

KUALITAS ORGANOLEPTIK ABON AYAM YANG DIBERI PERLAKUAN SUBSTITUSI KACANG TANAH (*Arachis hypogaea* L.)

Miarsono Sigit¹⁾ Mubarak Akbar²⁾ Lisa Fianti²⁾

1. Fakultas Pertanian Universitas Wijaya Kusuma Surabaya
2. Prodi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kediri
email : fp.uniska@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas organoleptis abon ayam yang diberi perlakuan substitusi kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.) dalam jumlah yang berbeda. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Peternakan Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kediri mulai tanggal 14-21 September 2014.

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah abon ayam yang diberi perlakuan substitusi kacang tanah. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode percobaan dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Perlakuan penelitian adalah perbedaan konsentrasi kacang tanah yang terdiri dari 4 perlakuan, yaitu : K0: 250g daging ayam; K1: 225g daging ayam + 25g kacang tanah = 8%; K2: 200g daging ayam + 50g kacang tanah = 16%; K3: 175g daging ayam + 75g kacang tanah = 24%; K4: 150g daging ayam + 100g kacang tanah = 32%. Uji organoleptik setiap panelis diberikan nampian berisi abon masak dengan ukuran 10 gr dan air putih. Bahan yang dinilai oleh panelis disajikan dalam bentuk masak, uji rasa, bau, warna, tekstur.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan kacang tanah berpengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap bau, warna dan rasa abon ayam. Rata-rata tingkat kesukaan konsumen pada uji bau mulai dari skor tertinggi sampai terendah secara berturut-turut adalah: F0 = 6.540; F1 = 6.328; F3 = 6.134; F2 = 6.100; F4 = 5.994. Rata-rata tingkat kesukaan konsumen pada uji warna dari skor tertinggi sampai terendah secara berturut-turut adalah: F1 = 6.560; F0 = 6.500; F2 = 6.360; F4 = 6.260; F3 = 6.060. Adapun rata-rata tingkat kesukaan konsumen pada uji rasa dari skor tertinggi sampai terendah secara berturut-turut adalah: F0 = 6.606; F1 = 6.206; F3 = 6.146; F2 = 6.080; F4 = 5.772. Penambahan kacang tanah tidak berpengaruh nyata ($P > 0.05$) terhadap tekstur abon ayam. Rata-rata tingkat kesukaan konsumen dari tertinggi sampai terendah secara berturut-turut adalah: F2 = 6.220; F3 = 6.200; F0 = 6.160; F1 = 6.040; F4 = 6.000.

Berdasarkan hasil penelitian maka disarankan bahwa penambahan kacang tanah untuk membuat abon ayam dapat dilakukan dengan dosis 8% untuk menghasilkan bau, warna dan rasa abon yang disukai konsumen.

Kata kunci : kualitas organoleptis, abon ayam, substitusi kacang tanah

ABSTRACT

*The aims of this study was to determine the organoleptic quality of chicken abon who received different amounts of peanut substitution (*Arachis hypogaealig* L.). The study was done in the farm laboratory, Faculty of Agriculture, Kediri Islamic University at 14-21 September 2014*

Material used in this research was chicken abon who were given peanuts substitution treatment. Methods used in this research was the experiments method with Complete Random Design (RAL). Treatment of this research was the difference concentration of peanuts consisting of 4 treatment: K0: 250g chicken; K1: 225g chicken + 25g peanut = 8%; K2: 200g chicken + 50g peanuts = 16%; K3: 175g chicken + 75g peanuts = 24%; K4: 150g chicken + 100g peanuts = 32%. Organoleptic test of every panelist given a tray contains 10 gr abon and water. Material assessed by the panelist presented to describe flavor, smell, color, and texture.

