

Submitted 5 Maret 2022  
Accepted 25 Maret 2022

## KUALITAS ABON BERBAHAN DASAR BENGKUANG

### QUALITY SHARE MADE MADE BY YAMAHA

I Gede Astika Yasa

Diploma III Perhotelan, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

[igedeastikayasa67@gmail.com](mailto:igedeastikayasa67@gmail.com)

#### ABSTRAK

*Abon merupakan makanan yang diawetkan untuk memperpanjang masa simpan. Abon pada umumnya terbuat dari daging, ikan, maupun bahan pengganti daging seperti pepaya muda, jantung pisang, dan lain – lain. Sehingga penulis tertarik untuk mencoba dan mengetahui kualitas abon dengan memanfaatkan bengkuang. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas dan analisis biaya produksi. Penelitian ini bersifat kuantitatif dan kualitatif. Data kualitatif penelitian ini diperoleh dari kuisisioner tes uji organoleptik dari 2 panelis yang ahli di bidangnya dan 28 orang masyarakat umum / mahasiswa, data yang telah dikumpulkan kemudian diolah, dipresentasikan dan disajikan dalam bentuk tabel. Data kuantitatif penelitian ini diperoleh dari hasil perhitungan biaya pada abon berbahan dasar bengkuang. Hasil dari uji organoleptik abon dengan bahan dasar bengkuang berdasarkan Tekstur mendapati skor sebesar 120 dengan kriteria Renyah, pada segi Warna mendapati skor sebesar 122 dengan kriteria Menarik, pada segi Aroma mendapati skor sebesar 119 dengan Sedap, dan pada segi Rasa mendapati skor sebesar 127 dengan kriteria Sangat Enak. Analisis biaya produksi yang didapat dari perhitungan fixed cost dan variable cost diperoleh 27.500 untuk pembuatan 5 bungkus produk abon bengkuang dengan berat 100 gram, dan dijual dengan harga Rp. 8.500/bungkus.*

**Kata Kunci :** *Abon, Uji Organoleptik, Bengkuang, Analisis Biaya*

#### ABSTRACT

*Abon is a food that is preserved to extend the shelf life. Abon is generally made from meat, fish, or meat substitutes such as young papaya, banana heart, and others. So the authors are interested in trying and knowing the quality of abon from jicama. The purpose of this study was to determine the quality and analysis of production costs. This research is quantitative and qualitative. The qualitative data of this study was obtained from organoleptic test questionnaires from 2 panelists who are experts in their fields and 28 general public / students, the data that has been collected is then processed, presented and presented in tabular form. The quantitative data of this study were obtained from the calculation of the cost of abon made from jicama. The results of the organoleptic test with abon from jicama based on texture found a score of 120 with the criteria of Crunchy, in*

*terms of Color found a score of 122 with Attractive criteria, in terms of Aroma found a score of 119 with Delicious, and in terms of Taste found a score of 127 with criteria Very delicious. Analysis of production costs obtained from the calculation of fixed costs and variable costs obtained 27,500 for the manufacture of 5 packs of abon from jicama products weighing 100 grams, and sold at a price of Rp. 8,500/pack.*

