

SKRIPSI

ANALISIS KUALITAS ABON BERBAHAN DASAR CARICA



Oleh :

Nama : Hendi Wiji Yatno

NIM : 317101003

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN JUDUL

Analisis Kualitas Abon Berbahan Dasar Carica



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh

Nama : Hendi Wiji Yatno

NIM : 317101003

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

2022

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS KUALITAS ABON BERBAHAN DASAR CARICA



Oleh
Hendi Wiji Yatno
Nomor Mahasiswa : 317101003

Telah Disetujui Oleh

Pembimbing I

Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc
NIDN : 0523098001

Pembimbing II

Fian Damasdino, M.Sc.
NIDN : 0525098901

Mengetahui,
Ketua Program Studi

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

BERITA ACARA UJIAN

ANALISIS ABON BERBAHAN DASAR CARICA



Oleh

Hendi Wiji Yatno

Nomor Mahasiswa : 317101003

**Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
dan Dinyatakan Lulus**

Pada Tanggal : 15 Oktober 2022

TIM PENGUJI

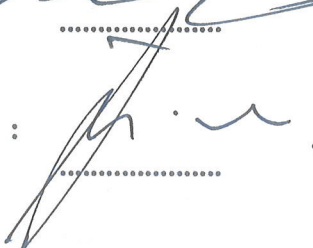
**Penguji Utama : Hamdan Anwari, S.Pd., M.Pd.BI.
NIDN : 0509118801**

: 
.....

**Penguji I : Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc
NIDN :0523098001**

: 
.....

**Penguji II : Fian Damasdino, SIP., M.Sc.
NIDN : 0525098901**

: 
.....

**Mengetahui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



**Drs. Prihatno, M.M.
NIDN :0526125901**



...

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Hendi Wiji Yatno

NIM : 317101003

Program Studi : D.IV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Analisis Kualitas Abon Berbahan Dasar Carica

Dengan ini menyatakan bahwa hasil skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali pada bagian-bagian tertentu yang saya ambil sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim. Apabila pernyataan ini tidak benar, sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

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

Yogyakarta, 15 Oktober 2022


Peneliti

MOTTO

“Everyday I Get Better”

Anonim

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Rasa bangga, bahagia, dan ucapan terima kasih peneliti curahkan kepada orang-orang tersayang atas doa dan dukungannya. Penelitian ini tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak ada dukungan dari berbagai pihak, saya persembahkan penelitian ini kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada peneliti sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian ini dengan tepat waktu.
2. Kepada Istri saya tercinta yang telah menemani perjuangan saya dari mulai awal dibangku kuliah sampai saat ini.
3. Kepada Kedua Orang Tua saya dan Keluarga saya yang selalu memberikan dukungan maupun memberikan semangat penuh kepada saya, terutama Ayah saya yang sudah memberikan fasilitas dalam pengerjaan skripsi dan membiayai penelitian dalam menempuh kuliah selama ini.
4. Kepada seluruh Bapak dan Ibu Dosen, serta staff kampus yang telah membantu peneliti selama menempuh pendidikan di kampus STP AMPTA Yogyakarta.
5. Kepada seluruh teman-teman peneliti yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu. Terimakasih sudah membantu peneliti dan selalu memberikan dukungan untuk terus berjuang menyelesaikan kuliah.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Penelitian berjudul “Analisis Kualitas Abon Berbahan Dasar Carica” ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dengan adanya penelitian ini diharapkan membawa pandangan baru, pengetahuan baru, dan sebagai referensi mengenai proses pembuatan abon carica. Atas selesainya penelitian ini tidak lupa peneliti mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST.,M.Sc., selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam bimbingan sehingga skripsi ini dapat terlaksana dengan baik.
2. Bapak Fian Damasdino, M.Sc., selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan serta masukan yang baik dalam memberikan bimbingan demi terselesainya skripsi ini.
3. Bapak Hamdan Anwari, S.Pd., M.Pd.BI., selaku penguji utama yang telah meluangkan waktu untuk menguji skripsi dengan memberikan arahan serta masukan yang baik.

4. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.Mpar, selaku Ketua Jurusan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.
5. Bapak Drs. Prihatno, M.M., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.
6. Segenap Expert serta Informan penelitian yang telah meluangkan waktu dan pendapatnya dalam penelitian ini.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori.....	7
1. Buah Carica.....	7
2. Abon.....	11
3. Pembuatan Abon	15
4. Kualitas Makanan.....	21
B. Penelitian Terdahulu	23
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Metode Penelitian dan Desain Eksperimen.....	25

B. Jenis Penelitian.....	25
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	26
D. Populasi dan Sampel	27
E. Jenis dan Sumber Data.....	28
F. Metode Pengumpulan Data.....	29
G. Metode Analisis Data.....	32
H. Tahapan Eksperimen.....	34
I. Kerangka Penelitian	35
BAB IV PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	36
B. Hasil Eksperimen	37
1. Tahapan Persiapan	37
2. Tahap Pembuatan Produk	37
C. Hasil Analisis Data.....	48
1. Aroma.....	48
2. Rasa	50
3. Warna	52
4. Tesktur.....	53
5. Penampilan.....	55
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	58
B. Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Kunjungan dan Pendapatan Dinas Pariwisata Wonosobo.....	2
Tabel 1.2 Produksi Tanaman Buah-buahan Tahunan Wonosobo.....	3
Tabel 2.1 Standar Mutu Abon.....	14
Tabel 2.2 Alat Pembuatan Abon.....	20
Tabel 3.1 Contoh Metode Semantic Differensial.....	31
Tabel 3.2 Contoh Tabel Tunggal.....	32
Tabel 3.3 Metode Pengumpulan Data.....	33
Tabel 4.1 Resep Dasar Abon Pepaya.....	38
Tabel 4.2 Resep Pembuatan Abon Carica Eksperimen I.....	39
Tabel 4.3 Resep Pembuatan Abon Carica Eksperimen II.....	43
Tabel 4.4 Jenis Kelamin Panelis.....	47
Tabel 4.5 Penilaian Aspek Aroma.....	49
Tabel 4.6 Penilaian Aspek Rasa.....	51
Tabel 4.7 Penilaian Aspek Warna.....	52
Tabel 4.8 Penilaian Aspek Tekstur.....	54
Tabel 4.9 Penilaian Aspek Penampilan.....	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Carica (Pepaya Gunung)	9
Gambar 2.2 Abon	11
Gambar 2.3 Timbangan.....	20
Gambar 2.4 <i>Bowl</i>	20
Gambar 2.5 Parutan.....	20
Gambar 2.6 Timbangan.....	21
Gambar 2.7 Cobek	21
Gambar 2.8 Pisau	21
Gambar 2.9 Wajan dan Kompor	21
Gambar 4.1 Perbandingan Tepung 1:1	39
Gambar 4.2 Buah Carica	39
Gambar 4.3 Meniriskan Potongan Buah Carica.....	40
Gambar 4.4 Buah Carica Dicampur Bumbu	40
Gambar 4.5 Hasil Eksperimen Pertama	41
Gambar 4.6 Proses Pematangan Carica	44
Gambar 4.7 Perendaman Carica dengan Air Garam	44
Gambar 4.8 Bumbu Halus.....	45
Gambar 4.9 Hasil Eksperimen Kedua	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner

Lampiran 2 Nama Panelis

Lampiran 3 Hasil Penilaian

Lampiran 4 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 5 Lembar Bimbingan Skripsi

