

**PROYEK AKHIR**  
**PEMBUATAN ABON DARI IKAN NILA**

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Program Studi  
Diploma Tiga (D III) Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang*



**Oleh:**

**TRI SUCI AMELLIA**  
**NIM: 1105090/2011**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA**  
**JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**UNIVERSITAS NEGERI PADANG**  
**2015**



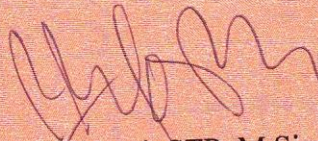
## HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

### PEMBUATAN ABON DARI IKAN NILA

Nama : Tri Suci Amellia  
BP/ NIM : 2011/ 1105090  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Teknik

Padang, Juli 2015

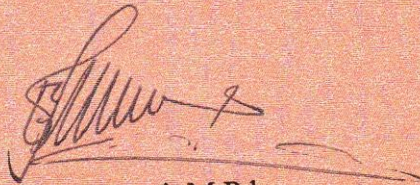
Disetujui oleh Pembimbing



Rahmi Holinesti, STP, M.Si  
NIP. 19801009 200801 2014

Mengetahui :

Ketua Jurusan KK FT UNP



Dra. Ernawati, M.Pd  
NIP. 19610618 198903 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd  
NIP. 19590326 198503 2001



## HALAMAN PENGESAHAN

**Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Program  
Studi Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang**

Judul : Pembuatan Abon dari Ikan Nila  
Nama : Tri Suci Amellia  
BP/ NIM : 2011 / 1105090  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Teknik

Padang, Juli 2015

### Tim Penguji

Nama

Tanda Tangan

1. Rahmi Holinesti, STP, M.Si

(Ketua)

1.

2. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

(Anggota)

2.

3. Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

(Anggota)

3.





DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS TEKNIK  
**JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**  
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171  
Telp. (0751) 7051186 FT: (0751) 7055644, 445118 Fax  
7055644  
E-mail : kkft\_unp@fyahoo.co.id



Certified Management System  
DIN EN ISO 9001:2000  
Cert.No. 01.100 086042

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Tri Suci Amellia  
NIM/TM : 1105090/2011  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Teknik

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir dengan judul :

### **Pembuatan Abon Dari Ikan Nila**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila suatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,  
Ketua Jurusan KK FT UNP

Dra. Ernawati, M.Pd  
NIP. 19610618 198903 2002

Saya yang menyatakan,



Tri Suci Amellia  
NIM.1105090

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk membuat Abon dari Ikan Nila untuk menentukan kualitas dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 4 kali percobaan penggunaan ikan nila dalam pembuatan abon yang dilaksanakan pada bulan Mei 2015 dan berlokasi di Worksop Tata Boga. Panelisnya adalah mahasiswa S1 dan D3 Tata Boga yang berjumlah sebanyak 30 orang yang telah lulus mata kuliah Pengawetan Makanan dan Teknologi Pangan. Hasil uji organoleptik penelitian pada kualitas warna kecokelatan abon dari ikan nila adalah dengan persentase tertinggi (94%). Hasil uji organoleptik penelitian pada kualitas beraroma harum abon dari ikan nila adalah dengan persentase tertinggi (90%). Hasil uji organoleptik penelitian pada kualitas tekstur berserat halus abon dari ikan nila adalah dengan persentase tertinggi (86%). Hasil uji organoleptik penelitian pada kualitas rasa gurih abon dari ikan nila adalah dengan persentase tertinggi (94%).

**Kata Kunci: Abon, Ikan Nila, Kualitas.**

## KATA PENGANTAR



Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Pembuatan Abon Dari Ikan Nila”** ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang penulis miliki, mulai dari kemampuan waktu dan tenaga, namun berkat kesungguhan serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka proyek akhir ini dapat penulis selesaikan.

Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih tak terhingga kepada:

1. Bapak Drs. Syahril, ST, M.SEC, Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang
3. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd dan Ibu Dra. Sofnitati selaku pembimbing akademik dan Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang,
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si dan Ibu Dra. Hj. Ruaida, M.Pd selaku dosen pembimbing proyek akhir.

5. Ibu Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si dan Ibu Wiwik Gusnita S.Pd, M.Si selaku dosen penguji Proyek Akhir.
6. Dosen Staf Pengajar Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
7. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang
8. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.
9. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 2011 Tata Boga dan seluruh rekan-rekan angkatan S1 2011 Tata Boga dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Dalam penulisan Laporan Proyek Akhir ini penulis berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tentu tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis di masa yang akan datang.

Akhir kata semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, Juli 2015

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	4
C. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Abon.....	5
B. Ikan Nila.....	7
C. Resep Abon Daging Sapi .....	11
D. Bahan-Bahan Pembuatan Abon Ikan Nila .....	12
E. Alat-Alat Dalam Pembuatan Abon Ikan Nila .....	19
F. Kualitas Abon Ikan Nila.....	24
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	26
B. Tempat Penelitian Dan Waktu .....	26
C. Persiapan Bahan .....	26
D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Abon Ikan Nila .....	29
E. Proses Pengolahan Abon Ikan Nila.....	30



F. Jenis Data Dan Sumber Data .....	31
G. Tahap Penelitian.....	32
H. Uji Organoleptik.....	34
I. Analisis Data .....	34
J. Pembuatan Abon Ikan Nila .....	35
<b>BAB IV TEMUAN</b>	
A. Deskripsi Data.....	36
B. Pembahasan.....	42
C. Analisis Harga.....	45
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	47
B. Saran.....	48
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>49</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>51</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi Zat Gizi Ikan Nila per 100 gr.....	10
2. Resep Dasar Abon Daging Sapi.....	11
3. Peralatan Dalam Pembuatan Abon Ikan Nila.....	29
4. Resep Abon Ikan Nila .....	30
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kecokelatan) Abon Dari Ikan Nila.....	36
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beraroma Harum) Abon Dari Ikan Nila.....	38
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Berserat Halus) Abon Dari Ikan Nila.....	39
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) Abon Dari Ikan Nila.....	41
9. Anggaran Biaya Pembuatan Abon Dari Ikan Nila.....	46



