

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kebutuhan makan setiap masyarakat selalu mengalami perubahan dari waktu ke waktu. Makanan merupakan kebutuhan pokok utama yang dibutuhkan manusia untuk melangsungkan atau bertahan dalam kehidupannya. Kebutuhan makan setiap manusia tentu memiliki perbedaan tergantung pada kebutuhan setiap individunya.

Pengelolaan atau produksi makanan saat ini hadir dengan berbagai bentuk sehingga dapat mempermudah masyarakat untuk memenuhi kebutuhan pangannya, khususnya bagi masyarakat yang sering melakukan aktivitas di luar rumah, mereka cenderung membutuhkan makanan yang praktis dan mudah untuk disajikan. Pola konsumsi masyarakat dalam mengkonsumsi produk olahan siap santap mendorong inovasi pengolahan bahan pangan. Dalam artikel berita Republika, menurut Direktur Komersial PT. Pos Indonesia, Charles Sitorus mengungkapkan terjadi peningkatan saat proses pengiriman pada pangan olahan (makanan siap saji) sebesar 34 persen dari sebelumnya, hal ini terjadi semenjak masa *pandemic* Covid-19 yang membatasi pergerakan masyarakat, sehingga banyak masyarakat yang melakukan pembelian pangan berbentuk makanan siap saji secara *daring* (Yolandha, 2020).

Banyak cara dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai guna dan daya simpan makanan. Salah satu jenis produk olahan yang banyak digemari oleh segala usia adalah abon. Abon merupakan salah bentuk pengolahan daging yang umumnya berbahan dasar hewani, seperti daging sapi, daging ayam, maupun ikan

yang dikeringkan dan untuk memperkuat rasa dan aroma dasarnya, maka abon ditambahkan berbagai macam bumbu yang terdiri dari gula, merica, garam, dan rempah-rempah lain seperti bawang merah, bawang putih, biji ketumbar, sereh, daun jeruk, daun salam, kunyit dan lengkuas pada proses pembuatannya. (Nur Muflihah, Retno Eka Pramitasari, 2019, hal. 6) Kelebihan abon selain merupakan produk olahan yang tahan lama, abon juga mudah untuk diolah dan tidak membutuhkan modal yang besar, bahan baku mudah di dapatkan dan peralatan yang diperlukan sederhana.

Salah satu upaya dalam pemenuhan kebutuhan serat yaitu mengkonsumsi makanan dengan gizi seimbang, antara lain mengkonsumsi bahan makanan yang berasal dari tanaman. Produk berbahan dasar nabati adalah produk pangan yang berasal dari tanaman dapat berupa akar, batang, daun, bunga, buah dan biji-bijian atau beberapa bagian lain dari tanaman, bahkan dari bagian keseluruhannya. (smail Marzuki, Noverita Sprinse Vinolina, Rahmatia Harahap, Arsi Arsi, Evan Purnama Ramdan, Marulam MT Simarmata, Yogi Nirwanto, Tili Karenina, Astrina Nur Inayah, 2021) Salah satu pengembangan produksi dari bahan dasar nabati yang mulai dikenal masyarakat Indonesia yaitu dengan mengolahnya menjadi abon. Produk berbahan dasar nabati yang dapat diolah menjadi makanan ringan seperti abon terdiri dari beberapa varian nabati.

Salah satu metode klasifikasi sayuran adalah mendefinisikannya berdasarkan dari mana bagian tanaman mereka berasal. Misalnya, bagian seperti sayuran itu dapat diturunkan dari hampir semua bagian dari tanaman: akar, batang, daun-daun, biji dan bahkan bunga. Secara botani, buah-buahan bagian tumbuhan yang mengandung biji. Jika itu berasal dari bunga, maka biasanya buah. Buah paling

banyak sering terlihat menyamar sebagai sayuran termasuk tomat, labu, mentimun, alpukat, okra, terong, zaitun, air chestnut, dan paprika.(Fry et al., 2019, hal. 256)

Harga jual pada bahan abon nabati juga memiliki harga yang lebih murah dari bahan abon yang berasal dari olahan hewani. (Widyastuti, 2013, hal. 3). Salah satu solusi agar masyarakat secara luas dapat menikmati abon yaitu dengan mengganti daging hewani dengan bahan nabati. Hal ini juga bertujuan untuk mengurangi biaya produksi terhadap produk agar abon dapat dikonsumsi oleh seluruh masyarakat.

