

SKRIPSI

KUALITAS ABON DENGAN SUBSTITUSI BUAH SEMU JAMBU MONYET (*Anacardium Occidentale* Linn.) DAN VARIASI WAKTU PEREBUSAN

**Disusun oleh:
Afandi
NPM: 040800945**



**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2013**

**KUALITAS ABON DENGAN SUBSTITUSI
BUAH SEMU JAMBU MONYET (*Anacardium Occidentale* Linn.)
DAN VARIASI WAKTU PEREBUSAN**

SKRIPSI

**Diajukan kepada Program Studi Biologi
Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta
guna memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh
derajat Sarjana S-1**

**Disusun oleh:
Afandi
NPM: 040800945**



**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2013**

LEMBAR PENGESAHAN

Mengesahkan Skripsi dengan Judul

**KUALITAS ABON DENGAN SUBSTITUSI
BUAH SEMU JAMBU MONYET (*Anacardium Occidentale* Linn)
DAN VARIASI WAKTU PEREBUSAN**

yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Afandi

NPM: 040800945

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji
Pada hari Rabu, tanggal 19 Desember 2012
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

SUSUNAN TIM PENGUJI

Dosen Pembimbing Utama,

(L. M. Ekawati P. S. Si, M. Si.)

Dosen Penguji,

(Drs. B. Boy R. Sidharta, M.Sc.)

Dosen Pembimbing Pendamping,

(Drs. F. Sinung Pranata, M. P.)

Yogyakarta, 31 Januari 2013

**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI**

Dekan,



(Drs. A. Wibowo Nugroho Jati, M.S.)

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : **Afandi**

NPM : **040800945**

Judul Skripsi : **KUALITAS ABON DENGAN SUBSTITUSI BUAH SEMU JAMBU MONYET (*Anacardium Occidentale* Linn) DAN VARIASI WAKTU PEREBUSAN**

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul tersebut di atas benar-benar asli hasil karya saya sendiri dan disusun berdasarkan norma akademik. Apabila ternyata di kemudian hari ternyata terbukti sebagai plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi akademik yang berlaku berupa pencabutan predikat kelulusan dan gelar kesarjanaan saya.

Yogyakarta, 31 Januari 2013

Yang menyatakan,



Afandi

040800945

HALAMAN PERSEMBAHAN



Dan Seandainya Kau pun Tahu
Saat Terberat Dalam Hidupku Adalah Berpisah Denganmu
Berjuang Dalam Kesendirian
Melawan Sepinya Jiwa Dalam Hadirmu
Namun Kini Kuberhasil Tuk Buktikan
Kumampu Gapai Anganmu Tuk Diriku
Semoga Karya Ini Jadi Awal Langkahku
Tuk Jelang Hari Esok Penuh Harapan
Namun Satu Hal Tertanam Di Relung Hatiku
Kau Slalu Ada Dalam Hatiku
Just For My mom and My Sister
My Love Hety Damayanti n Your Family
“ Semoga Aku di Restui”
Terima Kasih Tuk Slalu Jadi Pelita Di Hatiku

Skripsi ini saya persembahkan kepada :

Alm. AYAHKU, IBUKU, ADIKKU dan

HETTY DAMAYANTI dan keluarga

Semua teman-teman

Fakultas Teknobiologi UAJY

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah Yang Maha Esa atas Kasih dan Karunia-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan naskah skripsi ini. Naskah skripsi ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban tertulis. Tujuan dari penelitian ini adalah agar dapat mempraktekkan ilmu yang diperoleh pada bangku kuliah.

Penulis menyadari bahwa selesainya naskah skripsi ini bukanlah keberhasilan individu maupun kelompok, melainkan atas peran serta bantuan dari beberapa pihak. Pada kesempatan ini dengan segala kerendahan dan ketulusan hati penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah banyak membantu dalam penyelesaian proposal penelitian ini, antara lain :

1. Drs. A. Wibowo Nugroho Jati, M. S. selaku dekan Fakultas Teknobiologi yang telah memberikan bimbingan dan arahan selama penyusunan penelitian ini.
2. L. M. Ekawati P. S. Si, M. Si. selaku dosen pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan dan arahan selama penyusunan penelitian ini.
3. Drs. F. Sinung Pranata, M. P. selaku dosen pembimbing kedua yang memberikan bimbingan selama penyusunan penelitian ini.
4. Ibu dan Adikku terima kasih atas kasih sayang, doa, perhatian, semangat dan dukungan baik moral maupun materi yang diberikan.

