

Evaluasi Kualitas Fisikokimia dan Organoleptik Abon Daging Kelinci Lokal

Evaluation of Physicochemical and Organoleptic Quality of Local Rabbit Meat Floss

Hamzah Nata Siswara ^{1*}, Aditya Eka Saputra ¹, Khoirul Huda ¹, Lia Nur Aini ¹, Teguh Dwi Putra ¹

¹Politeknik Pertanian dan Peternakan Mapena

Jl. Imam Bonjol, Podang, Desa Lajo Lor, Kecamatan Singgahan 62361, Tuban, Jawa Timur

*Corresponding author: hamzahnata@gmail.com

Received : 31 Juli 2023
Accepted : 29 Agustus 2023
Published : 29 Agustus 2023
Online : 31 Agustus 2023

Abstrak : Konsumsi daging kelinci belum begitu populer di kalangan masyarakat Indonesia, padahal nilai nutrisi dan sifat fungsionalnya sangat baik. Oleh karena itu, perlu diversifikasi olahan daging kelinci untuk mempopulerkan konsumsi daging kelinci. Melalui olahan abon yang sudah sejak lama menjadi makanan olahan yang lazim dikonsumsi masyarakat, abon daging kelinci dapat menjadi potensi pengembangan konsumsi daging kelinci lokal. Penelitian ini bertujuan melakukan evaluasi sifat fisikokimia dan organoleptik abon daging kelinci lokal. Penelitian dilakukan dengan memberikan perlakuan kombinasi daging kelinci dengan daging ayam broiler dalam pembuatan abon. Kemudian dilakukan pengukuran sifat fisikokimia dan organoleptik pada abon. Hasil menunjukkan bahwa abon daging kelinci 100% memiliki kadar air terendah dibanding perlakuan yang lain. Hasil uji hedonik hanya menunjukkan atribut warna yang memiliki perbedaan nyata, sedangkan pada uji mutu hedonik hanya atribut warna dan rasa yang berbeda nyata. Hal ini membuktikan bahwa abon daging kelinci memiliki potensi yang baik sebagai pangan olahan baru ditinjau dari kadar air yang sesuai SNI. Namun dari segi uji hedonik dan mutu hedonik, warna abon daging ayam memiliki nilai tertinggi, sedangkan hasil uji mutu hedonik rasa abon kombinasi ayam dan kelinci 1:1 memiliki nilai tertinggi.

Kata Kunci: abon, daging kelinci, fisikokimia, organoleptik.

Abstract Consumption of rabbit meat is not very popular among Indonesian people, even though its nutritional value and functional properties are very good. Therefore, it is necessary to diversify processed rabbit meat to popularize the consumption of rabbit meat. Through processed meat floss which has long been a processed food that is commonly consumed by the public, rabbit meat floss can be a potential for developing local rabbit meat consumption. This study aims to evaluate the physicochemical and organoleptic properties of local rabbit meat floss. The research was conducted by giving a combination treatment of rabbit meat with broiler chicken meat in making meat floss. Then the physicochemical and organoleptic properties of meat floss were measured. The results showed that 100% rabbit meat floss had the lowest water content compared to other treatments. The hedonic test results only show color attributes that have significant differences, whereas in the hedonic quality test only the color and taste attributes have significant differences. This proves that rabbit meat floss has good potential as a new processed food in terms of water content that complies with SNI. However, in terms of hedonic tests and hedonic quality, the color of chicken meat floss has the highest value, while the results of the hedonic quality test for the taste of 1:1 combination of chicken and rabbit floss have the highest value.

Keywords: floss, organoleptic, physicochemical, rabbit meat.

1. Pendahuluan

Komoditas pangan yang dapat memenuhi kebutuhan nutrisi diantaranya bersumber dari protein hewani. Sudah diketahui bahwa berbagai bahan pangan hewani, seperti daging, ikan, telur, dan susu banyak mengandung nutrisi yang dibutuhkan bagi

manusia. Daging merupakan bahan yang penting dalam memenuhi kebutuhan nutrisi karena daging mengandung protein yang cukup tinggi dengan kandungan asam amino esensial yang diperlukan tubuh. Daging merupakan sumber pangan penyedia berbagai jenis asam amino, asam lemak, vitamin, dan

mineral [1] [2]. Salah satu daging yang memiliki nilai nutrisi yang baik adalah daging kelinci.