## DAFTAR GAMBAR

7

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Abon Daging Sapi .....	9
2. Ikan Nila.....	11
3. Bagan Proses Pembuatan Abon Ikan Nila .....	40
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kecokelatan) Abon Dari Ikan Nila.....	43
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beraroma Harum) Abon Dari Ikan Nila .....	45
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Berserat Halus) Abon Dari Ikan Nila .....	47
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) Abon Dari Ikan Nila.....	49
8. Bahan-bahan Dalam Pembuatan Abon Dari Ikan Nila .....	61
9. Alat-alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Abon Dari Ikan Nila .....	65
10. Proses Pembuatan Abon Dari Ikan Nila .....	68
11. Hasil Abon Daging Sapi Dan Abon Ikan Nila .....	69
12. Suasana Uji Organoleptik .....	70

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian .....	51



## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia memiliki potensi sumber daya perikanan yang sangat besar baik dari segi kuantitas maupun keanekaragamannya. Ikan memiliki dua macam jenis yaitu ikan air laut dan ikan air tawar. Ciptanto (2010:3) mengemukakan “ Indonesia mempunyai laut seluas 5,8 juta kilometer persegi, dengan pantai sepanjang 81.000 Km dengan diversitas ikan yang sangat tinggi”. Indonesia mempunyai multipotensi, termasuk potensi dalam bidang perikanan. Produksi ikan Indonesia diperoleh dari penangkapan ikan laut maupun perairan umum air tawar. Selain itu ikan juga diperoleh dari budidaya ikan dilaut, tambak atau air payau, dan budidaya air tawar.

Ikan air tawar salah satunya adalah ikan nila. Menurut Kordi (2010:178) “ikan nila atau mujair adalah ikan air tawar introduksi. Nila dimasukkan ke Indonesia tahun 1969, di datangkan secara resmi oleh Balai Penelitian Perikanan Air Tawar (BPPTAT) dari Taiwan”. Ikan nila disukai konsumen secara luas karena dagingnya sangat gurih dan durinya mudah dilepaskan.

Semakin meningkatnya jumlah penduduk maka semakin banyak pula kebutuhan akan pangan. Pangan merupakan salah satu kebutuhan utama manusia. Pangan juga sebagai sumber energi bagi manusia dalam menjalankan segala aktifitas guna meningkatkan kualitas, kecerdasan dan kesejahteraan. Sejalan dengan perubahan tuntutan masyarakat dibidang makanan yang

dipengaruhi oleh peningkatan pendapatan, perkembangan teknologi adanya arus globalisasi disaat sekarang ini, pemerintah terus menghimbau dan membantu mendorong usaha masyarakat agar dapat mengembangkan penganan atau mengadakan suatu program penganekaragaman penganan.

Ikan adalah salah satu jenis bahan pangan yang kaya akan protein. Nilai gizi ikan sangatlah baik karena mempunyai nilai cerna dan biologis yang lebih tinggi dibandingkan dengan daging hewan lain. Menurut Ciptanto (2010:1) “Manusia membutuhkan karbohidrat, lemak, vitamin, mineral, dan protein untuk kelangsungan hidup”. Protein dari ikan memiliki kedudukan penting di samping protein dari hewan darat.

Agustini (2006:2) mengemukakan bahwa:

“ikan mengandung gizi tinggi, merupakan sumber protein hewani yang baik dan rendah kolesterol sehingga membuat ikan sebagai bahan makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi. Konsumsi ikan dapat bermanfaat untuk mencegah penyakit *arteriosklerosis* karena ikan mengandung asam lemak tak jenuh *omega-3* dan *taurin* dalam jumlah tinggi”.

Ikan memiliki kadar lemak yang rendah dan sangat bermanfaat bagi tubuh manusia dan sangat baik untuk kesehatan karena kaya akan protein dan nilai gizi yang terkandung di dalam ikan. Ikan nila banyak terdapat di Indonesia ikan ini biasanya diolah untuk lauk pauk dan dijadikan beberapa jenis olahan makanan yang lezat khususnya baik rumah tangga dan industri jenis olahannya seperti digoreng, ikan nila kuah pedas, ikan asam manis dan jenis olahan lainnya.



Pada umumnya pengolahan ikan memiliki masa simpan yang singkat karena mudah rusak (*perishable*). Usaha memperpanjang umur simpan untuk meningkatkan cita rasa dapat dilakukan dengan pengolahan bahan pangan tersebut. Jenis bahan pangan dapat dibuat berbagai macam bentuk produk dengan cita rasa yang berbeda. Salah satu jenis olahan tersebut adalah abon.

Menurut Fachruddin (1997:9) “Abon merupakan jenis lauk pauk kering berbentuk khas dengan bahan baku berupa daging atau ikan”. Abon adalah olahan dengan menggunakan daging atau ikan yang dimasak dengan penambahan bumbu-bumbu dan santan dengan api kecil hingga kering. Abon banyak disukai oleh anak-anak maupun orang dewasa karena memiliki komposisi gizi yang cukup baik dan dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan atau sebagai lauk pauk. Abon adalah salah satu bentuk produk olahan kering sudah dikenal masyarakat luas karena harganya cukup terjangkau dan rasanya lezat.

Menurut Fachruddin (1997:10) “Abon memiliki umur simpan yang relatif lama karena berbentuk kering, dengan cara pengolahan yang baik, abon dapat disimpan berbulan-bulan tanpa mengalami banyak penurunan mutu”. Maka dari pada itu olahan abon ikan nila dapat tahan lama, memiliki rasa yang tidak berubah dan memiliki kandungan gizi yang baik.

Berdasarkan hal di atas, maka penulis tertarik untuk meneliti tentang pembuatan abon ikan nila yang meliputi bentuk, warna, rasa, aroma dan tekstur. Oleh karena itu penelitian ini diberi judul: **“Pembuatan Abon dari Ikan Nila”**

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan yang dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah:

1. Mendeskripsikan kualitas abon ikan nila dari segi warna.
2. Mendeskripsikan kualitas abon ikan nila dari segi aroma.
3. Mendeskripsikan kualitas abon ikan nila dari segi tekstur.
4. Mendeskripsikan kualitas abon ikan nila dari segi rasa.

