

**PEMANFAATAN KELUWIH (*Artocarpus communis*)
DALAM PEMBUATAN ABON NABATI DENGAN
SUBSTITUSI JAMUR TIRAM (*Pleurotus oestreatus*)**

***THE USAGE OF BREADFRUIT (*Artocarpus camansi*)
IN MAKING VEGETABLE FLOSS WITH
OYSTER MUSHROOM (*Pleurotus oestreatus*)
SUBSTITUTION***

SKRIPSI

**Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat guna
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian**

Oleh :

MARIA IMACULLATA ANITA S.

05.70.0117



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2011

**PEMANFAATAN KELUWIH (*Artocarpus communis*)
DALAM PEMBUATAN ABON NABATI DENGAN
SUBSTITUSI JAMUR TIRAM (*Pleurotus oestreatus*)**

***THE USAGE OF BREADFRUIT (*Artocarpus camansi*)
IN MAKING VEGETABLE FLOSS WITH
OYSTER MUSHROOM (*Pleurotus oestreatus*)
SUBSTITUTION***

Oleh :

MARIA IMACULLATA ANITA S.

NIM : 05.70.0117

Program Studi : Teknologi Pangan

**Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan
di hadapan sidang penguji pada tanggal : 20 Oktober 2011**

Semarang, 23 November 2011

Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing I

Dekan

Ir. Ch. Retnaningsih, MP.

Ita Sulistyawati, STP., MSc.

Pembimbing II

Ita Sulistyawati, STP., MSc.

RINGKASAN

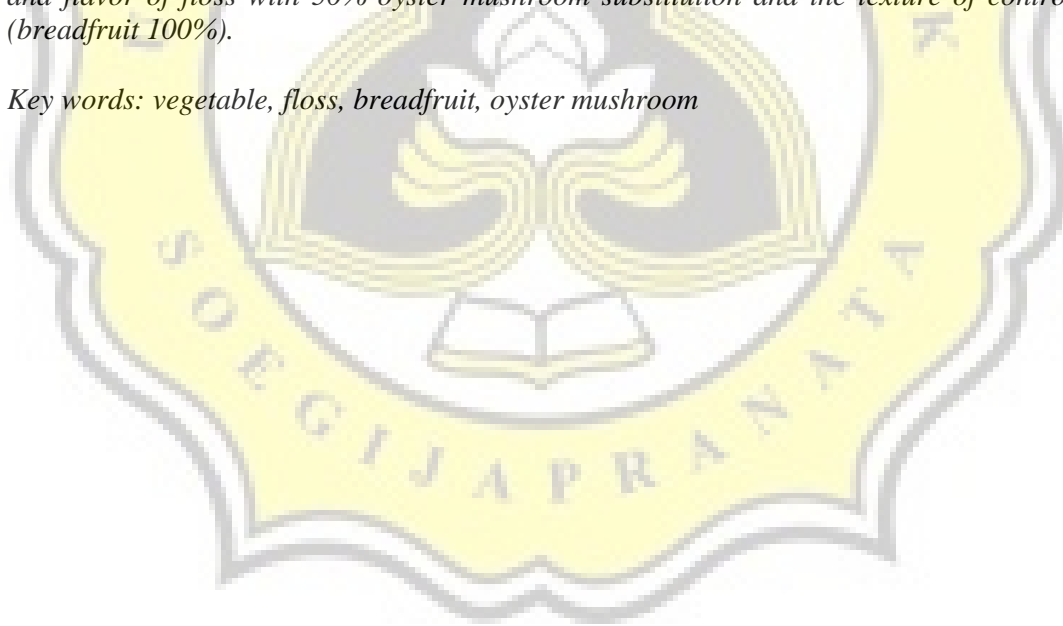
Abon nabati adalah abon yang dibuat dari bahan nabati, bahan nabati yang digunakan dalam penelitian ini adalah keluwih dan jamur tiram. Alasan penggunaan keluwih (*Artocarpus camansi*) dan jamur tiram (*Pleurotus oestreatus*) karena keluwih memiliki serat yang menyerupai daging dan jamur tiram sebagai alternatif pengganti daging. Penelitian ini bertujuan untuk untuk mengetahui pengaruh substitusi jamur tiram pada pembuatan abon nabati berbasis keluwih yang ditinjau dari sifat fisikokimiawi dan sensori. Substitusi keluwih:jamur tiram yang digunakan adalah 50%:50%, 60%:40%, 70%:30% dan kontrol yang merupakan 100% keluwih. Pengujian yang dilakukan dalam penelitian ini adalah karakteristik fisik (analisa warna), karakteristik kimia (kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat dan kadar serat kasar) dan analisa sensoris (aroma, tekstur dan rasa). Abon nabati yang dihasilkan mempunyai karakteristik fisik: tingkat kecerahan (L^*) berkisar antara 33,08 – 37,71 dengan tingkat kecerahan tertinggi pada abon nabati dengan substitusi jamur tiram 30%. Kadar air abon nabati berkisar antara 14,15% - 18,81%, kadar abu 3,88% - 4,33%, kadar lemak 9,5% - 14,08%, kadar protein 9,44% - 10,18%, kadar karbohidrat 53,03% - 62,53% dan kadar serat kasar 9,49% - 11,25%. Kadar air, kadar lemak, kadar protein dan kadar serat kasar tertinggi dimiliki oleh abon nabati kontrol (100% keluwih). Sedangkan kadar abu dan kadar karbohidrat tertinggi dimiliki oleh abon nabati dengan substitusi jamur tiram 50%. Dari hasil analisa sensori, panelis menyukai (skor 4 dari skala 1 - 4) aroma dan rasa pada abon nabati dengan substitusi jamur tiram 50% dan tekstur pada abon nabati kontrol (100% keluwih).