The results of this research showed the addition of peanut give significant influence ($P < 0.01$) against odor, color and flavor of chicken abon. The average level of consumer's preference test on odor start of the highest scores until lowest respectively is: F0 = 6.540; F1 = 6.328; F3 = 6.134; F2 = 6.100; F4 = 5.994. The average level of consumer's preference test on the color of the highest scores until lowest respectively was: F1 = 6.560; F0 = 6,500; F2 = 6.360; F4 = 6.260; F3 = 6.060. As for the average level of consumers preference test on the flavor of the highest scores until lowest respectively is: F0 = 6.606; F1 = 6.206; F3 = 6.146; F2 = 6,080; F4 = 5.772. The addition of peanuts do not

effect significantly ($P>0.05$) against texture of chicken abon. The average level of consumer's preference from highest until lowest respectively is: $F_2 = 6.220$; $F_3 = 6,200$; $F_0 = 6.160$; $F_1 = 6.040$; $F_4 = 6,000$

Based on this research done so it is recommended that the addition of peanuts to make chicken abon can be done by a dose of 8 % 90 to yielding an odor, color and flavor abon that favored by consumers.

Key words: Organoleptic Quality, Chicken Abon, Peanuts Substitution

PENDAHULUAN

Latar Belakang

--Sejalan dengan semakin meningkatnya jumlah penduduk dan tingkat pendidikan masyarakat, kesadaran masyarakat akan arti pentingnya gizi terutama protein hewani dari tahun ke tahun juga semakin meningkat. Usaha untuk mencukupi kebutuhan protein hewani adalah dengan memanfaatkan dan mengolah hasil ternak, misalnya mengolah daging.

Produk olahan dari daging seperti abon yang saat ini digemari tentunya mengandung protein yang tinggi, harga jualnya cukup mahal. Untuk mengatasi hal ini diperlukan suatu cara agar abon tersebut tetap mengandung protein yang tinggi dan harganya murah misalnya dengan memberikan tambahan campuran tentunya pada pembuatan abon. Salah satu campuran yang dapat digunakan untuk pembuatan abon adalah kacang tanah, karena kacang tanah memiliki harga yang cukup murah, mudah didapat, tekstur lembut dan kandungan protein tinggi.

Ditinjau dari harga jual dari abon ini, diharapkan harga relatif murah bila dibanding dengan abon dari daging sapi, sedangkan bila dilihat dari kualitas dan kandungan proteinnya dari pengolahan abon sama dengan abon daging sapi.

Kualitas bahan pangan dapat diuji dari berbagai aspek beberapa diantaranya kandungan protein dan sifat organoleptik, yang terdiri dari warna, rasa, bau, dan tekstur. Warna adalah refleksi cahaya yang memberikan hasil warna merah yang berasal dari mioglobin yang terkandung dalam daging. Tekstur adalah susunan serat halus yang sudah tercampur dengan bumbu dan bahan tambahan sehingga menghasilkan abon yang bertekstur lembut/halus. Bau adalah aroma yang berasal dari campuran daging, bumbu yang mengalami pengolahan. Rasa adalah hasil kombinasi dari bumbu yang bervariasi dan terasa gurih bila dimakan.

Abon memiliki harga cukup beragam, tergantung pada biaya produksi dan bahan baku yang digunakan. Abon yang terbuat dari daging atau ikan meskipun memiliki harga cukup tinggi, namun peminatnya tetap banyak.

Guna menekan harga abon sehingga terjangkau oleh masyarakat menengah kebawah, maka produk abon dapat dibuat dari bahan baku daging ternak yang di kombinasikan dengan bahan nabati yang mungkin berupa keluwih, koro, ubi jalar, kacang tanah, atau jantung pisang.

Daging adalah bahan pangan yang bernilai gizi tinggi karena kaya akan protein, mineral, lemak, serta zat lainnya yang sangat dibutuhkan tubuh. Daging merupakan bahan makanan yang penting dalam memenuhi kebutuhangizi, selain mutu protein yang tinggi, pada daging terdapat pula kandungan asam amino essensial yang lengkap dan seimbang (Lawrie, 1995). Karena kandungan gizi yang cukup kompleks, maka daging merupakan sumber makanan bagi bakteri, dimana bakteri pada daging dapat mengakibatkan perubahan fisik dan kimia yang tidak diinginkan, sehingga daging tidak dapat disimpan lebih lama. Dalam hal ini untuk meningkatkan nilai manfaatnya, daging dapat dimasak, digoreng, dipanggang, disate, diasap, atau diolah menjadi produk lain yang menarik antara lain kornet, sosis, dendeng, dan abon.

Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging yang direbus, disayat – sayat, dibumbui, digoreng, dan dipres. Pada umumnya masyarakat lebih mengenal abon daging sapi daripada abon daging ayam. Namun abon daging sapi harganya tergolong mahal, sehingga peneliti menggunakan daging ayam broiler sebagai bahan baku karena mengandung protein yang tinggi, harganya relatif lebih murah dan teksturnya berserat sehingga baik digunakan sebagai bahan baku abon. Dalam penelitian ini, pembuatan abon dari bahan baku daging ayam broiler disubstitusi dengan kacang tanah.

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 meningkatnya 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 berfungsi untuk membunuh mikroorganisme patogen, namun demikian 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).

Perumusan Masalah

Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimanakah kualitas organoleptis abon ayam yang diberi perlakuan substitusi kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.) dalam jumlah yang berbeda.

Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas organoleptis abon ayam yang diberi perlakuan substitusi kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.) dalam jumlah yang berbeda.

Kegunaan

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang kualitas organoleptis abon ayam yang diberi perlakuan substitusi kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.) dalam jumlah yang berbeda dan untuk kepentingan penelitian lebih lanjut.

Hipotesa

Hipotesa penelitian adalah terdapat perbedaan kualitas organoleptis abon ayam yang diberi perlakuan substitusi kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.) dalam jumlah yang berbeda.

MATERI DAN METODE

Waktu Dan Tempat

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Peternakan Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kediri mulai tanggal 14-21 September 2014.

Materi Dan Alat

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah abon ayam yang diberi perlakuan substitusi kacang tanah.

1. Bahan

Bahan yang digunakan meliputi:

1. Daging ayam yang masih segar, dibeli dari pasar karena salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas abon yang dihasilkan adalah daging yang segar. Daging yang digunakan adalah pada bagian paha.
2. Kacang tanah yang dipilih adalah kacang tanah yang baik bentuknya besar, tidak berjamur dan busuk.
3. Bumbu yang digunakan adalah bawang merah, bawang putih, ketumbar, gula merah, kelapa, lengkuas, garam, vetsin, daun salam, kemiri, dan lain – lain.
4. Bumbu dan bahan tambahan lain yang digunakan dalam pembuatan abon adalah 30g gula, 10g garam, 10g ketumbar, 30g kemiri, 30g bawang merah, 30g bawang putih, 20g lengkuas, 1g penyedap, 2 potong daun salam.

2. Alat

Sedangkan alat yang digunakan adalah semua perlengkapan pembuatan abon ayam yang ada di laboratorium, adapun perlengkapannya meliputi panci, wajan, baskom, sutil, penggiling bumbu, parutan, pisau, saringan, dan lain – lain.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode percobaan. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Sebagai perlakuan adalah perbedaan konsentrasi kacang tanah yang terdiri dari 4 perlakuan. Dalam penelitian ini digunakan control dimana kontrol adalah abon daging ayam tanpa pemberian kacang tanah. Masing – masing perlakuan diulang sebanyak 5 kali, sehingga diperoleh 25 unit percobaan.

Perlakuan yang diberikan adalah kacang tanah yang terdiri atas 4 konsentrasi pemberian, yaitu :

- | | |
|----|---|
| K0 | : 250g daging ayam |
| K1 | : 225g daging ayam +
25g kacang tanah = 8% |
| K2 | : 200g daging ayam +
50g kacang tanah = 16% |
| K3 | : 175g daging ayam +
75g kacang tanah = 24% |
| K4 | : 150g daging ayam +
100g kacang tanah = 32% |

Pada tiap – tiap konsentrasi tersebut, jumlah daging dan kacang tanah adalah 250g daging, sehingga perbandingannya antara lain 250g daging ayam 0g kacang tanah (tanpa penambahan kacang tanah), 225g daging ayam ditambah 25 g kacang tanah, 200g daging ayam ditambah 50g kacang tanah, 175g daging ayam ditambah 75g kacang tanah, 150g daging ayam ditambah 100g kacang tanah. Total keseluruhan daging yang dibutuhkan untuk penelitian ini dengan 1 kontrol dan 4 perlakuan adalah 5000g atau 5 kg daging ayam, kacang tanah yang dibutuhkan 1250g.

