

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Abon

2.1.1. Pengertian Abon

Abon merupakan salah satu jenis makanan awetan berasal dari daging (sapi, kerbau, ikan laut) yang disuwir-suwir dengan berbentuk serabut atau dipisahkan dari seratnya. Kemudian ditambahkan dengan bumbu-bumbu selanjutnya digoreng. Dalam SNI 01-3707-1995 disebutkan abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres.

Abon sebenarnya merupakan produk daging awet yang sudah lama dikenal masyarakat. Data BPS (1993) dalam Sianturi (2000) menunjukkan bahwa abon merupakan produk nomor empat terbanyak diproduksi. Abon termasuk makanan ringan atau lauk yang siap saji. Produk tersebut sudah dikenal oleh masyarakat umum sejak dulu. Abon dibuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga memiliki karakteristik kering, renyah dan gurih. Pada umumnya daging yang digunakan dalam pembuatan abon yaitu daging sapi atau kerbau (Suryani et al, 2007).

2.1.2. Abon Ikan

Abon ikan adalah jenis makanan awetan yang terbuat dari ikan laut yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya

simpan yang relatif lama. Menurut Suryani (2007) Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya simpan yang relatif lama. Karyono dan Wachid (1982) menyatakan, abon ikan adalah produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan, melalui kombinasi dari proses penggilingan, penggorengan, pengeringan dengan cara menggoreng, serta penambahan bahan pembantu dan bahan penyedap terhadap daging ikan. Seperti halnya produk abon yang terbuat dari daging ternak, abon ikan cocok dikonsumsi sebagai pelengkap makan roti ataupun sebagai lauk-pauk.

2.1.3. Standar Mutu Abon

Abon sebagai salah satu produk industri pangan yang memiliki standar mutu yang telah ditetapkan oleh Departemen Perindustrian. Penetapan standar mutu merupakan acuan bahwa suatu produk tersebut memiliki kualitas yang baik dan aman bagi konsumen. Para produsen abon disarankan membuat produk abon dengan memenuhi Standar Industri Indonesia (SII). Standar SII dapat dilihat pada tabel 2.1

Faktor-faktor yang mempengaruhi standar mutu abon antara lain :

1. Kadar air – berpengaruh terhadap daya simpan dan keawetan abon.
2. Kadar abu – menurunkan derajat penerimaan dari konsumen.
3. Kadar protein – sebagai petunjuk beberapa jumlah daging/ikan yang digunakan untuk abon.

4. Kadar lemak – berhubungan dengan bahan baku yang digunakan, ada tidaknya menggunakan minyak goreng dalam penggorengan.

Tabel 2.1 Standar Industri Indonesia untuk Abon No 0368-80,0368-85

Komponen	Nilai
Lemak (maksimum)	30%
Gula (maksimum)	30%
Protein	20%
Air (maksimum)	10%
Abu (maksimum)	9%
Aroma, warna dan rasa	Khas
Logam berbahaya (Cu, Pb, Mg, Zn dan As)	Negatif
Jumlah bakteri (maksimum)	3000/g
Bakteri bentuk koli	Negatif
Jamur	Negatif

Sumber : Standar Industri Indonesia

Menurut Wisena (1998) yang dikutip oleh Sianturi (2000), semakin tinggi harga abon, kualitas abon semakin baik, dimana bahan tambahan yang digunakan sebagai pencampur semakin sedikit atau tidak ada sama sekali.

2.1.4. Bahan Pembuatan Abon

Beberapa bumbu tambahan yang sering digunakan dalam pembuatan abon ikan adalah santan kelapa, rempah-rempah (bumbu), gula, garam, minyak goreng.

a. Santan kelapa

Santan kelapa merupakan emulsi lemak dalam air yang terkandung dalam kelapa yang berwarna putih yang diperoleh dari daging buah kelapa. Kepekatan santan

kelapa yang diperoleh tergantung pada tua atau muda kelapa yang akan digunakan dan jumlah dalam pembuatan air yang ditambahkan.

