

Pengaruh substitusi buah semu jambu mete terhadap kualitas organoleptik abon ayam kampung

The effect of cashew apple substitution on the organoleptic quality of native chicken floss

Ramadhana Santoso, Aryanti Candra Dewi*, Agus Hadi Prayaitno, Hariadi Subagja, Merry Muspita Dyah Utami, dan Gayuh Syaikhullah

Program Studi Manajemen Bisnis Unggas, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Jl. Mastrip Po Box 164 Jember 68101

*Email Koresponden: aryanticandradewi@polije.ac.id

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas organoleptik abon daging ayam kampung dengan perlakuan substitusi buah semu jambu mete. Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging ayam kampung, buah semu jambu mete, bawang putih, bawang merah, cabe merah, ketumbar, lengkuas, kunyit, merica, garam, gula, daun jeruk, daun salam, seray, santan, dan minyak goreng. Penelitian dilaksanakan secara eksperimental dengan perlakuan substitusi buah semu jambu mete yaitu: 0%, 5%, 10%, 15%, dan 20% dari total daging. Pengujian organoleptik meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan daya terima secara keseluruhan. Pengujian organoleptik menggunakan skala *likert* yaitu: 1 (sangat tidak suka), 2 (tidak suka), 3 (agak suka), 4 (suka), dan 5 (sangat suka). Penilaian kualitas organoleptik dilakukan oleh 40 panelis tidak terlatih terhadap abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete. Data hasil uji organoleptik dianalisis menggunakan analisis non parametrik dengan uji *Hedonik Kruskal Wallis* dan apabila terdapat perbedaan rerata diuji lanjut dengan uji *Duncan's Multiple Range Test*. Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete dengan konsentrasi 5% memiliki kualitas organoleptik terbaik dengan rerata daya terima 3,98 pada kriteria suka dan abon daging ayam kampung dengan warna agak cokelat, aroma sedap, rasa gurih, dan tekstur agak halus.

Kata kunci: abon, buah semu jambu mete, daging ayam kampung, substitusi, kualitas organoleptik

Abstract. This study aims to determine the organoleptic quality of shredded native chicken meat with the treatment of cashew apple substitution. The materials used in this study include native chicken meat, cashew apple, garlic, shallots, red chillies, coriander, galangal, turmeric, pepper, salt, sugar, kaffir lime leaves, bay leaves, lemongrass, coconut milk, and cooking oil. The experiment was conducted with treatments involving the substitution of cashew apple at levels of 0%, 5%, 10%, 15%, and 20% of the total meat. Organoleptic testing covered color, aroma, taste, texture, and overall acceptability. The organoleptic evaluation used a Likert scale as follows: 1 (strongly dislike), 2 (dislike), 3 (somewhat like), 4 (like), and 5 (strongly like). The organoleptic quality assessment was carried out by 40 untrained panelists who evaluated the shredded native chicken meat with cashew apple pseudo-fruit substitution, which was provided randomly for each treatment. The organoleptic test data were analyzed using non-parametric analysis with the *Kruskal-Wallis Hedonic Test*, and if there were significant differences in means, further testing was conducted using *Duncan's Multiple Range Test*. The results of the study conclude that shredded native chicken meat with the substitution of cashew apple significantly affects the

organoleptic tests for taste parameters, but does not significantly affect the color, aroma, texture, and acceptance parameters. At a concentration of 5%, it has the best organoleptic quality with an average acceptance score of 3.98 under the like criteria. The shredded native chicken meat has a slightly brown color, a savory aroma, a savory taste, and a slightly fine texture.

