



# Gastronomy

Gastronomy and Culinary Art

EISSN 2963-1270, Volume 2, Number 2, 2023

<http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/Gastronomy>

## ANALISIS KUALITAS ABON BERBAHAN DASAR CARICA

Hendi Wiji Yatno<sup>1</sup>, \*Setyo Prasiyono Nugroho<sup>2</sup>, Yedna Istiraharsi<sup>3</sup>, Enny Karmin<sup>4</sup>

<sup>1-4</sup>Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia, email: [g4n.tiyo@gmail.com](mailto:g4n.tiyo@gmail.com)

\*(author corespondensi)

### ABSTRACT

#### Article History

**Submitted:**  
14 September 2023  
**Reviewed:**  
03 October 2023  
**Accepted:**  
01 December 2023  
**Published:**  
15 September 2022

Abon is a type of processed food that has a long storage time. Abon meat is usually processed from shredded animal meat which is then seasoned with spices and fried and then drained until it is completely dry. Abon can be created by changing the raw materials into other raw materials that have a similar texture. Other raw materials can be in the form of vegetables or fruits depending on needs. Abon made from carica fruit is a new innovation to increase the nutritional quality of shredded and the selling value of carica fruit which is often found in the Wonosobo area. This research is an experimental type that aims to find out how the quality of carica-based shredded meat is seen from the aspect of aroma, taste, color, texture and appearance which was tested on 2 experts and 30 panelists chosen by researchers with various considerations. The analytical method used by the researcher is descriptive statistics which is done by tabulating the results of the questionnaire in the form of a single table. The table in question can provide a general description of the panelists' responses to the quality of shredded carica based on the tendency of the rating results, then interpretation is carried out to understand the meaning behind this tendency. Based on the results of the research and the results of panelist interviews on the quality of abon carica on the aspects of aroma, taste, color, and texture, the average value of 5 or which means "strongly agree". This is also in line with the results of interviews with all selected experts who stated that they liked and agreed with all aspects. It can be concluded that shredded carica has good quality based on aspects of aroma, taste, color, texture, and appearance.

**Keyword:** Abon; Carica Fruit; Semantic Differensial; Quality Test

### PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris yang mempunyai lahan pertanian yang luas, tidak heran jika perekonomiannya masih mengandalkan sektor pertanian. Dari sektor pertanian pertanaman banyak menghasilkan aneka hasil pertanian yang dapat diolah menjadi aneka produk olahan diversifikasi. Diversifikasi hasil pertanian di Indonesia perlu dikembangkan dan merupakan salah satu langkah



penting yang harus dilakukan agar dapat meningkatkan nilai jual, dan meningkatkan daya simpan produk. Adanya diversifikasi produk hasil pertanian juga harus tetap memperhatikan nutrisi dan gizi agar mencukupi asupan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh (Uswatun, 2012:1).

Peningkatan jumlah produksi buah carica harus diimbangi dengan pendistribusian dan pengolahan yang baik. Sehingga, buah carica dapat tersalurkan dengan baik dan efektif dari petani ke tangan konsumen. Saat ini olahan carica masih sangat terbatas dan belum dikembangkan menjadi olahan lain selain kripik carica, manisan carica, dan dodol carica. Olahan yang paling populer adalah olahan manisan atau sirup. Sesuai dengan tekstur buah carica yang kenyal dan aroma yang kuat menjadikan carica laris dalam olahan manisan (BAPPEDA Kabupaten Wonosobo, 2017:44).

Wonosobo merupakan salah satu kabupaten yang terletak di Jawa Tengah. Setiap tahun jumlah wisatawan yang berkunjung di Wonosobo mencapai lebih dari 1 juta wisatawan setiap tahunnya baik itu wisatawan nusantara atau wisatawan manca negara. Semakin banyak jumlah wisatawan maka semakin banyak juga kebutuhan tempat wisata untuk menyediakan sarana buah tangan. Di Kabupaten Wonosobo buah tangan yang paling sering diburu para wisatawan adalah oleh-oleh khasnya yaitu manisan dan olahan buah carica. Kabupaten Wonosobo terkenal dengan suhunya yang dingin, oleh sebab itu masyarakat di sana banyak yang bertani sayur-sayuran ataupun buah-buahan, salah satunya yang memiliki khas adalah buah carica ([www.website.wonosobokab.go.id](http://www.website.wonosobokab.go.id), 2014). Oleh karena itu, jika berkunjung ke Wonosobo tidak pas kalau tidak membawa oleh-oleh buah khasnya yaitu carica. Carica merupakan buah khas dari daerah dataran tinggi di Wonosobo. Jumlah produksi buah carica di Wonosobo setiap tahunnya terus mengalami peningkatan.