## **C. Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan dari panelis ini adalah:

1. Sebagai referensi bagi mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan abon, khususnya bagi program studi D3 Tata Boga dan instansi terkait dalam bidang keTata Bogaan.
2. Penganekaragaman makanan dari olahan ikan nila.
3. Mengolah ikan nila agar dapat tahan lama.
4. Menambah pengetahuan bagi penulis pada penelitian eksperimen.
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORI**

#### **A. Abon**

Abon merupakan salah satu jenis makanan awetan yang berasal dari daging (sapi, kerbau, kambing dan ikan laut) yang disuwir-suwir dengan berbentuk serabut atau dipisahkan dari seratnya. Pada saat ini umumnya komoditas petani memiliki masa simpan yang singkat karena mudah rusak (*perishable*). Usaha memperpanjang umur simpan meningkatkan cita rasa dapat dilakukan dengan pengolahan bahan pangan tersebut. Dengan pengolahan, satu jenis bahan pangan dapat dibuat berbagai macam bentuk produk dengan cita rasa yang berbeda salah satu hasil olahan tersebut adalah abon.

Fachruddin (1997:9) mendefinisikan bahwa, ” Abon merupakan jenis lauk pauk kering berbentuk khas dengan bahan baku berupa daging atau ikan”. Pengolahan abon dilakukan dengan cara direbus, dicabik-cabik, dibumbui, dimasak dan dipres. Abon banyak disukai dari anak-anak hingga orang dewasa. Jenis abon yang banyak dipasarkan seperti abon sapi, ikan, kambing dan lain-lain.

Menurut Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian (1982) dalam Ela Lilhanan (2013:6) “Hasil olahan daging berbentuk gumpalan serat daging yang halus dan kering dan dibuat melalui proses penggorengan dan penambahan bumbu-bumbu”. Abon memiliki rasa yang lezat dan memiliki masa simpan yang relatif lama.



Rini (2011:7) mendefinisikan bahwa, "Abon adalah lauk pauk yang berbentuk serabut yang menggumpal dan kering". Abon merupakan salah satu jenis makanan tradisional yang terbuat dari daging sapi sebagaimana terbuat dari produk daging lainnya. Abon juga mengandung kadar gizi yang tinggi dan abon dapat dipakai sebagai sumber protein dan mineral.

Haryanto (1998:28) berpendapat bahwa, "abon memiliki kandungan protein mencapai 20%, lemak dan karbohidrat mencapai 20% sedangkan kadar airnya kurang dari 10%". Dan menurut Fachruddin (1997:9) "Abon umumnya memiliki komposisi gizi yang cukup baik dan dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan atau sebagai lauk pauk". Selain itu abon juga merupakan bahan makanan yang sudah dikenal luas oleh masyarakat Indonesia karena abon mempunyai rasa yang khas dan mudah diterima oleh konsumen dengan warna kecoklatan atau pun kehitaman.

Pembuatan abon biasanya menggunakan bahan baku hewani seperti daging sapi, kerbau, kambing dan ikan. Bahan baku nabati biasanya berupa sayur-sayuran, kacang-kacangan dan lain-lainnya yang dapat diolah menjadi abon. Keunggulan dari abon adalah sebagai makanan yang tahan lama karena merupakan bahan makanan olahan. Karena harga dan ketahanannya tersebut saya terpikir untuk mencoba membuat abon dari bahan dasar ikan.

Cara pembuatan abon juga cukup mudah sehingga dapat dikerjakan oleh anggota keluarga sebagai industri rumah tangga (*home industry*). Teknologi dan peralatan yang digunakan juga sederhana dan relatif tidak memerlukan investasi modal yang besar. Menurut Fachruddin (1997:10)

”Upaya pengembangan industri abon tidak begitu sulit didapat di setiap daerah”. Pemilihan bahan baku dapat didasarkan atas ketersediaan jenis bahan baku yang terdapat di daerah tersebut dan kemudahan memperolehnya. Umur simpan abon lebih kurang selama 6 bulan dengan kualitas yang baik dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa

Menurut beberapa pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa abon merupakan jenis makanan ringan dan lauk pauk dengan penambahan bumbu dan santan sehingga dapat memperoleh jenis makanan yang sehat dan banyak disukai semua orang dan jenis makanan tersebut dapat bertahan dengan lama dan harganya dapat dijangkau oleh masyarakat dengan cita rasa yang lezat.



Gambar. 1 Abon daging sapi  
(Anonim, 2015)

## **B. Ikan Nila**

Ikan terdiri dari ikan air tawar dan air laut, keduanya adalah sumber protein yang sangat penting bagi pertumbuhan tubuh. Menurut Ciptanto (2010:2),”ikan mengandung protein asam amino esensial sempurna dan daging ikan kaya akan Omega 3, EPA dan DHA yang sangat bermanfaat untuk kecerdasan otak”. Ikan mengandung 18% protein yang terdiri dari asam amino esensial yang tidak rusak pada waktu dimasak. Kandungan lemaknya 1-

20% lemak yang mudah dicerna dan bisa langsung digunakan oleh jaringan tubuh.

Kandungan lemaknya sebagian besar adalah asam lemak tak jenuh yang dibutuhkan pada masa pertumbuhan dan mampu menurunkan kolesterol yang ada dalam darah. Lemak merupakan salah unsur yang sangat besar pada ikan. Usur lainnya adalah protein, vitamin, dan mineral. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ikan mengandung protein yang berkualitas tinggi.

