$x_2 - \bar{x}_2$	$(x_1 - \bar{x}_1)^2$	$(x_2 - \bar{x}_2)^2$
1	4	4	0,294117647	0,352941176	0,08650519	0,124567474
2	4	4	0,294117647	0,352941176	0,08650519	0,124567474
3	4	4	0,294117647	0,352941176	0,08650519	0,124567474
4	4	4	0,294117647	0,352941176	0,08650519	0,124567474
5	4	4	0,294117647	0,352941176	0,08650519	0,124567474
6	4	4	0,294117647	0,352941176	0,08650519	0,124567474
7	4	4	0,294117647	0,352941176	0,08650519	0,124567474
8	4	4	0,294117647	0,352941176	0,08650519	0,124567474
9	4	3	0,294117647	-0,647058824	0,08650519	0,418685121
10	3	4	-0,705882353	0,352941176	0,498269896	0,124567474
11	4	4	0,294117647	0,352941176	0,08650519	0,124567474
12	3	4	-0,705882353	0,352941176	0,498269896	0,124567474
13	4	3	0,294117647	-0,647058824	0,08650519	0,418685121
14	4	3	0,294117647	-0,647058824	0,08650519	0,418685121
15	3	3	-0,705882353	-0,647058824	0,498269896	0,418685121
16	3	3	-0,705882353	-0,647058824	0,498269896	0,418685121

17	3	3	- 0,705882353	-0,647058824	0,498269896	0,418685121
Jumlah (Σ)	63	62	-2,66454E- 15	1,33227E-15	3,529411765	3,882352941
<i>varians</i> (s_1^2) = 0,220588235 <i>varians</i> (s_2^2) =0,242647 059		<i>rata – rata</i> (\bar{x}_1) = 3,705882353 <i>rata – rata</i> (\bar{x}_2) = 3,647058824		<i>simpangan baku</i> (s_1) = 0,469668218 <i>simpangan baku</i> (s_2) =0,49259 2183		$n_1 = 17$ $n_2 = 17$

Sumber: Data diolah Peneliti, 2021

Untuk menguji hipotesis dalam menganalisis perbedaan antara Abon Jerami Nangka (x_1) dengan Abon Sapi Ibu Eny (x_2) pada indikator aroma menggunakan *Independent* Sampel t-test. Berikut hasil yang diperoleh:

$$t = \frac{\bar{x}_1 - \bar{x}_2}{\sqrt{\frac{(n_1 - 1)s_1^2 + (n_2 - 1)s_2^2}{n_1 + n_2 - 2} \left(\frac{1}{n_1} + \frac{1}{n_2}\right)}}$$

$$t = \frac{3,705882353 - 3,647058824}{\sqrt{\frac{(17 - 1)0,220588235 + (17 - 1)0,242647059}{17 + 17 - 2} \left(\frac{1}{17} + \frac{1}{17}\right)}}$$

$$t = \frac{0,058823529}{\sqrt{\frac{3,52941176 + 3,882352944}{32} (0,11765)}}$$

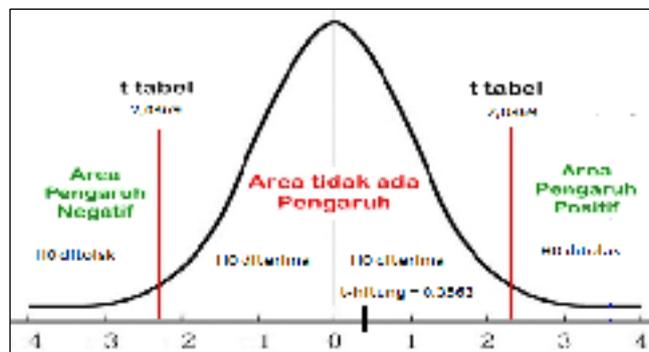
$$t = \frac{0,058823529}{\sqrt{\frac{7,411764704}{32} (0,11765)}}$$

$$t = \frac{0,058823529}{\sqrt{0,0272498162}}$$

$$t = \frac{0,058823529}{0,1650751834}$$

$$t = 0,3563$$

Berikut tampilan gambar antara nilai t-hitung dan t-tabel dalam kurva.