Pengembangan ternak kelinci sebagai penyedia daging masih mendapat kendala karena daging kelinci belum populer oleh sebagian masyarakat. Hal ini disebabkan oleh pandangan umum yang menganggap bahwa kelinci sebagai hewan hias atau kesayangan yang tidak layak untuk dikonsumsi dagingnya. Kelinci dikenal sebagai ternak penghasil daging karena memiliki keunggulan reproduksi yang tinggi, pertumbuhan yang baik dan mampu beradaptasi dengan pakan lokal. Konsumsi daging kelinci mulai meningkat di banyak negara Eropa, Timur Tengah, dan beberapa negara di Afrika Utara khususnya Mesir [3]. Meskipun begitu, konsumsi daging kelinci di Indonesia masih kalah populer dengan daging ayam dan daging sapi.

Kualitas daging kelinci sangat baik. Kandungan nutrisi seperti protein yang tinggi dengan kandungan lemak dan kolesterol rendah menjadikan daging kelinci sebagai daging yang sehat [4] [5] [6]. Daging kelinci dikenal sebagai daging rendah lemak, kolesterol (hampir tidak ada), dan rendah natrium tetapi memiliki nilai biologi dan *polyunsaturated fatty acids* (PUFA) yang tinggi. Selain itu, daging kelinci memiliki makro dan mikronutrien esensial seperti mineral kalium, fosfor, dan selenium serta vitamin B12 [7] [8] [9]. Daging kelinci digolongkan sebagai daging rendah lemak (*lean*) atau tipe daging putih [10] [11] yang memiliki tekstur yang lembut dan sangat berpotensi sebagai pengganti daging ayam [10]. Daging kelinci bahkan direkomendasikan sebagai jenis pangan bagi penderita penyakit kardiovaskular, hipertensi, baik pada anak-anak, dewasa, wanita hamil, khususnya bagi kondisi konsumen terkini yang memiliki gaya hidup makanan sehat [12].

Dari berbagai produk olahan atau diversifikasi, abon merupakan jenis olahan kering yang berbentuk khas dengan berupa bahan baku berupa daging atau ikan. Abon sudah sangat populer sebagai pangan olahan yang lazim dikonsumsi di Indonesia. Di Cina, abon merupakan salah satu olahan daging tradisional [13]. Abon dibuat dengan merebus daging segar, mencabik-cabik atau menyuir daging, *pre-frying* dengan bumbu-bumbu dan dilanjutkan dengan *frying* atau penggorengan [14] [15]. Proses pengolahan menjadikan abon kehilangan banyak kadar air sehingga menjadi lebih awet [16]. Pembuatan abon dapat dijadikan alternatif pengolahan bahan pangan sehingga umur simpan bahan pangan dapat lebih lama. Teknologi pembuatan abon daging yang dilakukan dengan penambahan bumbu-bumbu dapat berfungsi sebagai penyedap rasa dan juga sebagai pengawet alami [17].

Konsumen sangat memperhatikan nutrisi dan kesehatan dari olahan daging di era saat ini [18]. Melihat potensi keunggulan nilai nutrisi daging kelinci dan nilai kolesterol yang rendah merupakan potensi

yang dapat dikembangkan untuk olahan pangan yang lebih bernilai. Daging kelinci yang masih awam dikonsumsi oleh sebagian masyarakat memerlukan pengenalan berupa diversifikasi produk untuk meningkatkan popularitas daging kelinci sebagai daging konsumsi melalui abon daging kelinci. Sehingga perlu dilakukan evaluasi kualitas abon daging kelinci sebagai kandidat abon sehat. Selain meningkatkan konsumsi daging kelinci melalui diversifikasi produk, olahan abon menggunakan daging kelinci lokal juga akan mendukung produksi atau peternakan kelinci lokal di Indonesia yang saat ini masih cenderung belum berkembang dengan baik.

2. Metode Penelitian

2.1. Alat dan Bahan Penelitian

Pembuatan abon menggunakan beberapa alat sebagai berikut: timbangan, pisau, blender, wajan, sudip, spinner minyak, garpu, parutan, piring, sendok makan, telenan, panci pengukus, wajan, kompor, dan kemasan abon. Alat yang diperlukan untuk pengujian abon diantaranya pH meter, cawan porselen, oven, desikator, dan timbangan analitik. Bahan yang digunakan dalam pembuatan abon per 400 g daging segar pada penelitian ini disajikan pada tabel 1. Bahan-bahan berupa rempah-rempah yang digunakan dalam bentuk segar, bukan bahan berupa serbuk kering. Minyak yang digunakan untuk menggoreng adalah sejumlah 1,5 kali jumlah daging yang digunakan dalam pembuatan abon.