Uji organoleptik adalah uji yang melibatkan indrawi seperti aroma, warna dan tekstur dari abon ayam. Abon ayam yang disajikan kepada masing-masing panelis berjumlah 25 sampel. Jumlah panelis adalah 30 orang.

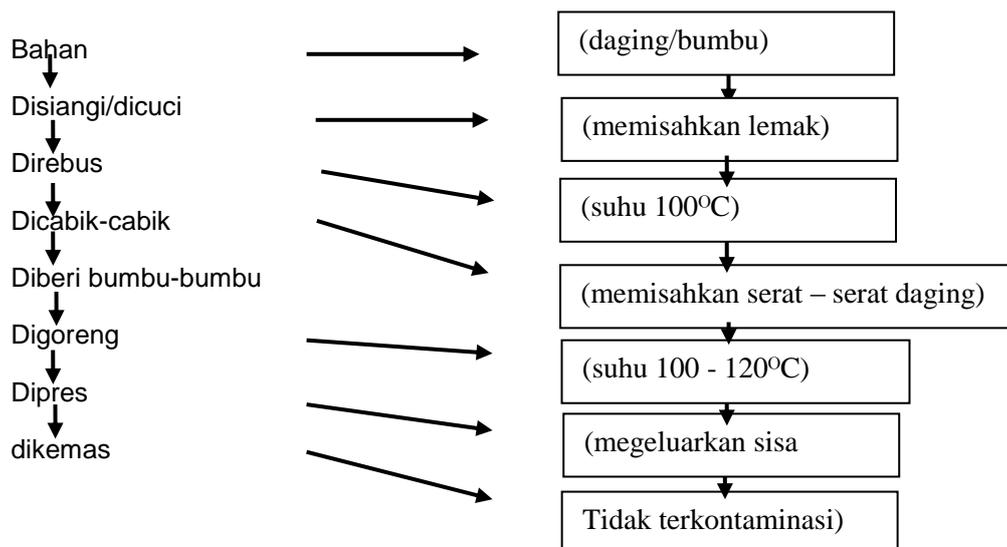
Abon ayam kemudian dilakukan uji organoleptik sesuai dengan skala hedonik dan hasilnya di tulis dalam kuisioner. Data selanjutnya dianalisa.

Prosedur Penelitian

1. Tahap Persiapan

- 1) Mempersiapkan semua alat dan bahan yang diperlukan untuk penelitian.
- 2) Daging direbus sampai matang/empuk dengan suhu 100°C
- 3) Mempersiapkan bumbu – bumbu.
- 4) Setelah daging dan bumbu tercampur adonan abon dibiarkan sebentar agar bumbu meresap.
- 5) Abon mentah digoreng suhu yang tidak terlalu tinggi sampai warnanya kuning kecoklatan.
- 6) Setelah dilakukan penggorengan abon ditiriskan yang bertujuan untuk menghilangkan sisa minyak yang ada.

Adapun skema pembuatan abon nampak seperti di bawah ini:



Gambar 1. Skema Pembuatan Abon Ayam(Fachruddin, 1997)

2. Uji Organoleptik

Uji organoleptik setiap panelis diberikan nampan berisi abon masak dengan ukuran 10 gr dan air putih. Bahan yang dinilai oleh panelis disajikan dalam bentuk masak, uji rasa, bau, warna, tekstur dengan prosedur sebagai berikut

1. Masing – masing sampel diberi nampan yang berisi abon goreng.
2. Setiap nampan diberi huruf/kode
3. Panelis diminta menilai sampel sesuai dengan daftar pertanyaan tentang uji kesukaan.
4. Skor untuk masing – masing panelis antara lain :

Amat sangat menyukai	9
Sangat menyukai	8
Agak menyukai	7
Menyukai	6
Netral	5
Tidak menyukai	4
Agak tidak menyukai	3
Sangat tidak menyukai	2
Amat sangat tidak menyukai	1

Variabel yang diamati

Variabel yang diamati adalah uji organik meliputi: uji rasa; uji bau; uji warna; dan tekstur abon ayam pada masing-masing perlakuan.