Menurut Hamid (2010:17) ada beberapa keunggulan ikan antara lain :

- a. Ikan memiliki kandungan gizi yang memiliki kolesterol tinggi. Kandungan lemak pada sebagian jenis ikan dibawah 5% dan lemak ini sebagian besar bukan lemak jenuh (*unsaturated*). Semua jenis ikan cocok untuk menu kolesterol rendah.
- b. Ikan mudah dicerna, ikan sangat baik dikonsumsi bagi mereka yang memiliki gangguan pencernaan.
- c. Ikan kaya fosfor. Fosfor merupakan bagian penting bagi semua sel dan tenaga metabolisme.
- d. Ikan kaya zat besi, zat besi merupakan bahan yang dibutuhkan *hemoglobin* dalam darah.
- e. Ikan kaya *iodine* merupakan bagian penting dari *thyroxin* yaitu *hormone* yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perkembangan fisik serta mental.
- f. Ikan mudah diolah, waktu untuk memasak ikan yang sangat singkat sehingga bahan gizi penting yang dibutuhkan oleh tubuh tidak hilang.

Ikan nila merupakan jenis ikan air tawar yang sangat populer dibudidayakan di Indonesia. Ikan nila yang berasal dari sungai nil ini dibudidayakan di berbagai negara di dunia. Ikan nila memiliki varietas-varietas unggul, antara lain nila hitam, nila merah, nila gift, nila get, nila nirwana, dan lain-lain. Habitat ikan nila adalah perairan tawar, seperti sungai, danau waduk, dan rawa-rawa, tetapi karena toleransinya yang luas terhadap salinitas (*euryhaline*), dapat pula hidup dengan baik di air payau dan laut.



Ciri-ciri ikan nila menurut Fatimah (2010:7) “ciri-ciri ikan nila adalah badan memanjang, bentuk tubuh pipih, sisik besar dan kasar, kepala relatif kecil, garis *inecalateralis* terputus dan terbagi dua (bagian atas dan bawah), serta memiliki 5 buah sirip”. Ikan nila yang berkualitas baik adalah ikan nila yang masih segar , sehat yaitu bebas dari penyakit, dan matanya tidak merah.



Gambar 2. Ikan Nila  
(Adearisandi 2015)

Umumnya ikan nila disukai konsumen secara luas karena rasanya yang gurih dan durinya mudah dilepaskan dari dagingnya . Ikan nila bisa beradaptasi dan hidup didaerah tropis maupun subtropis. Ikan nila biasanya di olah untuk dijadikan pelengkap lauk pauk. Namun saat ini olahan ikan banyak divariasikan agar bisa bertahan lama salah satu olahan tersebut adalah abon. Abon banyak disukai oleh siapa saja karena rasanya yang lezat dan memiliki kandungan gizi dengan abon ikan nila tersebut tentu kita akan lebih sehat dan tetap mengkonsumsinya dalam jumlah banyak karena makanan ini baik untuk kesehatan. Ikan nila memiliki kandungan nila gizi yang tertera pada tabel 1:

**Tabel. 1**  
**Komposisi Zat Gizi Ikan Nila per 100 gr**

<b>Zat Gizi</b>	<b>Jumlah</b>
Kalori	89 kal
Protein	18,70 gr
Lemak	1,00 mg
Kalsium	96,00 mg
Fosfor	209 mg
Zat Besi	1,50 mcg
Vitamin A	20 mcg
Vitamin B1	0,03 mcg

Sumber : Daftar Komposisi Bahan Makanan

Ikan merupakan sumber yang kaya akan kandungan gizi, menurut Hamid (2010:20) “ jenis lemak di dalam ikan (asam linoleat) setelah melalui proses metabolisme dalam tubuh manusia akan menghasilkan asam lemak yang kemudian dikenal dengan nama omega 3”. Manfaat ikan bagi kesehatan sampai saat ini adalah karena omega yang terdapat pada ikan mampu mencegah penyakit jantung dan penyakit degeneratif lainnya.

Karakteristik yang unik menyebabkan omega 3 mampu mencegah dan mengurangi penumpukkan kolesterol dan melekatnya bintik-bintik darah pada dinding pembuluh darah yang merupakan penyebab utama terjadinya serangan jantung dan stroke yang mematikan. Bentuk-bentuk olahan ikan pada saat ini banyak dijadikan sebagai lauk pauk sehari-hari, baik di rumah, restoran maupun ditempat yang lainnya. Olahan ikan banyak dijadikan gorengan, gulai maupun jenis olahan yang lainnya.

### C. Resep Standar Abon Daging Sapi

Resep standar yang digunakan dalam pembuatan abon daging sapi diambil dari buku mata kuliah pengawetan makanan Yusuf, dkk (2009:11)

**Tabel.2**  
**Resep Standar Abon Daging Sapi**

<b>Bahan</b>	<b>Jumlah</b>
Daging sapi	500 gram
Santan kental	500 ml / 2 gelas
Bawang merah	50 gram
Bawang putih	20 gram
Gula merah/ aren	85 gram
Ketumbar	10 gram
Jintan	10 gram
Asam jawa	5 gram
Lengkuas	10 gram
Kemiri	10 gram
Daun salam	3 lembar
Sereh	1 batang
Garam	20 gram
Minyak goreng	1 sendok makan
Jahe	10 gram

Sumber : Yusuf, dkk (2009:11)

Proses pembuatan abon daging sapi adalah sebagai berikut :

1. Bahan- bahan ditimbang sesuai dengan takaran
2. Daging yang sudah dicuci bersih direbus dalam panci bertangkai beserta sereh, daun salam, garam lalu rebus sampai empuk, angkat lalu suir-suir, kemudian dihaluskan dengan blender setelah itu dimemarkan dengan batu giling.
3. Kemudian bumbu-bumbu seperti ketumbar, jintan, lengkuas, bawang merah, bawang putih, kemiri, sisihkan
4. Masak santan bersama bumbu-bumbu yang dihaluskan dalam *frying pan* serta daun salam, gula merah, sereh yang dimemarkan dan garam sampai kental dan berminyak, lalu masukan daging yang telah dimemarkan aduk sampai rata dengan api kecil hingga kering berwarna kecokltan, lalu angkat.
5. Setelah itu keringkan abon diatas kertas roti atau tisu. Setelah dingin dikemas dalam plastik kedap udara dan diberi label.