Tabel 1. Formulasi bahan pembuatan abon

No	Text	Takaran	
		Persentase (%)	Bobot (g)
1	Daging	52,63	400
2	Cabai merah keriting	13,16	100
3	Bawang putih	6,58	50
4	Bawang merah	6,58	50
5	Lengkuas	6,58	50
6	Jahe	6,58	50
7	Kunyit	2,63	20
8	Gula	2,63	20
9	Kemiri	1,32	10
10	Ketumbar	0,66	5
11	Merica	0,26	2
12	Garam	0,26	2
13	MSG	0,13	1
Total		100	760

Sumber: [19] yang dimodifikasi

2.2. Rancangan Penelitian

Desain penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima perlakuan dan tiga ulangan. Daging kelinci yang digunakan adalah dari jenis kelinci local (rex) betina usia 6 bulan. Daging

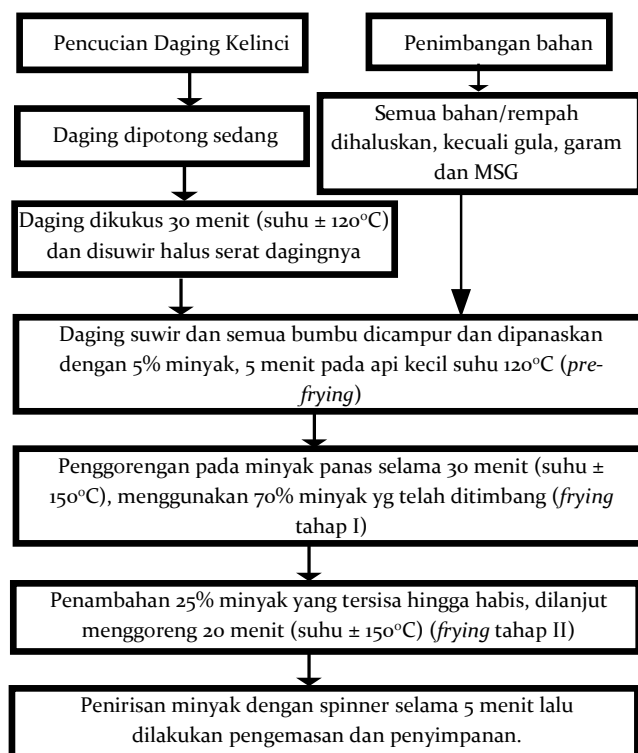
yang diambil merupakan daging kaki belakang dan loin. Daging ayam digunakan adalah daging ayam broiler usia 40 hari yang diperoleh dari pemotongan ayam di Kecamatan Singgahan, Kabupaten Tuban. Daging ayam yang digunakan merupakan bagian dada. Perlakuan yang diberikan pada pengolahan abon daging kelinci adalah: P₀ (daging ayam 100%); P₁ (daging ayam 75% + daging kelinci 25%); P₂ (daging ayam 50% + daging kelinci 50%); P₃ (daging ayam 25% + daging kelinci 75%); P₄ (daging kelinci 100%). Berikut pada tabel 2 ditampilkan data pH dan kadar air daging segar yang digunakan dalam penelitian pembuatan abon.

Tabel 2. Sifat fisikokimia daging segar bahan abon

No	Jenis Daging	pH	Kadar Air (%)
1	Kelinci betina lokal (rex)	6,29	70,50
2	Ayam broiler	6,10	72,30

2.3. Prosedur Penelitian

Proses pembuatan abon dilakukan dengan Langkah-langkah seperti yang ditampilkan pada gambar 1. Proses pembuatan abon pada penelitian ini mengikuti [17] dan [19] yang dimodifikasi. Setelah abon matang dan dikemas, disimpan pada suhu -20°C hingga analisis dilakukan.



Gambar 1. Alur proses pembuatan abon

2.4. Metode Pengujian

2.4.1. Uji Organoleptik

Uji organoleptik yang dilakukan meliputi uji hedonik (warna, rasa, aroma, tekstur) dengan skala 1-5 meliputi: 1) sangat tidak suka; 2) tidak suka; 3) netral; 4) suka; 5) sangat suka. Uji mutu hedonik dilakukan dengan skala 1-4, antara lain meliputi: atribut warna: 1) sangat gelap; 2) gelap; 3) keemasan; 4) sangat keemasan. Atribut aroma: 1) sangat tidak beraroma daging; 2) tidak beraroma daging; 3) beraroma daging; 4) sangat beraroma daging. Atribut rasa: 1) sangat tidak gurih; 2) tidak gurih; 3) gurih; 4) sangat gurih. Atribut tekstur: 1) sangat kasar; 2) kasar; 3) lembut 4) sangat lembut.