Analisa Data

Data yang diperoleh selanjutnya di analisa dengan analisa ragam untuk Rancangan Acak Lengkap (RAL). Apabila terdapat perbedaan nyata atau sangat nyata dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil 5%.

Batasan Istilah

1. Daging yang dipakai dalam penelitian ini adalah pada bagian paha.
2. Abon adalah merupakan salah satu bahan pangan olahan secara tradisional yang bentuknya berupa serat – serat halus dan berserabut.
3. Kacang tanah adalah polong – polong sumber minyak goreng utama dan sumber pangan didunia (Maesen dan Somaadmadja, 1993).
4. Uji organoleptik adalah uji yang dilakukan oleh panelis dengan menggunakan panca indra bau (hidung), indra perasa (lidah), indra peraba (kulit), untuk mengetahui kualitas dari suatu bahan makanan terhadap warna, bau, rasa, dan tekstur.
5. Warna adalah kombinasi refleksi cahaya yang memberikan hasil warna merah yang berasal dari pigmen mioglobin yang terkandung dalam daging. Cara pemilihan adalah memilih warna yang disukai menurut selera masing – masing panelis dari beberapa sampel yang tersedia dan tercantum pada kuisioner yang tersedia.
6. Bau adalah aroma yang berasal dari campuran daging dan bumbu yang mengalami pengolahan sehingga menjadi abon yang beraroma khas, yang dapat dirasakan oleh indra pembau. Cara pengamatan dengan memilih salah satu sampel yang benar – benar menghasilkan bau yang khas menurut selera masing – masing panelis dan mencantumkan hasil pilihan panelis pada kuisioner yang tersedia.
7. Rasa adalah hasil kombinasi dari bumbu yang bervariasi dan terasa oleh indra pengunyah serta lidah yang memiliki aroma yang khas. Cara pengamatan dengan cara memilih abon yang memiliki rasa gurih dan

lezat sesuai masing – masing panelis dan mencantumkan hasil pilihan pada kuisioner yang tersedia.

8. Tekstur adalah susunan dari serat – serat halus yang sudah tercampur dengan bumbu dan bahan tambahan sehingga menghasilkan abon yang bertekstur halus/lentur. Cara pengamatan dengan menggunakan indra peraba dan memilih abon yang mana memiliki tekstur yang baik dengan mencantumkan pada kuisioner yang tersedia.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengaruh Dosis Kacang Tanah terhadap Bau Abon Ayam

Penambahan kacang tanah dan bumbu pada pembuatan abon disamping untuk mendapatkan tekstur yang baik juga memperbaiki aroma dan rasa abon.

Berdasarkan analisa ragam menunjukkan bahwa perlakuan dosis kacang tanah yang berbeda memberikan pengaruh yang berbeda sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap bau abon ayam. Rata-rata uji organoleptik untuk bau abon ayam sebagaimana tercantum dalam Tabel 1.

Tabel 1. Rata-rata uji Bau Abon Ayam pada Berbagai Perlakuan

Perlakuan	Rata-rata	Notasi
F4	5.994	a
F2	6.100	b
F3	6.134	b
F1	6.328	c
F0	6.540	d

Keterangan: Notasi yang berbeda pada baris yang berbeda menunjukkan pengaruh yang berbeda nyata ($P < 0.05$)

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa penggunaan kacang tanah dengan dosis yang semakin tinggi menyebabkan bau abon yang cenderung tidak disukai. Pada perlakuan F4 (32%) berbeda nyata dengan F0, F1, F2, dan F3. Penambahan kacang tanah 8% menghasilkan bau yang disukai oleh panelis; sedangkan penambahan kacang tanah 16% dan 24% juga menghasilkan bau yang disukai panelis. Seperti ungkapan Kumalaningsih (1986), penambahan bahan campuran sebenarnya dapat memberi rasa yang berbeda dengan aslinya namun penambahan penyedap seperti bumbu – bumbu mampu menutupi rasa atau flavour bahan makanan yang tidak disukai bahkan dapat menguatkan flavour bahan makanan yang tidak diinginkan.