Gambar 4.7. Kurva Nilai t-hitung dan t-tabel Indikator Aroma

Sumber: Data diolah Peneliti, 2021

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh nilai t-hitung sebesar 0,3563 sedangkan dengan taraf signifikansi sebesar 5% dan derajat kebebasan ($df = n_1 + n_2 - 2 = 17 + 17 - 2 = 32$) diperoleh nilai t-tabel sebesar 2,0369. Karena nilai t-hitung lebih kecil dari nilai t-tabel ($0,3563 < 2,0369$), dengan demikian H_0 diterima dan H_a ditolak artinya tidak ada perbedaan yang signifikan berdasarkan indikator aroma pada Abon Jerami Nangka dengan Abon Sapi Ibu Eny.

- c. Hasil *Independent Sample T-Test* berdasarkan Aspek Tekstur pada Abon Jerami Nangka

Tabel 4.10. Penghitungan Uji T Sampel Bebas pada Indikator Tekstur dari Kedua Olahan Abon

Responden	Abon Jerami Nangka (x_1)	Abon Sapi Ibu Eny (x_2)	$x_1 - \bar{x}_1$	$x_2 - \bar{x}_2$	$(x_1 - \bar{x}_1)^2$	$(x_2 - \bar{x}_2)^2$
1	4	4	0,764705882	0,411764706	0,584775087	0,169550173
2	4	4	0,764705882	0,411764706	0,584775087	0,169550173
3	3	4	-0,235294118	0,411764706	0,055363322	0,169550173
4	3	4	-0,235294118	0,411764706	0,055363322	0,169550173
5	4	4	0,764705882	0,411764706	0,584775087	0,169550173
6	3	4	-0,235294118	0,411764706	0,055363322	0,169550173
7	4	4	0,764705882	0,411764706	0,584775087	0,169550173
8	3	3	-0,235294118	-0,588235294	0,055363322	0,346020761
9	3	4	-0,235294118	0,411764706	0,055363322	0,169550173
10	3	4	-0,235294118	0,411764706	0,055363322	0,169550173
11	3	4	-0,235294118	0,411764706	0,055363322	0,169550173

			0,235294118			
12	3	3	- 0,235294118	-0,588235294	0,055363322	0,346020761
13	3	3	- 0,235294118	-0,588235294	0,055363322	0,346020761
14	3	3	- 0,235294118	-0,588235294	0,055363322	0,346020761
15	3	3	- 0,235294118	-0,588235294	0,055363322	0,346020761
16	3	3	- 0,235294118	-0,588235294	0,055363322	0,346020761
17	3	3	- 0,235294118	-0,588235294	0,055363322	0,346020761
Jumlah (Σ)	55	61	-8,88178E- 16	-2,22045E-15	3,058823529	4,117647059
<i>varians</i> (s_1^2) = 0,191176471 <i>varians</i> (s_2^2) =0,257352 941		<i>rata – rata</i> (\bar{x}_1) = 3,235294118 <i>rata – rata</i> (\bar{x}_2) = 3,58823594		<i>simpangan baku</i> (s_1) = 0,437237316 <i>simpangan baku</i> (s_2) =0,507299 656		$n_1 = 17$ $n_2 = 17$

Sumber: Data diolah Peneliti, 2021

Untuk menguji hipotesis dalam menganalisis perbedaan antara Abon Jerami Nangka (x_1) dengan Abon Sapi Ibu Eny (x_2) pada indikator tekstur menggunakan *Independent* Sampel t-test. Berikut hasil yang diperoleh:

$$t = \frac{\bar{x}_1 - \bar{x}_2}{\sqrt{\frac{(n_1 - 1)s_1^2 + (n_2 - 1)s_2^2}{n_1 + n_2 - 2} \left(\frac{1}{n_1} + \frac{1}{n_2}\right)}}$$

$$t = \frac{3,235294118 - 3,58823594}{\sqrt{\frac{(17 - 1)0,191176471 + (17 - 1)0,257352941}{17 + 17 - 2} \left(\frac{1}{17} + \frac{1}{17}\right)}}$$

$$t = \frac{-0,352941822}{\sqrt{\frac{3,058823536 + 4,117647056}{32} (0,11765)}}$$

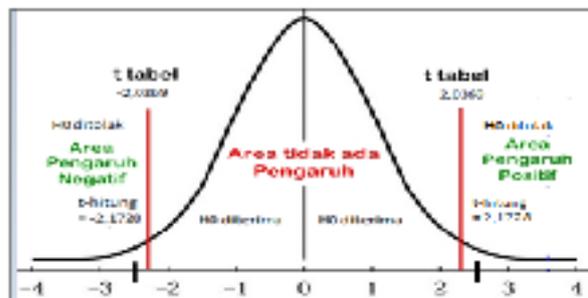
$$t = \frac{-0,352941822}{\sqrt{\frac{7,176470592}{32} (0,11765)}}$$

$$t = \frac{-0,352941822}{\sqrt{0,026384743}}$$

$$t = \frac{-0,352941822}{0,1624338101}$$

$$t = -2,1728$$

Berikut tampilan gambar antara nilai t-hitung dan t-tabel dalam kurva.