Peningkatan jumlah produksi buah carica harus diimbangi dengan pendistribusian dan pengolahan yang baik. Sehingga, buah carica dapat tersalurkan dengan baik dan efektif dari petani ke tangan konsumen. Saat ini olahan carica masih sangat terbatas dan belum dikembangkan menjadi olahan lain selain kripik carica, manisan carica, dan dodol carica. Olahan yang paling populer adalah olahan manisan atau sirup. Sesuai dengan tekstur buah carica yang kenyal dan aroma yang kuat menjadikan carica laris dalam olahan manisan (BAPPEDA Kabupaten Wonosobo, 2017:44).

Masyarakat Indonesia sudah tidak asing mendengar olahan makanan abon. Abon adalah makanan berbahan dasar daging baik daging sapi atau daging ayam bahkan ikan sekalipun. Menurut Wiwiek Yuniarti (2020:30) abon merupakan suatu produk pangan hasil pengolahan dari daging yang diolah secara tradisional yang memiliki kandungan protein yang tinggi yang meliputi proses perebusan, penghancuran daging, pencampuran bumbu, perendaman, dan penggorengan abon.

Pengolahan abon sejauh ini hanya terbatas pada produk olahan daging. Abon yang berasal dari bahan lain seperti buah-buahan dan sayur-sayuran masih sulit ditemui. Abon dari bahan lain seperti buah pepaya telah dikembangkan. Hal ini menjadi dorongan dan referensi bahwa buah-buahan juga dapat dijadikan bahan baku pembuatan abon. Abon dari buah-buahan atau sayuran pastinya lebih banyak

mengandung serat dan vitamin, terutama bagi vegetarian yang menghindari daging.

Di daerah Wonosobo belum terdapat olahan carica dalam pembuatan abon. Abon dari bahan dasar carica bisa dijadikan referensi olahan carica selain manisan dan keripik. Selain itu, abon berbahan dasar carica akan memiliki keunikan dan menambah nilai jual dari carica itu sendiri. Sehingga, abon carica dapat membantu masyarakat sekitar di sekitar Wonosobo untuk mengolah dan menjual carica dalam bentuk yang baru. Oleh karena itu, peneliti ingin mengambil topik penelitian yang berjudul "Analisis Kualitas Abon Berbahan Dasar Carica".

## LITERATUR REVIEW

### **Buah Carica**

Carica adalah keluarga pepaya yang hanya dapat tumbuh di pegunungan atau dataran tinggi yang memiliki ketinggian di atas 1400 meter di atas permukaan air laut. Buah ini sering disebut sebagai mountain papaya (pepaya gunung). Carica berasal dari Negara Meksiko bagian selatan dan bagian utara Amerika Selatan. Saat ini, tanaman carica sudah menyebar luas dan banyak ditanam di daerah tropis, termasuk Indonesia. Sejarah dari budidaya tanaman carica diawali oleh bangsa Belanda yang berada di Daerah Dieng pada Era Kolonial, karena suhu atau cuaca yang cocok dengan iklim Eropa, mereka mengembangkan tanaman atau Buah Carica di Dataran Tinggi Dieng dan juga di daerah Bali (Yunita Wijayanti, 2016:6). Buah carica tidak dapat dikonsumsi secara langsung karena buah yang memiliki banyak getah dibandingkan dengan buah pepaya biasa. Selain itu, buah carica juga memiliki tekstur yang sangat alot. Dalam kondisi matang juga, getah yang dihasilkan sangat banyak. Rasa gatal akan didapatkan ketika memakan buah carica secara langsung. Oleh sebab itu, buah carica biasanya diolah terlebih dahulu sebelum dikonsumsi menjadi manisan, sirup, dan lain-lain. Pengolahan buah carica pun juga mendapat perlakuan yang berbeda dibanding pengolahan buah yang lain (Uswatun, 2020:5)