2.4.2. Uji Fisikokimia

Nilai pH

Analisis pH menggunakan alat pengukur pH (pH meter) digital yang sudah terkalibrasi. Hasil pengukuran pH merupakan nilai yang tercantum pada layer pH meter setelah nilainya konstan.

Kadar air

Pengukuran kadar air telur menggunakan metode [20], abon diambil 2 g dan diletakkan pada cawan yang telah diketahui bobotnya. Cawan dan isi dipanaskan pada suhu 105 °C hingga bobotnya stabil. Rumus menghitung kadar air sebagai berikut:

$$\text{Kadar air} = \frac{\text{Selisih bobot sampel total sebelum dengan sesudah pengovenan}}{\text{bobot sampel sebelum pengovenan}} \times 100$$

2.5. Analisis Data

Data hasil penelitian yang telah dikoleksi, dilakukan analisis menggunakan analisis ragam (ANOVA) dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola searah (*one-way ANNOVA*). Hasil yang dinyatakan signifikan ($p < 0,05$) maka dilakukan uji lanjut dengan *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT). Sedangkan data uji organoleptik dilakukan analisis menggunakan uji *Kruskal-Wallis*, hasil yang dinyatakan signifikan ($p < 0,05$) maka dilakukan uji lanjut dengan *Mann-Whitney*. Data ditampilkan dalam tabel berupa rata-rata ± standar deviasi, lalu diinterpretasikan sesuai hasil yang didapatkan dan disusun dalam pembahasan.

3. Hasil dan Pembahasan

Parameter fisikokimia merujuk pada serangkaian sifat fisik dan kimia yang dapat digunakan untuk mengkarakterisasi bahan atau produk pangan. Salah satu sifat yang menjadi parameter penting dalam

pengukuran kualitas abon adalah kadar air. Nilai kadar air yang rendah menunjukkan daya simpan abon yang semakin tinggi. Proses pembuatan abon yang memiliki tujuan meningkatkan daya simpan melalui penurunan kadar air dapat tercapai jika nilai kadar air nya maksimal 7% berdasarkan [21] tentang abon. Selain itu, nilai yang menjadi parameter penting dalam sifat fisikokimia adalah nilai pH. Berikut adalah nilai sifat fisikokimia abon dari berbagai perlakuan yang ditampilkan pada **Tabel 3**.

Tabel 3. Sifat fisikokimia abon berbagai perlakuan

No	Perlakuan	pH	Kadar Air
1	P ₀	5,42±0,54 ^a	9,78±0,86 ^b
2	P ₁	5,68±0,09 ^a	9,76±0,22 ^b
3	P ₂	5,21±0,75 ^a	9,12±0,20 ^b
4	P ₃	5,24±0,91 ^a	7,39±0,34 ^a
5	P ₄	5,40±0,53 ^a	6,70±0,51 ^a

Keterangan: Superskrip yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan berbeda nyata pada taraf 5% ($p < 0,05$).

Hasil uji ANNOVA nilai kadar air abon daging kelinci menunjukkan hasil berbeda nyata ($p < 0,05$). Nilai kadar air abon menunjukkan pada perlakuan P₄ (daging kelinci 100%) memiliki nilai kadar air yang paling rendah yaitu 6,7%. Kadar air ini memenuhi standar SNI 01-3707-1995 bahwa kadar air abon maksimal 7%. Perlakuan P₀ hingga P₃ tidak memenuhi standar kadar air abon sesuai SNI. Nilai kadar air perlakuan P₃ dan P₄ sesuai dengan hasil penelitian [19] yang menunjukkan nilai kadar air abon dibawah 7%. Sedangkan penelitian [17] menunjukkan hasil abon daging rusa yang nilainya lebih dari 7% atau tidak sesuai standar SNI abon. Penelitian lain dari [22] menunjukkan nilai abon daging ikan layang yang memenuhi standar SNI, hal ini menunjukkan bahwa nilai kadar air abon sangat ditentukan oleh prosedur pengolahan terutama terkait suhu dan lama waktu penggorengan serta proses penyuiran daging.