Gambar 4.8. Kurva Nilai t-hitung dan t-tabel Indikator Tekstur
Sumber: Data diolah Peneliti, 2021

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh nilai t-hitung sebesar -2,1728 sedangkan dengan taraf signifikansi sebesar 5% dan derajat kebebasan ($df = n_1 + n_2 - 2 = 17 + 17 - 2 = 32$) diperoleh nilai t-tabel sebesar 2,0369. Karena nilai t-hitung lebih besar dari nilai t-tabel ($2,1728 > 2,0369$), maka H_a diterima dan H_0 ditolak yang artinya ada perbedaan yang signifikan berdasarkan indikator tekstur pada Abon Jerami Nangka dengan Abon Sapi Ibu Eny. Berikut tampilan gambar antara nilai t-hitung dan t-tabel dalam kurva.

- d. Hasil *Independent Sample T-Test* berdasarkan Aspek Warna pada Abon Jerami Nangka

Tabel 4.11. Penghitungan Uji T Sampel Bebas pada Indikator Warna dari Kedua Olahan Abon

Responden	Abon Jerami Nangka (x_1)	Abon Sapi Ibu Eny (x_2)	$x_1 - \bar{x}_1$	$x_2 - \bar{x}_2$	$(x_1 - \bar{x}_1)^2$	$(x_2 - \bar{x}_2)^2$
1	4	3	0,411764706	-0,529411765	0,169550173	0,280276817
2	4	3	0,411764706	-0,529411765	0,169550173	0,280276817
3	4	3	0,411764706	-0,529411765	0,169550173	0,280276817
4	4	4	0,411764706	0,470588235	0,169550173	0,221453287
5	4	4	0,411764706	0,470588235	0,169550173	0,221453287
6	4	4	0,411764706	0,470588235	0,169550173	0,221453287
7	3	4	-0,588235294	0,470588235	0,346020761	0,221453287
8	4	4	0,411764706	0,470588235	0,169550173	0,221453287
9	4	4	0,411764706	0,470588235	0,169550173	0,221453287
10	4	4	0,411764706	0,470588235	0,169550173	0,221453287
11	3	4	-0,588235294	0,470588235	0,346020761	0,221453287
12	4	3	0,411764706	-0,529411765	0,169550173	0,280276817
13	3	3	-0,588235294	-0,529411765	0,346020761	0,280276817

14	3	4	- 0,58823529 4	0,470588235	0,346020761	0,221453287
15	3	3	- 0,58823529 4	-0,529411765	0,346020761	0,280276817
16	3	3	- 0,58823529 4	-0,529411765	0,346020761	0,280276817
17	3	3	- 0,58823529 4	-0,529411765	0,346020761	0,280276817
Jumlah (Σ)	61	60	-2,22045E- 15	1,77636E-15	4,117647059	4,235294118
<i>varians</i> (s_1^2) = 0,257352941 <i>varians</i> (s_2^2) =0,2647058 82		<i>rata – rata</i> (\bar{x}_1) = 3,588235294 <i>rata – rata</i> (\bar{x}_2) = 3,529411765		<i>simpangan baku</i> (s_1) = 0,507299656 <i>simpangan baku</i> (s_2) =0,5144957 55		$n_1 = 17$ $n_2 = 17$

Sumber: Data diolah Peneliti, 2021

Untuk menguji hipotesis dalam menganalisis perbedaan antara Abon Jerami Nangka (x_1) dengan Abon Sapi Ibu Eny (x_2) pada indikator warna menggunakan *Independent* Sampel t-test. Berikut hasil yang diperoleh:

$$t = \frac{\bar{x}_1 - \bar{x}_2}{\sqrt{\frac{(n_1 - 1)s_1^2 + (n_2 - 1)s_2^2}{n_1 + n_2 - 2} \left(\frac{1}{n_1} + \frac{1}{n_2}\right)}}$$

$$t = \frac{3,588235294 - 3,529411765}{\sqrt{\frac{(17 - 1)0,257352941 + (17 - 1)0,264705882}{17 + 17 - 2} \left(\frac{1}{17} + \frac{1}{17}\right)}}$$

$$t = \frac{0,058823529}{\sqrt{\frac{4,117647056 + 4,235294112}{32} (0,11765)}}$$