### **Abon**

Abon merupakan produk hasil olahan daging dalam bentuk kering. Abon terbuat dari daging yang disuwir-suwir, kemudian ditambah bumbu-bumbu dan digoreng. Daging yang umum digunakan untuk pembuatan abon adalah daging sapi atau kerbau. Meskipun demikian, semua jenis daging termasuk daging ikan dapat digunakan untuk pembuatan abon (Sutrisno Koswara, 2017:1). Menurut Peraturan Kepala Badan POM Nomor 21 tahun 2016 tentang Kategori Pangan, abon daging adalah makanan kering berbentuk khas dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng, dan dapat juga dipres. Abon terbuat dari daging berbagai jenis hewan seperti sapi, ayam, babi, dan lain-lain.

### **Kualitas makanan**

Menurut Potter Hotch (2012:1) kualitas makanan adalah karakteristik kualitas dari makanan yang dapat diterima oleh konsumen seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur dan rasa. Sedangkan menurut Fandy Tjiptono dalam

Setyo Prasiyono (2020:2) menyebutkan bahwa faktor yang mempengaruhi kualitas suatu produk yaitu:

- a. Warna  
Warna dalam makanan harus serasi sehingga tidak terlihat pucat dan tidak harmonis.
- b. Penampilan  
Makanan harus terlihat menarik ketika disajikan di atas piring.
- c. Tekstur  
Terdapat banyak macam tekstur didalam makanan seperti lembut atau tidak, cair atau padat, keras atau empuk, kering atau basah. Ukuran antara ketebalan, kelembutan dan bentuk makanan dapat dirasakan melalui indera mulut.
- d. Rasa  
Titik rasa terdapat pada lidah yang memiliki kemampuan untuk mengecap rasa manis, asam, asin, dan pahit.
- e. Aroma  
Reaksi aroma akan dirasakan oleh konsumen sebelum mereka menikmati makanan. Ini terjadi karena mereka memiliki kemampuan untuk mencium bau makanan sejak pertama dihadirkan dihadapan.

## **METODE**

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan metode eksperimen terhadap produk abon yang menggunakan daging buah carica sebagai pengganti daging. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan menggunakan wawancara. Desain penelitian eksperimen merupakan langkah-langkah yang perlu diambil jauh sebelum eksperimen dilakukan agar data yang diambil jauh sebelum eksperimen dilakukan agar data yang semestinya diperlukan dapat diperoleh, sehingga akan membawa pada analisis objektif dan kesimpulan yang berlaku. Penelitian ini dilakukan di rumah peneliti yaitu Dusun Kedawung, Kecamatan Sukoharjo, Wonosobo. Alasan pemilihan lokasi ini dilatar belakangi oleh beberapa faktor:

1. Tempat eksperimen dengan lokasi pembelian buah carica yang dekat
2. Peralatan di rumah peneliti sudah cukup memadai
3. Karena ruangan yang besar maka peneliti dapat melakukan uji coba dengan menggunakan dua ruangan, dimana satu ruangan untuk uji coba produk dan ruangan satu lagi digunakan untuk uji organoleptik.

Populasi dan sampel yang peneliti gunakan dalam penelitian ini adalah warga RT 004 RW 002 Dusun Kedawung, Desa Kupangan, Kecamatan Sukoharjo, Kabupaten Wonosobo yang berjumlah 15 KK, Teknik pengambilan sampel adalah dengan Teknik purposive sampling dimana 1 KK terdiri dari rata-rata 4 anggota keluarga. Untuk itu, pada penelitian ini, jumlah sampel pada penelitian ini sebesar 60 orang. Metode pengumpulan data dengan observasi, wawancara, dokumentasi dan studi Pustaka. Observasi dilakukan dengan menyebar kuesioner dengan Teknik semantic differencial. Analisis data yang digunakan peneliti yaitu statistik deskriptif, dimana penelitian ini menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang terkumpul tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku umum. Penelitian ini menganalisis data dengan cara mendiskusikan

kesimpulan yang ditarik dengan berdasarkan atas jawaban panelis dengan hasil wawancara dengan expert.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada penelitian ini terdiri dari beberapa tahap dan setidaknya 2 kali percobaan untuk menentukan hasil terbaik yang dijadikan sampel untuk diujikan kepada panelis. Panelis yang menjadi sampel berjumlah 30 orang yang merupakan bagian dari populasi warga RT 02 RW 08 di Dusun Kedawung, Kecamatan Sukoharjo, Kabupaten Wonosobo.