Keywords: *shredded, cashew fruit, native chicken meat, substitutions, organoleptic quality*

PENDAHULUAN

Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus, disayat sayat, dibumbui, digoreng, dan dipres (BSN, 2013). Abon ayam merupakan salah satu produksi pangan kering dengan bahan baku utama daging ayam yang diolah melalui proses penggorengan dan penambahan bumbu-bumbuan (Umamah & Purdiyanto, 2022). Pembuatan abon dapat ditambahkan atau disubstitusi dengan bahan lain (Rasman et al., 2018). Bahan-bahan nabati yang bisa digunakan untuk pembuatan abon antara lain: bawang goreng (Ningrum et al., 2013), jantung pisang (Salman et al., 2015), buah nangka (Rasman et al., 2018), kacang tanah (Sigit et al., 2017), buah kluwih (Aliah, 2021), dan buah semu jambu mete (Ariansah & Marianah, 2022). Penambahan bahan nabati yang mempunyai serat ini selain meningkatkan volume produk abon, dapat pula meningkatkan kandungan gizi dari abon tersebut (Arba et al., 2019).

Pemanfaatan jambu mete hanya berfokus pada biji dari buahnya yang dikenal dengan kacang mete sedangkan daging buah dari jambu mete/buah semu jambu mete hanya dibuang/limbah hasil produksi (Soelkhan et al., 2022). Menurut Ariansah & Marianah (2022) pemanfaatan buah semu jambu mete sebagai bahan campuran bahan pangan nabati yang tinggi serat diharapkan dapat meningkatkan kualitasnya, baik nilai gizi maupun teksturnya. Penambahan bahan berserat pada abon selain memberikan tekstur berserat dari abon, meningkatkan warna dan volume abon, dan juga memberikan dampak pada kesehatan (Hardoko et al., 2015).

Jambu mete atau jambu monyet (*Anacardium occidentale*) termasuk tumbuhan yang berkeping biji dua atau juga disebut tumbuhan berbiji belah (Muslimin, 2018). Buah jambu mete atau yang lazim dikenal sebagai buah semu terdiri atas bagian biji dan daging (Ningrum et al., 2013). Buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale* L.) merupakan produk limbah dari industri jambu mete dan umumnya dianggap tidak dapat dimanfaatkan lagi (Asmawati et al., 2022). Buah semu jambu mete mengandung karbohidrat yang sebagian besar merupakan gula reduksi, yaitu berkisar 6,7% sampai 10,6% (Siwi, 2012). Kandungan zat gizi pada buah semu jambu mete antara lain: protein, karbohidrat, lemak, kalsium, vitamin B, vitamin C, dan energi (Isabel, 2012). Kandungan senyawa aktif dalam buah semu jambu mete antara lain: fenol, kardol, saponin, tanin, alkaloid, dan flavonoid (Priliani, 2012). Manfaat buah semu jambu mete yaitu: antikanker, antidiabetes, dan antibakteri (Isfanida et al., 2020). Daging buah mete memiliki kemiripan struktur serat dengan bahan pengisi (buah nangka, buah semu jambu mete, dan jantung pisang) yang digunakan dalam pembuatan abon daging dan ikan (Ningrum et al., 2013).

Berdasarkan hasil penelitian Ariansah & Marianah (2022) mengenai abon ikan lele dumbo dengan penambahan buah semu jambu mete pada sifat organoleptik berpengaruh nyata pada parameter warna, rasa, aroma, tetapi tidak berpengaruh pada parameter tekstur. Serta semakin tinggi proporsi penambahan buah semu jambu mete maka nilai rasa, aroma, dan tekstur semakin meningkat. Sehingga disukai oleh panelis. Berdasarkan hasil penelitian Abidin et al. (2023) mengenai proporsi abon jambu mete dengan daging ayam terhadap kualitas organoleptik dapat diterima konsumen/panelis terlatih berjumlah 20 orang dan dapat dikonsumsi sebagai pangan dalam kategori lauk pauk. Hasil analisis menunjukkan bahwa faktor proporsi ampas buah mete dan daging ayam berpengaruh terhadap variabel organoleptik rasa, tekstur, warna/penampakan dan aroma abon mete lokal produksi PPDM-Bumdes Sillu Raya desa Sillu. Berdasarkan penelitian terdahulu sehingga membuat peneliti tertarik untuk mengkaji pemanfaatan buah semu

jambu mete yang ditambahkan pada abon daging ayam kampung dengan melihat kualitas organoleptik.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale L.*) terhadap kualitas organoleptik abon daging ayam kampung, serta untuk menentukan jumlah substitusi yang terbaik dari buah semu jambu mete terhadap kualitas organoleptik tersebut. Manfaat dari penelitian ini adalah untuk mengembangkan variasi produk olahan abon ayam kampung dan memahami kualitas organoleptik yang disukai oleh panelis dalam pengolahan daging ayam kampung menjadi abon dengan substitusi buah semu jambu mete.