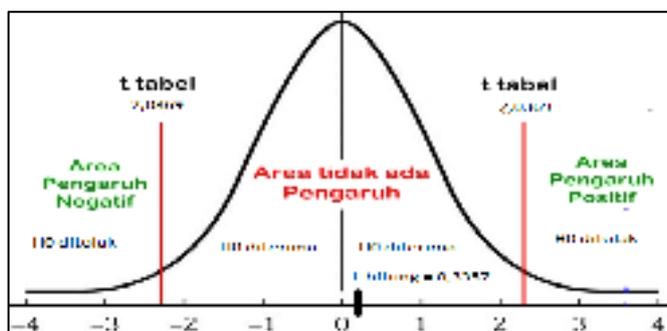
$$t = \frac{0,058823529}{\sqrt{\frac{8,352941168}{32} (0,11765)}}$$

$$t = \frac{0,058823529}{\sqrt{0,0307101103}}$$

$$t = \frac{0,058823529}{0,1752430035}$$

$$t = 0,3357$$

Berikut tampilan gambar antara nilai t-hitung dan t-tabel dalam kurva.



Gambar 4.9. Kurva Nilai t-hitung dan t-tabel Indikator Warna

Sumber: Data diolah Peneliti, 2021

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh nilai t-hitung sebesar 0,3357 sedangkan dengan taraf signifikansi sebesar 5% dan derajat kebebasan ($df = n_1 + n_2 - 2 = 17 + 17 - 2 = 32$) diperoleh nilai t-tabel sebesar 2,0369. Karena nilai t-hitung lebih kecil dari nilai t-tabel ($0,3357 < 2,0369$), maka H_0 diterima dan H_a ditolak yang artinya tidak ada perbedaan yang signifikan berdasarkan indikator warna pada Abon Jerami Nangka dengan Abon Sapi Ibu Eny.

E. Pembahasan

1. Hasil analisis uji *independent sampel T-Test* untuk pengujian hipotesis pada aspek rasa pada olahan abon jerami nangka dan abon sapi ibu eny menunjukkan t-hitung lebih kecil dari nilai t-tabel ($1,421 < 2,0369$) dengan demikian H_0 diterima dan H_a ditolak. Artinya tidak ada perbedaan yang signifikan berdasarkan indikator rasa pada Abon Jerami Nangka dengan Abon Sapi Ibu Eny. Hal ini dikarenakan bumbu dan rempah yang digunakan untuk membuat abon jerami nangka dan abon sapi tidak berbeda. Penambahan garam dan gula jawa menambah rasa gurih dan manis pada abon yang dibuat.

“Rasa abon jerami nangka sudah enak” (expert 1, 2021)

“Sudah hampir sama rasanya, manis dan gurihnya pas” (expert 2, 2021)

Dari pemaparan di atas dapat dikatakan bahwa rasa abon jerami nangka memiliki rasa yang gurih dan manis seperti abon sapi ibu eny, ini dikarenakan bahan dan rempah yang digunakan dalam pembuatan abon jerami nangka sama dengan rempah dan bumbu yang digunakan pada abon sapi.

2. Hasil analisis uji *independent sampel T-Test* untuk pengujian hipotesis pada aspek aroma pada olahan abon jerami nangka dan abon sapi ibu eny menunjukkan nilai t-hitung lebih kecil dari nilai t-tabel ($0,3563 < 2,0369$) dengan demikian H_0 diterima dan H_a ditolak. Artinya tidak ada perbedaan yang signifikan berdasarkan indikator aroma pada Abon Jerami Nangka dengan Abon Sapi Ibu Eny. Hal ini dikarenakan rempah yang digunakan pada saat proses pembuatan jenis dan perbandingannya sama, selain itu juga dipengaruhi oleh kombinasi lemak, kadar air, gula dan suhu pemanasan yang digunakan.

“menurutku aromanya sudah mirip, hanya saja pada abon sapi ada aroma khas dagingnya” (expert 2, 2021)

“Aroma rempah kedua abon ini sangat kuat” (expert 3, 2021)

Dari data di atas dapat di simpulkan bahwa aroma yang dihasilkan dari abon jerami nangka memiliki aroma yang sama dengan abon sapi ibu eny. Penggunaan rempah dan bumbu yang

sama membuat aroma abon jerami nangka memiliki aroma yang harum.