5. Suster Kepala SDK Sang Timur, Bapak dan Ibu Guru serta karyawan SDK Sang Timur terima kasih atas dukungannya dan bantuan yang diberikan selama ini.
6. Hety Damayanti yang selalu menjadi penyemangat penulis terima kasih atas cinta kasihnya, doa, perhatian dan dukungannya sampai terselesaikan naskah skripsi ini.
7. Mas wisnu selaku laboran Teknobiopangan yang telah memberikan semangat dan kebaikannya dari awal penelitian hingga akhir penelitian.
8. Teman-teman yang penelitian bareng (Puput, Chyntia, Marina) terima kasih atas segala bantuan dari awal penelitian hingga akhir penelitian.
9. Teman teman angkatan 2004 (Patuk, Galing, Tias, Deni, Anak-anak SENEMI dan DEDEMIT) terima kasih atas segala bantuan dari awal penelitian hingga akhir penelitian.
10. Semua pihak yang telah membantu dan mendukung demi kelancaran penyusunan proposal penelitian ini, terima kasih atas semuanya.
11. Semoga naskah skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca, khususnya mahasiswa Teknobiologi. Terima kasih.

Yogyakarta, 31 Januari 2013

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
INTISARI.....	xix
 I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
 II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Karakteristik Abon.....	6
B. Bahan Baku Pembuatan Abon.....	9
C. Proses Pembuatan dan Pengemasan Abon	16
D. Reaksi Pencoklatan, Fungsi Gula Dalam Pembuatan Abon....	17
E. Karakteristik dan Taksonomi Jambu Monyet.....	19
F. Senyawa Antiseptik dan Antibakteri dalam Buah Jambu Mete.	23
G. Hipotesis	25
 III. METODE PENELITIAN	
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	26
B. Alat dan Bahan	26
C. Rancangan Percobaan	27
D. Tahapan Penelitian	27

E. Cara Kerja	28
F. Analisa Data	38

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Analisis Kimiawi, Mikrobiologi, Fisik Abon Daging Sapi dengan Subtitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	Halaman 39
1. Kadar Air.....	39
2. Kadar Lemak.....	43
3. Kadar Protein.....	46
4. Kadar Abu.....	50
5. Kadar Serat.....	53
6. Kadar Gula Reduksi.....	57
7. Kadar Vitamin C.....	60
8. Analisis Warna.....	63
9. Total Mikrobial.....	66
10. Mikrobiologi <i>Salmonella</i>	70
B. Analisis Organoleptik Abon Daging Sapi dengan Subtitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	71
1. Uji Kesukaan terhadap Warna.....	72
2. Uji Kesukaan terhadap Aroma.....	73
3. Uji Kesukaan terhadap Citarasa.....	75
4. Uji Kesukaan Terhadap Tekstur.....	75

V. SIMPULAN dan SARAN

A. Simpulan.....	77
B. Saran.....	77

DAFTAR PUSTAKA.....	79
---------------------	----

LAMPIRAN.....	86
---------------	----

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Syarat Mutu Abon	9
Table 2. Kandungan Gizi Daging Sapi	11
Table 3. Kandungan Unsur Gizi Jambu Monyet	20
Tabel 4. Perlakuan Subtitusi Daging Sapi Dengan Buah Jambu Monyet dan Lama Perebusan	27
Tabel 5. Perbandingan Bahan-Bahan Dalam Pembuatan Abon	29
Tabel 6. Hasil Analisis Kadar Air (% b/b) Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan	40
Tabel 7. Hasil Analisis Kadar Lemak (% b/b) Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan	44
Tabel 8. Hasil Analisis Kadar Protein (% b/b) Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan	47
Tabel 9. Hasil Analisis Kadar Abu (% b/b) Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan	51
Tabel 10. Hasil Analisis Kadar Serat (% b/b) Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan	54
Tabel 11. Hasil Analisis Kadar Gula Reduksi (% b/b) Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan	58
Tabel 12. Hasil Analisis Kadar Vitamin C (% b/b) Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan	61
Tabel 13. Hasil Analisis Warna (L) Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	64
Tabel 14. Angka Total Mikrobial(CFU/gram) Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	67