#### **D. Bahan-bahan Pembuatan Abon Ikan Nila**

Beberapa bahan tambahan dalam pembuatan abon yang sering digunakan untuk pembuatan abon adalah santan kelapa, rempah-rempah (bumbu), gula, garam, dan minyak goreng.

##### **1. Ikan nila**

Ikan nila merupakan jenis ikan air tawar yang sangat populer dibudidayakan di Indonesia. Ikan nila memiliki varietas-varietas unggul, antara lain nila hitam, nila merah, nila gift, nila get, nila nirwana, dan lain-lain. Fungsi ikan nila dalam pembuatan abon ini adalah sebagai bahan utama. Ikan yang baik dalam pembuatan abon dari ikan nila adalah Ikan nila yang masih segar dan tidak busuk dan warna matanya tidak kemerahan.

##### **2. Santan kelapa**

Santan kelapa merupakan cairan putih kental hasil ekstraksi dari kelapa yang dihasilkan dari kelapa yang diparut kemudian diperas bersama air. Santan mempunyai rasa lemak dan digunakan sebagai perasa yang menyedapkan masakan menjadi gurih. Hasil perasan santan yang baik adalah berwarna putih bersih dan tidak berbau.

Penambahan santan dapat menambah cita rasa dan nilai gizi produk yang dihasilkan. Fungsi santan dalam pembuatan abon adalah untuk memberi rasa gurih karena kandungan lemaknya yang cukup tinggi. Menurut Fachruddin (1997:13), "Abon yang dimasak dengan santan kelapa lebih disukai konsumen dari pada abon yang diolah tanpa

penambahan santan”. Walaupun penggunaan santan dalam pembuatan abon bukan merupakan keharusan, namun sebaiknya digunakan untuk menambah cita rasa abon yang dihasilkan.

### 3. Rempah-rempah

Rempah-rempah (bumbu) yang ditambahkan pada pembuatan abon bertujuan memberikan aroma dan rasa yang dapat membangkitkan selera makan.

Rempah-rempah (bumbu) yang digunakan dalam pembuatan abon ikan nila, sebagai berikut:

#### a. Bawang merah

Bawang merah merupakan jenis bawang yang paling banyak pemakaiannya. Karena kuantitas pemakaian umbi bawang merah ini sangat besar maka tanaman bawang merah banyak diusahakan di seluruh Indonesia. Menurut Book Pangan (2006:2) yaitu:

“Bawang merah mempunyai daun agak bulat, lurus memanjang, berlubang pada bagian tengahnya seperti pipa dan memiliki umbi yang tersusun atas lapisan-lapisan pelepah daun yang bervariasi bentuk, ukuran dan warnanya untuk masing-masing varietasnya”.

Fungsi bawang merah dalam pembuatan abon ikan nila sebagai bumbu penyedap dalam masakan salah satunya memberi rasa dan aroma, serta sebagai bahan pengawet terhadap makanan yang dihasilkan.

b. Bawang putih

Tanaman bawang putih merupakan tanaman semusim berbentuk rumput dengan tunas-tunas batang berubah bentuk menjadi umbi kecil atau umbi lapis. Umbi pada bawang putih merupakan batang semu yang berfungsi sebagai tempat penyimpanan makanan cadangan dan berada di atas tanah. Menurut Book Pangan (2006:4) “bawang putih merupakan tanaman yang tumbuh tegak dengan tinggi dapat mencapai 30-60 cm dan membentuk rumpun”.

Tanaman bawang putih diduga berasal dari Cina, kemudian menyebar ke daerah Laut Tengah, dan beberapa di dunia. Umbi dari tanaman bawang putih merupakan bahan utama untuk bumbu masakan. Bawang putih yang baik adalah bawang yang masih segar dan tidak busuk. Fungsi bawang putih dalam pembuatan abon ikan nila adalah untuk penambah rasa dan aroma dari abon.

c. Lengkuas

Lengkuas merupakan tumbuhan yang berumur panjang, tinggi sekitar 1-2 meter, bahkan dapat mencapai 3,5 meter. Pamungkas dkk (2010) “lengkuas ada 2 macam, yaitu lengkuas merah dan putih. Lengkuas putih banyak digunakan sebagai rempah dapur, sedangkan yang banyak digunakan sebagai obat adalah lengkuas merah”.

Fungsi dari lengkuas dalam pembuatan abon adalah untuk penambah rasa dan aroma dari pembuatan abon ikan nila. Lengkuas yang baik adalah lengkuas yang masih segar dan tidak layu.



d. Ketumbar

Tanaman ini (*Coriandrum sativum* ) jika ditanam untuk diambil daunnya dikenal sebagai *silantro* atau *parsley cina*, tapi jika ditanam untuk menghasilkan biji bumbu maka disebut ketumbar. Tanaman multiguna ini telah dibudayakan selama lebih dari 3000 tahun baik untuk diambil daunnya, maupun biji kering nya untuk digunakan sebagai penyedap.

Daunnya sering dikonsumsi segar atau dimasak dalam salad dan sop bahkan akarnya juga dimakan khususnya pada negara Cina dan Thailand. Dan daun tanaman ini sangat penting juga dalam masakan india dan meksiko sebagai pemberi aroma yang khas. Namun antara akar dan daunnya maka biji ketumbarlah yang banyak dipergunakan, karena mengandung minyak *atsiri* yang harum, sehingga biji ketumbar yang banyak dipergunakan dalam masakan sebagai pemberi rasa dan aroma terhadap makanan yang dihasilkan.

e. Kemiri

Kemiri berasal dari daerah kepulauan maluku, buah kemiri dimanfaatkan sebagai bumbu masak,minyaknya berkualitas cukup tinggi dan mempunyai nilai ekonomi yang tinggi. Menurut Departemen Pertanian (2006:6) “biji kemiri tergolong buah batu karena kulit keras menyerupai tempurung dengan permukaan luar yang kasar dan lekuk. Biji kemiri memiliki bentuk bulat atau limas, agak gepeng, dimana salah satu ujungnya meruncing”.