Berikut merupakan perbandingan harga antara bahan abon hewani dan salah satu jenis bahan abon nabati (gori):

TABEL 1

Perbandingan Harga Daging Ayam, Sapi, dan Gori

No	Keterangan	Harga
1.	Gori	Rp 18.000,-/kg
2.	Daging Sapi	Rp 70.000 – 120.000,-/kg
3.	Daging Ayam	Rp 27.000,-/kg

Sumber: Hasil olahan data (2020)

Berdasarkan data diatas dapat dilihat bahwa harga bahan baku nabati yaitu gori memiliki harga bahan baku yang paling murah dibandingkan dengan bahan daging sapi, ayam dan ikan. Sehingga dengan mengolah gori sebagai bahan dasar pembuatan abon dapat memberikan alternatif bagi seluruh masyarakat yang ingin mengonsumsi produk abon. Namun permasalahan yang dihadapi adalah keberadaan abon nabati yang belum banyak diketahui oleh masyarakat luas. Padahal abon nabati memiliki rasa yang tidak kalah lezatnya dibandingkan abon

daging, harganya pun sangat terjangkau. Di zaman sekarang ini, jumlah masyarakat yang menyadari akan pentingnya makanan yang dikonsumsi terhadap kesehatan semakin meningkat, sehingga banyak orang mengubah pola makan demi menghindari timbulnya berbagai penyakit. Sebagai gantinya, masyarakat memilih makanan dari bahan nabati yang berupa sayuran.

Salah satu bahan dasar nabati yang dikenal oleh masyarakat Indonesia adalah gori atau nangka muda. Pohon nangka sebagai pohon yang kaya akan manfaat pada setiap bagiannya, batangnya yang dapat digunakan sebagai kayu bakar, daunnya sebagai pakan atau makanan hewan ternak, dan buahnya yang dapat dijadikan buah, dan dapat dijadikan sayur, sehingga pohon gori dilambangkan sebagai pohon multi fungsi. (Wijayati, 2019, hal. 4). Gori yang biasanya hadir di pasaran saat ini adalah olahan sayur gori yang biasanya dikenal dengan masakan gudeg (makanan khas Yogyakarta), maupun dimasak gulai (makanan khas Padang). Walaupun makanan tersebut terkenal dengan cita rasanya yang enak, tetapi memiliki jangka waktu penyimpanan hanya satu hingga dua hari. Salah satu bentuk pengembangan yang dapat dilakukan agar keberadaan masakan gori memiliki jangka waktu penyimpanan yang lama adalah dengan mengolahnya menjadi olahan abon. Selain praktis untuk disajikan, abon yang berasal dari bahan gori ini juga mengandung gizi yang cukup baik bagi tubuh.

Gori mengandung energi, protein, karbohidrat, lemak, kalsium, fosfor, dan zat besi. Selain itu, gori juga mengandung vitamin A, vitamin B, dan vitamin C yang baik untuk tubuh (Rahmadyanti, 2018, hal. 1854). Dalam artikel berita CNN Indonesia, dikatakan bahwa gori merupakan jenis buah yang baik dikonsumsi sebagai upaya dalam membunuh penyakit kanker, dan meningkatkan sistem

kekebalan tubuh pada penderita kanker. Gori juga saat ini sangat populer digunakan sebagai pengganti daging karena teksturnya yang berserat, dan menyerupai daging sapi yang dapat menjadi alternatif konsumsi masyarakat vegetarian maupun vegan. Keberadaan gori ini sudah mulai populer di negara Amerika, masyarakat menemukan pengelolaan gori yang dijadikan pengganti daging untuk *pork sandwich* dan pengganti daging *taco* (CNN Indonesia, 2020).

Hal ini juga diperkuat melalui artikel berita Tempo. Dalam artikel berita Tempo, dikatakan bahwa gori sebagai daging super yang memiliki fungsi dalam mengganti posisi daging hewani karena teksturnya seperti daging babi ketika belum matang. Gori ini diolah dan digunakan di restoran berkelas di San Francisco, London, dan New Delhi. Abon gori ini juga dijadikan alternatif yang populer untuk menggantikan daging babi. Menurut Joseph, semenjak krisis *Covid-19* terjadi lonjakan minat konsumen terhadap konsumsi daging buah gori karena masyarakat takut mengonsumsi daging ayam. Ia juga bekerja sama dengan Layanan Penelitian Indeks Glikememik Universitas Sydney dan menemukan bahwa gori merupakan makanan yang lebih baik dari pada mengonsumsi nasi dan roti bagi masyarakat yang ingin mengendalikan gula darahnya (Cahyana, 2020).