Tabel 15. Hasil Uji <i>Salmonella</i> Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	71
Tabel 16. Hasil Uji organoleptik Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	72
Tabel 17. Hasil (%) Analisis Proksimat Kadar Air Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	103
Tabel 18. Hasil (%) Analisis Proksimat Kadar Abu Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	103
Tabel 19. Hasil (%) Analisis Proksimat Kadar Lemak Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	104
Tabel 20. Hasil (%) Analisis Proksimat Kadar Protein Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	104
Tabel 21. Hasil (%) Analisis Proksimat Kadar Serat Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	105
Tabel 22. Hasil (%) Analisis Proksimat Kadar Gula Reduksi Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	105
Tabel 23. Hasil (%) Analisis Proksimat Kadar Vitamin C Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	106
Tabel 24. Hasil Uji Warna Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	107
Tabel 25. Warna Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan dengan Alat <i>Colour Reader</i>	108
Tabel 26. Hasil (CFU/gram) Analisis Total Mikrobia Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	109
Tabel 27. Hasil ANAVA dan DMRT Kadar Air Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	109
Tabel 28. Hasil DMRT Kadar Air Abon terhadap Waktu Perebusan.....	110
Tabel 29. Hasil DMRT Kadar Air Abon terhadap Substitusi Jambu Monyet.....	110

Tabel 30. Hasil ANAVA dan DMRT Kadar Lemak Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	111
Tabel 31. Hasil DMRT Kadar Lemak Abon terhadap Waktu Perebusan.....	111
Tabel 32. Hasil DMRT Kadar Lemak Abon terhadap Substitusi Jambu Monyet.....	111
Tabel 33. Hasil ANAVA dan DMRT Kadar Protein Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	112
Tabel 34. Hasil DMRT Kadar Protein Abon terhadap Waktu Perebusan.....	112
Tabel 35. Hasil DMRT Kadar Protein Abon terhadap Substitusi Jambu Monyet.....	113
Tabel 36. Hasil ANAVA dan DMRT Kadar Abu Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	114
Tabel 37. Hasil DMRT Kadar Abu Abon terhadap Waktu Perebusan.....	114
Tabel 38. Hasil DMRT Kadar Abu Abon terhadap Substitusi Jambu Monyet.....	115
Tabel 39. Hasil ANAVA dan DMRT Kadar Serat Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	115
Tabel 40. Hasil DMRT Kadar Serat terhadap Waktu Perebusan.....	116
Tabel 41. Hasil DMRT Kadar Serat Abon terhadap Substitusi Jambu Monyet.....	116
Tabel 42. Hasil ANAVA dan DMRT Kadar Gula Reduksi Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	117
Tabel 43. Hasil DMRT Kadar Gula Reduksi terhadap Waktu Perebusan.....	117
Tabel 44. Hasil DMRT Kadar Gula Reduksi Abon terhadap Substitusi Jambu Monyet	118
Tabel 45. Analisis DMRT Kadar Gula Reduksi Abon terhadap Interaksi Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	118
Tabel 46. Hasil ANAVA dan DMRT Kadar Vitamin C Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	119
Tabel 47. Hasil DMRT Kadar Vitamin C Abon terhadap Waktu Perebusan.....	119
Tabel 48. Hasil DMRT Kadar Vitamin C Abon terhadap Substitusi Jambu Monyet...	120

Tabel 49. Hasil ANAVA dan DMRT Total Mikrobial Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	120
Tabel 50. Hasil DMRT Total Mikrobial Abon terhadap Waktu Perebusan.....	121
Tabel 51. Hasil DMRT Total Mikrobial Abon terhadap Substitusi Jambu Monyet....	121