3. Hasil analisis uji *independent sampel T-Test* untuk pengujian hipotesis pada aspek tekstur pada olahan abon jerami nangka dan abon sapi ibu eny menunjukkan nilai t-hitung lebih besar dari nilai t-tabel ($2,1728 > 2,0369$) dengan demikian H_a diterima dan H_0 ditolak. Artinya ada perbedaan yang signifikan berdasarkan indikator tekstur pada Abon Jerami Nangka dengan Abon Sapi Ibu Eny. Hal ini dikarenakan bahan utama kedua abon ini berbeda, daging sapi lebih berserat dibandingkan jerami nangka sehingga tekstur abon sapi lebih berserat dibandingkan abon jerami nangka.

“rasanya sudah enak, tetapi abon jerami nangkanya kurang berserat” (expert 1, 2021)

“abon nangka lebih berminyak daripada abon sapi” (expert 3, 2021)

Dari data di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa abon jerami nangka terlihat lebih berminyak dibanding dengan abon sapi ibu eny, selain itu tekstur serat yang dihasilkan pada abon jerami nangka lebih kasar di bandingkan serat abon sapi yang terlihat seperti kapas. Tekstur abon jerami nangka yang kasar dikarenakan jerami nangka teksturnya lebih kasar dan tidak

berserat yang mengakibatkan pada saat diperas atau dihilangkan minyaknya hasilnya tidak maksimal (masih banyak minyak).

4. Hasil analisis uji *independent sampel T-Test* untuk pengujian hipotesis pada aspek warna pada olahan abon jerami nangka dan abon sapi ibu eny menunjukkan nilai t-hitung lebih kecil dari nilai t-tabel ($0,3357 < 2,0369$) dengan demikian H_0 diterima dan H_a ditolak. Artinya tidak ada perbedaan yang signifikan berdasarkan indikator tekstur pada Abon Jerami Nangka dengan Abon Sapi Ibu Eny. Dalam hal ini diduga warna sangat dipengaruhi oleh lama pengukusan dan juga karena lama pemasakan (penggorengan) pada abon tersebut. Penambahan gula merah juga mempengaruhi warna abon yang dibuat, sehingga abon yang dihasilkan sudah memiliki warna yang sangat menarik.

“Warnanya sudah sangat menarik” (Sumber: Expert 1, 2021)

“Warnanya sangat mirip, sudah bagus” (Sumber: Expert 2, 2021)

Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa warna yang dihasilkan dari abon jerami nangka memiliki warna yang sama dengan abon sapi ibu eny. Waktu proses pemasakan yang tepat dan penambahan gula merah membuat warna abon menjadi coklat dan menarik.

BAB V

PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian mengenai perbedaan tingkat kesukaan responden dari aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna pada abon jerami nangka dengan abon sapi dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

A. Kesimpulan

Tujuan utama penelitian ini dapat meliputi apakah ada perbedaan terhadap tingkat kesukaan responden dari aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna pada abon jerami nangka dan abon sapi ibu eny. Analisis uji t test sampel bebas yang dilakukan untuk mengetahui seberapa besar pengaruh dari variabel tersebut terhadap tingkat kesukaan responden dari aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna pada abon jerami nangka dan abon sapi ibu eny. Berdasarkan analisis kuantitatif deskriptif yang dilakukan pada bab-bab sebelumnya dihasilkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil perhitungan yang diperoleh pada aspek rasa, nilai t-hitung sebesar -1,421 sedangkan dengan taraf signifikansi sebesar 5% dan derajat kebebasan ($df = n_1 + n_2 - 2 = 17 + 17 - 2 = 32$) diperoleh nilai t-tabel sebesar 2,0369. Karena nilai t-hitung lebih kecil dari nilai t-tabel ($1,421 < 2,0369$) artinya tidak ada perbedaan yang signifikan berdasarkan indikator rasa

pada Abon Jerami Nangka dengan Abon Sapi Ibu Eny. Rasa abon jerami nangka memiliki rasa yang gurih dan manis seperti abon sapi ibu eny, ini dikarenakan bahan dan rempah yang digunakan dalam pembuatan abon jerami nangka sama dengan rempah dan bumbu yang digunakan pada abon sapi.