Menurut [19] pada proses penggorengan merupakan tahap paling penting dalam mengurangi kadar air. Pada penelitian tersebut, abon yang digoreng pada suhu 180 °C memiliki kadar air terendah dengan nilai kurang dari 1%. Selama proses penggorengan, Sebagian besar kadar air hilang, kemudian menyebabkan kandungan protein relatif meningkat. Kadar air abon P₀, P₁, P₂, dan P₃ lebih tinggi dibanding abon P₄ karena pada perlakuan P₀ hingga P₃ terdapat kombinasi daging ayam dalam komposisinya. Daging ayam yang digunakan dalam penelitian memiliki kadar air yang lebih tinggi dibanding daging kelinci. Hal tersebut memicu kadar air abon yang lebih tinggi pada abon yang memiliki komposisi daging ayam didalamnya.

Nilai pH hasil pengujian ANNOVA tidak menunjukkan perbedaan yang nyata. Artinya semua perlakuan taraf pemberian daging kelinci dan daging ayam dalam pembuatan abon tidak mempengaruhi pH abon yang dihasilkan. Pengukuran nilai pH merupakan hal yang penting, sebab nilai pH akhir daging menunjukkan kualitas dan daya simpan daging [23]. Nilai pH daging kelinci yang baik memiliki nilai antara 6,1 – 6,9 setelah 45 menit post-mortem [23]. Nilai pH daging kelinci pada penelitian yang ditampilkan pada tabel 2 menunjukkan nilai pada batas standar tersebut. Artinya, daging kelinci yang digunakan memiliki kualitas yang baik. Nilai pH dan kadar air abon dapat dipengaruhi oleh bahan baku daging yang digunakan. Bahan baku daging yang digunakan dalam penelitian ini dapat dilihat pada tabel 2. Daging yang digunakan dalam penelitian merupakan daging bagian kaki belakang dan loin, sebab pada bagian ini memiliki daging yang banyak serta merupakan bagian yang paling baik pada karkas kelinci. Hal ini sesuai dengan pendapat [24][9] bahwa daging bagian kaki belakang dan loin memiliki harga paling mahal dan digunakan untuk menilai kualitas daging kelinci.

Tabel 4. Hasil uji hedonik dan mutu hedonik abon dari berbagai perlakuan

No	Atribut	Perlakuan				
		P ₀	P ₁	P ₂	P ₃	P ₄
Uji Hedonik						
1	Warna	3,97±0,61 ^a	3,67±0,65 ^b	3,60±0,63 ^b	3,77±0,53 ^{ab}	3,57±0,78 ^b
2	Aroma	3,72±0,75 ^a	3,80±0,75 ^a	3,50±0,84 ^a	3,57±0,81 ^a	3,57±0,67 ^a
3	Rasa	3,55±0,87 ^a	3,55±0,98 ^a	3,62±0,66 ^a	3,82±0,92 ^a	3,65±0,92 ^a
4	Tekstur	3,40±0,95 ^a	3,20±0,88 ^a	3,17±0,90 ^a	3,02±0,83 ^a	3,15±1,01 ^a
Uji Mutu Hedonik						
1	Warna	3,12±0,51 ^a	2,95±0,62a ^b	2,95±0,41 ^{ab}	2,75±0,52 ^{bc}	2,65±0,54 ^c
2	Aroma	2,95±0,71 ^a	2,70±0,68 ^a	2,80±0,60 ^a	2,72±0,71 ^a	2,85±0,57 ^a
3	Rasa	2,87±0,64 ^b	2,75±0,70 ^b	3,15±0,66 ^a	2,87±0,56 ^b	2,90±0,59 ^b
4	Tekstur	2,50±0,75 ^a	2,32±0,79 ^a	2,37±0,74 ^a	2,17±0,74 ^a	2,10±0,74 ^a

Keterangan: Superskrip yang berbeda pada baris yang sama menunjukkan berbeda nyata pada taraf 5% ($p < 0,05$).

Hasil uji *Kruskal-Wallis* parameter warna dalam uji hedonik abon daging kelinci menunjukkan $P < 0,05$ atau berbeda nyata. Hal ini menunjukkan perbedaan nyata perlakuan P_0 , P_1 , P_2 , P_3 , dan P_4 terhadap tingkat kesukaan panelis pada warna abon daging kelinci dengan berbagai taraf perlakuan. Untuk melihat kelompok perlakuan yang berbeda, dilakukan uji lanjut *Mann-Whitney*. Hasil menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap warna abon daging kelinci tidak berbeda nyata pada P_1 dan P_2 , P_1 dan P_3 , P_1 dan P_4 , P_2 dan P_3 , P_2 dan P_4 , P_3 dan P_4 , serta P_3 dan P_4 . Sedangkan kelompok perlakuan yang terdapat perbedaan nyata yaitu pada P_0 dan P_1 , P_0 dan P_2 , serta P_0 dan P_4 terhadap warna abon daging kelinci dengan berbagai taraf perlakuan. Sedangkan hasil uji *Kruskal-Wallis* parameter aroma, rasa, dan tekstur abon daging kelinci menunjukkan $P > 0,05$ atau tidak berbeda nyata antar perlakuan P_0 , P_1 , P_2 , P_3 , dan P_4 sehingga H_0 dinyatakan diterima dan tidak dilakukan uji lanjut *Mann-Whitney*.

