



Pemanfaatan Pepaya Muda *Carica Papaya L.* Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Abon Dengan Perbandingan Ikan Cakalang *Katsuwonus Pelamis*

*Use of Young Papaya *Carica papaya L.* as a Basic Ingredient for Making Shredded Meat with a Comparison of Skipjack Tuna *Katsuwonus pelamis**

St. Masitah*, Suriana Laga, Rosdiani Azis

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Bosowa

*email: stmasitah35@gmail.com

Diterima: 19 Februari 2025 / Disetujui: 30 Juli 2025

Abstract: Shredded meat is a processed product in the form of drying raw materials to which spices have been added and then roasted with the aim of improving the taste and extending the shelf life. Currently, shredded products are not only made from animal raw materials but can also use vegetable ingredients such as papaya. So far, most people do not use young papaya, only a few use it to make vegetables or salads. Therefore, by making young papaya shreds, people can make maximum use of papaya fruit, especially young papaya. This research aims to determine the effect of comparing young papaya with skipjack tuna on water content, protein content, and organoleptic tests on the color, aroma, taste and texture of young papaya shreds. The research treatment was a comparison of young papaya with skipjack tuna (100%: 0%, 90%: 10%, 80%: 20%, and 70%: 30%). The research parameters are water content, protein content, and organoleptic tests on the color, aroma, taste and texture of young papaya shreds. Data analysis used the Completely Randomized Design (CRD) method, with four treatment levels and three repetitions. The follow-up test used is the Least Significant Difference Test (BNT). The results of research on comparative treatment of young papaya with skipjack tuna had a significant effect on protein content, organoleptic tests on color, aroma, taste and texture, but had no significant effect on the water content of young papaya shreds. The best treatment was obtained in treatment P3 (70% young papaya: 30% skipjack tuna) in terms of protein content of 27.32%, organoleptic test for aroma 4.04 (like), taste 3.85 (like), and texture 3.93 (like).

Keywords: Young Papaya, Skipjack Tuna, Shredded

Abstrak: Abon adalah hasil olahan berupa pengeringan bahan baku yang telah ditambahkan bumbu-bumbu kemudian disangrai dengan tujuan untuk meningkatkan citarasa dan memperpanjang masa simpan. Saat ini produk abon tidak hanya berbahan baku hewani tetapi juga dapat menggunakan bahan nabati seperti pepaya. Selama ini sebagian besar masyarakat tidak memanfaatkan pepaya muda, hanya sebagian saja yang memanfaatkannya untuk dijadikan sayur atau salad. Oleh karena itu, dengan pembuatan abon pepaya muda masyarakat dapat memanfaatkan buah pepaya secara maksimal, khususnya pepaya muda. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan pepaya muda dengan ikan cakalang terhadap kadar air, kadar protein, dan uji organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur abon pepaya muda. Perlakuan penelitian yaitu perbandingan pepaya muda dengan ikan cakalang (100%: 0%, 90%: 10%, 80%: 20%, dan 70%: 30%). Parameter penelitian yaitu kadar air, kadar protein, dan uji organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur abon pepaya muda. Analisis data menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan empat taraf perlakuan tiga kali pengulangan. Uji lanjutan yang digunakan Uji Beda Nyata Terkecil (BNT). Hasil penelitian perlakuan perbandingan pepaya muda dengan ikan cakalang berpengaruh nyata terhadap kadar protein, uji organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, dan, tekstur, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air abon pepaya muda. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan P3 (pepaya muda 70%: ikan cakalang 30%) ditinjau dari kadar protein 27,32%, uji organoleptik terhadap aroma 4,04 (suka), rasa 3,85 (suka), dan tekstur 3,93 (suka).

Kata Kunci: Pepaya Muda, Ikan Cakalang, Abon



This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

A. PENDAHULUAN

Pepaya *Carica papaya L.* merupakan tanaman tropis asal Meksiko Selatan. Tanaman ini diketahui tumbuh di daerah-daerah basah, kering, daerah dataran rendah, serta pegunungan (sampai ketinggian 1.000 mdpl). Di daerah dataran tinggi pepaya dapat tumbuh, tetapi buah yang dihasilkan kurang optimal (Oktarina dan Pramayudi, 2012). Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS, 2021) produksi pepaya pada tahun 2018 adalah sebesar 887,580 ton dan mengalami peningkatan pada tahun 2019 sebesar 986,991 ton kemudian pada tahun 2020 sebesar 1,016,388 ton (Agustina dan Sukron, 2022). Buah pepaya mengandung antioksidan, enzim, kalori, protein, karbohidrat dan likopen yang menjadi sumber serat yang tinggi untuk membantu sistem pencernaan, serta banyak vitamin seperti vitamin A, vitamin C yang dapat meningkatkan kekebalan tubuh. Biasanya buah pepaya dimanfaatkan untuk pengobatan jika seseorang kesulitan dalam masalah pencernaan (Sari dkk, 2023).

Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) merupakan ikan yang penting bagi perikanan, baik untuk dikonsumsi dalam negeri maupun ekspor. Ikan cakalang tinggi protein dan rendah lemak (Litaay, 2017). Kandungan gizi ikan cakalang adalah kandungan air 73,03%, kadar protein 20,15%; kadar lemak 3,39%, kadar abu 1,94%, dan karbohidrat 2,35% (Putri, 2018).

Menurut SNI 01-3707-1995, abon adalah hasil olahan berupa pengeringan bahan baku yang telah ditambahkan bumbu-bumbu kemudian disangrai dengan tujuan untuk meningkatkan citarasa dan memperpanjang masa simpan. Abon termasuk makanan ringan atau lauk siap saji. Abon dikonsumsi sebagai makanan pendamping nasi. Selain itu, abon juga digunakan sebagai isian lempeng atau bahan pendamping makanan lainnya (Rohima dkk, 2022). Pada umumnya, masyarakat selalu menginginkan sesuatu yang berbeda, termasuk makanan. Oleh karena itu, dengan pembuatan abon pepaya masyarakat dapat memanfaatkan buah pepaya secara maksimal, khususnya pepaya muda. Selama ini sebagian besar masyarakat tidak memanfaatkan pepaya muda, hanya sebagian saja yang memanfaatkannya untuk dijadikan sayur atau salad. Pemanfaatan buah pepaya muda bisa diolah menjadi abon pepaya (Imran dkk, 2023).

Berdasarkan hal tersebut maka peneliti ingin memanfaatkan pepaya muda dan ikan cakalang sebagai bahan perbandingan pada pembuatan abon untuk meningkatkan kandungan protein karena pepaya muda mengandung protein yang rendah sehingga ditambahkan ikan cakalang untuk meningkatkan kandungan protein abon pepaya muda.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan pepaya muda dengan ikan cakalang terhadap kadar air, kadar protein, dan uji organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur abon pepaya muda.

B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret - Mei Tahun 2024 di Laboratorium Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Bosowa dan di Laboratorium UPT PMPP Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Sulawesi Selatan. Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah baskom, parut, wajan, spatula, mangkok, sendok, kompor gas, timbangan, pisau, blender, panci, dan talenan. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pepaya muda Bangkok, ikan cakalang diperoleh dari pasar tradisional Daya, garam, bawang merah, bawang putih, santan kelapa, gula merah, ketumbar, minyak goreng, air, dan plastik standing pouch.

Perlakuan penelitian yaitu perbandingan pepaya muda dengan ikan cakalang yang terdiri dari (100%: 0%, 90%: 10%, 80%: 20%, dan 70%: 30%. Parameter yang diamati dalam penelitian ini adalah kadar air, kadar protein, uji organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur abon pepaya muda. Tahapan pengolahan abon pepaya muda dengan perbandingan ikan cakalang yaitu dilakukan penyortiran pepaya muda dengan memilih pepaya muda yang keras dan berwarna hijau, pengupasan kulit pepaya muda, pemotongan pepaya muda menjadi beberapa bagian, pencucian pepaya muda menggunakan air mengalir, pamarutan pepaya, penghancuran pepaya muda menggunakan blender, pemerasan pepaya muda dengan memisahkan sari dan daging pepaya muda, penyiangan ikan cakalang dengan mengeluarkan bagian insang, isi perut, dan ekor, pencucian ikan cakalang menggunakan air