Pada penelitian ini flavour yang cukup terasa berasal dari penyedap alami yaitu bawang merah, bawang putih, lengkuas, ketumbar, penyedap alami yang sering dipergunakan adalah salah satunya yang berasal dari tanaman rerumputan (herbal) dan sejenis sayuran. Kacang tanah yang ditambahkan merupakan takaran yang sesuai sehingga flavour yang dihasilkan mampu ditutupi oleh bumbu.

Pengaruh Dosis Kacang Tanah terhadap Warna Abon Ayam

Abon pada umumnya yang diperjualbelikan berwarna kuning kecoklatan, berbentuk serat – serat halus. Warna merupakan aspek kualitas yang terpenting dari suatu bahan pangan, baik yang diolah maupun yang tidak diolah. Warna bersatu dengan cita rasa dan tekstur berperan penting pada penerimaan dari suatu bahan pangan. Bahan pangan yang dinilai bergizi, enak, teksturnya baik tidak akan dimakan apabila memiliki warna yang tidak sedap dipandang atau memberi kesan telah menyimpang dari warna yang seharusnya. Warna merupakan sifat sensoris yang tampak terlebih dahulu dan kadang – kadang sangat menentukan kualitas. Pada penelitian ini abon yang dihasilkan berwarna kuning kecoklatan sampai putih kekuningan – kuning, dengan bentuk serat – serat.

Berdasarkan analisa ragam menunjukkan bahwa perlakuan dosis kacang tanah yang berbeda memberikan pengaruh yang berbeda sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap warna abon ayam. Rata-rata uji organoleptik untuk warna abon ayam sebagaimana tercantum dalam Tabel 2.

Tabel 2. Rata-rata uji Warna Abon Ayam pada Berbagai Perlakuan

Perlakuan	Rata-rata	Notasi
F3	6.06	a
F4	6.26	b
F2	6.36	b
F0	6.50	c
F1	6.56	c

Keterangan: Notasi yang berbeda pada baris yang berbeda menunjukkan pengaruh yang berbeda nyata ($P < 0.05$)

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa dengan dosis penggunaan kacang tanah yang berbeda, maka abon yang disukai oleh panelis adalah pada perlakuan F1 (8%). Hal ini disebabkan karena warnanya kuning kecoklatan, sebagai akibat dari proses penggorengan. Warna bahan pangan dipengaruhi oleh pigmen dan adanya proses *browning* (pencoklatan). Hal ini dikarenakan di

dalam abon sendiri terdapat penambahan gula sehingga warnanya berubah kuning kecoklatan. Warna abon pada penelitian ini warna asli dari daging ayam tanpa penambahan zat pewarna, warna yang dihasilkan benar – benar berasal dari daging ayam tanpa penambahan bahan pewarna.

Rataan uji warna pada perlakuan F4 (32%) berbeda nyata dengan perlakuan F0, F1 dan F3. Dimana semakin banyak penambahan kacang tanah warnanya menjadi semakin kurang disukai.

Pengaruh Dosis Kacang Tanah terhadap Rasa Abon Ayam

Berdasarkan analisa ragam menunjukkan bahwa perlakuan dosis kacang tanah yang berbeda memberikan pengaruh yang berbeda sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap rasa abon ayam. Rata-rata uji organoleptik untuk rasa abon ayam sebagaimana tercantum dalam Tabel 3.

Tabel 3. Rata-rata uji Rasa Abon Ayam pada Berbagai Perlakuan

Perlakuan	Rata-rata	Notasi
F4	5.772	a
F2	6.080	b
F3	6.146	b
F1	6.206	b
F0	6.606	c

Keterangan: Notasi yang berbeda pada baris yang berbeda menunjukkan pengaruh yang berbeda nyata ($P < 0.05$)

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa semakin tinggi dosis penambahan kacang tanah pada pembuatan abon ayam menyebabkan rasa abon semakin kurang disukai. Hal ini dikarenakan semakin banyak campuran kacang tanah maka abon yang dihasilkan semakin berbeda dengan rasa daging ayam yang asli, dan ternyata pemberian rempah-rempah tidak dapat menutupi rasa kacang tanah yang semakin banyak ditambahkan. Penambahan kacang tanah pada perlakuan tersebut sebenarnya diharapkan dapat memberikan rasa gurih namun ternyata tidak dapat menggantikan rasa daging ayam yang asli.