Kemiri termasuk bumbu dapur yang banyak dicari karena manfaat bagi kehidupan selain untuk pelezat makanan. Kemiri juga berfungsi dalam pembuatan abon ikan nila. Kemiri yang berkualitas baik adalah kemiri yang masih bagus dan berwarna putih.

f. Sereh

Serai atau sereh (*Andropogon nardus*) adalah tumbuhan anggota suku rumput-rumputan yang dimanfaatkan sebagai bumbu dapur untuk mengharumkan makanan. Tanaman sereh dapat berfungsi untuk mencegah erosi tanah yang disebabkan oleh air hujan. Sereh yang berkualitas baik atau yang digunakan dalam pembuatan abon adalah sereh yang masih segar dan tidak layu.

g. Jintan

Jintan merupakan tumbuhan menjalar yang bijinya dapat digunakan untuk rempah dan obat-obatan. Biji tanaman ini sering digunakan sebagai bumbu dapur masakan. Menurut Nurani (2010:12) “jintan terbagi atas 2 jenis yaitu jintan hitam dan jintan putih”. Jintan hitam adalah rempah-rempah yang dapat pula digunakan sebagai tanaman obat untuk mengobati berbagai macam penyakit. Jintan putih umumnya digunakan sebagai bumbu dapur pada sejumlah masakan Indonesia terutama dari Sumatera, Bali dan Sulawesi. Aroma yang kuat dan memberi efek pedas. Penggunaan jintan putih yang paling dikenal adalah sebagai bahan campuran kari. Jintan yang digunakan untuk pembuatan abon ikan nila adalah jintan putih untuk menambah aroma.

h. Daun salam

Daun salam banyak ditemukan didaerah pegunungan dan hutan, walaupun sebenarnya relatif mudah ditanam dipekarangan rumah atau kebun. Daun salam juga memiliki khasiat yang dapat dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari seperti asam urat, kolesterol tinggi, melancarkan peredaran darah, radang lambung, diare, dan lain-lain. Daun salam dapat digunakan daun yang segar maupun kering. Di dalam penelitian ini penulis menggunakan daun salam yang segar.

i. Asam jawa

Asam jawa adalah tanaman yang berbuah sepanjang tahun, diperbanyak dengan biji vegetatif. Buahnya dapat dibuat sirup, kembang gula, bumbu masak, manisan atau ramuan obat. sejenis buah yang masam rasanya, biasa digunakan sebagai bumbu dalam masakan. Asam jawa berfungsi untuk penambahan rasa dan aroma dalam pembuatan abon dari ikan nila. Asam yang berkualitas baik adalah asam jawa yang masih segar dan tidak membusuk.

j. Jahe

Jahe merupakan tanaman obat berupa tumbuhan rumpun berbatang semu. Jahe berasal dari Asia Pasifik yang tersebar dari India sampai Cina. Jahe termasuk dalam suku temu-temuan lainnya seperti temu lawak, temu hitam, kunyit, kencur dan lengkuas.

Jahe dibedakan menjadi 3 jenis yaitu, jahe putih atau kuning atau disebut dengan jahe gajah atau jahe badak, jahe putih atau kuning

kecil disebut dengan jahe sunti atau jahe emprit, dan jahe merah. Jahe yang digunakan dalam pembuatan abon nila adalah jahe putih atau kuning yang masih segar dan tidak layu.

#### 4. Gula aren

Gula dikenal masyarakat sebagai bahan pemanis dan bahan pengawet makanan, meskipun rasa manis adalah ciri gula yang paling banyak dikenal, penggunaan yang luas dalam industri pangan juga tergantung pada sifat- sifat lainnya. Bagaimana pun juga rasa manis selalu ada pada produk yang mengandung gula dan akan mempunyai pengaruh yang berarti pada penerimaan dari produk tersebut.

Moeliono (1991: 377) menjelaskan bahwa “ gula merupakan bahan pemanis biasanya berbentuk kristal( butiran-butiran kecil) yang dibuat dari air tebu, aren atau nyiur. Fungsi gula sebagai bahan pemanis dan bahan pengawet juga berfungsi untuk menambah cita rasa dan memperbaiki tekstur produk yang dihasilkan. Gula merah adalah bahan yang digunakan dalam pembuatan abon untuk memperkuat warna dan rasa dari abon ikan nila.

#### 5. Garam

Garam merupakan bahan tambahan yang hampir selalu digunakan untuk membuat suatu masakan. Menurut Ais Lestari K.W dkk, ( 2002:6) “ garam dapur atau Natrium Chlorida (NaCL) adalah produk kimia yang dipergunakan untuk keperluan industri dan juga untuk keperluan konsumsi masyarakat”. Rasa asin yang ditimbulkan oleh garam dapur berfungsi

sebagai penguat rasa yang lainnya. Garam dapat berfungsi sebagai penegas rasa yang lainnya.

#### 6. Minyak goreng

Fungsi minyak goreng dalam pembuatan abon adalah sebagai penghantar panas, penambah rasa gurih, dan penambahan nilai gizi, khususnya kalori dari bahan pangan. Minyak yang dipakai untuk menumis tidak banyak hanya 3 sendok makan. Minyak dalam pembuatan abon ikan nila harus benar-benar berkualitas baik dan memiliki titik asap yang tinggi. Titik asap adalah suhu pemanasan minyak sampai terbentuk akrolein yang dapat menimbulkan rasa gatal pada tenggorokan.

### **E. Alat-alat Dalam Pembuatan Abon Ikan Nila**

Peralatan yang berasal dari kata alat, pemakaian peralatan tepat dan sesuai dengan fungsinya juga akan mempengaruhi efisiensi kerja. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan abon ikan nila ini dikelompokkan menjadi tiga yaitu: alat persiapan, alat pengolahan, dan alat penyajian.