**Keywords:** *Shredded, Organoleptic Test, Jicama, Cost Analysis*

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki banyak makanan yang bervariasi. Mulai dari yang mudah hingga sulit proses pembuatannya. Salah satunya adalah abon. Abon merupakan makanan yang praktis juga awet dan sangat populer di Indonesia. Orang Indonesia mengonsumsi abon dengan dijadikan lauk taburan di nasi hangat atau di konsumsi secara langsung untuk camilan dan dapat digunakan sebagai isian roti. Biasanya abon berbahan dasar daging, ayam, maupun ikan. Abon sebenarnya produk daging awet yang sudah lama dikenal masyarakat. Data BPS (1993) dalam Sianturi (2000) menunjukkan bahwa abon merupakan produk nomor 4 (empat) terbanyak diproduksi. Produk tersebut sudah dikenal oleh masyarakat umum sejak lama. Abon terbuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga memiliki karakteristik kering, renyah dan gurih. Namun tidak semua orang bisa mengonsumsi abon dikarenakan harga daging yang mahal dan ada beberapa orang yang alergi terhadap daging. Selain itu ada juga yang sengaja tidak memakan daging atau menghindari daging karena memiliki penyakit seperti asam urat, kolesterol, darah tinggi, dan kanker. Serta ada juga yang memang sengaja menjadi vegetarian dengan alasan hidup sehat. Jumlah *vegetarian* yang terdaftar dalam Indonesian *Vegetarian Society* (IVS) saat berdiri tahun 1998 sekitar 5.000 anggota dan meningkat menjadi 60.000 anggota pada tahun 2007 (Siahaan, dkk., 2015). Sehingga mulai banyak restoran atau pedagang yang menjual makanan *vegetarian* maupun camilan seperti abon ini. Abon ini tidak hanya di peruntukan untuk orang vegetarian tapi juga bisa di konsumsi oleh semua kalangan. Biasanya bahan yang digunakan untuk membuat abon pengganti daging yaitu pepaya muda, jantung pisang, dan lain - lain. Disini peneliti ingin menambahkan variasi dari produk abon dengan menggunakan bengkuang sebagai bahan dasarnya. Dalam eksperimen ini akan dibuat percobaan bengkuang sebagai bahan dasar pembuatan abon dari hasil tersebut nantinya akan ditemukan bagaimana dari segi rasa, tekstur, warna serta aroma dari abon. Kemudian dianalisis biaya yang dibutuhkan dalam pembuatan sehingga mendapatkan harga dari abon bengkuang. Bengkuang adalah salah satu buah yang berbentuk umbi akar. Kulit buahnya tipis berwarna kuning pucat atau coklat muda membungkus daging buah yang keras dan

berwarna putih (Putriyanti, 2009).Bengkuang mengandung vitamin C, vitamin B1, protein, dan serat kasar *relatif* yang tinggi. Selain kandungan nutrisi di atas, bengkuang diketahui juga mengandung bahan *antioksidan*. termasuk didalamnya vitamin C, *flavonoid* dan *saponin* yang mampu mencegah kerusakan kulit oleh radikal bebas. Umbi bengkuang juga mengandung senyawa *fenolik* yang dapat menghambat pembentukan melanin (*pigmentasi*) akibat sinar *ultra violet* (UV) matahari dan mampu menghilangkan bekas jerawat dan pengaruh *negatif kosmetik* (Alfi, dkk, 2018 : 37 – 47). Selain baik untuk kulit, bengkuang juga memiliki manfaat yang baik bagi tubuh seperti mengatasi penyakit kulit, diabetes, demam, eksim, sariawan, dan wasir (Kamsina, 2014).

Dalam pemanfaatannya bengkuang ini masih minim di kreasiakan dalam sajian makanan dimana pengolahanya sebagian besar digunakan sebagai buah segar, masker wajah, rujak atau salad buah, asinan dan gorengan. Oleh karena itu penulis ingin membuat eksperimen mengenai bengkuang yang dijadikan abon agar menambah variasi dalam bahan baku pembuatan abon ini

## TINJAUAN PUSTAKA

Kualitas Menurut Margareta dan Edwin (2012), kualitas makanan merupakan peranan penting dalam keputusan pembelian konsumen, sehingga dapat diketahui bila kualitas makanan meningkat, maka keputusan pembelian akan meningkat juga. Untuk mencapai kualitas produk yang diinginkan maka diperlukan suatu standarisasi kualitas. Cara ini dimaksudkan untuk menjaga agar produk yang dihasilkan memenuhi standar yang telah ditetapkan sehingga konsumen tidak akan kehilangan kepercayaan terhadap produk yang bersangkutan. Jika pemasar memperhatikan kualitas, bahkan diperkuat dengan periklanan dan harga yang wajar maka konsumen tidak akan berpikir panjang untuk melakukan pembelian terhadap produk. (Novandri, 2010)

Menurut Willy Wijaya,(2011) kualitas produk makanan memiliki pengaruh terhadap kepuasan pelanggan, sehingga akan lebih baik bila dapat meningkatkan dan mempertahankan kualitas produk makanan sebagai dasar strategi pemasaran.