Kata kunci : nabati, abon, keluwih, jamur tiram

SUMMARY

Vegetable floss is a floss made from vegetable ingredient. In this research, they are breadfruit (*Artocarpus camansi*) and oyster mushroom (*Pleurotus oestreatus*). The reason of using breadfruit and oyster mushroom because breadfruit has fiber similar to meat and the oyster mushroom as an alternative of meat substitution. This research is aimed to find out the influence of oyster mushroom substitution in the making of breadfruit based vegetable floss in perspective of physicochemical and sensory so that we get the floss which is liked by the consumer. Substitution of breadfruit compare with oyster mushroom used are 50%:50%, 60%:40%, 70%:30% and control which is 100 % breadfruit. The variable measured in this research are physical characteristics (color analysis), chemical characteristics (water, ash, fat, protein, carbohydrate and crude fiber content) and sensory analysis (flavor, texture, taste). Vegetable floss produced have physical characteristic: lightness level (L^*) range about 33.08 – 37.71 with the highest lightness level belongs to vegetable floss with 30% oyster mushroom substitution. Water content of vegetable floss range between 14.15% - 18.81%, ash content 3.88% - 4.33%, fat content 9.5% - 14.8%, protein content 9.44% - 10.18%, carbohydrate content 53.03% - 62.53% and crude fiber content 9.49% - 11.25%. The highest water, fat, protein and crude fiber content belong to the control (breadfruit 100%). The highest ash and carbohydrate content belong to vegetable floss with 50% oyster mushroom substitution. From the sensory analysis result, panelists like the taste and flavor of floss with 50% oyster mushroom substitution and the texture of control (breadfruit 100%).

Key words: vegetable, floss, breadfruit, oyster mushroom



KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Yesus Kristus, untuk hidup ini. Terima kasih Engkau masih berkenan menggunakan tangan kecil ini untuk karyaMu. Terima kasih karena penulis dapat menyusun dan menyelesaikan penulisan Laporan Skripsi dengan judul “PEMANFAATAN KELUWIH (*Artocarpus camansi*) DALAM PEMBUATAN ABON NABATI DENGAN SUBSTITUSI JAMUR TIRAM (*Pleurotus oestreatus*). Dalam penyusunan ini penulis sungguh mendapatkan bimbingan, dorongan dan semangat sehingga memudahkan penulis dalam menyelesaikan Laporan Skripsi ini.