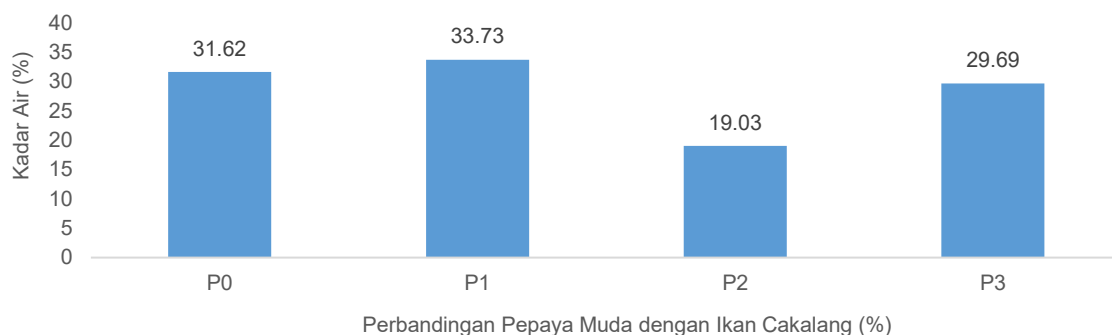
mengalir, pengukusan ikan cakalang dengan suhu 50°C selama 15 menit, penyuiran ikan cakalang, penimbangan, pencampuran pepaya muda dengan ikan cakalang, dan penyangraian abon pepaya muda dengan suhu 100°C selama 45 menit.

Pengujian kadar air dilakukan dengan metode gravimetri. Pengujian kadar protein dilakukan dengan metode kjeldahl. Pengujian organoleptik dilakukan dengan metode hedonik meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap abon pepaya muda. Dalam pengujian ini melibatkan 25 panelis yang diminta untuk memberikan penilaian berdasarkan tingkat kesukaan dengan skor yang digunakan adalah 5 (sangat suka), 4 (suka), 3 (agak suka), 2 (tidak suka), dan 1 (sangat tidak suka).

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Kadar Air

Rata-rata kadar air abon pepaya muda berkisar antara 19,03% - 33,73%. Kadar air terendah diperoleh pada perlakuan perbandingan pepaya muda 80%: ikan cakalang 30% yaitu 19,02%, sedangkan yang tertinggi diperoleh pada perlakuan perbandingan pepaya muda 90%: ikan cakalang 10% yaitu 33,73%. Berdasarkan Standar Nasional Indonesia 01-3707-1995 kadar air abon yang sesuai standar yaitu maksimum 7%. Penelitian ini rata-rata kadar air yang dihasilkan diatas 7%, sehingga tidak sesuai dengan SNI. Hasil pengukuran kadar air dari berbagai perlakuan pada abon pepaya muda dengan perbandingan ikan cakalang seperti terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kadar Air Abon Pepaya Muda

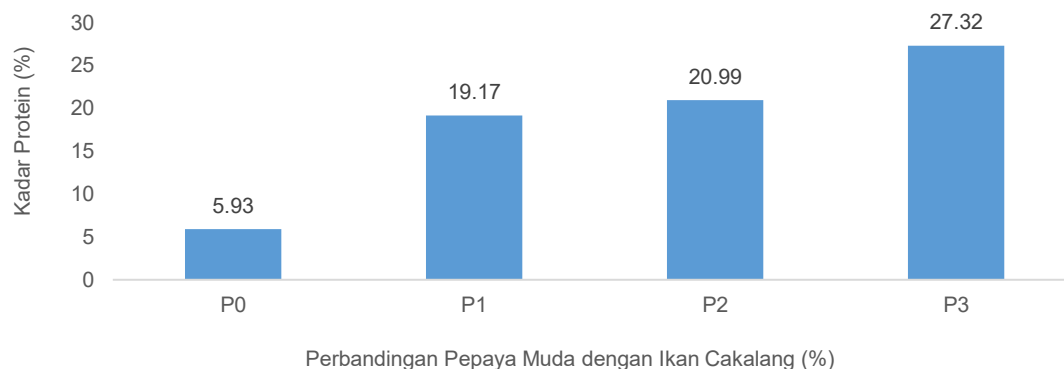
Berdasarkan Gambar 1 terlihat bahwa kadar air yang diperoleh berkisar antara 19,03% - 33,73%, apabila dibandingkan dengan kadar air abon pepaya muda yang ditetapkan SNI 01-3707-1995 yaitu maksimum 7%. Kadar air yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh SNI. Hal ini diduga disebabkan karena lama proses penyangraian abon pepaya muda yang kurang maksimal sehingga kadar airnya tinggi. Hal ini sesuai pendapat Anggraini (2021), semakin lama waktu pemasakan pada abon menyebabkan semakin cepat terjadi penguapan, sehingga kandungan air pada bahan akan semakin rendah. Hal ini sejalan dengan penelitian Muhammadali dkk (2021) lama proses penyangraian sangat berpengaruh terhadap penurunan kadar air bahan. Hal ini disebabkan karena kadar air yang terdapat pada bahan pangan menguap, banyaknya air yang menguap tergantung pada lama yang digunakan pada proses penyangraian. Semakin lama proses penyangraian maka semakin besar air yang menguap, sehingga air yang berada dalam bahan akan berkurang.