MATERI DAN METODE

Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2024 di Laboratorium Produksi Ternak Jurusan Peternakan Politeknik Negeri Jember.

Alat dan Bahan

Peralatan yang digunakan pada proses pembuatan abon meliputi wajan, panci, spatula, mangkuk, garpu, sendok, pisau, ulekan, cobek, kompor gas, timbangan digital, formulir kuesioner, alat tulis, dan kamera.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan abon meliputi daging ayam kampung, buah semu jambu mete, bawang putih, bawang merah, cabe merah, ketumbar, lengkuas, kunyit, merica, garam, gula, daun jeruk, daun salam, seray, santan, dan minyak goreng.

Rancangan Penelitian

Penelitian dilaksanakan secara eksperimental yang disusun dengan perlakuan perbandingan substitusi buah semu jambu mete dan abon daging ayam kampung yang terdiri dari 5 perlakuan yaitu:

P0 = (0% Buah Semu Jambu Mete + 100% Daging Ayam Kampung)

P1 = (5% Buah Semu Jambu Mete + 95% Daging Ayam Kampung)

P2 = (10% Buah Semu Jambu Mete + 90% Daging Ayam Kampung)

P3 = (15% Buah Semu Jambu Mete + 85% Daging Ayam Kampung)

P4 = (20% Buah Semu Jambu Mete + 80% Daging Ayam Kampung)

Persentase substitusi buah semu jambu mete dihitung dari total daging. Parameter yang diamati pada uji organoleptik meliputi warna, aroma, rasa, tekstur serta daya terima.

Pelaksanaan Penelitian

Proses pembuatan abon memodifikasi dari penelitian Abidin et al. (2023) tentang proporsi buah semu jambu mete dan daging ayam dengan tahapan yaitu penetapan formula abon yang terdiri dari bahan utama, bahan tambahan makanan, bumbu rempah rempah, persiapan alat proses, dan proses pemasakan abon.

Daging ayam dikukus hingga matang, tulangnya dipisahkan, dan serat-serat dagingnya disuwir suwir lalu dimemarkan. Buah semu jambu mete dikukus sampai matang dan dimemarkan. Buah semu jambu mete dan daging ayam yang sudah disuwir suwir dan dimemarkan dicampur hingga merata. Bumbu yang sudah diformulasikan ditumis hingga harum, lalu ditambahkan santan kental serta adonan buah semu jambu mete dan daging ayam. Adonan tersebut dimasak hingga kering dan berwarna kecokelatan.

Pengujian organoleptik menggunakan uji hedonik dan mutu hedonik dengan 40 panelis tidak terlatih terhadap abon daging ayam kampung substitusi buah semu jambu mete matang yang diletakkan pada wadah dengan ukuran setiap sampel sebanyak 10gram dan disediakan sepotong roti tawar serta air putih sebagai penetral indera pengecap. Sampel diberikan secara acak untuk setiap perlakuan. Pengujian organoleptik yang dilakukan meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan daya terima sesuai tentang petunjuk uji organoleptik yang menggunakan skala likert, yaitu: yaitu 1 (sangat tidak suka), 2 (tidak suka), 3 (agak suka), 4 (suka), dan 5 (sangat suka).

Parameter Penelitian

Parameter yang diamati pada penelitian ini yaitu uji organoleptik meliputi warna, aroma, rasa, tekstur serta daya terima.