Tujuan dari penulisan Laporan Skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian (S1) di Fakultas Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata. Penulisan Laporan Skripsi ini tidak akan berhasil dan lancar apabila penulis tidak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak, baik moril maupun materiil. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus yang telah mendampingi dan membimbing penulis setiap saat, terutama selama pelaksanaan skripsi hingga laporan ini selesai.
2. Ibu Ita Sulistyawati, STP., MSc. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian dan Dosen Pembimbing II yang bersedia meluangkan waktu dan menyumbangkan pikiran untuk membimbing dan mengoreksi tulisan penulis.
3. Ibu Ir. Ch Retnaningsih, MP. selaku Dosen Pembimbing I yang bersedia meluangkan waktu dan menyumbangkan pikiran untuk membimbing dan mengoreksi tulisan penulis.
4. Mas Soleh, Mas Pri selaku laboran yang telah menemani, membimbing, dan membantu Penulis selama melakukan penelitian di laboratorium.
5. Pak Agus dan Mbak Ros yang telah banyak membantu penulis terutama dalam urusan administrasi selama ini.
6. Ibu Dipl.-Ing. Fifi Sutanto-Darmadi selaku dosen wali dan Ibu Dr. Ir. Lindayani, MP. selaku dosen wali pengganti yang telah membimbing penulis selama kuliah di Fakultas Teknologi Pertanian ini.

7. Seluruh dosen yang telah mengajar dan membimbing penulis selama menjalani perkuliahan di FTP.
8. Mama, Papa, kedua Kakakku (Angga dan Andhira), Kakak iparku Yuli, Adikku Helsa dan kedua Keponakanku (Luce dan Nostre) yang telah memberikan doa, semangat, bantuan moral maupun material kepada Penulis selama menyelesaikan Skripsi ini.
9. Bonifasio Tommy yang selama ini telah mendampingi, memberi semangat, cinta dan membantu penulis dalam segala hal dari awal hingga akhir penulisan Skripsi ini.
10. Teman-teman tercintaku Yuvita, Asri, Sisca, Ivon, Mbak Ari, Mba Mita, Cik ika, Cik Sag, Anggi dan Margaretha yang merupakan sahabat-sahabat penulis, yang telah banyak memberikan bantuan, semangat, dan dukungan selama penulis menyelesaikan Laporan Skripsi.
11. Saudara, sahabat, teman, musuh dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah memberikan kritik dan saran yang sangat membantu dalam menyusun Laporan Skripsi ini.

Penulis menyadari adanya kekurangan dari Laporan Skripsi ini sehingga masih jauh dari sempurna. Penulis juga meminta maaf apabila terdapat kesalahan atau kekurangan maupun hal – hal yang kurang berkenan dalam pelaksanaan Skripsi. Akhir kata, penulis berharap agar Laporan Skripsi ini berguna bagi pembaca. Penulis juga sangat mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak yang dapat menyempurnakan laporan ini.