### 1. Tahap Persiapan

- a. Menyiapkan peralatan yang digunakan dalam pembuatan abon carica dalam kondisi bersih dan higienis.
- b. Menyiapkan bahan yang digunakan dalam pembuatan abon carica dalam keadaan lengkap dan bersih.
- c. Menghitung dan menimbang semua bahan sehingga sesuai formula yang digunakan dengan harapan tidak ada bahan yang kelebihan ataupun kekurangan.

### 2. Tahap Pembuatan Produk

Dalam tahap pembuatan produk, peneliti mengikuti prosedur sesuai dengan formula dasar yang ditentukan, sehingga hasil yang diperoleh dapat dinilai hasilnya dengan lebih valid. Formula dasar yang digunakan didapatkan dari resep dasar pembuatan abon oleh salah satu akun Youtube terkenal dengan bidang kulinernya yang mempunyai subscriber mencapai lebih dari satu juta pengikut yaitu Jejak Si Gundul dengan judul Abon Pepaya dimana buah pepaya memiliki tekstur yang mirip dengan buah carica. Selanjutnya, formula tersebut disesuaikan dengan tekstur buah carica.

#### a. Resep Dasar Pohon Pepaya

Table 2 Resep Abon Pepaya

No	Nama Bahan	Satuan
	Papaya Muda	500 gram
	Tepung Tapioka	100 gram
	Tepung Beras	100 gram
	<b>Bumbu Halus</b>	
	Jahe, Lengkuas, Kencur	15 gram
	Bawang Merah, Bawang Putih	10 gram
	Lada, garam	Secukupnya
	Cara Pembuatan:	
1.	Parut pepaya muda hingga berbentuk tipis dan memanjang kemudian direndam dengan air campuran garam	
2.	Menghaluskan semua bumbu hingga halus	
3.	Meniriskan pepaya dan mencampurkan dengan bumbu halus hingga merata	
4.	Mencampur adonan pepaya parut berbumbu dengan tepung tapioka dan tepung beras	
5.	Menggoreng pepaya parut yang sudah dicampur tepung dengan api besar hingga berwarna keemasan	
6.	Meniriskan abon pepaya hingga minyaknya menghilang.	

Sumber: Kumpulan Resep Dosen STP AMPTA Yogyakarta, 2023

## b. Eksperimen Pertama Pembuatan Abon Carica

Pada eksperimen pertama menggunakan formula dasar pembuatan abon pepaya yang dimodifikasi dengan perbandingan tepung 1:1 antara tepung tapioka dan tepung beras.

Table 3 Resep Pembuatan Abon Carica Eksperimen I

No	Nama Bahan	Satuan
	Carica	500 gram
	Tepung Tapioka	100 gram
	Tepung Beras	100 gram
	<b>Bumbu Halus</b>	
	Jahe, Lengkuas, Kencur	15 gram
	Bawang Merah, Bawang Putih	10 gram
	Lada, garam	Secukupnya

Cara Pembuatan:

1. Mengupas buah carica dan memotongnya menjadi potongan kecil
2. Merendam potongan buah carica kedalam air untuk menghilangkan getahnya
3. Meniriskan potongan buah carica hingga kering dengan sedikit kandungan air
4. Menghaluskan bumbu halus kemudian mencampurkannya dengan potongan buah carica
5. Mencampurkan buah carica dan bumbu dengan tepung hingga tercampur rata
6. Menggoreng adonan carica dengan api besar hingga matang merata.
7. Meniriskan abon carica hingga minyak sedikit minyak yang terkandung.