Analisis Data

Data uji organoleptik dilakukan analisis menggunakan Uji *Hedonik Kruskal Wallis*, hasil yang dinyatakan signifikan ($p < 0,05$) maka dilakukan uji lanjut apabila terdapat perbedaan rerata dengan Uji *Duncan's Multiple Range Test*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Warna

Hasil dari kualitas organoleptik warna abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Skor warna abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete

Perlakuan	Uji Hedonik	Uji Mutu Hedonik
	Rerata	Rerata
0%	3,65 ^{ns}	3,48 ^{bc}
5%	3,23 ^{ns}	2,40 ^a
10%	3,40 ^{ns}	3,70 ^{cd}
15%	3,60 ^{ns}	3,13 ^b
20%	3,73 ^{ns}	3,93 ^d

Keterangan: ^{ns} *Non-signifikan* ($P > 0,05$) dan ^{a,b,c,d} Superskrip yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$)

Hasil penelitian pada uji hedonik menunjukkan bahwa abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete dengan konsentrasi sampai 20% pada uji hedonik tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap warna abon. Rerata warna abon daging ayam substitusi buah semu jambu mete yaitu 3,23 sampai 3,73 dengan kriteria agak suka sampai suka. Hal ini dikarenakan warna yang dihasilkan pada abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete menunjukkan spesifik warna yang cenderung sama sehingga mendapat nilai tingkat kesukaan yang sama.

Uji mutu hedonik pada abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete menunjukkan hasil yang berbeda nyata ($P < 0,05$) dengan rerata warna abon daging ayam substitusi buah semu jambu mete yaitu 2,40 sampai 3,93 dengan kriteria warna tidak berwarna cokelat sampai berwarna cokelat. Dengan nilai rerata tertinggi berada pada P4 dengan konsentrasi 20% dengan kriteria warna abon berwarna cokelat dan nilai rerata terendah terdapat pada P1 dengan konsentrasi 5% dengan kriteria warna abon tidak berwarna cokelat. Abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete 20% memiliki warna yang bagus yaitu berwarna cokelat sehingga disukai panelis.

Hal ini sesuai dengan penelitian Ariansah & Marianah (2022) tentang penambahan buah semu jambu mete pada abon ikan lele. Peningkatan skor nilai warna yang di hasilkan di pengaruhi pada saat proses penggorengan yang dikarenakan buah semu jambu mete mengalami proses pencoklatan enzimatis dan non enzimatis yang berakibat pada perubahan warna cokelat yang diinginkan sehingga disukai oleh panelis. Menurut Muchtadi (2008) Pada saat suhu tinggi akibat pemasakan, akan terjadi reaksi *maillard*, yaitu reaksi pencoklatan non enzimatis akibat reaksi antara protein pada daging dan gula gula pereduksi. Hal ini dapat diperkuat sesuai dengan pendapat Siwi (2012) Buah semu jambu mete mengandung karbohidrat yang sebagian besar merupakan gula reduksi, yaitu berkisar 6,7% sampai 10,6%. Sehingga membuat warna abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete menghasilkan kriteria warna berwarna cokelat yang disukai oleh panelis. Hal ini mengindikasikan bahwa panelis lebih cenderung memperhatikan aspek mutu daripada hanya sekedar kesukaan.

Aroma

Hasil dari kualitas organoleptik aroma abon daging ayam kampung dengan substitusi dengan buah semu jambu mete disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Skor aroma abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete

Perlakuan	Uji Hedonik	
	Rerata	Uji Mutu Hedonik Rerata
0%	3,50 ^{ns}	3,43 ^{ns}
5%	3,85 ^{ns}	3,98 ^{ns}
10%	3,45 ^{ns}	3,63 ^{ns}
15%	3,63 ^{ns}	3,63 ^{ns}
20%	3,80 ^{ns}	3,50 ^{ns}

Keterangan: ^{ns} Non-signifikan ($P>0,05$)

Hasil penelitian pada uji hedonik menunjukkan bahwa abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete dengan konsentrasi sampai 20% pada uji hedonik tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap aroma abon. Rerata aroma abon daging ayam kampung substitusi buah semu jambu mete yaitu 3,45 sampai 3,85 dengan kriteria agak suka sampai suka. Hal ini disebabkan karena aroma pada buah semu jambu mete yang disubstitusikan tidak memberikan aroma yang kuat sehingga tidak membuat aroma yang khas pada abon daging ayam kampung berubah sehingga menghasilkan nilai tingkat kesukaan panelis yang sama.