Hasil analisis sidik ragam kadar air abon pepaya muda menunjukkan bahwa perbandingan ikan cakalang tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air abon pepaya muda sehingga tidak dilakukan uji lanjut BNT.

2. Kadar Protein

Rata-rata kadar protein abon pepaya muda berkisar antara 5,93% -27,32%. Kadar protein terendah diperoleh pada perlakuan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0% yaitu 5,93%, sedangkan kadar protein tertinggi diperoleh pada perlakuan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30% yaitu 27,32%. Apabila dibandingkan dengan kadar protein yang ditetapkan SNI

01-3707-1995 yaitu minimal 15%. Hal ini berarti abon pepaya muda pada perlakuan perbandingan pepaya muda dengan ikan cakalang 100%: 0% belum memenuhi SNI karena memiliki kadar protein dibawah 15%. Perlakuan perbandingan pepaya muda dengan ikan cakalang 90%: 10%, 80%: 20%, dan 70%: 30% telah memenuhi SNI karena memiliki kadar protein diatas 15%. Hasil pengukuran kadar protein dari berbagai perlakuan pada abon pepaya muda dengan perbandingan ikan cakalang seperti terlihat pada Gambar 2.



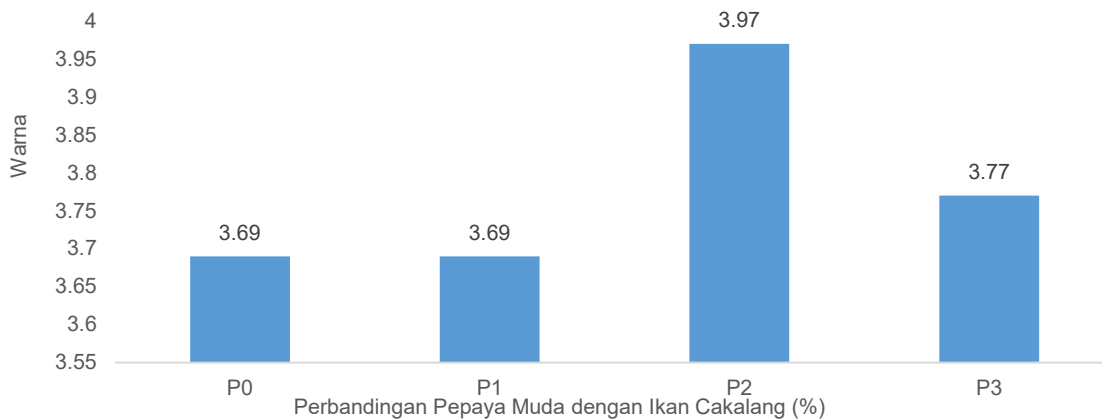
Gambar 2. Kadar Protein Abon Pepaya Muda

Berdasarkan Gambar 2 terlihat bahwa kadar protein abon pepaya muda mengalami peningkatan yang signifikan. Hal ini diduga disebabkan karena semakin banyak ikan cakalang yang ditambahkan maka semakin tinggi kadar protein yang dihasilkan. Dimana ikan cakalang tinggi akan kandungan proteinnya yaitu 20,15%, sementara kandungan protein pepaya muda rendah yaitu 2,1 g. Hal ini sesuai pendapat Jusniati dkk (2017) kandungan protein dipengaruhi oleh jumlah ikan yang digunakan, untuk mendapatkan kandungan protein yang tinggi maka ditambahkan ikan yang banyak. Hal ini sesuai dengan syarat mutu abon menurut SNI 01-3707-1995 dimana kadar protein abon minimal 15%.

