

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil tanaman pangan yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai hasil olahan produk yang inovatif. Umumnya, banyak tanaman pangan yang dapat diolah menjadi sebuah produk yang modern dan inovatif salah satu diantaranya adalah nangka muda (*Artocarpus heterophyllus* Lmk). Nangka muda merupakan salah satu sayuran yang banyak tumbuh di Indonesia dan relatif diolah menjadi sayur lodeh, sayur gudeg dan lain sebagainya.

Nangka muda selain sebagai sayuran juga dapat diolah dan dikembangkan menjadi sebuah produk olahan yang praktis dan tahan lama salah satunya adalah abon. Abon merupakan lauk pauk yang banyak digemari oleh masyarakat, karena praktis dan awet serta dapat dikonsumsi setiap saat. Kebanyakan abon yang beredar di pasar maupun ditoko adalah abon yang terbuat dari olahan daging seperti daging sapi, daging ikan dan daging ayam. Pada umumnya, daging hanya bisa dikonsumsi oleh masyarakat yang menengah ke atas, karena harganya yang relatif mahal dan impor dari luar, selain itu daging juga banyak mengandung kolesterol.

Tabel 1.1 Komposisi Gizi Per 100 gram Nangka Muda

Komponen Gizi	Nangka Muda
Protein (g)	2,0 %
Lemak (g)	0,4 %
Karbohidrat (g)	11,3 %
Air (g)	85,4 %

Sumber: Direktorat gizi, Depkes (2009) dalam Anggorowati (2012)

Abon yang akan dibuat dalam penelitian ini adalah abon dengan berbahan dasar nangka muda karena nangka muda memiliki tekstur yang hampir sama dengan tekstur daging. Nilai gizi yang terkandung pada nangka muda adalah lemak, protein, karbohidrat dan air. Dari Tabel 1.1 dapat diketahui nilai gizi pada protein nangka muda sangat rendah. Kandungan protein nangka muda adalah 2,0% dalam 100 gram nangka muda, sedangkan menurut standar mutu abon kandungan protein pada abon standarnya adalah 15% kandungan protein, sehingga untuk memperbaiki gizi protein pada abon nangka muda ini perlu dilakukan rekayasa proses pada abon nangka muda. Perbaikan gizi ini dilakukan

dengan harapan supaya masyarakat dapat memperbaiki konsumsi pangan dengan mutu gizi yang seimbang.

Protein merupakan salah satu gizi utama yang sangat dibutuhkan oleh tubuh untuk menjalankan fungsi-fungsi tubuh dengan baik. Protein juga tidak diproduksi dari tubuh, tetapi dari makanan yang dikonsumsi setiap hari dan mengandung protein (Anonim, 2015). Menurut Anggorowati (2012) kandungan protein pada abon nangka muda dapat meningkat 24,514% dengan penambahan ragi tempe pada saat fermentasi. Rekayasa yang dilakukan pada pembuatan abon nangka muda dalam penelitian ini adalah dengan cara menambahkan tempe pada saat proses pembuatan abon, hal ini dilakukan supaya kandungan protein pada abon nangka muda dapat mengalami peningkatan.

Tempe merupakan produk olahan yang berbahan dasar dari kedelai yang telah diproses dan diberi bahan tambahan ragi dan difermentasi sehingga membentuk tempe. Dengan penambahan tempe ini diharapkan abon nangka muda dapat memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Maka perlu dilakukan penelitian tentang abon nangka muda ini dengan judul “ Karakteristik Sensoris dan Kimia Pada Abon Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus* Lmk) Dengan Penambahan Tempe”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dapat dirumuskan masalah yaitu:

1. Bagaimana proporsi tempe yang tepat untuk digunakan dalam pembuatan abon nangka muda baik dari segi warna, rasa, aroma, tekstur dan kandungan gizi?
2. Apa jenis tempe yang tepat untuk digunakan tambahan dalam pembuatan abon nangka muda?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui proporsi nangka muda dan jenis tempe yang tepat untuk digunakan dalam pembuatan abon baik dari segi warna, rasa, aroma, tekstur dan kandungan gizi
2. Mengetahui jenis tempe yang tepat untuk digunakan tambahan dalam pembuatan abon nangka muda

1.4 Manfaat

1. Meningkatkan nilai guna dan nilai tambah jual pada komoditas nangka muda serta mengurangi penggunaan daging