Penambahan santan kelapa akan menambah cita rasa dan nilai gizi suatu produk yang akan dihasilkan oleh abon. Santan akan menambah rasa gurih karena kandungan lemaknya yang tinggi. Berdasarkan hasil penelitian abon yang dimasak dengan menggunakan santan kelapa akan lebih gurih rasanya dibandingkan abon yang dimasak tidak menggunakan santan kelapa.

b. Rempah-rempah

Rempah-rempah (bumbu) yang ditambahkan pada pembuatan abon bertujuan memberikan rasa dan aroma yang dapat membangkitkan selera makan. Jenis rempah-rempah yang digunakan dalam pembuatan abon adalah bawang merah, bawang putih, kemiri, sereh dan daun salam. Manfaat lain penggunaan rempah-rempah adalah sebagai pengawet dikarenakan beberapa rempah-rempah dapat membunuh bakteri.

c. Gula dan garam

Penggunaan gula dan garam dalam pembuatan abon bertujuan menambah cita rasa dan memperbaiki tekstur suatu produk abon. Pada pembuatan abon, gula mengalami reaksi millard. Sehingga menimbulkan warna kecoklatan yang dapat menambah daya tarik suatu produk abon dan memberikan rasa manis.

Garam dapur (NaCl) merupakan bahan tambahan yang hampir selalu digunakan untuk membuat suatu masakan. Rasa asin yang ditimbulkan oleh garam dapur berfungsi sebagai penguat rasa yang lainnya. Garam dapat berfungsi sebagai

pengawet karena berbagai mikroba pembusuk, khususnya yang bersifat proteolitik sangat peka terhadap kadar garam.

d. Minyak goreng

Fungsi minyak goreng dalam pembuatan abon adalah sebagai pengantar panas, penambah rasa gurih dan penambah nilai gizi, khususnya kalori yang ada dalam bahan pangan.

Menurut Suryani (2007) bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan abon ikan tuna dimana menghasilkan abon sebanyak 60 kg adalah :

- Daging ikan tuna tanpa tulang	100 kg
- Bawang merah	7,5 kg (2,5 kg dijadikan bawang goreng)
- Bawang putih	1,5 kg
- Bubuk ketumbar	2,5 kg
- Lengkuas	10 kg
- Daun salam	0,5 kg
- Sereh	2 kg
- Gula pasir	20 kg
- Garam	1-1,5 kg
- Penyedap rasa	1 kg
- Santan kental	20 liter (25 butir kelapa)
- Minyak goreng	15 liter

Cara pembuatannya adalah :

1. Bersihkan daging dari sisa tulang, kemudian cuci hingga bersih.
2. Potong kecil daging dengan ukuran 5 cm x 5 cm x 5 cm atau bisa juga lebih besar.
3. Panaskan air dalam panci lalu masukan garam, sereh dan daun salam.
4. Masukan daging lalu rebus selama 30-60 menit hingga matang dan empuk.
5. Pres atau tiriskan daging yang sudah matang.

6. Tumbuk perlahan daging yang sudah kering, kemudian cabik-cabik dengan garpu.
7. Campurkan bubuk ketumbar, garam, gula pasir dan penyedap rasa dalam daging yang sudah dicabik-cabik, lalu aduk hingga rata.
8. Giling bawang merah, bawang putih dan lengkuas hingga halus, lalu campurkan ke dalam daging.
9. Aduk campuran daging dengan bumbu hingga rata.
10. Tuangkan santan kental ke dalam campuran daging, kemudian aduk hingga rata.
11. Panaskan minyak goreng dalam wajan, kemudian masukan daging yang sudah dibumbui.
12. Goreng abon dengan api kecil sambil diaduk hingga matang. Ciri abon yang sudah matang yaitu timbul suara gemeresik jika diremas
13. Tiriskan abon.
14. Masukkan abon yang sudah matang ke dalam alat press. Caranya putar batang pengepres hingga sisa minyak terpisahkan dari abon.
15. Pisahkan abon yang menggumpal dengan garpu.
16. Campur abon dengan bawang goreng.

2.2. Ikan Gulamah

Ikan Gulamah tersebar hampir di seluruh perairan Indonesia meliputi Sumatera, Jawa dan Nusa Tenggara, seluruh perairan Kalimantan dan Sulawesi kecuali daerah laut dalam sekitar Masalembo dan Banda, serta Maluku dan Irian Jaya (Anonim, 2009).