Pada awal percobaan di uji beberapa bahan dasar sayur dan buah yang dapat dijadikan sebagai abon nabati. Uji tersebut dilakukan menggunakan beberapa bahan dasar nabati yang terdiri dari pepaya muda, edamame, gori, dan jamur tiram. Dari empat produk nabati yang diuji tersebut, didapatkan bahwa gori sebagai hasil yang paling sesuai dan mendekati abon hewani dalam aspek tekstur, warna, dan aroma. Oleh karena itu dilanjutkan dengan topik penelitian yaitu PENGGUNAAN NANGKA MUDA SEBAGAI BAHAN DASAR ABON NABATI. Alasan

Pemilihan gori sebagai bahan dasar abon nabati juga karena ingin memperkenalkan abon gori lebih luas kepada masyarakat Indonesia karena sampai sekarang keberadaan gori yang dapat di olah menjadi abon nabati belum terlalu banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia, hanya beberapa saja yang sudah pernah mendengar tentang abon gori.

Selain itu nangka muda juga mengandung gizi yang cukup baik bagi tubuh. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat bahwa gori selain dihidangkan menjadi makanan tradisional Indonesia seperti gudeg, sayur lodeh, gulai nangka dan sebagainya. Gori juga dapat diolah menjadi abon dengan jangka waktu penyimpanan yang lebih lama, serta praktis untuk disajikan, dan juga dapat dijadikan ide bagi masyarakat yang ingin mengkonsumsi olahan abon tetapi menggunakan bahan dasar dari nabati yang memiliki kandungan yang lebih sehat serta bergizi.

A. Rumusan dan Batasan Masalah

Ada beberapa keterbatasan dalam melakukan penelitian ini yaitu tenaga yang dimiliki dan waktu yang digunakan sangat sedikit. Berdasarkan uraian latar belakang yang sudah dipaparkan diatas, maka penelitian yang dibatasi dengan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh penggunaan gori terhadap rasa, tekstur, aroma dan warna abon nabati?
2. Bagaimana manfaat dari pengolahan gori menjadi bahan dasar abon nabati?

B. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang dicapai berdasarkan batasan masalah dan rumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui abon hewani dapat digantikan atau tidak menggunakan gori dalam pembuatan abon nabati.
2. Untuk mengetahui rasa, tekstur, warna dan aroma pada abon nabati dengan menggunakan gori sebagai pengganti abon hewani.
3. Menambah variasi produk yang terbuat dari gori.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat yang didapatkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Bagi Masyarakat

memberikan alternatif di bidang kuliner di Indonesia, terutama kaum vegetarian agar tetap dapat mengkonsumsi abon. Selain itu pengolahan gori sebagai abon nabati memiliki manfaat untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat.

b. Bagi Akademik

Manfaat yang didapatkan bagi akademik dari penelitian ini adalah penelitian ini dapat dijadikan sebagai variasi abon nabati dan juga sebagai referensi bagi peneliti lain yang ingin membuat sebuah ide peluang bisnis yang menguntungkan.

D. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam tugas akhir ini, disusun sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Merupakan bab yang memberi penjelasan latar belakang masalah, permasalahan, pembatasan masalah, tujuan dan manfaat penelitian yang diharapkan beserta sistematika penulisan penelitian.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Merupakan bab yang menjelaskan paparan teoritis dan pengertian yang berkaitan atau berhubungan dengan abon gori serta referensi yang mendukung beserta penelitian terdahulu.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisi gambaran umum objek penelitian, racangan penelitian, metode penentuan sampel, instrumen pengumpulan data, pengukuran variabel, metode analisis data.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi hasil penelitian yang terdiri dari proses pembuatan, hasil percobaan dan hasil uji organoleptik. Pada bab ini juga diuraikan pembahasan dari hasil yang penelitian yang ditemukan.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini mengemukakan kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian yang telah dibahas dalam bab sebelumnya. Bab ini juga mengemukakan saran-saran yang dipandang perlu berdasarkan simpulan yang telah dikemukakan.