Warna abon sangat ditentukan oleh bahan baku daging yang digunakan. Selain itu, proses memasak juga menentukan hasil akhir warna abon. Menurut [25] proses memasak sangat mempengaruhi penerimaan konsumen. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa warna, flavor, dan penerimaan secara keseluruhan olahan daging ayam memiliki penerimaan tertinggi melalui proses memasak dengan microwave dan oven dibandingkan dengan daging yang direbus. Selain itu penelitian [26] juga menyampaikan bahwa lama perebusan berpengaruh nyata terhadap warna abon ayam broiler. Hal ini sesuai dengan penelitian bahwa nilai uji hedonik abon daging kelinci berbeda nyata dari atribut warna. Sehingga pada proses memasak yang sama, pada penelitian ini menghasilkan hasil uji hedonik warna abon terbaik pada P_0 (abon 100% ayam).

Uji mutu hedonik abon daging kelinci menunjukkan hasil uji *Kruskal-Wallis* pada parameter warna dan rasa abon menghasilkan $p < 0,05$ atau berbeda nyata. Hal ini menunjukkan perbedaan nyata perlakuan P_0 , P_1 , P_2 , P_3 , dan P_4 terhadap warna dan rasa abon daging kelinci. Selanjutnya, pada uji lanjut *Mann-Whitney* diketahui bahwa kelompok perlakuan yang memiliki perbedaan nyata terhadap warna abon adalah perlakuan P_0 dan P_1 , P_0 dan P_2 , P_1 dan P_4 , serta P_3 dan P_4 . Warna terbaik pada uji mutu hedonik abon adalah pada perlakuan P_0 dengan atribut warna berada pada jarak antara keemasan hingga sangat keemasan. Warna dengan nilai terendah adalah pada P_4 dengan nilai atribut warna berada pada jarak antara gelap hingga keemasan. Warna abon mengalami perubahan akibat adanya reaksi *mailard* (pencoklatan non enzimatis) yang diakibatkan oleh reaksi asam amino dengan gula pereduksi dalam kondisi panas. Selain itu, bahan baku daging juga mempengaruhi hasil akhir warna abon. Menurut [27] myoglobin berpengaruh terhadap perubahan warna merah pada

daging selama proses *ageing*. Jika oksigen tersedia akan menghasilkan *oxymyoglobin* yang menyebabkan warna merah cerah, sedangkan jika oksigen tidak tersedia akan menghasilkan *metmyoglobin* yang menyebabkan warna kecoklatan. Daging kelinci memiliki warna putih, yang disebabkan oleh kandungan myoglobin yang sangat rendah. Hal ini yang membuat warna abon daging kelinci berbeda nyata dengan warna abon daging ayam pada penelitian.

Kelompok perlakuan yang memiliki perbedaan yang nyata ($p < 0,05$) terhadap rasa abon adalah antara P_0 dan P_2 , P_1 dan P_2 , P_2 dan P_3 , serta P_2 dan P_4 . Nilai atribut rasa pada uji mutu hedonik yang terbaik adalah perlakuan P_2 (ayam 50% + kelinci 50%) dengan nilai atribut antara gurih dan sangat gurih. Hal ini menunjukkan kombinasi daging ayam dengan daging kelinci 1:1 memiliki penerimaan rasa yang terbaik bagi konsumen. Hal ini berbeda dengan penelitian [28] yang menyatakan bahwa abon daging kelinci yang diolah dengan minyak berbeda tidak memiliki perbedaan nyata pada atribut rasa dalam uji organoleptik. Dari penelitian abon daging kelinci, secara umum nilai uji hedonik dan mutu hedonik abon daging kelinci hanya atribut warna yang berbeda nyata. Sedangkan atribut rasa hanya berbeda nyata pada uji mutu hedonik. Secara umum, nilai hedonik atau kesukaan konsumen terhadap abon daging kelinci tidak berbeda nyata dengan abon daging ayam dan kombinasinya.