Sumber: Data Primer, 2023

Hasil experiment pertama didapat bahwa abon carica ini, memiliki rasa yang gurih akan tetapi masih terdapat rasa pahit setelah mencicipinya. Tekstur yang didapat sudah cukup bagus tetapi memang jika dibiarkan di udara terbuka teksturnya menjadi melempem. Berdasarkan hasil pengujian oleh ke empat expert didapatkan bahwa abon carica pada eksperimen pertama dilanjutkan ke eskperimen selanjutnya dengan diubah beberapa komposisi bahanya. Rasa pahit yang didapatkan dari abon carica eksperimen pertama dikarenakan oleh getah buah carica yang belum hilang. Maka, peneliti memutuskan untuk melanjutkan pada eksperimen selanjutnya.

## c. Eksperimen Kedua Pembuatan Abon Carica

Pada eksperimen kedua ini menggunakan resep yang sama dengan eksperimen pertama pembuatan tetapi terdapat beberapa formula yang dirubah berdasarkan evaluasi eksperimen pertama. Bahan tepung mendapat perlakuan perbandingan 2:1 antara tepung beras dengan tepung tapioka.

Tabel 4 Resep Pembuatan Abon Carica Eksperimen II

No	Nama Bahan	Satuan
	Carica	500 gram
	Tepung Tapioka	150 gram
	Tepung Beras	75 gram
	<b>Bumbu Halus</b>	
	Jahe, Lengkuas, Kencur	15 gram
	Bawang Merah, Bawang Putih	10 gram
	Lada, garam	Secukupnya
	Cara Pembuatan:	
1.	Mengupas buah carica dan memotongnya menjadi potongan kecil	
2.	Merendam potongan buah carica kedalam air garam untuk menghilangkan getahnya	
3.	Meniriskan potongan buah carica hingga kering dengan sedikit kandungan air	
4.	Menghaluskan bumbu halus kemudian mencampurkannya dengan potongan buah carica	
5.	Mencampurkan buah carica dan bumbu dengan tepung hingga tercampur rata	
6.	Menggoreng adonan carica dengan api besar hingga matang merata.	
7.	Meniriskan abon carica hingga minyak sedikit minyak yang terkandung.	

Sumber: Data Primer, 2023

Berdasarkan hasil pengujian eksperimen kedua ini, hasil yang didapat sudah bagus karena rasa pahit yang didapat sudah hilang dari carica tersebut. Selain itu, teksturnya juga bagus karena kering dan sedikit memiliki minyak. Dengan pertimbangan expert dan hasil pengamatanpeneliti maka, eksperimen selanjutnya ditiadakan karena hasil yang didapat sudah sesuai dengan harapan peneliti. Berikut adalah hasil yang didapat oleh peneliti mengenai kualitas abon carica, adalah sebagai berikut ini:

#### 1. Aroma

Dari hasil pengujian terhadap panelis didapat bahwa dalam penilaian aspek aroma pernyataan harum sebanyak 3 panelis memberikan nilai 3 atau yang berarti "cukup setuju" 12 panelis memberikan nilai 4 atau yang berarti "setuju" dan sebanyak 15 panelis memberikan nilai 5 atau yang berarti "sangat setuju" dari data pada uji semmentic differencial di atas maka dapat disimpulkan bahwa abon carica memiliki aroma yang harum. Bwerikut adalah table dari aspek aroma:

Tabel 5 Penilaian Aspek Aroma

Harum Rempah				
1	2	3	4	5
		<b>3</b>	<b>12</b>	<b>15</b>

Sumber: Data Primer, 2023

Selain itu, hasil wawancara terhadap expert menunjukkan bahwa abon carica memang memiliki aroma yang khas dari rempah-rempah alami. Selain karena aroma rempahnya yang kuat juga karena buah carica sendiri yang tidak memiliki aroma yang khas sehingga akan tertutup dengan

aroma rempah yang sangat kuat. Aroma rempah-rempah pada olahan abon sangat dominan dan mendominasi dalam makanan tersebut hal ini dikarenakan rempah-rempah jenis aromatic oleh karena itu, aroma dari rempah-rempah yang sangat mendominasi dari olahan abon. Selain itu, aroma dasar buah carica tersebut tidak sekuat bahan lain seperti daging dan buah-buahan yang demikian akan kalah dengan aroma aromatic dari rempah-rempah.