Ikan Gulamah termasuk ikan demersal, ikan “demersal” adalah ikan yang umumnya hidup di daerah dekat dasar perairan, ikan demersal umumnya berenang tidak berkelompok (*soliter*). Sumberdaya ikan demersal terbagi dua berdasarkan ukuran yaitu ikan ikan demersal besar (*big demersal fish*) seperti kelompok kerapu

(*Grouper*), kakap (*Snaper*), ikan demersal kecil seperti kelompok Siganid (*Baronang*)
Upenid (*Upeneus spp*), Gulamah (*Johnuis spp*).

Menurut Pusat Informasi Pelabuhan Perikanan (PIPP), ikan Gulamah termasuk kedalam Ordo : Percomorphi. Sub ordo : Percoidea. Divisi : Perciformes. Famili : Scienidae, genus : *Argyrosomus*. Menurut Weber et al, 1993 dalam Anonim (2010) ciri ikan Gulamah adalah bermulut lebar, gigi-gigi besar dan kecil pada rahangnya. Gigi besar pada bagian ujung rahang atas, tanpa gigi taring. Bentuknya lonjong atau lebih mirip wortel yang dilengkapi dengan tonjolan seperti akar pohon yang berjumlah 22-29. Panjang gurat sisi dapat mencapai 3 cm namun umumnya 25-30 cm. Sirip punggung berjari-jari keras 10, diikuti dengan 1 jari-jari keras yang bersambungan dengan 25-28 jari-jari lemah. Sirip dubur berjari-jari keras 2 dan 7 jari-jari lemah. Warna dasar yang dimiliki ikan ini adalah putih keabuan dengan adanya strip-strip yang bergelombang. Terdapat di bagian atas badan suatu ban kuning pucat memanjang di atas garis rusuk. Totol hitam pada pangkal sirip dada, juga pada penutup insang. Sirip-sirip sebagian kuning sebagian gelap. Ukuran : dapat mencapai panjang 38 cm, umumnya 25-30 cm. Gambar ikan Gulamah dapat dilihat pada gambar dibawah ini.



Gambar 2.1. Ikan Gulamah

2.3. Daya Terima Makanan

Daya terima makanan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan (Rudatin, 1997). Daya terima atau preferensi makanan dapat didefinisikan sebagai tingkat kesukaan atau ketidaksukaan individu terhadap suatu jenis makanan. Diduga tingkat kesukaan ini sangat beragam pada setiap individu. Sehingga akan berpengaruh terhadap konsumsi pangan (Suhardjo, 1989).

Segi sosial budaya pangan berhubungan dengan konsumsi pangan dalam menerima atau menolak bentuk atau jenis pangan tertentu, perilaku ini berakar dari kebiasaan kelompok penduduk, selanjutnya dijelaskan pula bahwa pada umumnya kebiasaan pangan seseorang tidak didasarkan atas keperluan fisik akan zat-zat gizi yang terkandung dalam pangan. Kebiasaan makan berasal dari pola pangan yang diterima budaya kelompok dan diajarkan kepada seluruh anggota keluarga (Suhardjo, 1989). Menurut Wirakusumah (1990) yang dikutip oleh Mulyaningrum (2007) Kesukaan terhadap makanan didasari oleh sensorik, sosial, psikologi, agama, emosi, budaya, kesehatan, ekonomi, cara persiapan dan pemasakan makanan, serta faktor-faktor terkait lainnya. Penilaian seseorang terhadap kualitas makanan berbeda-beda tergantung selera dan kesenangannya. Perbedaan suku, pengalaman, umur dan tingkat ekonomi seseorang mempunyai penilaian tertentu terhadap jenis makanan, sehingga standar kualitas makanan sulit untuk ditetapkan. Walaupun demikian ada beberapa aspek yang dapat dinilai yaitu persepsi terhadap cita rasa makanan, nilai gizi dan higienies atau kebersihan makanan tersebut.

1. Penampilan dan cita rasa makanan

Menurut Moehyi (1992) cita rasa makanan mencakup 2 aspek utama yaitu penampilan makanan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan pada saat dimakan kedua aspek tersebut sama pentingnya untuk diperhatikan agar betul-betul dapat menghasilkan makanan yang memuaskan. Daya penerimaan terhadap suatu makanan ditentukan oleh rangsangan yang ditimbulkan oleh makanan melalui indera penglihatan, penciuman serta perasa atau pencecap bahkan mungkin pendengar. Walaupun demikian faktor utama yang akhirnya mempengaruhi daya penerimaan terhadap makanan yaitu rangsangan cita rasa yang ditimbulkan oleh makanan itu. Oleh karenanya penting sekali dilakukan penilain cita rasa untuk mengetahui daya penerimaan konsumen.