Dari referensi yang penulis temui maka kualitas makanan adalah kepuasan pelanggan terhadap suatu makanan yang menyebabkan

pelanggan dapat memutuskan membeli atau tidak produk tersebut dan penjual harus memiliki standar kualitas produk agar tidak kehilangan pelanggan karena tidak sesuai dengan keinginan pelanggan. Secara garis besar faktor – faktor yang mempengaruhi kualitas makanan adalah sebagai berikut :

**Warna.** Margaretha dan Edwin (2012:1) menyatakan : “Warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan konsumen”. Dapat disimpulkan bahwa warna sangat berpengaruh dalam indikator kualitas makanan.

**Tekstur.** Margaretha dan Edwin (2012:1) menyatakan : “Ada banyak tekstur makanan antara lain halus atau tidak, cair atau tidak, keras atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut”. Dapat disimpulkan bahwa tekstur merupakan komposisi atau karakter dari suatu makanan tersebut.

**Aroma.** Edwin (2012) menyatakan: “Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut”. Dapat disimpulkan bahwa aroma yang keluar dari makanan adalah hasil dari proses pemasakan makanan, yang dapat memberikan rangsangan kepada konsumen untuk menikmati makanan tersebut.

**Rasa.** Edwin (2012) menyatakan bahwa : “Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati”. Dapat disimpulkan definisi rasa adalah hal yang memberikan kesan kepada konsumen bahwa makanan ini layak untuk dinikmati.

Abon merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Abon biasanya digunakan sebagai makanan pendamping. Abon baik digunakan oleh semua kalangan karena banyak gizinya, terutama anak-anak yang masih dalam masa pertumbuhan dan baik untuk perkembangan otak karena

mengandung protein tinggi, omega 3, omega 6 dan rendah kolestrol (Suryani, 2007).

Abon pada umumnya terbuat dari daging sapi atau kerbau, ayam dan ikan diberi bumbu antara lain bawang merah, bawang putih, ketumbar, sereh, lengkuas dan daun salam yang memberi rasa dan aroma abon menjadi harum dan gurih. Abon dapat disajikan sebagai lauk untuk teman nasi atau roti. Rasa abon dibuat dengan rasa yang bervariasi yaitu manis, pedas dan asin. Abon didefinisikan sebagai suatu jenis makanan kering berbentuk khas yang terbuat dari daging yang direbus, disayat-sayat, dibumbui digoreng dan dipres. Pembuatan abon merupakan salah satu alternatif pengolahan ikan, mengantisipasi kelimpahan produksi di masa panen, memperpanjang masa simpan daging dan untuk penganeekaragaman produk perikanan (Nikko Ariesta, 2016 : 3)

Abon merupakan produk yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Pembuatan abon dapat dijadikan salah satu alternatif pengolahan makanan dan menambah umur simpan karena bentuknya kering. (Lisdiana, 2005)

Abon merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Abon biasanya digunakan sebagai makanan pendamping. Abon pada umumnya terbuat dari daging sapi atau kerbau, ayam dan ikan diberi bumbu antara lain bawangmerah, bawangputih, ketumbar, sereh, lengkuas dan daun salam yang memberi rasa dan aroma abon menjadi harum dan gurih. Abon didefinisikan sebagai suatu jenis makanan kering berbentuk khas yang terbuat dari daging yang direbus, disayat-sayat, dibumbui digoreng dan dipres. Abon dibuat untuk mengantisipasi kelimpahan ikan pada saat masa panen dan memperpanjang masa simpan daging berbentuk kering serta menambah keanekaragaman produk olahan ikan.