ABSTRAK

Abon adalah jenis olahan makanan yang memiliki waktu penyimpanan yang lama. Abon biasanya diolah dari suwiran daging hewani yang kemudian diberi bumbu rempah dan digoreng lalu ditiriskan sampe benar-benar kering. Abon dapat dikreasikan dengan mengganti bahan baku menjadi bahan baku lainnya yang memiliki tekstur yang mirip. Bahan baku lainnya dapat berupa sayur-sayuran atau buah-buahan tergantung kebutuhan. Abon berbahan dasar buah carica adalah inovasi baru untuk menambah kualitas gizi abon dan nilai jual dari buah carica yang banyak ditemui didaerah Wonosobo. Penelitian berjenis eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui bagaimana kualitas dari abon berbahan dasar carica yang dilihat dari aspek aroma, rasa, warna, tesktur dan penampilan yang diujikan kepada 2 *expert* dan 30 panelis pilihan peneliti dengan berbagai pertimbangan. Metode analisis yang peneliti pakai adalah statistik deskriptif yang dilakukan dengan mentabulasikan hasil kuesioner dalam bentuk tabel tunggal. Tabel yang dimaksud dapat memberi gambaran secara umum tentang respon panelis terhadap kualitas abon carica berdasarkan kecenderungan hasil rating, lalu dilakukan interpretasi untuk memahami makna yang melatarbelakangi kecenderungan tersebut. Berdasarkan hasil penelitian dan hasil wawancara panelis terhadap kualitas abon carica terhadap aspek aroma, rasa, warna, dan tekstur mendapat nilai rata-rata 5 atau yang berarti “sangat setuju”. Hal ini juga selaras dengan hasil wawancara terhadap semua *expert* terpilih yang menyatakan mereka menyukai dan setuju terhadap seluruh aspek. Dapat disimpulkan bahwa, abon carica mempunyai kualitas yang baik berdasarkan aspek aroma, rasa, warna, tekstur, dan penampilan

Kata Kunci : Abon, Buah Carica, Semantic Differensial, Uji Kualitas.

ABSTRACT

Abon is a type of processed food that has a long storage time. Abon meat is usually processed from shredded animal meat which is then seasoned with spices and fried and then drained until it is completely dry. Abon can be created by changing the raw materials into other raw materials that have a similar texture. Other raw materials can be in the form of vegetables or fruits depending on needs. Abon made from carica fruit is a new innovation to increase the nutritional quality of shredded and the selling value of carica fruit which is often found in the Wonosobo area. This research is an experimental type that aims to find out how the quality of carica-based shredded meat is seen from the aspect of aroma, taste, color, texture and appearance which was tested on 2 experts and 30 panelists chosen by researchers with various considerations. The analytical method used by the researcher is descriptive statistics which is done by tabulating the results of the questionnaire in the form of a single table. The table in question can provide a general description of the panelists' responses to the quality of shredded carica based on the tendency of the rating results, then interpretation is carried out to understand the meaning behind this tendency. Based on the results of the research and the results of panelist interviews on the quality of abon carica on the aspects of aroma, taste, color, and texture, the average value of 5 or which means "strongly agree". This is also in line with the results of interviews with all selected experts who stated that they liked and agreed with all aspects. It can be concluded that shredded carica has good quality based on aspects of aroma, taste, color, texture, and appearance.

Key Word : Abon, Carica Fruit, Semantic Differensial, Quality Test.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang mempunyai lahan pertanian yang luas, tidak heran jika perekonomiannya masih mengandalkan sektor pertanian. Dari sektor pertanian pertanaman banyak menghasilkan aneka hasil pertanian yang dapat diolah menjadi aneka produk olahan diversifikasi. Diversifikasi hasil pertanian di Indonesia perlu dikembangkan dan merupakan salah satu langkah penting yang harus dilakukan agar dapat meningkatkan nilai jual, dan meningkatkan daya simpan produk. Adanya diversifikasi produk hasil pertanian juga harus tetap memperhatikan nutrisi dan gizi agar mencukupi asupan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh (Uswatun, 2012:1).

Peningkatan jumlah produksi buah carica harus diimbangi dengan pendistribusian dan pengolahan yang baik. Sehingga, buah carica dapat tersalurkan dengan baik dan efektif dari petani ke tangan konsumen. Saat ini olahan carica masih sangat terbatas dan belum dikembangkan menjadi olahan lain selain kripik carica, manisan carica, dan dodol carica. Olahan yang paling populer adalah olahan manisan atau sirup. Sesuai dengan tekstur buah carica yang kenyal dan aroma yang kuat menjadikan carica laris dalam olahan manisan (BAPPEDA Kabupaten Wonosobo, 2017:44).