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Pohon Jambu Monyet.....	19
Gambar 2. Gambar Jambu Monyet.....	21
Gambar 3. Kadar Air (%) Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	43
Gambar 4. Kadar Lemak (%) Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	46
Gambar 5. Kadar Protein (%) Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	50
Gambar 6. Kadar Abu (%) Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	53
Gambar 7. Kadar Serat (%) Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	56
Gambar 8. Kadar Gula Reduksi (%) Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	59
Gambar 9. Kadar Vitamin C (%) Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	62
Gambar 10. Warna Abon Daging Sapi dengan Subsitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	66
Gambar 11. Jumlah Total Mikrobial Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	70
Gambar 12. Skema Pembuatan Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	88
Gambar 13. Pemotongan Daging.....	88
Gambar 14. Daging yang Telah Dipotong	88
Gambar 15. Perebusan Daging.....	88

	Halaman
Gambar 16. Pemotongan Bumbu	88
Gambar 17. Bumbu dan Bahan.....	88
Gambar 18. Perebusan dan Penirisan Daging	89
Gambar 19. Penghancuran Daging.....	89
Gambar 20. Penghancuran Bumbu.....	89
Gambar 21. Proses Penggorengan.....	90
Gambar 22. Pengepresan Abon.....	90
Gambar 23. Kain Kasa.....	90
Gambar 24. Hasil Pengepresan.....	90
Gambar 25. Abon	90
Gambar 26. PCA Abon Daging Sapi 0% dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan 1,5 Jam.....	91
Gambar 27. PCA Abon Daging Sapi 25% dengan Substitusi Jambu Monyet 75% dan Variasi Perebusan 1 jam.....	91
Gambar 28. PCA Abon Daging Sapi 50% dengan Substitusi Jambu Monyet 50% dan Variasi Perebusan 1,5 jam.....	92
Gambar 29. PCA Abon Daging Sapi 75% dengan Substitusi Jambu Monyet 25% dan Variasi Perebusan 1 jam.....	92
Gambar 30. Uji Salmonella Abon Daging Sapi 25% dengan Substitusi Jambu Monyet 75% dan Variasi Perebusan 1 jam	93
Gambar 31. Uji Salmonella Abon Daging Sapi 25% dengan Substitusi Jambu Monyet 75% dan Variasi Perebusan 1,5 jam.....	93
Gambar 32. Uji Salmonella Abon Daging Sapi 25% dengan Substitusi Jambu Monyet 75% dan Variasi Perebusan 2 jam.....	93

	Halaman
Gambar 33. Uji Salmonella Abon Daging Sapi 50% dengan Substitusi Jambu Monyet 50% dan Variasi Perebusan 1 jam.....	94
Gambar 34. Uji Salmonella Abon Daging Sapi 50% dengan Substitusi Jambu Monyet 50% dan Variasi Perebusan 1,5 jam.....	94
Gambar 35. Uji Salmonella Abon Daging Sapi 50% dengan Substitusi Jambu Monyet 50% dan Variasi Perebusan 2 jam.....	94
Gambar 36. Uji Salmonella Abon Daging Sapi 75% dengan Substitusi Jambu Monyet 25% dan Variasi Perebusan 1 jam.....	95
Gambar 37. Uji Salmonella Abon Daging Sapi 75% dengan Substitusi Jambu Monyet 25% dan Variasi Perebusan 1,5 jam.....	95
Gambar 38. Uji Salmonella Abon Daging Sapi 75% dengan Substitusi Jambu Monyet 25% dan Variasi Perebusan 2 jam.....	95
Gambar 39. Alat Pengepres Minyak.....	96
Gambar 40. Alat untuk Uji Gula Reduksi (Spektrofotometer).....	96
Gambar 41. Alat untuk Uji Gula Reduksi (Waterbath).....	96
Gambar 42. Alat untuk Uji Mikrobiologi (Inkubator).....	97
Gambar 43. Alat untuk Titrasi Vitamin C (Biuret).....	97
Gambar 44. Pengujian Kadar Abu dan Kadar Serat.....	97
Gambar 45. Pengujian Lemak (Ekstraksi lemak dan Destilasi).....	98
Gambar 46. Pengujian Protein (Destruksi, Destilasi, dan Titrasi)....	98
Gambar 47. Lemari Asam (1) untuk Pengujian Protein (Destruksi)..	99
Gambar 48. Lemari Asam (2) untuk Pengujian Protein (Destruksi)..	99