Bengkuang adalah salah satu buah yang berbentuk umbi akar. Kulit buahnya tipis berwarna kuning pucat atau coklat muda membungkus daging buah yang keras dan berwarna putih (Putriyanti, 2009). Tanaman bengkuang (*Pachyrrhizus Erosus*) dikenal baik oleh masyarakat Indonesia. Umbi tanaman bengkuang biasa dimanfaatkan sebagai buah atau bagian dari beberapa jenis masakan seperti rujak, asinan atau di makan segar. Umbi bengkuang mengandung agen pemutih (*whitening agent*) yang dapat

memutihkan dan menghilangkan tanda hitam dan *pigmentasi* di kulit. Bengkuang mengandung vitamin C dan senyawa *fenol* yang dapat berfungsi sebagai sumber *antioksidan* bagi tubuh (Assaori, 2010). Selain itu bengkuang banyak mengandung manfaat diantaranya adalah: mengandung inulin yang tidak dapat dicerna oleh tubuh dan rendah kalori. Manfaat lain *inulin* yaitu sebagai prebiotik yang bermanfaat bagi kesehatan didalam usus dengan menghambat pertumbuhan bakteri patogen, meningkatkan kekebalan tubuh, melancarkan pencernaan, mengurangi konstipasi, mengurangi resiko kanker usus, serta mengatur konsentrasi hormon insulin dan glukagon dan selain itu dapat meningkatkan penyerapan kalsium sehingga dapat mencegah resiko *osteoporosis* bagi lansia serta berguna untuk pertumbuhan tulang dan gigi bagi anak- anak (Putri, 2013:7)

## METODE PENELITIAN

Penelitian eksperimen ini dilakukan di rumah peneliti yang berlokasi di jalan nangka selatan no. 84 Denpasar. Untuk waktu eksperimen pembuatan abon berbahan dasar bengkuang akan dilakukan mulai Maret 2021 sampai dengan Juli 2021. Pendekatan penelitian adalah menjelaskan tentang bagaimana penelitian dilakukan *experiment* dari langkah awal hingga akhir. Penelitian ini dilakukan mulai dari Bulan Maret sampai dengan bulan Juni 2021. Penelitian ini merupakan penelitian *ekperimental*, di mana metode *ekperimental* sering digunakan dalam penelitian ilmu *eksakta*. Eksperimen adalah observasi dibawah kondisi buatan dimana kondisi tersebut dibuat dan diatur oleh peneliti. Dengan demikian, penelitian *ekperimental* adalah penelitian yang dilakukan dengan mengadakan manipulasi terhadap obyek penelitian serta adanya *control*.(Pantiyasa , 2013)

Persiapan yang dibutuhkan dalam penelitian abon berbahan dasar bengkuang hal ini yaitu ,tempat , alat, dan bahan yang akan dipersiapkan. Dalam persiapan tempat, penulis mempersiapkan segala sesuatu yang dibutuhkan untuk melaksanakan eksperimennya. Persiapan tempat yang dilakukan meliputi membersihkan dan merapikan tempat yang akan digunakan sebagai tempat pembuatan. Untuk pembuatan penelitian abon berbahan dasar bengkuang dibutuhkan alat serta prosedur pembuatan yang jelas. Alat – alat yang digunakan dalam penelitian ini yaitu parutan, mangkok, wajan, kompor, saringan, *tray*, timbangan, dan cobek. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan abon berbahan dasar bengkuang adalah bengkuang, bawang merah, bawang putih, cabai merah, daun jeruk, serai, ketumbar, garam, lada, gula merah, tepung beras, tepung tapioka, dan minyak goreng.