Pada uji mutu hedonik abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete menunjukkan hasil yang tidak berbeda nyata ($P>0,05$) dengan rerata aroma abon daging ayam substitusi buah semu jambu mete yaitu 3,47 sampai 3,98 dengan kriteria aroma agak beraroma sedap sampai beraroma sedap. Hal ini tidak sejalan pada penelitian Abidin et al. (2023) tentang proporsi buah semu jambu mete dan daging ayam pada abon dengan hasil penelitian menghasilkan parameter aroma yang berbeda signifikan. Aroma dari abon mete ini agak spesifik yang dapat merangsang indera penciuman konsumen/panelis yaitu memberikan aroma segar dan lezat yang berasal dari rempah rempah/bumbu, minyak, lemak dan protein dari daging yang digoreng, senyawa biokimia dan senyawa folatil yang lain yang khas rempah rempah dan kaldu daging memberikan rasa yang berpadu dengan aroma yang harum saat dikonsumsi atau ditangkap oleh reseptor indera pembauan, pengecap dan syaraf perasa pada pangkal lidah bagian dalam yang dipadu dengan saraf pembauan pada indera penciuman memberikan kesan yang enak dan lezat bagi konsumen.

Rasa

Hasil dari kualitas sensori rasa abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete dapat disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Skor rasa abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete

Perlakuan	Uji Hedonik	
	Rerata	Uji Mutu Hedonik Rerata
0%	2,88 ^a	3,13 ^a
5%	3,75 ^b	4,00 ^b
10%	3,35 ^b	3,70 ^b
15%	3,65 ^b	3,60 ^b
20%	3,75 ^b	3,60 ^b

Keterangan: ^{a,b} Superskrip yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan pengaruh yang nyata ($P<0,05$)

Hasil penelitian pada uji hedonik menunjukkan bahwa abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete dengan konsentrasi sampai 20% berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap rasa abon. Rerata rasa abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete yaitu 2,88 sampai 3,75. Dengan nilai rerata rasa tertinggi berada pada perlakuan P1 dengan konsentrasi 5% dan P4 dengan konsentrasi 20% dengan kriteria suka dan nilai rerata

terendah terdapat pada perlakuan 0% dengan kriteria agak suka. Ini menunjukkan bahwa substitusi jambu mete pada konsentrasi 5% hingga 20% memberikan efek yang nyata terhadap peningkatan tingkat kesukaan panelis terhadap rasa abon. Rasa khas dari abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete disebabkan karena formulasi yang tepat antara daging ayam kampung dan buah semu jambu mete sehingga saat dikonsumsi memberikan sensasi rasa yang lebih dari pada perlakuan yang lainnya. Rasa khas pada abon juga disebabkan karena lemak, asam amino, gula, kadar air, suhu pemanasan, dan penambahan bumbu bumbu yang digoreng atau terbakar menggunakan panas akan menciptakan cita rasa yang spesifik yang merangsang indera pengecap pada rongga mulut. Menurut Ledoh & Irianto (2018) Selain itu juga terdapat senyawa fenolik dan kandungan gula yang merupakan metabolit sekunder yang dapat menyerap alkaloid serta berfungsi untuk mengurangi rasa khas daging ayam kampung. Kandungan gula yang terdapat didalam buah semu jambu monyet mencapai 6,7-10,6% (Mustofa, 2010). Sehingga membuat perbedaan yang signifikan pada tingkat kesukaan panelis.