Hasil analisis sidik ragam kadar air abon pepaya muda menunjukkan bahwa perbandingan ikan cakalang berpengaruh nyata terhadap kadar protein abon pepaya muda sehingga dilakukan uji lanjut BNT. Berdasarkan hasil uji beda nyata terkecil (BNT) kadar protein abon pepaya muda dengan perbandingan ikan cakalang terlihat bahwa perlakuan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0% berbeda nyata dengan perlakuan pepaya muda 90%: ikan cakalang 10%, pepaya muda 80%: ikan cakalang 20%, dan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30%. Perlakuan pepaya muda 90%: ikan cakalang 10% berbeda nyata dengan perlakuan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0%, pepaya muda 80%: ikan cakalang 20%, dan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30%. Perlakuan pepaya muda 80%: ikan cakalang 20% berbeda nyata dengan perlakuan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0%, pepaya muda 90%: ikan cakalang 10%, dan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30%. Perlakuan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30% berbeda nyata dengan perlakuan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0%, pepaya muda 90%: ikan cakalang 10%, dan pepaya muda 80%: ikan cakalang 20%.

3. Warna

Rata-rata skor penilaian panelis terhadap warna abon pepaya muda berkisar antara 3,69 (suka) – 3,97 (suka). Skor warna terendah diperoleh pada perlakuan pepaya muda 90%: ikan cakalang 10% yaitu 3,69 (suka), sedangkan yang tertinggi diperoleh pada perlakuan pepaya muda 80%: ikan cakalang 20% yaitu 3,97 (suka). Hasil pengukuran warna dari berbagai perlakuan pada abon pepaya muda dengan perbandingan ikan cakalang seperti terlihat pada Gambar 3.



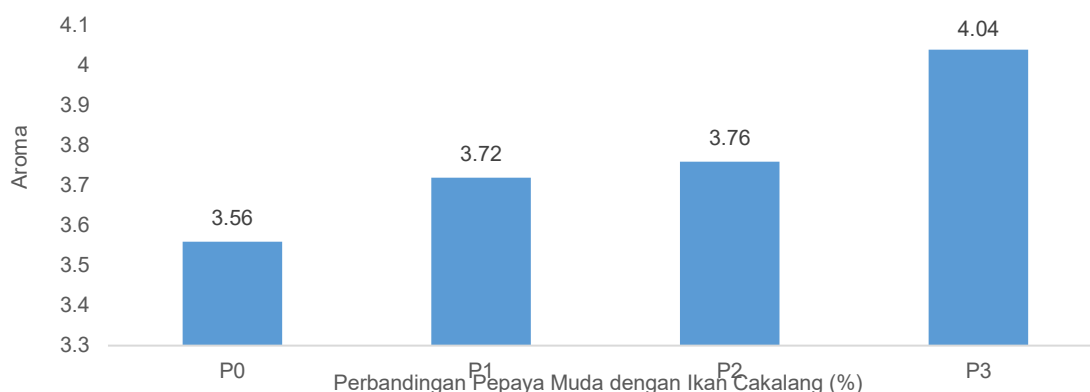
Gambar 3. Warna Abon Pepaya Muda

Berdasarkan Gambar 3 terlihat bahwa skor penilaian panelis terhadap warna abon pepaya muda menghasilkan nilai rata-rata yang sama yaitu 3,69 (suka) antar perlakuan pepaya 100%: ikan cakalang 0% dan perlakuan pepaya muda 90%: ikan cakalang 10%, hal ini diduga disebabkan warna yang dihasilkan berwarna kecoklatan. Skor penilaian tertinggi dan banyak disukai oleh panelis terdapat pada perlakuan pepaya muda 80% : ikan cakalang 20% menghasilkan warna kecoklatan dengan nilai rata-rata 3,97 (suka). Perlakuan pepaya muda 70% : ikan cakalang 30% mengalami penurunan yaitu 3,77 (suka), hal ini diduga disebabkan warna yang dihasilkan berwarna kuning kecoklatan. Hal ini sesuai dengan pendapat Lidiasari, dkk (2006), selama proses penyangraian terjadi reaksi maillard (pencoklatan). Reaksi maillard terjadi pada bahan yang mengandung gula sehingga menimbulkan warna kecoklatan.