Proses dalam pembuatan abon berbahan dasar buah pepaya muda sebagai berikut:

1. Kupas 500 gram bengkuang, kemudian cuci hingga bersih dan parut bengkuang, lalu tambahkan garam ke bengkuang yang sudah di parut lalu diamkan selama kurang lebih 5 menit.
2. Setelah itu peras bengkuang hingga kadar airnya berkurang dan tiriskan.
3. Haluskan bumbu diantaranya 3 siung bawang merah, 4 siung bawang putih, 2 biji cabai merah, gula merah secukupnya, dan ketumbar secukupnya.
4. Kemudian campur bengkuang dengan bumbu, tidak lupa menambahkan garam, lada secukupnya, 2 lembar daun jeruk, dan 1 batang serai.
5. setelah semua tercampur masukan 10 gram tepung tapioka dan 10 gram tepung beras aduk hingga rata.
6. Panaskan minyak lalu masukan abon bengkuang hingga berwarna kecoklatan, angkat dan tiriskan.

Jenis data yang digunakan dalam eksperimen pemanfaatan bengkuang sebagai bahan dasar pembuatan adalah Data Kuantitatif. Menurut Pantiyasa (2015) data kuantitatif adalah data yang dikumpulkan dari lapangan dalam bentuk angka untuk mendukung penelitian ini, dengan mengetahui kualitas abon berbahan dasar bengkuang yang ditinjau dari aspek aroma, rasa, tekstur, dan warna. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Menurut Pantiyasa,(2013) menyatakan “ Data Primer adalah data yang dikumpulkan oleh peneliti langsung dari sumbernya yang dicatat, diamati pertama kalinya kemudian diolah untuk menjawab permasalahan dalam penelitian. Contohnya mengumpulkan hasil dari penelitian pada pembuatan abon dengan bahan dasar bengkuang, yaitu aroma, tekstur, rasa, dan warna. Data Sekunder adalah sumber data penelitian yang diperoleh melalui media perantara atau secara tidak langsung yang berupa buku, catatan, bukti yang telah ada, atau arsip baik yang dipublikasikan maupun yang tidak dipublikasikan secara umum. Dipenelitian ini sumber data sekunder berupa nota-nota pembelian bahan-bahan abon berbahan dasar bengkuang yang akan digunakan untuk mencari dan mengetahui biaya produksi. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi dan kuisioner

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil eksperimen abon bengkuang kemudian diuji oleh 30 panelis untuk menilai uji tes organoleptik (rasa, tekstur, warna, dan aroma). Dalam pengujian organoleptik diberikan kepada 30 panelis yang ahli didalam

bidang Tata Boga yaitu 2 juru masak ahli dibidang Tata Boga. Salah satunya pernah bekerja di Royal Samaja Villas tepatnya di Kasava Resto & Bar, dan 28 masyarakat/mahasiswa umum yang telah mencoba hasil dari penelitian ini.

Dari hasil tes organoleptic abon berbahan dasar bengkuang yang dinilai oleh 30 panelis pada indikator :

a. Berdasarkan Indikator Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa, dari hasil tes organoleptic abon dengan berbahan dasar bengkuang berdasarkan Tekstur :

- Panelis yang menjawab Sangat Renyah dengan skor (5) berjumlah 8 orang, sehingga didapatkan  $(5) = 8 \times 5 = 40$  skor.
- Panelis yang menjawab Renyah dengan skor (4) berjumlah 14 orang, sehingga didapatkan  $(4) = 14 \times 4 = 56$  skor.
- Panelis yang menjawab Cukup Renyah dengan skor (3) berjumlah 8 orang, sehingga didapatkan  $(3) = 8 \times 3 = 24$  skor.
- Panelis yang menjawab Kurang Renyah dengan skor (2) berjumlah 0 orang, sehingga didapatkan  $(2) = 0 \times 2 = 0$  skor.
- Panelis yang menjawab Tidak Renyah dengan skor (1) berjumlah 0 orang, sehingga didapatkan  $(1) = 0 \times 1 = 0$  skor.