Uji mutu hedonik pada abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete menunjukkan hasil yang berbeda nyata ($P < 0,05$) dengan rerata rasa abon daging ayam substitusi buah semu jambu mete yaitu 3,13 sampai 4,00 dengan kriteria rasa agak gurih sampai gurih. Dengan nilai rerata tertinggi berada pada P1 dengan konsentrasi 5% dengan kriteria rasa abon gurih dan nilai rerata terendah terdapat pada P0 dengan konsentrasi 0% dengan kriteria rasa abon gurih. Hal ini sesuai dengan penelitian Abidin et al. (2023) tentang proporsi buah semu jambu mete dan daging ayam pada abon menghasilkan hasil yang berbeda signifikan pada parameter rasa. Rasa spesifik abon mete ini disebabkan karena komposisi/perpaduan perlakuan tepat antara daging ayam dan buah mete sehingga saat dikonsumsi memberikan sensasi rasa yang lebih dari pada perlakuan perlakuan yang lainnya.

Tekstur

Hasil dari kualitas sensori tekstur abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Skor tekstur abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete

Perlakuan	Uji Hedonik	
	Rerata	Uji Mutu Hedonik
0%	3,30 ^{ns}	Rerata 2,98 ^{ns}
5%	3,63 ^{ns}	3,30 ^{ns}
10%	3,35 ^{ns}	3,03 ^{ns}
15%	3,50 ^{ns}	3,15 ^{ns}
20%	3,33 ^{ns}	3,08 ^{ns}

Keterangan: ^{ns} Non-signifikan ($P > 0,05$)

Hasil penelitian pada uji hedonik menunjukkan bahwa abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete dengan konsentrasi sampai 20% pada uji hedonik tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap tekstur abon dengan rerata tekstur abon daging ayam substitusi buah semu jambu mete yaitu 3,30 sampai 3,63 dengan kriteria agak suka sampai suka. Hal ini disebabkan tekstur buah semu jambu mete yang disubstitusikan memiliki tekstur yang mirip dengan serat daging ayam kampung sehingga membuat abon ayam kampung substitusi buah semu jambu mete menghasilkan nilai tingkat kesukaan panelis yang sama.

Pada uji mutu hedonik abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete menunjukkan hasil yang tidak berbeda nyata ($P > 0,05$) dengan rerata tekstur abon daging ayam substitusi buah semu jambu mete yaitu 2,98 sampai 3,30 dengan kriteria tekstur abon agak halus. Dengan artian tekstur abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu memiliki tekstur yang mirip dengan tekstur abon yang khas. Hal ini sesuai dengan penelitian Ariansah & Marianah (2022) tentang penambahan buah semu jambu mete pada abon ikan lele dengan hasil yang tidak berpengaruh pada parameter tekstur. Semakin banyak buah semu jambu mete yang di tambahkan maka semakin memiliki tekstur yang sedikit kasar sehingga

disukai panelis. Hal ini disebabkan karena pada saat proses pengukusan buah semu jambu mete menghasilkan tekstur yang lebih liat dan sedikit kenyal sehingga menghasilkan tekstur yang abon yang lebih kasar. Tekstur abon juga dipengaruhi oleh serat daging yang digunakan dan proses pememaran, penyuwiran serta proses pemasakan. Menurut Agustin (2018) Tekstur pada abon umumnya berbentuk seperti serat halus yang tidak kasar. Hal ini terjadi karena buah semu jambu mete memiliki tekstur dan karakter serat yang mirip seperti serat daging serta juga dipengaruhi pada proses pengukusan dan pememaran.

Daya Terima

Hasil uji kualitas sensori daya terima abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete dalam Tabel 6.

Tabel 6. Skor daya terima abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete.