Menurut Winarno (1997) rasa suatu makanan merupakan faktor yang turut menentukan daya terima konsumen. Rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu senyawa kimia, suhu, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa yang lain.

Rasa makanan merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri. Apabila penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indera penglihatan sehingga mampu membangkitkan selera untuk mencicipi makanan itu, maka pada tahap selanjutnya rasa makanan itu akan ditentukan oleh rangsangan terhadap indera penciuman dan indera perasa.

Aroma yang disebarkan oleh makanan merupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera. Timbulnya aroma makanan disebabkan oleh terbentuknya senyawa yang mudah

menguap itu dapat sebagai akibat atau reaksi karena pekerjaan enzim atau dapat juga terbentuk tanpa bantuan reaksi enzim.

Warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan karena merupakan rangsangan pertama pada indera mata. Warna makanan yang menarik dan tampak alamiah dapat meningkatkan cita rasa.

2. Konsistensi atau tekstur makanan

Konsistensi atau tekstur makanan juga merupakan komponen yang turut menentukan cita rasa makanan karena sensitifitas indera cita rasa dipengaruhi oleh konsistensi makanan. Makanan yang berkonsistensi padat atau kental akan memberikan rangsangan lebih lambat terhadap indera kita.

2.4. Uji Organoleptik

Penilaian organoleptik yang disebut juga penilaian indera atau penilaian sensorik merupakan suatu cara penilaian yang sudah sangat lama dikenal dan masih sangat umum digunakan. Metode penilaian ini banyak digunakan karena dapat dilaksanakan dengan cepat dan langsung. Dalam beberapa hal penilaian dengan indera bahkan memiliki ketelitian yang lebih baik dibandingkan dengan alat ukur yang paling sensitif. Penerapan penilaian organoleptik pada prakteknya disebut uji organoleptik yang dilakukan dengan prosedur tertentu. Uji ini akan menghasilkan data yang penganalisisan selanjutnya menggunakan metode statistika (Soekarto, 2002).

Sistem penilaian organoleptik telah dibakukan dan dijadikan alat penilaian di dalam Laboratorium. Penilaian organoleptik juga telah digunakan sebagai metode

dalam penelitian dan pengembangan produk, dalam hal ini prosedur penilaian memerlukan pembakuan yang baik dalam cara penginderaan maupun dalam melakukan analisis data (Rahayu, 1998).

Indera yang berperan dalam uji organoleptik adalah indera penglihatan, penciuman, pencicipan, peraba dan pendengaran. Panel diperlukan untuk melaksanakan penilaian organoleptik dalam penilaian mutu atau sifat-sifat sensorik suatu komoditi, panel bertindak sebagai instrumen atau alat. Panel ini terdiri atas orang atau kelompok yang bertugas menilai sifat dari suatu komoditi, orang yang menjadi anggota panel disebut panelis.

Uji hedonik atau uji kesukaan merupakan salah satu jenis uji penerimaan. Dalam uji ini panelis diminta mengungkapkan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya ketidaksukaan, disamping itu mereka juga mengemukakan tingkat kesukaan/ketidaksukaan. Tingkat-tingkat kesukaan ini disebut orang skala hedonik, misalnya amat sangat suka, sangat suka, suka, agak suka, netral, agak tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka dan amat sangat tidak suka (Rahayu, 1998).

Pada uji hedonik panelis diminta untuk mengungkapkan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau ketidaksukaan terhadap suatu produk. Skala hedonik dapat direntangkan atau diciutkan sesuai yang diinginkan peneliti (Rahayu, 1998).

2.5. Panelis

Dalam penilaian organoleptik dikenal tujuh macam panel, yaitu panel perseorangan, panel terbatas, panel terlatih, panel agak terlatih, panel konsumen dan

panel anak-anak. Perbedaan ketujuh panel tersebut didasarkan pada keahlian dalam melakukan penilaian organoleptik.