2. Berdasarkan hasil perhitungan yang diperoleh pada aspek aroma, nilai t-hitung sebesar 0,3563 sedangkan dengan taraf signifikansi sebesar 5% dan derajat kebebasan ($df = n_1 + n_2 - 2 = 17 + 17 - 2 = 32$) diperoleh nilai t-tabel sebesar 2,0369. Karena nilai t-hitung lebih kecil dari nilai t-tabel ($0,3563 < 2,0369$) artinya tidak ada perbedaan yang signifikan berdasarkan indikator aroma pada Abon Jerami Nangka dengan Abon Sapi Ibu Eny. Aroma yang dihasilkan dari abon jerami nangka memiliki aroma yang sama dengan abon sapi ibu eny. Penggunaan rempah dan bumbu yang sama membuat aroma abon jerami nangka memiliki aroma yang harum.
3. Berdasarkan hasil perhitungan yang diperoleh pada aspek tekstur, nilai t-hitung sebesar 2,1728 sedangkan dengan taraf signifikansi sebesar 5% dan derajat kebebasan ($df = n_1 + n_2 - 2 = 17 + 17 - 2 = 32$) diperoleh nilai t-tabel sebesar 2,0369. Karena nilai t-hitung lebih besar dari nilai t-tabel ($2,1728 > 2,0369$) artinya ada perbedaan yang signifikan berdasarkan indikator

tekstur pada Abon Jerami Nangka dengan Abon Sapi Ibu Eny. Abon jerami nangka terlihat lebih berminyak dibanding dengan abon sapi ibu eny, selain itu tekstur serat yang dihasilkan pada abon jerami nangka lebih kasar di bandingkan serat abon sapi yang terlihat seperti kapas. Tekstur abon jerami nangka yang kasar dikarenakan jerami nangka teksturnya lebih kasar dan tidak berserat yang mengakibatkan pada saat diperas atau dihilangkan minyaknya hasilnya tidak maksimal (masih banyak minyak).

4. Berdasarkan hasil perhitungan yang diperoleh pada aspek warna, nilai t-hitung sebesar 0,3357 sedangkan dengan taraf signifikansi sebesar 5% dan derajat kebebasan ($df = n_1 + n_2 - 2 = 17 + 17 - 2 = 32$) diperoleh nilai t-tabel sebesar 2,0369. Karena nilai t-hitung lebih kecil dari nilai t-tabel ($0,3357 < 2,0369$) artinya tidak ada perbedaan yang signifikan berdasarkan indikator tekstur pada Abon Jerami Nangka dengan Abon Sapi Ibu eny. Dalam hal ini diduga warna sangat dipengaruhi oleh lama pengukusan dan juga karena lama pemasakan (penggorengan) pada abon tersebut. Penambahan gula merah juga mempengaruhi warna abon yang dibuat, sehingga abon yang dihasilkan sudah memiliki warna yang sangat menarik.

B. Saran

Adapun saran yang dapat dikemukakan dalam kaitannya dengan penelitian sebagai berikut:

1. Jerami nangka dapat digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan abon, karena jerami nangka memiliki daya jual yang rendah dan harga yang lebih ekonomis dibandingkan daging sapi. Guna untuk mengurangi produksi impor dalam negeri dan juga menaikkan daya jual produk-produk lokal dalam negeri.
2. Jerami nangka tidak memiliki kandungan lemak yang tinggi dibandingkan daging sapi sehingga orang-orang yang menghindari lemak dapat tetap menikmati abon ini.
3. Jerami nangka dapat bermanfaat sebagai sumber pangan alternatif, sehingga jerami nangka tidak hanya menjadi limbah atau pakan ternak saja tetapi bisa dapat diolah menjadi bahan makanan.
4. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan dikemudian hari ada eksperimen produk-produk inovatif dengan bahan baku jerami nangka sehingga produk tersebut bermanfaat bagi semua orang serta dapat menjadi produk keluaran terbaru, sehingga produk yang dihasilkan tidak cenderung monoton, dan selalu bervariasi yang tentunya dapat diterima oleh masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Arikunto, S. (2016). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Fachruddin L. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Kanisius
- Lawrie. R.A. 1986. *Meat Science. Edisi Kelima*. Terjemahan Aminudin P, Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Santosa. 2016. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta: Deepublish
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging. Penerbit Gajah Mada University Press. Anggota IKAPI. Yogyakarta.
- Sugiyono, 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & B*, Bandung: Alfabeta
- Suryani A, Erliza Hambali, Encep Hidayat. 2007. *Membuat Aneka Abon* . Penebar Swadaya. Jakarta.