#### 1. Alat persiapan

##### a. Timbangan

Pengertian timbangan menurut Subardjo (2007:66) mengungkapkan bahwa “Alat yang digunakan untuk mengukur atau menimbang bahan-bahan atau adonan”. Timbangan yang digunakan dalam pembuatan abon ikan nila adalah timbangan rumah tangga yang mempunyai kapasitas 2 kg.



b. Gelas ukur

Gelas ukur yang digunakan gelas ukur 500cc. Gelas ukur yang digunakan berbahan plastik. Manfaat dari gelas ukur ini adalah untuk mengukur bahan abon ikan nila yang berupa cairan.

2. Sendok makan

Elida (2012:46) mengemukakan bahwa, “Sendok makan adalah alat yang memiliki cekungan berbentuk *oval* atau bulat lonjong disatukan ujung dan ganggang diujung lainnya”. Sendok digunakan untuk mengambil bahan-bahan yang diperlukan. Sendok yang digunakan dalam pembuatan abon ikan nila adalah sendok berbahan *stainless steel*.

3. Piring *email*

Piring email adalah piring yang terbuat dari bahan kaleng yang dilapisi bahan *email*. Fungsi piring *email* didalam pembuatan abon ikan nila adalah untuk meletakkan bahan-bahan yang sudah ditimbangan.

4. Talenan

Ada beberapa jenis macam jenis talenan yaitu talenan berbahan plastik dan berbahan dari kayu. Talenan yang digunakan dalam pembuatan abon ikan nila adalah talenan yang berbahan plastik tujuan penggunaan talenan ini untuk mengalas atau untuk pemotongan bahan-bahan yang akan digunakan.

5. Pisau

Pisau berfungsi untuk mengupas atau memotong bahan yang akan digunakan dalam pembuatan abon. Pisau yang digunakan berbahan

*stainless steel*. Dalam pembuatan abon pisau berfungsi untuk mengupas kulit dari bumbu seperti bawang merah, bawang putih dan bahan lainnya.

#### 6. Lap kerja dan lap kering

Lap kerja maupun lap kering berbentuk segi empat dengan motif kotak-kotak dan bahanya kain yang menyerap air. Lap kerja digunakan untuk membersihkan kotoran yang menempel pada meja kerja, maupun pada kompor. Sedangkan lap kering digunakan untuk membersihkan alat-alat yang digunakan pada proses pembuatan abon ikan nila. Ukuran dari lap kerja yang digunakan adalah 40 cm x 40 cm.

#### 7. Alat pengolahan

##### a. Waskom *stainless steel*

Pengerti waskom atau mangkok menurut Subardjo (2007:66) “Tempat bahan-bahan yang digunakan sebagai adonan”. Waskom dipergunakan untuk wadah dari bunga pepaya yang telah disuir-suir yang sudah direbus. Waskom yang dipergunakan dalam pembuatan abon ikan nila dengan berdiameter 20 cm.

##### b. Panci bertangkai

Elida (2012:97) mengemukakan bahwa, “Panci bertangkai terbuat dari *stainless stell* dengan pegangan kayu. Biasanya digunakan untuk merebus bahan dalam jumlah sedikit”. Kegunaanya untuk merebus daging sapi.

c. Blender

Blender merupakan alat untuk menghaluskan semua bahan atau bumbu yang akan digunakan. Blender dipergunakan dalam pembuatan abon ikan nila adalah untuk menghaluskan bumbu-bumbu dan menghaluskan daging. Blender yang dipergunakan blender yang bermerek miyako.

d. Kompor

Kompor adalah alat pemanas. Kompor terdiri berbagai jenis sesuai dengan bahan bakar yang dipakai. Jenis-jenis kompor adalah kompor gas, kompor minyak, kompor listrik. Fungsi kompor pada pembuatan abon adalah untuk tempat memasang abon ikan nila. Jenis kompor yang digunakan pada pembuatan abon adalah kompor gas. Kompor gas yang digunakan bermerek Rinnai.

e. Tampah

Tampah terbuat dari anyaman bambu yang berbentuk bundar yang berukuran 40 diameter dan digunakan untuk meletakkan abon yang telah dimasak.

f. Kertas roti

Kertas roti dipergunakan untuk mengalas tampah dan meletakkan abon yang sudah masak untuk didinginkan.

g. Sendok kayu

Sendok kayu merupakan salah satu alat untuk mengaduk masakan. Sendok masakan ada yang berbahan *satainless steel* dan

berbahan kayu. Sendok yang digunakan dalam pembuatan abon ikan nila adalah sendok pengaduk yang terbuat dari kayu, biasanya digunakan untuk mengaduk abon ikan nila.

h. *Frying pan*

*Frying pan* digunakan untuk proses pengolahan dari abon ikan nila adalah Teflon anti lengket. Sehingga waktu memasak tidak lengket dan gosong.

i. Tirisan

Tirisan digunakan untuk meniriskan abon yang baru siap diangkat dari wajan, agar minyaknya turun. Setelah itu baru diletakan di tampah. Tirisan yang digunakan berbahan *stainless steel*.

j. Saringan

Saring santan yang digunakan adalah saringan rumah tangga yang berbentuk bulat yang bagian pinggirnya terbuat dari plastik , yang gunanya untuk menyaring santan yang dibutuhkan dalam pembuatan abon.

k. Kukusan

Kukusan berfungsi untuk mengukus ikan nila, kukusan yang digunakan terbuat dari aluminium, ukuran kukusan yang digunakan berdiameter 40 cm.

l. Alat penyajian

Alat penyajian adalah tempat atau wadah yang digunakan untuk menyajikan abon ikan nila pada panelis untuk diteliti. Alat yang

digunakan untuk menyajikan abon ikan nila adalah piring B & B *plate* (*bread and bread plate*) yang ukurannya berdiameter 15 cm.