Rasa yang disukai oleh panelis pada abon ayam yang diberi kacang tanah adalah pada perlakuan F1 (8%) dimana rasa dari abon yang dihasilkan tidak terlalu jauh dari abon asli (F0), karena ciri khas dari abon adalah rasa daging ayam selain dari bumbu – bumbu yang ada. Sedangkan pada F2, F3, F4 yang terasa kacang tanah, daging, dan bumbu.

teksturnya hampir sama dengan abon ayam yang asli (F0).

Pengaruh Dosis Kacang Tanah terhadap Tekstur Abon Ayam

Tekstur dan aroma abon yang diperoleh sangat tergantung pada proses penggorengan. Tekstur dapat dipengaruhi oleh perlakuan selama pemasakan dan prosedur pemasakan. Tekstur abon pada umumnya adalah lembut dan halus tidak kasar.

Pada penelitian ini abon yang dihasilkan abon yang bertekstur lembut dan agak kasar. Hal ini disebabkan penggilingan kacang tanah yang kurang lembut dan daging yang tidak berserat panjang. Kacang tanah yang akan digunakan melalui proses perebusan dahulu sebelum dicampur pada adonan daging yang sudah dipisahkan seratnya. Pada proses awal tersebut kacang tanah direbus untuk mengempukkan kacang tanah.

Berdasarkan analisa ragam menunjukkan bahwa perlakuan dosis kacang tanah yang berbeda memberikan pengaruh yang tidak berbeda nyata ($P>0.05$) terhadap tekstur abon ayam. Rata-rata uji organoleptik untuk tekstur abon ayam sebagaimana tercantum dalam Tabel 4.

Tabel 4. Rata-rata uji Tekstur Abon Ayam pada Berbagai Perlakuan

Perlakuan	Rata-rata	Notasi
F4	6.00	a
F1	6.04	a
F0	6.16	a
F3	6.20	a
F2	6.22	a

Keterangan: Notasi yang berbeda pada baris yang berbeda menunjukkan pengaruh yang tidak berbeda nyata ($P>0.05$)

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa semakin tinggi dosis penambahan kacang tanah maka tidak berpengaruh terhadap tekstur abon ayam, atau dengan kata lain teksturnya tetap menyerupai abon ayam yang asli (F0). Perlakuan F1 yaitu penambahan kacang tanah sebanyak 8% menunjukkan tidak berbeda nyata dengan F2, F3, dan F4. Tekstur abon pada T1 (8%) tidak terlalu keras sebagaimana abon aslinya. Apabila diamati maka semakin banyak campuran kacang tanahnya menghasilkan tekstur yang cenderung untuk tidak disukai. Hal ini nampak pada perlakuan F4 (32%) yang menghasilkan rata-rata skor penilaian panelis yang terendah meskipun tidak berbeda nyata dengan perlakuan yang lain. Penambahan kacang tanah yang tidak terlalu banyak

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan kacang tanah berpengaruh sangat nyata ($P<0.01$) terhadap bau abon ayam. Rata-rata tingkat kesukaan konsumen dari tertinggi sampai terendah secara berturut-turut adalah: F0 = 6.540; F1 = 6.328; F3 = 6.134; F2 = 6.100; F4 = 5.994.
2. Penambahan kacang tanah berpengaruh sangat nyata ($P<0.01$) terhadap warna abon ayam. Rata-rata tingkat kesukaan konsumen dari tertinggi sampai terendah secara berturut-turut adalah: F1 = 6.560; F0 = 6.500; F2 = 6.360; F4 = 6.260; F3 = 6.060.
3. Penambahan kacang tanah berpengaruh sangat nyata ($P<0.01$) terhadap rasa abon ayam. Rata-rata tingkat kesukaan konsumen dari tertinggi sampai terendah secara berturut-turut adalah: F0 = 6.606; F1 = 6.206; F3 = 6.146; F2 = 6.080; F4 = 5.772.
4. Penambahan kacang tanah tidak berpengaruh nyata ($P>0.05$) terhadap tekstur abon ayam. Rata-rata tingkat kesukaan konsumen dari tertinggi sampai terendah secara berturut-turut adalah: F2 = 6.220; F3 = 6.200; F0 = 6.160; F1 = 6.040; F4 = 6.000.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian maka disarankan bahwa penambahan kacang tanah untuk membuat abon ayam dapat dilakukan dengan dosis 8% untuk menghasilkan bau, warna dan rasa abon yang disukai konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1980. *Tanaman Industri*. Lembaga Biologi Nasional. LIPI. Balai Pustaka Jakarta.
- Anggorodi, R, 1991. *Ayam dan Telur*. Yayasan Penerbit Press dan Pendidikan Perunggasan Indonesia (YPKII) Jakarta.