Hasil analisis sidik ragam warna abon pepaya muda menunjukkan bahwa perbandingan ikan cakalang berpengaruh nyata terhadap warna abon pepaya muda sehingga dilakukan uji lanjut BNT. Berdasarkan hasil uji beda nyata terkecil (BNT) warna abon pepaya muda dengan perbandingan ikan cakalang, terlihat bahwa perlakuan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0% berbeda nyata dengan perlakuan pepaya muda 80%: ikan cakalang 20%, dan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30%, tetapi tidak berbeda nyata dengan perlakuan pepaya muda 90%: ikan cakalang 0%. Perlakuan pepaya muda 90%: ikan cakalang 10% berbeda nyata dengan perlakuan pepaya muda 80%: ikan cakalang 20%, dan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30%, tetapi tidak berbeda nyata dengan perlakuan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0%. Perlakuan pepaya muda 80%: ikan cakalang 20% berbeda nyata dengan perlakuan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0%, pepaya muda 90%: ikan cakalang 10%, dan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30%. Perlakuan perbandingan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30% berbeda nyata dengan perlakuan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0%, pepaya muda 90%: ikan cakalang 10%, dan pepaya muda 80%: ikan cakalang 20%.

4. Aroma

Rata-rata skor penilaian panelis terhadap aroma abon pepaya muda berkisar antara 3,56 (agak suka) – 4,04 (suka). Skor aroma terendah diperoleh pada perlakuan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0% yaitu 3,56 (agak suka), sedangkan yang tertinggi diperoleh pada perlakuan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30% yaitu 4,04 (suka). Hasil pengukuran aroma dari berbagai perlakuan abon pepaya muda dengan perbandingan ikan cakalang seperti terlihat pada Gambar 4.



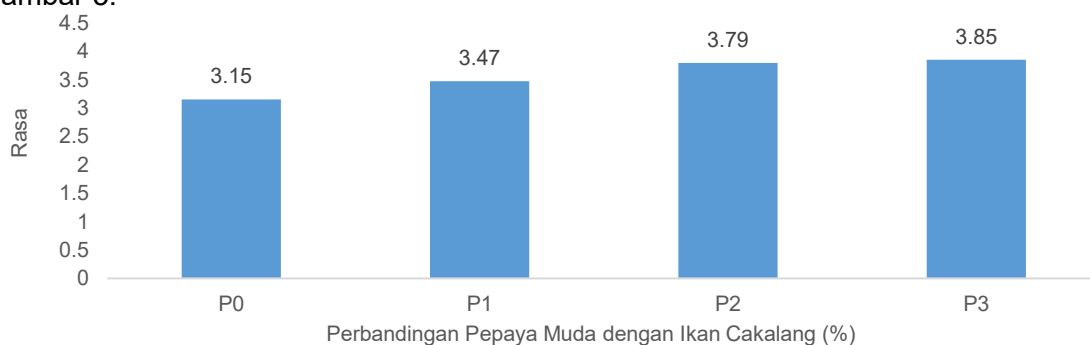
Gambar 4. Aroma Abon Pepaya Muda

Berdasarkan Gambar 4 terlihat bahwa semakin banyak perbandingan ikan cakalang, maka skor penilaian panelis terhadap aroma abon pepaya muda semakin meningkat. Hal ini diduga disebabkan panelis menyukai aroma ikan cakalang yang cukup kuat untuk menyeimbangkan aroma dari pepaya muda. Widriyal (2005), menyatakan bahwa cara memasak makanan akan menghasilkan aroma yang berbeda, menggunakan panas yang tinggi selama proses pemasakan akan menghasilkan aroma yang lebih kuat, seperti yang dihasilkan dari makanan dengan cara digoreng.

Hasil analisis sidik ragam aroma abon pepaya muda menunjukkan bahwa perbandingan ikan cakalang berpengaruh nyata terhadap aroma abon pepaya muda sehingga dilakukan uji lanjut BNT. Berdasarkan hasil uji beda nyata terkecil (BNT) aroma abon pepaya muda dengan perbandingan ikan cakalang terlihat bahwa perlakuan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0% berbeda nyata dengan perlakuan pepaya muda 90%: ikan cakalang 10%, pepaya muda 80%: ikan cakalang 20%, dan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30%. Perlakuan pepaya muda 90%: ikan cakalang 10% berbeda nyata dengan perlakuan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0%, dan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30%, tetapi tidak berbeda nyata dengan perlakuan pepaya muda 80%: ikan cakalang 20%. Perlakuan pepaya muda 80%: ikan cakalang 20% berbeda nyata dengan perlakuan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0%, dan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30%, tetapi tidak berbeda nyata dengan perlakuan pepaya muda 90%: ikan cakalang 10%. Perlakuan perbandingan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30% berbeda nyata dengan perlakuan perbandingan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0%, pepaya muda 90%: ikan cakalang 10%, dan pepaya muda 80%: ikan cakalang 20%.