1. Panel Perseorangan

Panel perseorangan adalah orang yang sangat ahli dengan kepekaan spesifik yang sangat tinggi yang diperoleh karena bakat atau latihan-latihan yang sangat intensif. Panel perseorangan sangat mengenal sifat, peranan dan cara pengolahan bahan yang akan dinilai dan menguasai metode-metode analisis organoleptik dengan sangat baik. Keuntungan menggunakan panelis ini adalah kepekaan tinggi, bias dapat dihindari, penilaian efisien.

2. Panel Terbatas

Panel terbatas terdiri dari 3-5 orang yang mempunyai kepekaan tinggi sehingga bias lebih dapat dihindari. Panelis ini mengenal dengan baik faktor-faktor dalam penilaian organoleptik dan mengetahui cara pengolahan dan pengaruh bahan baku terhadap hasil akhir.

3. Panel Terlatih

Panel terlatih terdiri dari 15-25 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik. Untuk menjadi panelis terlatih perlu didahului dengan seleksi dan latihan-latihan. Panelis ini dapat menilai beberapa rangsangan sehingga tidak terlampau spesifik.

4. Panel Agak Terlatih

Panel agak terlatih terdiri dari 15-25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat-sifat tertentu.

5. Panel Tidak Terlatih

Panel tidak terlatih terdiri dari 25 orang awam yang dapat dipilih berdasarkan jenis suku-suku bangsa, tingkat sosial dan pendidikan. Panel tidak terlatih hanya diperbolehkan menilai sifat-sifat organoleptik yang sederhana seperti sifat kesukaan, tetapi tidak boleh digunakan dalam uji perbedaan.

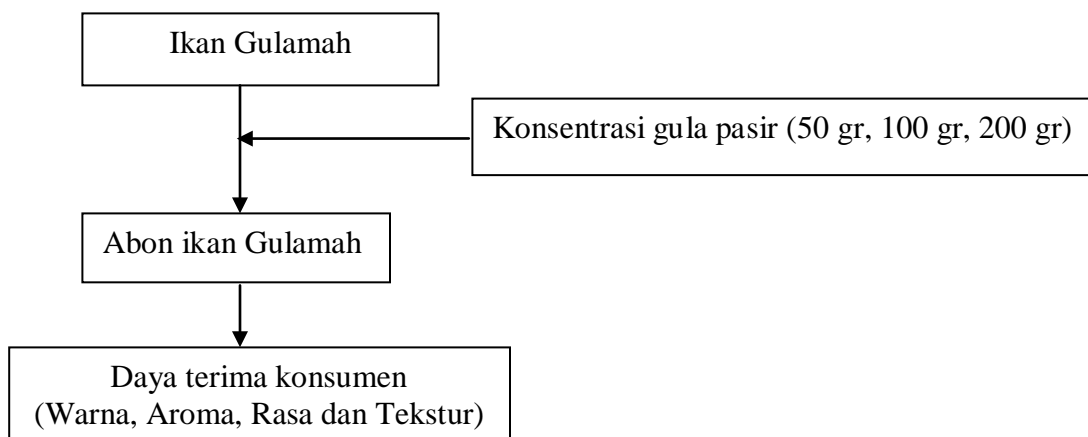
6. Panel Konsumen

Panel konsumen terdiri dari 30 hingga 100 orang yang tergantung pada target pemasaran komoditi. Panel ini mempunyai sifat yang sangat umum dan dapat ditentukan berdasarkan perorangan atau kelompok tertentu.

7. Panel Anak-anak

Panel yang khas adalah panel yang menggunakan anak-anak berusia 3-10 tahun. Biasanya anak-anak digunakan sebagai panelis dalam penilaian produk-produk pangan yang disukai anak-anak seperti permen, es krim dan sebagainya.

2.6. Kerangka Pikir Penelitian



Gambar 2.2. Kerangka Pikir Penelitian

Keterangan :

1. Ikan Gulamah yang segar dibersihkan dari bagian kepala, ekor, sisik dan isi perutnya kemudian dicuci sampai bersih.
2. Pembuatan abon ikan Gulamah dengan konsentrasi gula pasir (50 gr, 100 gr, 200 gr).
3. Dilihat daya terima konsumen terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur abon ikan Gulamah.

2.7. Hipotesis Penelitian

Ho : Tidak ada perbedaan daya terima terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur abon ikan Gulamah dengan konsentrasi gula pasir yang berbeda.

Ha : Ada perbedaan daya terima terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur abon ikan Gulamah dengan konsentrasi gula pasir yang berbeda.