## 2. Rasa

Pada penelitian ini yang diharapkan rasa yang gurih dan tidak memiliki rasa pahit karena buah carica muda memiliki getah yang banyak sehingga cenderung memiliki rasa yang pahit. Dari hasil pengujian terhadap 30 panelis, didapat bahwa dalam penilaian aspek rasa gurih terdapat 28 panelis memberikan nilai 5 "sangat setuju". Berikut adalah tabel rasa:

Tabel 6 Penilaian Aspek Rasa

Rasa				
Gurih				
1	2	3	4	5
			<b>2</b>	<b>28</b>

Sumber: Data Primer, 2023

Rasa gurih yang didapat berasal dari bumbu rempah yang banyak dan garam tentunya. Abon pada umumnya memiliki rasa yang gurih oleh karena itu sangat wajib jika abon carica ini memiliki rasa yang gurih. Selain itu, abon adalah makanan olahan yang dikonsumsi sebagai pendamping dari nasi.

## 3. Warna

Warna makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa agar tidak terlihat pucat atau menghindar dari warna tidak serasi. Dari hasil pengujian terhadap 30 panelis didapat bahwa dalam penilaian aspek warna pada pernyataan coklat keemasan panelis memberikan nilai 5 atau yang berarti "sangat setuju". Dari hasil uji di atas dapat disimpulkan bahwa abon carica memiliki warna coklat keemasan. Berikut ini adalah tabel warna:

Tabel 7 Penilaian Aspek Warna

Warna				
Coklat Keemasan				
1	2	3	4	5
			<b>2</b>	<b>28</b>

Sumber: Data Primer, 2023

Berdasarkan hasil wawancara dan uji panelis bahwa warna dari abon carica sudah bagus tidak terlalu terang ataupun tidak terlalu gelap. Proses pemasakan sangat berpengaruh pada warna yang dihasilkan pada abon carica.

## 4. Tekstur

Makanan memiliki tekstur yang berbeda disesuaikan pengolahan yang dilakukan, bisa berupa bertekstur lembut, halus, kasar, cair ataupun padat.

Tesktur abon carica berbeda dengan abon yang terbuat dari daging hewani. Pada umumnya abon yang terbuat dari produk nabati memiliki tekstur yang kering dan crispy. Dari hasil pengujian terhadap 30 panelis didapat bahwa dalam penilaian aspek tekstur pernyataan renyah 20 panelis memberikan nilai 5 atau yang berarti “sangat setuju” dan nilai 4 oleh 10 panelis. Dari hasil uji di atas dapat disimpulkan bahwa abon carica memiliki tekstur yang renyah. Berikut adalah tabel tekstur:

Tabel 8 Penilaian Aspek Tekstur

Tekstur				
Renyah				
1	2	3	4	5
			<b>10</b>	<b>20</b>

Sumber: Data Primer, 2023

Hasil tekstur yang dihasilkan dari abon carica sangat renyah hal ini dikarenakan pada proses penepungan menggunakan bahan tepung beras dan tepung tapioka jika dicampur dengan komposisi yang pas akan menghasilkan perpaduan kerenyahan dan ketahanan yang lama.

## 5. Penampilan

Pada penelitian ini yang dinilai adalah penampilan dari segi bentuk dari abon carica tersebut, penampilan suatu makanan sangat penting dalam menarik perhatian dan keinginan konsumen, makanan yang ditunjang dengan penampilan yang menarik akan meningkatkan nafsu makan dan daya beli konsumen apalagi di era digital saat ini. Dari hasil pengujian terhadap panelis didapat bahwa dalam penilaian aspek penampilan pada pernyataan lembut sebanyak 5 panelis memberi skala 3 atau yang berarti “cukup setuju” 10 panelis memberikan skala 4 atau yang berarti “setuju” dan sebanyak 15 panelis memberikan nilai 5 atau yang berarti “sangat setuju” sedangkan pada penilaian tidak beremah sebanyak 7 panelis memberikan skala penilaian 3 atau yang berarti “cukup setuju” 12 panelis memberikan penilaian 4 atau yang berarti “setuju”. Seperti terlihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 9 Penilaian Aspek Penampilan

Tekstur				
Renyah				
1	2	3	4	5
		<b>5</b>	<b>10</b>	<b>15</b>

Sumber: Data Primer, 2023

Hasil analisis penampilan menunjukkan bahwa, penampilan yang dihasilkan dari abon berbahan dasar carica ini memiliki tekstur yang memanjang seperti pada abon pepaya. Akan tetapi, penampilan dari abon carica ini tidak bisa disamakan dengan kualitas penampilan abon daging pada umumnya.