5. Rasa

Rata-rata skor penilaian panelis terhadap rasa abon pepaya muda berkisar antara 3,15 (agak suka) – 3,85 (suka). Skor rasa terendah diperoleh pada perlakuan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0% yaitu 3,15 (agak suka), sedangkan yang tertinggi diperoleh pada perlakuan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30% yaitu 3,85 (suka). Hasil pengukuran rasa dari berbagai perlakuan abon pepaya muda dengan perbandingan ikan cakalang seperti terlihat pada Gambar 5.



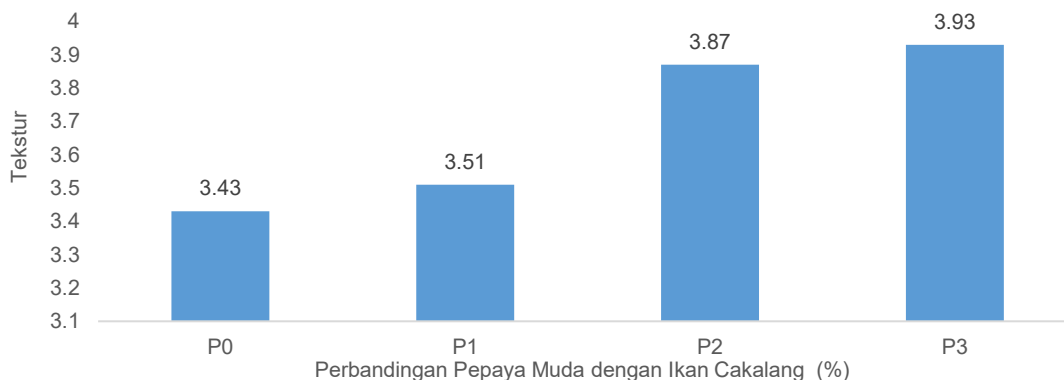
Gambar 5. Rasa Abon Pepaya Muda

Berdasarkan Gambar 5 terlihat bahwa semakin banyak perbandingan ikan cakalang, maka skor penilaian panelis terhadap rasa abon pepaya muda semakin meningkat. Hal ini diduga disebabkan panelis menyukai rasa abon pepaya muda yang lebih terasa ikan cakalangnya karena lebih gurih. Hal ini sejalan dengan penelitian Rohmawati (2013) rasa gurih pada abon merupakan reaksi antara komponen protein ikan dengan gula pereduksi dan lemak yang berasal dari gula merah dan santan yang timbul selama penggorengan.

Hasil analisis sidik ragam rasa abon pepaya muda menunjukkan bahwa perbandingan ikan cakalang berpengaruh nyata terhadap rasa abon pepaya muda sehingga dilakukan uji lanjut BNT. Berdasarkan hasil uji beda nyata terkecil (BNT) rasa abon pepaya muda dengan perbandingan ikan cakalang, terlihat bahwa perlakuan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0% berbeda nyata dengan perlakuan pepaya muda 90%: ikan cakalang 10%, pepaya muda 80%: ikan cakalang 20%, dan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30%. Perlakuan pepaya muda 90%: ikan cakalang 10% berbeda nyata dengan perlakuan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0%, pepaya muda 80%: ikan cakalang 20%, dan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30%. Perlakuan pepaya muda 80%: ikan cakalang 20% berbeda nyata dengan perlakuan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0%, pepaya muda 90%: ikan cakalang 10% dan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30%. Perlakuan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30% berbeda nyata dengan perlakuan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0%, pepaya muda 90%: ikan cakalang 10%, dan pepaya muda 80%: ikan cakalang 20%.

6. Tekstur

Rata-rata skor penilaian panelis terhadap tekstur abon pepaya muda berkisar antara 3,43 (agak suka) – 3,93 (suka). Skor tekstur terendah diperoleh pada perlakuan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0% yaitu 3,43 (agak suka), sedangkan skor tertinggi diperoleh pada perlakuan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30% yaitu 3,93 (suka). Hasil pengukuran tekstur dari berbagai perlakuan pada abon pepaya muda dengan perbandingan ikan cakalang seperti terlihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Tekstur Abon Pepaya Muda

Berdasarkan Gambar 6 terlihat bahwa semakin banyak perbandingan ikan cakalang, maka skor penilaian panelis terhadap tekstur semakin meningkat. Hal ini diduga disebabkan panelis menyukai tekstur abon pepaya muda yang bertekstur halus. Hal ini sejalan dengan penelitian Rohmawati dkk (2013) tekstur makanan sangat dipengaruhi oleh kandungan protein, lemak, serta tipe jumlah karbohidrat (selulosa, pati, dan pektin). Semakin banyak kandungan protein dan lemak, tekstur abon semakin halus.