Semarang, 20 Oktober 2011

Penulis

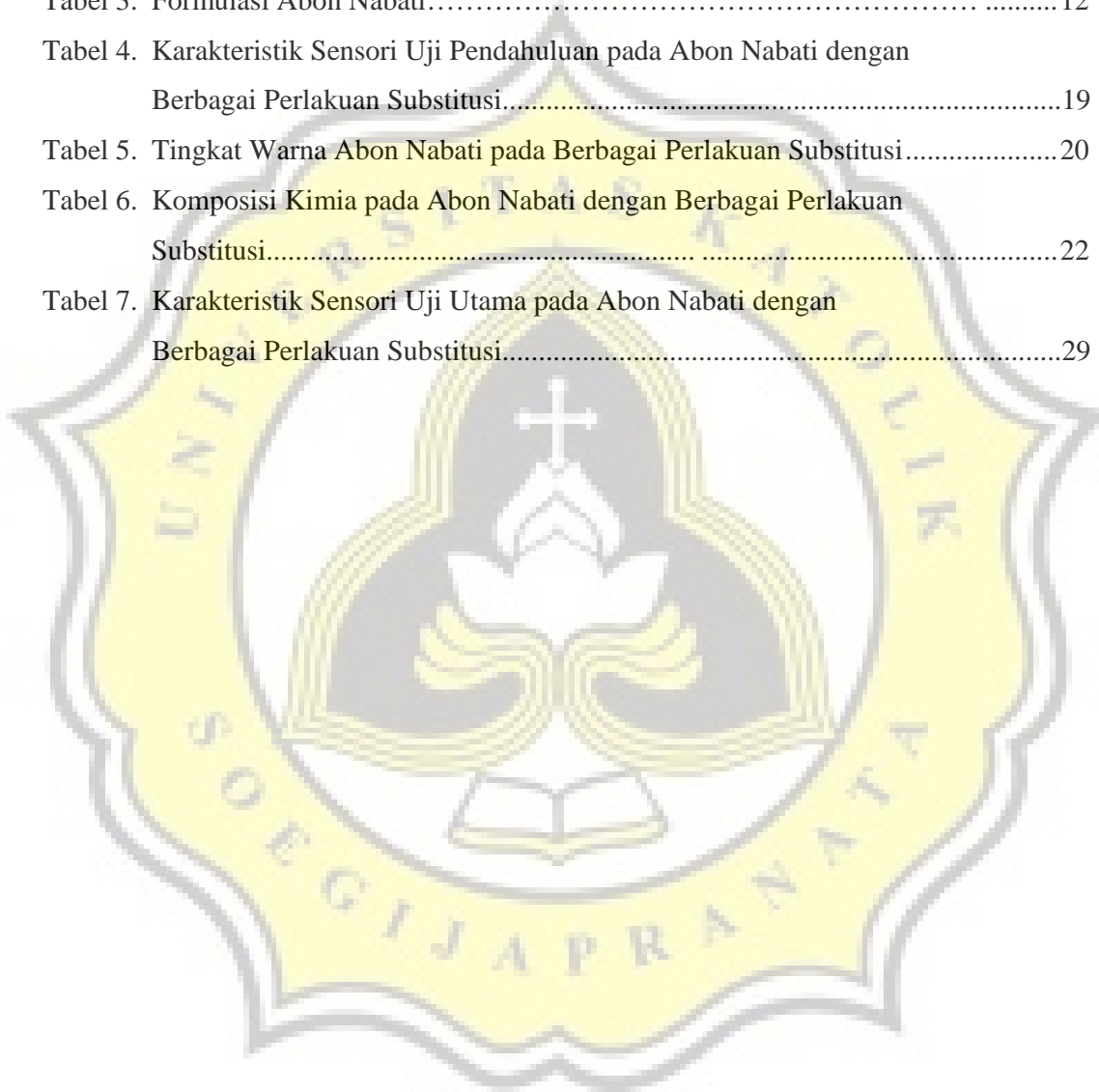
DAFTAR ISI

	Hal
HALAMAN PENGESAHAN	ii
RINGKASAN	iii
SUMMARY	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tinjauan Pustaka.....	2
1.2.1. Keluwih (<i>Artocarpus communis</i>).....	2
1.2.2. Jamur Tiram (<i>Pleurotus oestreatus</i>).....	3
1.2.3. Abon.....	5
1.2.4. Penggorengan dan Pengeringan Produk.....	6
1.3. Tujuan Penelitian.....	9
2. MATERI DAN METODE	10
2.1. Tempat Penelitian.....	10
2.2. Materi.....	10
2.2.1. Alat.....	10
2.2.2. Bahan.....	10
2.3. Metode.....	11
2.3.1. Rancangan Penelitian.....	11
2.3.2. Pembuatan Bumbu Abon.....	11
2.3.3. Pengukuran Kekerasan Keluwih.....	12
2.3.4. Pembuatan Abon Nabati.....	12
2.3.5. Analisa Fisikokimiawi.....	14
2.3.5.1. Analisa Warna.....	14
2.3.5.2. Analisa Kadar Air.....	14
2.3.5.3. Analisa Kadar Abu.....	14
2.3.5.4. Analisa Kadar Lemak.....	15
2.3.5.5. Analisa Kadar Protein.....	15
2.3.5.6. Analisa Kadar Karbohidrat.....	16
2.3.5.7. Analisa Serat Kasar.....	16
2.3.5.8. Analisa Data.....	16
2.3.5.9. Analisa Sensori.....	16