4. Kesimpulan

Abon daging kelinci 100% tanpa campuran daging ayam memiliki nilai kadar air terendah sehingga memiliki potensi daya simpan yang lebih baik. Namun dari segi uji hedonik dan mutu hedonik, abon daging kelinci hanya dari segi warna yang mengalami perbedaan antar perlakuan pada uji hedonik dan mutu hedonik. Selain itu hasil uji mutu hedonik atribut rasa juga menunjukkan perlakuan kombinasi daging kelinci dan ayam 1:1 menghasilkan rasa terbaik. Hal ini membuktikan bahwa abon daging ayam 100 persen lebih baik dari segi warna, namun abon kombinasi daging kelinci dan ayam 1:1 menghasilkan nilai rasa yang tertinggi dengan definisi antara gurih hingga sangat gurih. Untuk memperoleh abon terbaik baik dari segi sifat fisikokimia dan daya terima konsumen, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kombinasi bahan abon dan menggunakan panelis yang lebih banyak untuk memperoleh data yang lebih lengkap.

Referensi

- [1] P. M. de C. C. Pereira and A. F. dos R. B. Vicente, "Meat nutritional composition and nutritive role in the human diet," *Meat Sci*, vol. 93, pp. 586–592, Mar. 2013. doi: 10.1016/j.meatsci.2012.09.018.

- [2] L. Wyness, "The role of red meat in the diet: Nutrition and health benefits," in *Proceedings of the Nutrition Society*, Cambridge University Press, Aug. 2016, pp. 227-232. doi: 10.1017/S0029665115004267.
- [3] M. Cullere and A. Dalle Zotte, "Rabbit meat production and consumption: State of knowledge and future perspectives," *Meat Sci*, vol. 143, pp. 137-146, Sep. 2018, doi: 10.1016/j.meatsci.2018.04.029.
- [4] A. Dalle Zotte, "Perception of rabbit meat quality and major factors influencing the rabbit carcass and meat quality," *Livest Prod Sci*, vol. 75, pp. 11-32, 2002, [Online]. Available: www.elsevier.com/locate/livprodsci
- [5] T. Polak, L. Gasperlin, A. Rajar, and B. Zlender, "Influence of genotype lines, age at slaughter and sexes on the composition of rabbit meat," *Food Technol Biotechnol*, vol. 44, no. 165, pp. 65-73, 2006.
- [6] B. Brahmantiyono, M. A. Setiawan, and M. Yamin, "Sifat fisik dan kimia daging kelinci rex dan lokal (*Oryctolagus cuniculus*)," *Jurnal Peternakan Indonesia*, vol. 16, no. 1, pp. 1-7, 2014.
- [7] A. Dalle Zotte and Z. Szendro, "The role of rabbit meat as functional food," *Meat Sci*, vol. 88, pp. 319-331, Jul. 2011, doi: 10.1016/j.meatsci.2011.02.017.
- [8] A. Pavelková, J. Tkáčová, K. Červienková, and O. Bučko, "The rabbit meat quality after different feeding," *Potravinárstvo Slovak Journal of Food Sciences*, vol. 11, no. 1, pp. 634-640, 2017, doi: 10.5219/811.
- [9] E. Rasinska, E. Czarniecka-Skubina, and J. Rutkowska, "Fatty acid and lipid contents differentiation in cuts of rabbit meat," *CYTA - Journal of Food*, vol. 16, no. 1, pp. 807-813, Jan. 2018, doi: 10.1080/19476337.2018.1488000.
- [10] J. Zoltan, B. Karoly, P. Marta, P. Zoltan Istvan, and M. Laszlo, "Global rabbit meat production with a special focus on the role of china," *LUCRĂRI ȘTIINȚIFICE MANAGEMENT AGRICOL*, vol. 19, no. 3, pp. 31-36, 2017.
- [11] R. D. Warner *et al.*, "Systematic review of emerging and innovative technologies for meat tenderisation," *Meat Sci*, vol. 132, pp. 72-89, Oct. 2017, doi: 10.1016/j.meatsci.2017.04.241.
- [12] A. Dalle Zotte, "Rabbit farming for meat purposes," *Animal Frontiers*, vol. 4, no. 4, pp. 62-67, Oct. 2014, doi: 10.2527/af.2014-0035.
- [13] Y. Z. Wang *et al.*, "Effects of rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.) extracts and dry ice on the physicochemical stability of omega-3 fatty-acid-fortified surimi-like meat products," *J Sci Food Agric*, vol. 99, no. 8, pp. 3843-3851, Jun. 2019, doi: 10.1002/jsfa.9606.
- [14] G. Liao, X. Xu, and G. Zhou, "Effects of cooked temperatures and addition of antioxidants on formation of heterocyclic aromatic amines in pork floss," *J Food Process Preserv*, vol. 33, pp. 159-175, 2009.
- [15] Y. Lin, H. Wang, W. Rao, Y. Cui, Z. Dai, and Q. Shen, "Structural characteristics of dietary fiber (*Vigna radiata* L. hull) and its inhibitory effect on phospholipid digestion as an additive in fish floss," *Food Cont*, vol. 98, pp. 74-81, Apr. 2019, doi: 10.1016/j.foodcont.2018.11.016.
- [16] O. R. Kassim and A. B. Omojola, "Effects of cooking oils and packaging media on quality of meat floss," *Nigerian Journal of Animal Production*, vol. 47, no. 3, pp. 232-335, 2020.
- [17] S. Y. Randa, S. Tirajoh, and O. Sjoftan, "Teknologi produksi abon daging rusa dengan penambahan herbal sebagai pangan unggulan pada era normal baru," *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*, vol. 11, no. 3, p. 231, Jan. 2022, doi: 10.46549/jipvet.viii3.174.
- [18] M. Buła, W. Przybylski, D. Jaworska, and K. Kajak-Siemaszko, "Formation of heterocyclic aromatic amines in relation to pork quality and heat treatment parameters," *Food Chem*, vol. 276, pp. 511-519, Mar. 2019, doi: 10.1016/j.foodchem.2018.10.073.
- [19] T. Pan, Z. Wang, B. H. Chen, T. Hui, and D. Zhang, "Frying oils with lower levels of saturated fatty acids induce less heterocyclic amine formation in meat floss (boiled, shredded and fried pork)," *Int J Food Sci Technol*, vol. 55, pp. 823-832, Feb. 2020, doi: 10.1111/ijfs.14368.
- [20] Association Official Analytical Chemistry [AOAC], *Official Method of Analysis*, 18th ed. Maryland (USA): AOAC Inc, 2005.
- [21] Badan Standarisasi Nasional [BSN], *SNI 01-3707-1995 tentang Abon*. 1995, pp. 1-4.
- [22] Kasmianti, N. Ekantari, Asnani, Suadi, and A. Husni, "Mutu dan tingkat kesukaan konsumen terhadap abon ikan layang (*Decapterus* sp.)," *JPHPI*, vol. 23, no. 3, pp. 470-478, 2020.
- [23] I. Chwastowska-Siwiecka, J. Kondratowicz, A. Gugolek, and P. Matusevičius, "Changes in the physicochemical properties of deep-frozen rabbit meat as dependent on thawing method," *VETERINARIJA IR ZOOTECHNIKA*, vol. 62, no. 84, pp. 68-72, 2013.