Jurnal

- Badan Standarisasi Nasional (BSN). SNI 01-3707-1995. *Abon*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta, 1995.
- Inovasi Produk Selai Jerami Nangka Terhadap Daya Terima Konsumen oleh Agrismi Noor Zakiah (2018) Universitas Pendidikan Indonesia, juni 2020*
- Muchtadi TR. 1981. *Pengaruh Penyimpanan Beku Terhadap Mutu Daging Buah Nangka* [tesis]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Novandrini SD. 2003. *Pengaruh Penambahan Ikan Terhadap Mutu Gizi dan Penerimaan Abon Nangka* [skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Nugroho, S. P. 2021. Ndalem Prince Joyokusumo's House (Gadri Resto) *Food Quality: Responce Consumer as a Research Approach. Proceeding of The 2nd Internasional Seminar on Translation Studies, Applied Linguistic, Literature and Culture Studies (STRUKTURAL)*. 30 Desember 2020. Universitas Dian Nuswantoro, Semarang.
- Pemanfaatan Jerami Nangka (Artocarpus Heterophyllus) Sebagai Bahan Baku Yoghurt Nangka* oleh N. Winarsih dan T. Sopandi (2014) Universitas PGRI Adi Buana, Surabaya.

Penelitian Mengenai *Pengaruh Penambahan Jerami Nangka Terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Abon Ikan Nila Merah* oleh Chairil Bonisya, Nopriantini, Didik Hariyadi (2019) Poltekkes Kemenkes Pontianak, Indonesia.

Ramadhani. D.H., 2010. *Karakteristik Sensoris, Fisik, dan Kimia, Abon Daging Sapi dengan Campuran Daging Babi*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Saraswati, Dewi Ida Ayu Pandra. 2015. *Penelitian Pemanfaatan Kulit Pisang Menjadi Abon*.

Website

Anonim. 2007c. *Abon* Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat. www.google.com/Wikipedia/Abon.

Anonim. 2010a. *Daun Salam*. www.wikipedia.org/wiki/daunsalam.htm.

Anonim. 2010c. *Bawang Merah*. www.wikipedia.org/wiki/bawang_merah.htm.

Anonim. 2010d. *Kemiri*. www.wikipedia.org/wiki/kemiri.htm.

Anonim. 2010e. *Ketumbar*. www.wikipedia.org/wiki/ketumbar.htm.

Anonim. 2010f. *Lengkuas*. www.wikipedia.org/wiki/lengkuas.htm.

Anonim. 2011. *Jerami nangka bahari* “ediblefilm”.
<http://bataviase.co.id/node/571554>

Setiadi R. 2007. *Mengonsumsi pangan organik*.
<http://klipingut.wordpress.com/2007/06/23/mengonsumsi-pangan-organik> [20 Maret 2008].

Wikipedia *abon*. <http://id.wikipedia.org/wiki/abon> diakses pada tanggal 12.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisucipto Km 6 (Tempel), Caturtunggal, Depok, Sleman Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 402514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ynp@ampta.ac.id

Nomor : 430/OJ.AMPTA/XII/2021 Yogyakarta, 27 Desember 2021
Tgl : Penulisan Penelitian

Kepala Yth
Ibu Sri Kartini
Pengelola Kasa Putri Rian
Jl. Nologaten, Caturtunggal, Kec. Depok
Kabupaten Sleman
DIY

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengesahkan perijinan untuk melaksanakan Penelitian di Kasa Putri Rian, Nologaten, Caturtunggal, Kabupaten Sleman selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 20 November 2021 sampai dengan tanggal 20 Desember 2021, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perikanan :

Nama Mahasiswa : Kurnalisah
No Mahasiswa : 520100181
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"ANALISIS TINGKAT KESUKAAN ATON JERAMI NANGKA DENGAN ABON SAPI SEBAGAI ALTERNATIF PRODUK NARATI".
Proposal Penelitian akan dikusertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Tersurat kami

Ketua

Dra. Prihono, M.M

Tersurat
-Yth-

Lampiran 2 Lembar Bimbingan



ITS

NAMA PEMBIMBING : Dr. Setiawan, M.M.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PABAF
	21/12	1. Membaca dan memahami materi	Am
	22/12	2. Menjawab pertanyaan	ke