## KESIMPULAN

Dari data di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa:

1. Buah carica dapat dijadikan bahan baku dalam pembuatan abon.
2. Perbedaan proses pembuatan abon biasa dengan abon carica terletak pada proses penyuiran daging yang diganti dengan pemotongan buah dan penambahan tepung pada daging buah untuk tekstur.
3. Hasil wawancara terhadap ke empat expert menyatakan abon carica layak secara kualitas pada eksperimen kedua.
4. Melalui pengujian terhadap panelis pada aspek aroma mendapat nilai rata-rata 5 atau yang berarti mayoritas panelis menyatakan bahwa mereka sangat menyetujui/sangat menyukai aroma dari abon carica.
5. Pada aspek rasa dan warna mayoritas panelis menyatakan sangat menyetujui/sangat menyukai rasa dari abon carica.
6. Pada aspek tekstur mayoritas panelis menyatakan sangat menyukai tesktur abon carica sedangkan sisanya menyatakan menyukai tekstur abon carica.
7. Pada aspek penampilan mayoritas panelis menyatakan cukup menyukai penampilan abon carica

## REFERENSI

- Dinas Pariwisata Pemerintah Daerah Wonosobo. (2022). Tabel Data Kunjungan dan Pendapatan Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Wonosobo 2016-2018. Diakses pada 2 Februari 2022. di <http://disparbud.wonosobo.go.id>, 2022
- Hotchkiss Potter. (2012). Food science (5th edition). New York: Chapman and Hall.
- Jusniati, J., Patang, P., & Kadirman, K. (2017). Pembuatan abon dari jantung pisang (*Musa paradisiaca*) dengan penambahan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). Jurnal pendidikan teknologi pertanian, 3(1), 58-66.. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i1.5198>
- Koswara Sutrisnokoswa. (2017). Teknologi Praktis Pengolahan Daging. Bandung: e book pangan.com
- Leksono, T. dan Syahrul. (2001). Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan. Jurnal Natur Indonesia, III (2): 178-184. <https://adoc.pub/studi-mutu-dan-penerimaan-konsumen-terhadap-abon-ikan.html>
- Mardhiah, A., & Sabariana, S. (2021). Pengolahan Pepaya Muda (*Carica Papaya L*) Menjadi Abon. Jurnal Serambi Akademica, 9(3), 512-517. <https://doi.org/10.32672/jsa.v9i3.3983>
- Saraswati, I. A. P. D. (2015). Eksperimen pembuatan abon kulit pisang dari jenis kulit yang berbeda dan pengaruhnya terhadap kualitas abon kulit pisang. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. <http://lib.unnes.ac.id/22937/>
- Saraswati. (2015). Sambelikung Abon Ikan. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Sugiyono. (2015). Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- \_\_\_\_\_. (2016). Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.

- Susy Suelestari Nababan, Sukirno, Suparmi. (). Pengaruh Perbedaan Jenis Daging terhadap Penerimaan Abon Ikan Cakalang. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Skripsi. Universitas Negeri Riau. <https://media.neliti.com/media/publications/202461-the-effect-of-different-types-of-meat-on.pdf>
- Uswatun Nur Hasanah. (2010). Proses Produksi Carica Manisan. Program Diploma III Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Negeri Sebelas Maret. Surakarta. Diakses pada 3 Februari 2022 di <https://core.ac.uk/download/pdf/12349455.pdf>
- Wijayanti, Y. (2016). Pengaruh Media Tanam Dan Pemeraman Buah Terhadap Viabilitas Benih Carica (*Carica Pubescens*) (Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Purwokerto). <https://repository.ump.ac.id/3469/1/Yunita%20Wijayanti%20JUDUL.pdf>
- Yuliani, Y., Septiansyah, A., & Emmawati, A. (2021). Karakteristik organoleptik dan kadar serat kasar abon dari formulasi daging ikan patin dan jantung pisang kepek. *Journal of Tropical AgriFood*, 3(1), 23-30. <https://repository.unmul.ac.id/bitstream/handle/123456789/32924/5485-17331-2-PB.pdf?sequence=1>