#### **F. Kualitas Abon Ikan Nila**

Berkualitasnya suatu makanan dapat dilihat dari pengaruh yang ditimbulkan ketika terjadinya rangsangan yang dapat dirasakan oleh indera perasa yang ada dalam tubuh manusia. Kualitas sangat memegang peranan penting dalam pembuatan suatu produk meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Salah satu cara untuk mengetahui kualitas suatu produk adalah dengan melakukan uji organoleptik yang meliputi:

##### **1. Warna**

Warna pada makanan sangat memegang peranan penting dalam penampilan makanan. Selain dari faktor yang ikut menentukan kualitas makanan, warna juga dapat digunakan sebagai indikator kematangan makanan. Menurut Moehyi (1992:94) “Warna makan memegang peranan penting dalam penampilan”. Warna dari abon ikan nila yang diharapkan adalah kecokelatan.

##### **2. Tekstur**

Tekstur merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pilihan konsumen terhadap kualitas suatu produk makanan. Moehyi (1992:95) menjelaskan bahwa “Tekstur makanan juga merupakan komponen yang turut menentukan cita rasa makanan karena sensitivitas indera rasa dipengaruhi oleh konsistensi makanan”. Teksur makanan dilihat dari segi, kerapuhan, kelembaban, kekeringan, kemengkilatan, kekenyalan, berserat



dan sebagainya. Pada umumnya dalam pembuatan abon yang baik teksturnya dari abon ikan nila memiliki yang berserat halus.

### 3. Aroma

Aroma adalah bau harum yang dikeluarkan oleh suatu makanan, yang merupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera makan. Menurut Alwi (2002:66) mengemukakan, “Aroma adalah bau-bauan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan atau akar-akaran yang digunakan sebagai bahan pewangi makanan atau minuman”. Aroma yang diharapkan dari abon adalah harum yang berasal dari bumbu- bumbu yang dihaluskan.

### 4. Rasa

Rasa dapat menentukan kualitas dari makanan, rasa yang tawar seharusnya manis mengakibatkan kurangnya kualitas, sebaliknya rasa gurih dan enak dapat menunjukkan cita rasa dari makanan. Moeyi (1992:95) mengemukakan “Rasa adalah tanggapan indra terhadap rangsangan syaraf (manis, asam, asin, pahit) kepada indera pengecap”. Rasa abon dapat dipengaruhi oleh jumlah bumbu dan rempah yang dipergunakan. Didalam penelitian pada pembuatan abon ini rasa yang diinginkan adalah gurih yang diperoleh dari pemakaian ikan nila.

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian dari hasil uji organoleptik dan analisis data dapat disimpulkan sebagai berikut:

#### **1. Kualitas Warna**

Hasil uji organoleptik dari 4 kali penelitian kualitas warna abon dari ikan nila adalah kecokelatan sebanyak 28 orang panelis dengan persentase tertinggi yaitu 94% pada penelitian ke IV.

#### **2. Kualitas Aroma**

Hasil uji organoleptik dari 4 kali penelitian kualitas aroma abon dari ikan nila adalah beraroma harum sebanyak 27 orang panelis dengan persentase tertinggi yaitu 90% pada penelitian ke IV.

#### **3. Kualitas Tekstur**

Hasil uji organoleptik dari 4 kali penelitian kualitas tekstur abon dari ikan nila adalah berserat halus sebanyak 26 orang panelis dengan persentase tertinggi yaitu 86% pada penelitian ke IV.

#### **4. Kualitas Rasa**

Hasil uji organoleptik dari 4 kali penelitian kualitas rasa abon dari ikan nila adalah gurih sebanyak 28 orang panelis dengan persentase tertinggi yaitu 94% pada penelitian ke IV.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian tentang abon dari ikan nila, maka penulis mempunyai saran yang mungkin bisa bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya sebagai bahan referensi. Adapun saran-sarannya yaitu:

1. Pada kualitas warna sebaiknya menggunakan api yang kecil agar masaknya merata.
2. Pada kualitas tekstur sebaiknya berserat halus karena tekstur pada abon memiliki serat.
3. Pada kualitas aroma sebaiknya beroma harum dari penggunaan bumbu yang berkualitas baik.
4. Pada kualitas rasa sebaiknya rasa yang gurih karena memiliki rasa yang manis dari penggunaan gula aren, rasa asin dari garam dan bumbu yang lainnya.
5. Bagi pembaca yang ingin membuat hasil olahan abon bisa juga dibuat dengan bahan baku hewani dan bahan baku nabati.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aderisandi. 2012. *Ikan Mujair*. <http://aderisandi.wordpress.com/2012/10/31/ikanmujair.html> [diakses 22 april 2015]
- Agustini, T. W, Fahmi, Amelia. 2006. *Modul Divesifikasi Produk Perikanan*. Universitas Diponegoro
- Alwi, H. 2002. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- Anonim□. 2015. *Abon*. <http://id.m.wikipedia.org> [diakses 28 mei 2015]
- Ciptanto, S. 2010. *Top 10 Ikan Air Tawar*. Yogyakarta:Liliy Publisher
- Daulay, A.Z. 2010. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Kecombrang Dan Konsentrasi Dekstrin Terhadap Mutu Minuman Bubuk Instan Sari Buah Nenas*. Skripsi. Medan: Universitas Sumatera Utara
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara
- Direktorat Jenderal Perkebunan Departemen Pertanian.2006. *Budidaya Kemiri*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Ebook Pangan. 2006. *Kliping Informasi Tanaman Obat Indonesia*. <http://ebookpangan.com> [diakses 26 mei 2015]
- Elida. 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang: Universitas Negeri Padang
- Fachruddin, L. 1998. *Membuata Aneka Abon*. Yogyakarta: Kanisius
- Fatimah, D.E. 2010. *Meraup Untung Besar Budidaya Nila*. Yogyakarta: Lyly Publisher
- Hamid, A. 2010. *Jenis-Jenis Ikan Untuk Kesehatan & Kecerdasan Anak*. Yogyakarta: Buku Biru
- Haryanto ,K.A. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia
- Kordi, K. 2010. *Panduan Lengkap Memelihara Ikan Air Tawar dikolam Terpal*. Yogyakarta: Lily Publisher
- .2010. *Buku Pintar Pemeliharaan 14 Ikan Air Tawar Ekonomis di Keramba Jaring Ampung*. Yogyakarta: Lily Publisher