Gambar 49.	Pengujian Oganoleptik Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	Halaman 100
Gambar 50.	Pengujian Oganoleptik Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	100
Gambar 51.	Panelis Menguji Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi (1).....	101
Gambar 52.	Panelis Menguji Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi (2).....	101
Gambar 53.	Gambar diagram warna kromatisitas CIE.....	102

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Bagan Alir Pembuatan Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi perebusan.....	86
Lampiran 2. Kurva Standar Gula reduksi.....	87
Lampiran 3. Gambar Pembuatan Abon	88-90
Lampiran 4. Total Mikrobial Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan	91-92
Lampiran 5. Mikrobial <i>Salmonella</i> Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan	93-95
Lampiran 6. Alat-alat Pengujian Abon Daging Sapi Menggunakan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan	96-99
Lampiran 7. Pengujian Organoleptik Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan	100-102
Lampiran 8. Tabel Analisis Proksimat Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan	103-106
Lampiran 9. Tabel Analisis Warna Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan	107-108
Lampiran 10. Tabel Analisis Hasil Total Mikrobial Abon Daging Sapi dengan Substitusi Jambu Monyet dan Variasi Perebusan.....	109
Lampiran 11. Tabel Anava, DMRT dan Interaksi Kadar Air.....	110
Lampiran 12. Tabel Anava, DMRT dan Interaksi Kadar Lemak.....	111
Lampiran 13. Tabel Anava, DMRT dan Interaksi Kadar Protein.....	112-113
Lampiran 14. Tabel Anava, DMRT dan Interaksi Kadar Abu.....	114-115
Lampiran 15. Tabel Anava, DMRT dan Interaksi Kadar Serat.....	115-116
Lampiran 16. Tabel Anava, DMRT dan Interaksi Kadar Gula Reduksi.....	117-118

Halaman

Lampiran 17. Tabel Anava, DMRT dan Interaksi Kadar Vitamin C.....	119-120
Lampiran 18. Tabel Anava, DMRT dan Interaksi Total Mikrobial.....	120-121



INTISARI

Abon merupakan jenis lauk pauk kering berbentuk khas dengan bahan baku pokok adalah daging sapi atau daging ikan, abon merupakan produk makanan yang telah dikenal secara luas oleh masyarakat Indonesia. Definisi abon adalah sejenis makanan kering berbentuk serpihan, dibuat dari daging yang diberi bumbu kemudian digoreng. Abon dapat diperoleh di pasar atau di toko-toko yang menjual bahan pangan. Pengolahan abon dilakukan dengan cara bahan direbus atau dikukus, dicabik-cabik, dibumbui, digoreng dan dipres. Telah dilakukan penelitian abon daging sapi dengan substitusi jambu monyet dan variasi perebusan. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan abon ini adalah jambu monyet, sebagai bahan penganekaragaman makanan dan dapat dimanfaatkan sebagai alternatif pengganti daging sapi dalam pembuatan abon. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan mengetahui pengaruh substitusi daging buah jambu monyet pada daging sapi dan variasi perebusan terhadap kualitas fisik, kimia, mikrobiologis dan organoleptik dari abon dan mengetahui waktu perebusan yang optimal untuk mendapatkan kualitas abon yang baik. Perlakuan substitusi campuran jambu monyet dan daging sapi adalah 0:100, 25:75, 50:50, dan 75:25 dan lama perebusan adalah 1, 1,5 dan 2 jam. Metode penelitian yang dilakukan meliputi 3 tahap yaitu pembuatan bumbu abon, pembuatan abon daging sapi dengan substitusi jambu monyet dan variasi perebusan. Analisis mutu abon meliputi analisis proksimat, analisis fisik, analisis mikrobiologi, dan analisis organoleptik. Hasil penelitian diperoleh abon daging sapi dengan substitusi jambu monyet dan variasi perebusan yang berkualitas adalah perebusan 1,5 jam dan substitusi 50 % jambu monyet. Substitusi jambu monyet dan lama perebusan berpengaruh terhadap kualitas abon ditinjau dari kadar air, lemak, protein, serat, abu, gula reduksi, vitamin C, warna namun tidak berpengaruh terhadap total mikrobial dan *Salmonella*.