Hasil analisis sidik ragam tekstur abon pepaya muda menunjukkan bahwa perbandingan ikan cakalang berpengaruh nyata terhadap tekstur abon pepaya muda sehingga dilakukan uji lanjut BNT. Berdasarkan hasil uji beda nyata terkecil (BNT) tekstur serundeng pepaya muda dengan perbandingan ikan cakalang terlihat bahwa perlakuan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0% berbeda nyata dengan perlakuan pepaya muda 90%: ikan cakalang 10%, pepaya muda 80%: ikan cakalang 20% dan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30%. Perlakuan pepaya

muda 90%: ikan cakalang 10% berbeda nyata dengan perlakuan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0%, pepaya muda 80%: ikan cakalang 20% dan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30%. Perlakuan pepaya muda 80%: ikan cakalang 20% berbeda nyata dengan perlakuan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0%, pepaya muda 90%: ikan cakalang 10% dan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30%. Perlakuan pepaya muda 70%: ikan cakalang 30% berbeda nyata dengan perlakuan pepaya muda 100%: ikan cakalang 0%, pepaya muda 90%: ikan cakalang 10%, dan pepaya muda 80%: ikan cakalang 20%..

D. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa perlakuan pepaya muda dengan ikan cakalang berpengaruh nyata terhadap kadar protein, warna, aroma, rasa, dan tekstur, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air abon pepaya muda. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan P3 (pepaya muda 70% dengan ikan cakalang 30%) ditinjau dari kadar protein 27,32%, uji organoleptik terhadap aroma 4,04 (suka), rasa 3,85 (suka) dan tekstur 3,93 (suka).

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, L. 2021. Kualitas Nutrisi Abon Ikan Sapu-sapu (*Pterygoplichthys pardalis*) Hasil Pengawetan Iradiasi Sinar Gamma pada Dosis 15 kgy (Bachelor's thesis, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta).
- Imran, S., Indriani, R., & Bakari, Y. 2023. Peningkatan Nilai Tambah Tataniaga Pertanian Melalui Pelatihan Pengolahan Abon Pepaya Di Desa Tunggulo Kecamatan Tilongkabila Kabupaten Bone Bolango. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian*, 2(2), 152-159.
- 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.
- Lidiasari, E., Syaifutri, M. I., & Syaiful, F. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu Terhadap Mutu Fisik dan Kimia yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, 8(2), 141-146.
- Muhammadali, A., Jamaluddin, J., & Fadilah, R. 2021. Kualitas Keripik Salak (*Salacca zalacca*) pada Berbagai Variasi Temperatur dan Waktu Selama Penggorengan Hampa Udara. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1), 67-78.
- Oktarina, H., & Pramayudi, N. 2012. Biologi Hama Kutu Putih Pepaya (*Paracoccus marginatus*) Pada Tanaman Pepaya. *Jurnal Floratek*, 7(1), 32-44.
- Putri, E. B. P. 2018. Analisis kadar protein dan vitamin C pada cookies Substitusi Ikan Cakalang (*Katsuwonus sp.*) dan Goji Berry (*Lycium barbarum L.*). *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(1), 33-38.
- Rohima, S., Mardalena, M., Liliana, L., & Bashir, A. 2022. Pelatihan Pembuatan Abon Pepaya untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *Sricommerce: Journal of Sriwijaya Community Services*, 3(1), 45-50.
- Rohmawati, N., Sulistiyani, S., & Ratnawati, L. Y. 2013. Pengaruh Penambahan Keluwih (*Artocarpus camasi*) Terhadap Mutu Fisik, Kadar Protein, dan Kadar Air Abon Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 9(2).
- Sari, L. A., Oktafiani, F., Maisyaroh, W. R. A., & Purwasih, W. 2023. Pemanfaatan Buah Pepaya Menjadi Manisan Guna Meningkatkan Nilai Jual Buah Pepaya Di Desa Karanganyar, Kecamatan Patikraja. *Kampelmas*, 2(2), 751-763.
- Widriyal, S. 2005. Pembuatan Nugget Ikan Nila. Penebar Swadaya, Jakarta.