Perlakuan	Uji Hedonik
	Rerata
0%	3,45 ^{ns}
5%	3,98 ^{ns}
10%	3,50 ^{ns}
15%	3,73 ^{ns}
20%	3,75 ^{ns}

Keterangan: ^{ns} Non-signifikan ($P > 0,05$)

Hasil penelitian pada uji hedonik menunjukkan bahwa abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete dengan konsentrasi sampai 20% tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap daya terima abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete. Rerata daya terima abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete yaitu 3,45 sampai 3,98 dengan kriteria agak suka sampai suka. Hal ini disebabkan karena buah semu jambu mete yang disubstitusikan dengan perlakuan yang berbeda pada abon substitusi buah semu jambu mete sama sama diterima oleh panelis Hal tersebut sesuai dengan pendapat Arbele et al. (2001) dan Suryaningsih et al. (2012) Warna, aroma, dan rasa sangat berperan dalam mempengaruhi pemilihan kesukaan konsumen akan makanan, sehingga jika banyak bahan pangan yang mempunyai warna, aroma, dan rasa yang kurang disukai pada akhirnya tidak dipilih oleh konsumen. Dengan artian penerimaan panelis terhadap daya terima yang dipengaruhi oleh rasa, aroma, serta tekstur yang dihasilkan pada abon ayam kampung substitusi buah semu jambu mete sama samadisukai oleh panelis.

KESIMPULAN

Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa abon daging ayam kampung dengan substitusi buah semu jambu mete dengan konsentrasi 5% memiliki kualitas organoleptik terbaik dengan rerata daya terima 3,98 pada kriteria suka dan abon daging ayam kampung dengan warna agak cokelat, aroma sedap, rasa gurih, dan tekstur agak halus.

UCAPAN TERIMA KASIH

Syukur alhamdulillah tak henti saya ucapkan atas nikmat yang telah diberikan Allah SWT sehingga saya dapat menyelesaikan jurnal ilmiah ini. Saya juga mengucapkan terima kasih kepada dosen, teknisi dan tim penelitian, yang memberikan bantuan, motivasi, dukungan dan memberikan ilmu untuk menyelesaikan jurnal ilmiah ini.

DAFTAR PUSTAKA

Abidin, Z., Harini, T. S., Jati, H., Jutomo, L., Tualaka, A., Tanis, S. M., Rahmat, V., Jenudin, E., Abuk, V., & Purnawati, A. (2023). Pengaruh Proporsi Buah Mente Dan Daging Ayam Terabidin, Z., T. S. Harini, H. Jati, L. Jutomo, A. Tualaka, S. M. Tanis, V. Rahmat, E. Jenudin,

