

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Budaya mengkonsumsi daging sudah menyebar di sebagian besar masyarakat dunia. Kalau tidak ada daging mungkin dirasa kurang lengkap kandungan gizinya, hal ini disebabkan karena daging hewan sangat menyerupai daging manusia. Manusia menemukan keseimbangan jumlah dan jenis zat yang diperlukan ada dalam daging daripada dalam bahan pangan nabati (Desrosier, 1988). Semakin besar permintaan daging oleh masyarakat akan meningkatkan harga daging di pasaran. Menurut Surya Online, 26 Juli 2012 harga daging mengalami kenaikan karena pasokan dari produsen mengalami penurunan, sedangkan konsumen yang akan membeli daging mengalami lonjakan yang lumayan tinggi. Salah satu kenaikan harga daging sapi sesudah lebaran 2012 terjadi di Surabaya dan Sumenep. Harga daging sapi rata-rata dari Rp 65.000,00 per kg naik menjadi Rp 75.000,00 per kg di pasar-pasar tradisional di Surabaya sedangkan di Sumenep mengalami kenaikan rata-rata dari Rp 70.000,00 menjadi Rp 80.000,00, sedangkan harga daging sapi di pasar-pasar tradisional di Bandung Jawa Barat mengalami kenaikan dari Rp 90.000,00 per kg naik menjadi Rp 100.000,00 (Kantor Berita Radio Nasional Indonesia, 2012).

Meningkatnya harga daging di pasaran menyebabkan masyarakat mulai melirik produk olahan daging karena daging yang belum diolah harganya mahal, namun apabila tidak diolah akan menurunkan mutu dari daging tersebut. Tujuan utama pengolahan daging adalah untuk memperpanjang umur simpan daging dan meningkatkan cita rasanya. Salah satu pengolahan daging yang banyak disukai

adalah dibuat abon (Fachruddin, 1997). Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus, disayat-disayat, dibumbui, digoreng dan dipres (SNI, 1992). Perebusan daging pada pembuatan abon selain untuk membunuh bakteri juga berguna untuk meningkatkan keempukan daging, tetapi perebusan yang terlalu lama justru akan merusak protein daging dan daging menjadi hancur sehingga sulit untuk dilakukan penyeratan daging. Perebusan daging sapi biasanya sekitar 1 - 1,5 jam pada panas yang konstan. Tujuan dari perebusan adalah membuat tekstur bahan menjadi empuk dan mudah dicabik-cabik menjadi serat-serat halus. Lama perebusan dan tinggi suhu tidak boleh berlebihan, tetapi cukup sampai mencapai titik didih saja. Suhu yang tinggi akan menyebabkan penurunan mutu rupa dan tekstur bahan (Fachruddin, 1997).

Harga daging yang semakin mahal, membuat masyarakat menciptakan produk - produk olahan dari daging yang disubstitusi dengan bahan nabati menjadi suatu produk olahan yang mempunyai nilai gizi yang tidak kalah dengan nilai gizi dari daging. Menurut penelitian Wahyuni dkk. (2011), yang berjudul “Perbandingan Antara Substitusi Keluih (*Artocapus comunis*) dan Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Kualitas Abon” terdiri dari 2 faktor yaitu faktor S (bahan substitusi) dengan $S_0 =$ keluih dan $S_1 =$ sukun dan L (perbandingan substitusi) serta $L_0 = 100\%: 0\%$, $L_1 = 75\%: 25\%$, $L_2 = 50\%; 50\%$, dan $L_3 = 25\%: 75\%$ didapatkan hasil substitusi 25 % adalah yang terbaik.

Menurut penelitian Hasniyanti (2011), dengan judul “Pengaruh Substitusi Nangka Muda Terhadap Kualitas Abon Daging Ayam” variabel bebas yang diterapkan untuk substitusi nangka muda adalah presentase 10, 20, dan 30%. Hasil

penelitian menunjukkan bahwa uji inderawi tidak ada pengaruh substitusi nangka muda dengan persentase yang berbeda yaitu 10, 20, dan 30% terhadap kualitas abon daging ayam ditinjau dari aspek tekstur dan rasa.