- [24] D. Kowalska, A. Gugolek, and P. Bielański, "Relationships among fat deposit within carcass, content of intramuscular fat, fatty acid profile, and tenderness of rabbit meat," *Zywnosc. Nauka. Technologia. Jakosc*, vol. 21, no. 2, pp. 58–72, 2014, doi: 10.15193/zntj/2014/93/058-072.
- [25] Y. S. Choi *et al.*, "Comparative study on the effects of boiling, steaming, grilling, microwaving and superheated steaming on quality characteristics of marinated chicken steak," *Korean J Food Sci Anim Resour*, vol. 36, no. 1, pp. 1–7, Feb. 2016, doi: 10.5851/kosfa.2016.36.1.1.
- [26] U. R. Suruk, G. M. Sipahelut, and H. Armadianto, "Pengaruh lama perebusan terhadap kualitas kimia dan organoleptik Abon ayam broiler," *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, vol. 4, no. 1, pp. 1920–1926, 2022.
- [27] K. Koziol, D. Maj, and J. Bieniek, "Changes in the color and pH of rabbit meat in the aging process," *Med Weter*, vol. 71, no. 2, pp. 104–108, 2015, [Online]. Available: <https://www.researchgate.net/publication/292968377>
- [28] O. Adediran and O. Abdul, "Physicochemical and Sensory Properties of Meat Floss Developed from Rabbit Meat and Different Oils," *Nigerian Agricultural Journal*, vol. 53, no. 3, pp. 188–193, 2022, [Online]. Available: <http://www.ajol.info/index.php/najhttps://www.naj.asn.org.ng>