- V. Abuk, Dan A. Purnawati. 2023. Pengaruh Proporsi Buah Mente Dan Daging Ayam Terhadap Kualitas Organoleptik Abon. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian Ke Ix*, 310–317.
- Agustin, R. (2018). Pengaruh Penambahan Pepaya (*Carica Papaya L.*) Terhadap Kualitas Abon Ayam (*Gallus Gallus Domestica*) [Universitas Islam Negeri Raden Intan]. In *UIN Raden Intan Lampung* (Vol. 2, Nomor 2).
- Aliah, N. N. (2021). *Kualitas Organoleptik Abon Daging Ayam Broiler Dengan Perlakuan Substitusi Buah Kluwih (Artocarpus Communis)*. Politeknik Negeri Jember.
- Arba, S., Paluphy, E. Y., & Sitti, N. (2019). Pengaruh Metode Penggorengan Dan Konsentrasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Streatus*) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Mikrobiologi Abon Udang (*Panaeus Indicus*). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(1), 80–88.
- Arbele, E., Forrest, J., Gerrand, D., & Mills, E. (2001). *Principles Of Meat Science* (Fourth). Kendal/Hunt Publishing Company.
- Ariansah, B., & Marianah. (2022). Pengaruh Penambahan Buah Semu Jambu Mete Terhadap Sifat Kimia Dan Organeleptik Abon Ikan Lele Dumbo. *Journal Of Agritechnology And Food Processing*, 2(2).
- Asmawati, A., Marianah, M., Atoum, M. F. M., Sari, D. A., Iqrar, I., Hussain, Z., Setyobudi, R. H., & Nurhayati, N. (2022). The Potential Of Cashew Apple Waste As A Slimming Agent. *Jordan Journal Of Biological Sciences*, 15(5), 887–892.
- BSN. (2013). *SNI 01-3707-2013: Abon*.
- Hardoko, Sari, P. Y., & Puspitasari, Y. E. (2015). Subtitusi Jantung Pisang Dalam Pembuatan Abon Dari Pindang Ikan Tongkol. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 20(1), 1–10.
- Isfanida, P. K., Susanti, S., & Bintoro, V. P. (2020). Pengaruh Penggunaan Ekstrak Buah Semu Jambu Monyet (*Anacardium Occidentale L.*) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Daging Ayam Kampung. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 103–109.
- Ledoh, S. M., & Irianto, F. (2018). Perbandingan Total Alkaloid Pada Daun Pepaya (*Carica Papaya L.*) Akibat Perebusan Bersama Dengan Atau Tanpa Kulit Buah Jambu Mente (*Anacardium Occidentale L.*). *Jurnal Mipa Fst Undana*, 20(1), 89–95.
- Muchtadi, T. R. (2008). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan* (Third Edit). Institut Pertanian Bogor.
- Muslimin. (2018). Analisis Pendapatan Ukm Olahan Jambu Mente (Studi Kasus Ukm Ridho Bedungun Tanjung Redeb Berau). *Accountia: Accounting, Trusted, Inspiring, Authentic Journal*, 2(2), 269–284.
- Mustofa, A. (2010). Potensi Produksi Bioetanol Dari Buah Semu Jambu Mete (*Anacardium Occidantale L.*). *Joglo, Xxii*(1), 19–27.
- Ningrum, M. E., Said, I. M., & Hatta, M. (2013). Pengaruh Penggunaan Daging Buah Semu Jambu Mete Dan Telur Infertil Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Abon Telur. *Hasanuddin University Repository*, 1–8.
- Priliani, D. I. (2012). *Aktivitas Antibakteri Dan Bioautografi Ekstrak Etanol Daun Jambu Monyet (Anacardium Occidentale L.) Terhadap Pseudomonas Aeruginosa Multiresisten Dan Klebsiella Pneumoniae*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rasman, Hafid, H., & Nuraini. (2018). Pengaruh Penambahan Buah Nangka Muda Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Abon Daging Itik Afkir. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*, 5(2002), 95–101.
- Salman, Y., Syainah, E., & Helmina. (2015). Pengaruh Proporsi Daging Ayam (*Gallus Gallus*) Dan Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Kadar Air Dan Daya Terima Pada Abon. *Jurkessia*, VI(1), 1–9.
- Sigit, M., Mubarak Akbar,), & Fianti, L. (2017). Kualitas Organoleptik Abon Ayam Yang Diberi Perlakuan Substitusi Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea L.*). *Jurnal Filla Cendekia*, 2.
- Siwi, T. R. (2012). *Penggunaan Response Surface Methodology Untuk Optimalisasi Produksi Asam Laktat Dan Biomassa Dari Sari Buah Semu Jambu Mete (Anacardium Occidentale L.) Dengan Penambahan Medium Ekstrak Tauge Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus Linn) Oleh Lactococcus Lactis Fccc 0086*. Universitas Sebelas Maret.

- Soelkhan, M., Odit Kudratun, M., Novia Miranda, S., Evanzi, W., Astuti, I., Ahmad, J. A., Fauzan, M., Abdillah, R. D., Ihwanul, A., Rakasiwi, R. G., & Hidayat, A. R. (2022). Pemanfaatan Daging Jambu Mete Sebagai Bahan Baku Pembuatan Abon Di Desa Batu Rakit Kecamatan Bayan Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Sinergi: Pengabdian Ummat*, 5(1), 27–30.
- Suryaningsih, L., Putranto, W. S., & Wulandari, E. (2012). Pengaruh Perendaman Daging Itik Pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma Domestika*) Terhadap Warna, Rasa, Bau, Dan Ph. *Jurnal Ilmu Ternak*, 12(1), 24–28.
- Umamah, N., & Purdiyanto, J. (2022). Pengaruh Penambahan Gula Merah Terhadap Kualitas Sensoris Abon Ayam. *Maduranch*, 7(2), 67–73.