NAMA MAHASISWA : Nurhidayah
 NO. RAJASEWA : 150203181
 JUJUR PERISTILAH : Adil, Tuhak, Berhikmah dan Berani
 Menuntut Kebenaran, Kejujuran dan Keindahan
 Al-Hikmah Al-Hayat Al-Hayat

NAMA PEMBIMBING : Dr. Setiawan, M.M.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PABAF
1	20/12	Bag 1	
		D. Persepsi Rumusan dan tujuan	
		⑤ Bag 2	
		formulas, jenis	
		kuantitatif dan	
		Bag 3 dan 4	
		1. Judul, hasil dan kesimpulan	
		2. Para tulis	
		3. Back Kuesioner dan Tesis	

Lampiran 3
KUESIONER PENELITIAN

Yth. Para Panelis

Di tempat

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan penulisan Skripsi saya yang bertajuk penelitian eksperimen, saya yang ber:

Nama : Nurhalisah

NIM : 320200381

Jurusan : Administrasi Perhotelan (D IV)

Memohon kepada saudara panelis untuk memberikan penilaian mengenai penelitian eksperimen saya yang berjudul “**Analisis Tingkat Kesukaan Abon Jerami Nangka Dengan Abon Sapi Sebagai Alternatif Produk Abon Nabati**”. Namun, sebelumnya saya mohon kesediaan saudara untuk menjawab kuisisioner berikut. Demikianlah atas kesediaan waktu dan kerjasamanya, saya ucapkan terima kasih.

Hormat Saya,

Nurhalisah

Dimohonkan kepada saudara untuk mengisi identitas diri dibawah ini:

1. Nama/Usia :
2. Profesi :
3. Tanggal :
4. Jenis Kelamin :

Petunjuk :

Dihadapan saudara disajikan produk Abon Sapi (pembanding) dan produk Abon Jerami Nangka (eskperimen). Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap kedua produk berdasarkan kriteria penilaian yang telah ditentukan dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia. Sebelum memberikan penilaian, saudara diminta untuk meminum air putih terlebih dahulu atau setiap setelah mencicipi satu produk guna untuk mentralkan indra pengecap saudara.

Indikator Penilaian	Abon Jerami Nangka (X1)				Abon Daging Sapi (X2)			
	1	2	3	4	1	2	3	4
Rasa								
Aroma								
Tekstur								
Warna								

Keterangan :

Indikator rasa

- 1) Sangat Enak
- 2) Enak
- 3) Tidak Enak
- 4) Sangat Tidak Enak

Indikator aroma

- 1) Sangat Harum
- 2) Harum
- 3) Tidak Harum
- 4) Sangat Tidak Harum

Indikator tekstur

- 1) Sangat Berserat
- 2) Berserat
- 3) Tidak Berserat
- 4) Sangat Tidak Berserat

Indikator warna

- 1) Sangat Menarik
- 2) Menarik
- 3) Tidak Menarik
- 4) Sangat Tidak Menarik

Lampiran 4 Data Hasil Kuesioner Abon Jerami Nangka

Responden	Rasa	Aroma	Tekstur	Warna	Total
1	4	4	4	4	16
2	4	4	4	4	16
3	4	4	3	4	15
4	3	4	3	4	14
5	4	4	4	4	16
6	4	4	3	4	15
7	3	4	4	3	14
8	4	4	3	4	15
9	4	4	3	4	15
10	3	3	3	4	13
11	3	4	3	3	13
12	2	3	3	4	12
13	3	4	3	3	13
14	2	4	3	3	12
15	3	3	3	3	12
16	3	3	3	3	12
17	3	3	3	3	12
total	56	63	55	61	235

Lampiran 5 Hasil Data Kuesioner Abon Sapi Ibu Eny

Responden	Rasa	Aroma	Tekstur	Warna	Total
1	4	4	4	3	15
2	4	4	4	3	15
3	4	4	4	3	15
4	4	4	4	4	16
5	4	4	4	4	16
6	4	4	4	4	16
7	3	4	4	4	15
8	4	4	3	4	15
9	4	3	4	4	15
10	4	4	4	4	16
11	3	4	4	4	15
12	4	4	3	3	14
13	3	3	3	3	12
14	3	3	3	4	13
15	3	3	3	3	12
16	3	3	3	3	12
17	3	3	3	3	12
total	61	62	61	60	244

Lampiran 6 Dokumentasi