Wonosobo merupakan salah satu kabupaten yang terletak di Jawa Tengah. Setiap tahun jumlah wisatawan yang berkunjung di Wonosobo mencapai lebih dari 1 juta wisatawan setiap tahunnya baik itu wisatawan nusantara atau wisatawan manca negara. Data ini dikutip dari situs resmi Dinas Pariwisata dan Budaya Kabupaten Wonosobo tahun 2019.

Tabel 1.1 Data Kunjungan dan Pendapatan Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Wonosobo 2016-2018

No	Nama Tempat Wisata	2016		2017		2018		
		WISNU	PENDAPATAN	WISNU	PENDAPATAN	WISNU	WISMAN	PENDAPATAN
1	Kawasan DT. Dieng	292.250	1.112.550.000	275.915	1.082.900.200	312.209	1.074	1.304.010.600
2	Lembah Dieng	268.268	533.606.200	275.915	514.969.000	312.209	1.074	563.862.600
3	Telaga Menjer	26.819	77.089.200	26.300	82.277.800	18.794	-	61.482.400
4	Kalianget	137.306	608.433.800	149.095	671.166.000	94.225	-	441.806.000
5	GR Mangli	63.785	178.389.000	65.567	185.758.200	53.186	-	163.515.000
6	Waduk Wadaslintang	26.786	59.695.900	30.725	69.243.300	27.029	-	74.647.700
7	D P T	303.870	1.155.206.000	275.915	1.055.476.200	312.209	1.074	1.171.673.800
	JUMLAH	1.119.084	3.724.970.100	1.099.4	3.661.790.700	1.129.86	3.222	3.780.998.100

Sumber : www.disparbud.wonosobo.go.id, 2022

Semakin banyak jumlah wisatawan maka semakin banyak juga kebutuhan tempat wisata untuk menyediakan sarana buah tangan. Di Kabupaten Wonosobo buah tangan yang paling sering diburu para wisatawan adalah oleh-oleh khasnya yaitu manisan dan olahan buah carica. Kabupaten Wonosobo terkenal dengan suhunya yang dingin, oleh sebab itu masyarakat di sana banyak yang bertani sayur-sayuran ataupun buah-buahan, salah satunya yang memiliki khas adalah buah carica (www.website.wonosobokab.go.id, 2014). Oleh karena itu, jika berkunjung ke Wonosobo tidak pas kalau tidak membawa oleh-oleh buah khasnya yaitu carica.

Carica merupakan buah khas dari daerah dataran tinggi di Wonosobo. Jumlah produksi buah carica di Wonosobo setiap tahunnya terus mengalami peningkatan. Hal ini dibuktikan dari data resmi pusat statistika seperti tabel di bawah.

Tabel 1.2 Produksi Tanaman Buah-Buahan Tahunan Kabupaten Wonosobo Tahun 2020 (dalam kuintal)

No	Nama	Trw I	Trw II	Trw III	Trw IV	Jumlah
1	Salak	239.590	122.681	91.183	95.829	549.283
2	Pisang	122.841	82.231	109.783	125.558	440.413
3	Durian	75.066	43.784	4.120	22.352	145.322
4	Petai	32.976	24.583	29.233	30.781	117.573
5	Jambu Biji	31.739	9.867	7.506	36.852	85.964
6	Pepaya/Carica	9.626	9.312	10.772	13.438	43.148

Sumber : www.wonosobokab.bps.go.id, 2022

Peningkatan jumlah produksi buah carica harus diimbangi dengan pendistribusian dan pengolahan yang baik. Sehingga, buah carica dapat tersalurkan dengan baik dan efektif dari petani ke tangan konsumen. Saat ini olahan carica masih sangat terbatas dan belum dikembangkan menjadi olahan lain selain kripik carica, manisan carica, dan dodol carica. Olahan yang paling populer adalah olahan manisan atau sirup. Sesuai dengan tekstur buah carica yang kenyal dan aroma yang kuat menjadikan carica laris dalam olahan manisan (BAPPEDA Kabupaten Wonosobo, 2017:44).