Total skor  $40 + 56 + 24 + 0 + 0 = 120$

Jadi, dari tabel nilai interval uji organoleptic dapat disimpulkan dari total skor 120 adalah Tekstur dengan Renyah.

b. Berdasarkan Indikator Warna :

- Panelis yang menjawab Sangat Menarik dengan skor (5) berjumlah 8 orang, sehingga didapatkan  $(5) = 8 \times 5 = 40$  skor.
- Panelis yang menjawab Menarik dengan skor (4) berjumlah 16 orang, sehingga didapatkan  $(4) = 16 \times 4 = 64$  skor.
- Panelis yang menjawab Cukup Menarik dengan skor (3) berjumlah 6 orang, sehingga didapatkan  $(3) = 6 \times 3 = 18$  skor.
- Panelis yang menjawab Kurang Menarik dengan skor (2) berjumlah 0 orang, sehingga didapatkan  $(2) = 0 \times 2 = 0$  skor.
- Panelis yang menjawab Tidak Menarik dengan skor (1) berjumlah 0 orang, sehingga didapatkan  $(1) = 0 \times 1 = 0$  skor.

Total skor  $40 + 64 + 18 + 0 + 0 = 122$

Jadi, dari tabel nilai interval uji organoleptic dapat disimpulkan dari total skor 122 adalah Warna dengan Menarik



c. Berdasarkan Indikator Aroma :

- Panelis yang menjawab Sangat Sedap dengan skor (5) berjumlah 8 orang, sehingga didapatkan (5)  $8 \times 5 = 40$  skor.
- Panelis yang menjawab Sedap dengan skor (4) berjumlah 14 orang, sehingga didapatkan (4)  $= 14 \times 4 = 56$  skor.
- Panelis yang menjawab Cukup Sedap dengan skor (3) berjumlah 7 orang, sehingga didapatkan (3)  $= 7 \times 3 = 21$  skor.
- Panelis yang menjawab Kurang Sedap dengan skor (2) berjumlah 1 orang, sehingga didapatkan (2)  $= 1 \times 2 = 2$  skor.
- Panelis yang menjawab Tidak Sedap dengan skor (1) berjumlah 0 orang, sehingga didapatkan (1)  $= 0 \times 1 = 0$  skor.

Total skor  $40 + 56 + 21 + 2 + 0 = 119$

Jadi, dari tabel nilai interval uji organoleptic dapat disimpulkan dari total skor 119 adalah Aroma dengan Sedap.

d. Berdasarkan Indikator Rasa :

- Panelis yang menjawab Sangat Enak dengan skor (5) berjumlah 12 orang, sehingga didapatkan (5)  $= 12 \times 5 = 60$  skor.
- Panelis yang menjawab Enak dengan skor (4) berjumlah 13 orang, sehingga didapatkan (4)  $= 13 \times 4 = 52$  skor.
- Panelis yang menjawab Cukup Enak dengan skor (3) berjumlah 5 orang, sehingga didapatkan (3)  $= 5 \times 3 = 15$  skor.
- Panelis yang menjawab Kurang Enak dengan skor (2) berjumlah 0 orang, sehingga didapatkan (2)  $= 0 \times 2 = 0$  skor.
- Panelis yang menjawab Tidak Enak dengan skor (1) berjumlah 0 orang, sehingga didapatkan (1)  $= 0 \times 1 = 0$  skor.

Total skor  $60 + 52 + 15 + 0 + 0 = 127$

Jadi, dari tabel nilai interval uji organoleptic dapat disimpulkan dari total skor 127 adalah Rasa dengan Sangat Enak.