Pada penelitian Dewi (2011), dengan judul “Sifat Organoleptik Abon Ikan Substitusi Jantung Pisang”, menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan pada taraf 1% terhadap tekstur, rasa aroma, dan warna abon ikan substitusi jantung pisang sebanyak 40, 50, dan 60%. Panelis cenderung menyukai rasa, aroma dan warna abon ikan substitusi jantung pisang sebesar 40% dan tekstur pada abon ikan dengan substitusi jantung pisang sebesar 40%.

Sesuai dengan penelitian terdahulu, ingin diteliti buah jambu monyet (*Anacardium occidentale* Linn.) sebagai substitusi dari daging sapi sehingga daging buah jambu monyet dapat ditingkatkan nilai ekonominya. Pemanfaatan daging buah jambu monyet (*Anacardium occidentale* Linn.) selama ini yaitu langsung dimakan daging buahnya. Selain itu daging buah jambu monyet dapat diolah menjadi aneka produk minuman segar, misalnya sari buah, anggur jambu monyet, minuman beralkohol, sirup buah, limunade (minuman ber CO₂), cuka makanan, selai, jam, jelly, manisan, dan lain-lain (Cahyono, 2001). Daging buah jambu monyet mempunyai tekstur yang berserat-serat dan liat sehingga diharapkan dapat digunakan sebagai substitusi abon daging sapi.

Menurut Anonim (1996), kandungan gizi jambu monyet (*Anacardium occidentale* Linn.) cukup besar per 100 gramnya yaitu: karbohidrat sebesar 15,8 g, vitamin A sebesar 25 SI/ 100 g, vitamin B sebesar 0,02 g/ 100 g, vitamin C sebesar 197 mg/ 100 g, kalori 64 g/ 100 g, protein 0,7 g/ 100 g, lemak 0,6 g/ 100

g, hidrat arang 16,3 g/ 100 g, kalsium 4 mg/ 100 g, fosfor 13 mg/ 100 g, besi 0,5 mg/ 100 g dan air sebesar 82,6 g/ 100g. Daging buah jambu monyet memiliki kandungan vitamin C yang cukup tinggi yaitu 3 kali lipat kandungan vitamin C pada jeruk (Suprapti, 2003). Menurut Anonim (1992), kandungan energi dalam 100 g buah semu jambu monyet adalah cukup besar yaitu 72 kalori.

Jambu monyet mengandung senyawa kimia seperti *tanin*, *anacardic acid* dan *cardol* (*Anacardium occidentale* Linn.) yang bermanfaat sebagai antibakteri dan antiseptik (Suprapti, 2003). Senyawa ini dapat menghambat kerja dari mikrobia perusak produk pangan. Penambahan jambu monyet (*Anacardium occidentale* Linn.) pada pembuatan abon diharapkan dapat menghambat kerja dari mikrobia perusak produk pangan, sehingga penurunan mutu produk dapat ditekan dan abon semakin awet.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan terdapat beberapa permasalahan yang akan dijadikan kajian dalam penelitian ini, yaitu sebagai berikut :

1. Apakah substitusi daging buah Jambu Monyet (*Anacardium occidentale* Linn.) pada daging sapi dan variasi perebusan mempengaruhi kualitas fisik, kimia, mikrobiologis dan organoleptik abon?
2. Berapakah substitusi daging buah Jambu Monyet (*Anacardium occidentale* Linn.) pada daging sapi yang optimal untuk mendapatkan abon dengan kualitas terbaik?

3. Berapakah waktu perebusan yang optimal untuk mendapatkan abon dengan kualitas terbaik?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk :

1. Mengetahui pengaruh substitusi daging buah Jambu Monyet (*Anacardium occidentale* Linn.) pada daging sapi dan variasi perebusan terhadap kualitas fisik, kimia, mikrobiologis dan organoleptik dari abon.
2. Menentukan substitusi daging buah Jambu Monyet (*Anacardium occidentale* Linn.) pada daging sapi yang optimal untuk mendapatkan abon dengan kualitas yang terbaik.
3. Menentukan waktu perebusan yang optimal untuk mendapatkan abon dengan kualitas terbaik.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai penggunaan daging buah jambu monyet (*Anacardium occidentale* Linn.) sebagai substitusi daging sapi dalam meningkatkan kualitas dan nilai gizi dari abon, serta meningkatkan nilai ekonomis buah semu jambu monyet.