3. HASIL PENELITIAN	18
3.1. Penelitian Pendahuluan.....	18
3.1.1. Pengukuran Kekerasan Keluwih.....	18
3.1.1. Analisa Sensori.....	18
3.2. Penelitian Utama.....	19
3.2.1. Karakteristik Fisik.....	20
3.2.2. Karakteristik Kimia.....	22
3.2.2.1. Kadar Air.....	23
3.2.2.2. Kadar Abu.....	24
3.2.2.3. Kadar Lemak.....	25
3.2.2.4. Kadar Protein.....	26
3.2.2.5. Kadar Karbohidrat.....	27
3.2.2.6. Serat Kasar.....	28
3.2.3. Analisa Sensori.....	28
4. PEMBAHASAN	30
4.1. Karakteristik Fisik.....	30
4.1.1. Warna.....	30
4.2. Karakteristik Kimia.....	31
4.2.1. Kadar Air.....	31
4.2.2. Kadar Abu.....	32
4.2.3. Kadar Lemak.....	33
4.2.4. Kadar Protein.....	34
4.2.5. Kadar Serat Kasar.....	35
4.2.6. Kadar Karbohidrat.....	35
4.3. Analisa Sensoris.....	36
5. KESIMPULAN DAN SARAN	37
5.1. Kesimpulan.....	37
5.2. Saran.....	37
6. DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	42

DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 1. Komposisi Gizi Keluwih dalam 100 gram Bahan Segar.....	3
Tabel 2. Komposisi Gizi Jamur Tiram dalam 100 gram BahanSegar.....	5
Tabel 3. Formulasi Abon Nabati.....	12
Tabel 4. Karakteristik Sensori Uji Pendahuluan pada Abon Nabati dengan Berbagai Perlakuan Substitusi.....	19
Tabel 5. Tingkat Warna Abon Nabati pada Berbagai Perlakuan Substitusi.....	20
Tabel 6. Komposisi Kimia pada Abon Nabati dengan Berbagai Perlakuan Substitusi.....	22
Tabel 7. Karakteristik Sensori Uji Utama pada Abon Nabati dengan Berbagai Perlakuan Substitusi.....	29



DAFTAR GAMBAR

	Hal
Gambar 1. Keluwih	2
Gambar 2. Jamur Tiram.....	4
Gambar 3. Diagram Alir Rancangan Penelitian	11
Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan Abon Nabati	13
Gambar 5. Abon Nabati dengan Berbagai Perlakuan Substitusi.....	20
Gambar 6. Tingkat Warna Abon Nabati dengan Berbagai Perlakuan Substitusi.....	21
Gambar 7. Analisa Kadar Air pada Abon Nabati dengan Berbagai Perlakuan Substitusi.....	23
Gambar 8. Analisa Kadar Abu pada Abon Nabati dengan Berbagai Perlakuan Substitusi.....	24
Gambar 9. Analisa Kadar Lemak pada Abon Nabati dengan Berbagai Perlakuan Substitusi.....	25
Gambar 10. Analisa Kadar Protein pada Abon Nabati dengan Berbagai Perlakuan Substitusi.....	25
Gambar 11. Analisa Kadar Karbohidrat pada Abon Nabati dengan Berbagai Perlakuan substitusi.....	27
Gambar 12. Analisa Kadar Serat Kasar pada Abon Nabati dengan Berbagai Perlakuan Substitusi.....	28
Gambar 13. Karakteristik Sensori pada Abon Nabati dengan Berbagai Perlakuan Substitusi.....	29

DAFTAR LAMPIRAN

	Hal
Lampiran 1. SNI Abon.....	42
Lampiran 2. Dokumentasi	43
Lampiran 3. <i>Worksheet</i> Uji Ranging Hedonik Abon Nabati.....	44
Lampiran 4. Uji Ranging Hedonik Abon Nabati.....	45
Lampiran 5. Uji Deskriptif Statistik Komposisi Fisikokimia dan Sensori Abon Nabati pada Berbagai Perlakuan Substitusi.....	47
Lampiran 6. Uji Beda Komposisi Fisikokimia dan Sensori Abon Nabati pada Berbagai Perlakuan Substitusi.....	50