- Amerine, 1985. *Evolusi Pangan Dan Pengembangan Pangan Terjemahan Dari Analysis Of The Assosiation Of Afficial Anlytical Chemists Edisi ke-13*. Editor William Hor Wits, Washington.
- Buckle, K.A, Edward, R.A., Fleet, G.H., N. Wouttun, M., 1987. *Ilmu Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia Press.
- Cole, A.J.D And Lawrie, A.R, 1975. *Meat.Proceeding Of The Twenty First Easter School In Agricultura Science*, Univercity Of Nottingham, R.J. Aford Ltd. Industrial Estate, Chiechester.
- Fachruddin.L, 1997. *Membuat Aneka Abon*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Gasperz V., 1991. *Metode Perencanaan ercobaan*. PT. Armico. Bandung.
- Hadiwiyoto.S, 1983. *Hasil – hasil Olahan Ilmu Daging, Ikan, Telur*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Harris, 1993. *Tanaman Minyak Atsiri*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Idris.S, 1984. *Metode Pengujian Bahan Pangan Secara Sensoris*. Fakultas Peternakan Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Universitas Brawijaya Malang.
- Kumalaningsih.S, 1987. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Fakultas Pertanian. Unibraw Malang.
- Lawrie, RA., 1979. *Meat Science*. Third Edition Press Oxford New York.
- Lony. L, Kunaik.S, Lane Tresster, D.K., 1982. *Meat PoultryFreezer*. Second Ed. The Avi Publishing co. inc. Wespert Connecti Cut.
- Larmond, E, 1980. *Metode Sensor Evoluasi Makanan Depary*. Agriculture, Ottawa.
- Purnomo, H., Suryo, L., Padaga, M.C., Purwadi, 1992. *Dasar – Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Nuffic. Universitas Brawijaya, Malang.
- Padaga, M.C.H and Purnomo, H, 1989. *Ilmu Daging*. Nuffic. Universitas Brawijaya, Malang.
- Pameranz, Yang, N., Meloan., C.E., 1985. *Food Analysis Theory And Practice Company Inc*. Westport Connecticut.
- Palmer, H, 1982. *Sensory Methods In Food Quality Assesment Food Theory And Application Edited By Paul*, Cp And Palmer, H, John Wily And Sons Inc, New York.
- Palupi, W.D.E, 1986. *Tinjauan Literatur Pengolahan Daging*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- Rismunandar, 1986. *Rempah – Rempah Komoditi Ekspor*. CV. Sinar Baru, Bandung.
- Soeparno, 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Press Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sarwono dan Sudarmiyono, 1986, *Abon Tradisional*. Trubus Tahun XVII, No.205, Jakarta.
- Sudarmadji, S.,B., Haryono, Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Suprpto, 1992. *Bertanam Kacang Tanah*. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Sumarno, 1986. *Teknik Budidaya Kacang Tanah*. Penerbit Sinar Baru Algensindo, Bandung.
- Teguh.S, 1996. *Petunjuk Memilih Ikan dan Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Maesen V.D., dan Somaatmadja, S., 1993. *Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 1*. Penerbit PT. GramediaPustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, FG., 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit PT. Gramedia Utama. Jakarta.
- Winarno FG., 1993. *Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Penerbit Gramedia Utama. Jakarta .