Masyarakat Indonesia sudah tidak asing mendengar olahan makanan abon. Abon adalah makanan berbahan dasar daging baik daging sapi atau daging ayam bahkan ikan sekalipun. Menurut Wiwiek Yuniarti (2020:30) abon merupakan suatu produk pangan hasil pengolahan dari daging yang diolah secara tradisional yang memiliki kandungan protein yang tinggi

yang meliputi proses perebusan, penghancuran daging, pencampuran bumbu, perendaman, dan penggorengan abon.

Pengolahan abon sejauh ini hanya terbatas pada produk olahan daging. Abon yang berasal dari bahan lain seperti buah-buahan dan sayur-sayuran masih sulit ditemui. Abon dari bahan lain seperti buah pepaya telah dikembangkan. Hal ini menjadi dorongan dan referensi bahwa buah-buahan juga dapat dijadikan bahan baku pembuatan abon. Abon dari buah-buahan atau sayuran pastinya lebih banyak mengandung serat dan vitamin, terutama bagi vegetarian yang menghindari daging.

Di daerah Wonosobo belum terdapat olahan carica dalam pembuatan abon. Abon dari bahan dasar carica bisa dijadikan referensi olahan carica selain manisan dan keripik. Selain itu, abon berbahan dasar carica akan memiliki keunikan dan menambah nilai jual dari carica itu sendiri. Sehingga, abon carica dapat membantu masyarakat sekitar di sekitar Wonosobo untuk mengolah dan menjual carica dalam bentuk yang baru. Oleh karena itu, peneliti ingin mengambil topik penelitian yang berjudul **“Analisis Kualitas Abon Berbahan Dasar Carica”**.

B. Rumusan Masalah

Walaupun memiliki nama dan fisik yang mirip tetapi carica dengan pepaya adalah jenis buah yang berbeda. Di Indonesia carica hanya dapat tumbuh di Dataran Tinggi Wonosobo. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka peneliti merumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara mengolah abon berbahan dasar carica?

2. Bagaimana respon panelis terhadap kualitas dari abon berbahan dasar carica berdasarkan aspek aroma, rasa, warna, tekstur, dan penampilan?

C. Batasan Masalah

Batasan penelitian digunakan agar pembahasan tidak menyimpang dari apa yang ingin diteliti. Buah carica yang dijadikan penelitian menggunakan carica segar yang didapat dari Kabupaten Wonosobo. Abon yang dijadikan acuan kualitas adalah abon yang berasal dari daging ayam dan didapat secara komersial. Abon daging ayam menjadi acuan kualitas penelitian ini karena abon ayam diminati banyak kalangan.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana cara mengolah abon dengan bahan dasar carica.
2. Untuk mengetahui respon panelis terhadap kualitas dari abon berbahan dasar carica berdasarkan aspek aroma, rasa, warna, tekstur, dan penampilan.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis
 - a. Bagi Lembaga STP AMPTA

Sebagai pedoman dan memperkaya kajian ilmiah bagi peneliti selanjutnya dan diharapkan dapat dikembangkan lebih lanjut lagi.

b. Bagi Pembaca

Dapat memberikan informasi bahwa buah carica dapat digunakan sebagai bahan pembuatan abon.

c. Bagi Peneliti

Memberikan pemikiran dan ide-ide terbaru dalam pembuatan abon dengan bahan yang mengandung banyak manfaat, sehingga makanan

2. Manfaat Teoritis

Mampu memberikan kontribusi berupa ide kepada masyarakat Kabupaten Wonosobo sehingga memberikan variasi baru terhadap oleh-oleh di pariwisata Kabupaten Wonosobo melalui diversifikasi pangan lokal yaitu buah carica.