Analisis biaya produksi dilakukan agar mengetahui berapa biaya yang diperlukan dalam pembuatan abon berbahan dasar bengkuang perbungkusnya . Analisis biaya produksi dilakukan dengan cara menghitung biaya tetap ditambah biaya variabel lalu dibagi dengan jumlah per unitnya. Setelah didapatkan biaya tetap (*variabel cost*) selanjutnya biaya produksi yang diperlukan untuk membuat abon dengan bahan dasar bengkuang ini per 100gr per unitnya/bungkus. Biaya produksi yang didapat yaitu Rp. 27.500. dalam pembuatan 1 kali didapat 5 bungkus abon dengan berat 100 gram. Maka harga unit cost yaitu  $RP. 27.500 : 5 = RP. 5.500$ . Jika peneliti ingin menjual produknya, peneliti ingin mengambil profit sebanyak 50% dari unit cost. Sehingga didapatkan total profit sebesar Rp. 2.750. untuk mencari harga jual maka unit cost ditambah dengan profit. Jadi harga jual untuk 1 bungkus abon bengkuang dengan berat 100 gr adalah Rp. 8.500.

## SIMPULAN

Berdasarkan Indikator penilaian dilihat bahwa, dari hasil tes organoleptik abon dengan bahan dasar bengkuang berdasarkan Tekstur mendapat skor sebesar 120 dengan kriteria Renyah, pada segi Warna mendapat skor sebesar 122 dengan kriteria Menarik, pada segi Aroma mendapat skor sebesar 119 dengan Sedap, dan pada segi Rasa mendapat skor sebesar 127 dengan kriteria Sangat Enak. Analisis biaya produksi yang didapat dari penghitungan fixed cost dan variable cost diperoleh Rp. 27.500 untuk pembuatan 5 bungkus produk abon bengkuang, dan dijual dengan harga Rp. 8.500 per bungkus dengan berat 100 gram.

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, maka disarankan :

- a. Masyarakat dapat menjadikan dari hasil penelitian ini untuk menambah jenis- jenis abon yang berbahan dasar dari pertanian Indonesia, agar menambah jenis-jenis abon yang ada dipasaran
- b. Diharapkan pada peneliti selanjutnya dapat menghasilkan produk-produk yang lebih inovatif dengan menggunakan bengkuang dan mengembangkan menjadi berbagai macam olahan makanan terutama substitusi atau penambahan bahan makanan

## DAFTAR RUJUKAN

Aliyah, R., Gumilar, I., & Maulina, I. (2015). Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon Di Kota Bandung). *Jurnal Perikanan Kelautan*, 6(2 (1)).

- Kamsina, K. (2014). Pengaruh Konsentrasi Sari Buah dan Jenis Gula Terhadap Mutu Minuman Fungsional dari Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*). *Jurnal Litbang Industri*, 4(1), 19-27.
- Lingga, L. (2010). *Cerdas Memilih Sayuran; Plus Minus 54 Jenis Sayuran*. Agromedia. Margareta dan Edwin. 2012. Peranan Kualitas Makanan. Kualitas Makanan. Bandung.
- Pangesti, Y. D., Parnanto, N. H. R., & Ridwan, A. A. (2014). Kajian sifat fisikokimia tepung bengkuang (*pachyrhizus erosus*) dimodifikasi secara heat moisture treatment (hmt) dengan variasi suhu. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3).
- Panggabean, F. D., Mawarni, L., & Nisa, T. C. (2014). Respon pertumbuhan dan produksi bengkuang (*Pachyrhizus Erosus* (L.) Urban) terhadap waktu pemangkasan dan jarak tanam. *Jurnal Agroekoteknologi Universitas Sumatera Utara*, 2(2), 98591.
- Pantiyasa. 2015. Pedoman Penulisan Tugas Akhir Diploma III Perhotelan Bali. Denpasar. Sekolah Tinggi Pariwisata Bali Internasional.
- Pratiwi, N. U., Faridah, A., & Syarif, W. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang terhadap Kualitas Brownies Kukus. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 8(1).