

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

#### **A. PENGERTIAN ABON**

Dipres SNI (1992) menyatakan bahwa abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng. Makanan yang terbuat dari serat daging hewan. Penampilan biasanya berwarna coklat terang hingga kehitam-hitaman karena dibumbui kecap. Abon tampak seperti serat-serat kapas, karena didominasi oleh serat-serat otot yang mengering yang disuwir-suwir. Karena kering dan nyaris tak memiliki sisa kadar air, abon biasanya awet disimpan berminggu-minggu hingga berbulan-bulan dalam kemasan yang kedap udara. Selain terbuat dari bahan dasar daging (sapi, kambing, kuda, babi dan domba) ada beberapa abon yang pembuatannya memakai bahan dasar dari makanan laut, seperti ikan tuna, ikan lele, ikan tongkol, belut, kepiting rajungan dan udang.

Abon biasanya dimakan sebagai lauk taburan diatas nasi, mie pangsit atau bubur ayam atau sebagai isi lempeng dan biasa pula dimakan langsung seperti makanan atau mengkonsumsi camilan.

Dwisandy (2017) menyatakan bahwa abon adalah produk olahan daging kering dengan tekstur ringan dan halus mirip seperti benang atau kapas. Abon berasal dari negeri Tiongkok, dan awal pembuatannya digunakan sebagai *topping* maupun isian dari berbagai hidangan seperti roti, bakpao, bubur,

nasi dan juga sebagai makanan ringan. Abon ini adalah salah satu bahan makanan paling populer didalam masakan Tiongkok juga di Indonesia.

Pamungkas (2022) menyatakan bahwa abon adalah jenis makanan pelengkap serba guna. Biasanya dimakan sebagai lauk taburan dan dimakan langsung seperti camilan.

Beberapa jenis abon yang ada di Indonesia yaitu, abon sapi, abon ikan, abon ebi, abon ayam, abon jantung pisang.

Kartika (2021) menyatakan bahwa faktor yang mempengaruhi kualitas abon adalah bahan yang digunakan, proses produksi dan peralatan. Abon yang baik menghasilkan warna cokelat dan serat daging yang baik juga dan cenderung kering karena melalui proses pengurangan kadar air.

## **B. PENGERTIAN JANTUNG PISANG**

Jantung pisang merupakan bunga yang dihasilkan oleh tanaman pisang (*Musa spp*) yaitu sejenis tumbuhan dari keluarga *Musaceae* yang berfungsi untuk menghasilkan buah pisang. Tanaman pisang memiliki bunga majemuk, yang tiap kuncupnya terbungkus oleh seludang berwarna merah kecokelatan. Pada bunga betina akan berkembang secara normal menjadi buah pisang, sedangkan bunga jantan yang berada diujung tandan tidak dapat berkembang dan tetap tertutup oleh seludang. Bunga jantan inilah yang biasa disebut dengan jantung pisang. Disebut dengan jantung pisang karena fisiknya mirip organ jantung pada hewan (Novitasari dkk, 2013). Dwiyantri (2009) menyatakan bahwa jantung pisang juga

termasuk jenis sayuran berupa bunga dan beberapa sayuran yang seperti bunga turi, bunga kol, dan sebagainya.

Novitasari dkk (2013) menyatakan bahwa jantung pisang adalah bunga yang dihasilkan oleh pohon pisang. Kulit jantung pisang luar adalah sederhana keras dan akan terbuka apabila sampai waktu bagi membuka bunga betina. Bunga betina dan bunga jantan ini menghasilkan manisan atau nektar untuk menarik serangga menghisapnya dan menjalankan proses pembungaan. Manfaat yang dihasilkan jantung pisang yaitu dapat terhindar dari stroke dan penyakit jantung karena dapat memperlancar sirkulasi darah dan bersifat antikoagulan (mencegah penggumpalan darah). Lawrence (2005) menyatakan bahwa jantung pisang dapat memperlancar ASI bagi ibu menyusui karena jantung pisang berfungsi sebagai laktagogum. Laktogugam merupakan komponen yang dapat menstimulir produksi kelenjar air susu pada induk laktasi.

Dwi (2019) menyatakan bahwa kualitas jantung pisang yang bagus adalah dengan melihat jantung pisang yang tua artinya yang sudah mengeluarkan banyak pisang sehingga rasanya tidak sepat, pilih bagian dalam jantung pisang yang berwarna kuning.

Menurut DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan) Gizi yang terkandung didalam jantung pisang yaitu:

Terdapat 31 kalori dalam Jantung Pisang (1 potong).

### Informasi Gizi

Ukuran Porsi **1 potong**

	Per porsi
<b>Energi</b>	<b>128 kj</b> 31 kkal
<b>Lemak</b>	<b>0,09g</b>
Lemak Jenuh	0,026g
Lemak tak Jenuh Ganda	0,017g
Lemak tak Jenuh Tunggal	0,009g
Kolesterol	0mg
<b>Protein</b>	<b>0,35g</b>
<b>Karbohidrat</b>	<b>7,96g</b>
Serat	0,7g
Gula	4,93g
Sodium	1mg
Kalium	105mg

Terakhir Diperbarui **13 Mei 20 03.04 AM**

Gambar 2.1 Daftar Komposisi Bahan Makanan  
(Sumber: FatSecret Platform API)

Gizi yang terdapat dalam jantung pisang sebagai bahan utama pembuatan abon yaitu:

Energi	51 kkal
Protein	1,6 gr
Lemak	0,6 gr
Karbohidrat	9,9 gr
Serat	5,7 gr
Kalsium	56 mg
Fosfor	73,3 mg
Iron	56,4 mg
Tembaga	13 mg
Kalium	553,3 mg
Magnesium	48,7 mg
Vitamin E	1,07 mg

### Struktur Jantung Pisang



Gambar 2.2 Struktur Jantung Pisang  
(Sumber: mampirkebun.blogspot.com)

### C. ABON JANTUNG PISANG

Risnawaty (2016) menyatakan bahwa Abon jantung pisang merupakan salah satu makanan yang terbuat dari bunga buah pisang berupa jantung pisang. Abon jantung pisang mengandung gizi yang cukup tinggi untuk kesehatan manusia. Abon jantung pisang memiliki rasa hampir sama seperti abon pada umumnya yang terbuat dari bahan baku daging atau ikan. Dengan adanya pemanfaatan jantung pisang ini diharapkan dapat meningkatkan nilai jual jantung pisang serta meningkatkan gizi masyarakat. Abon jantung pisang merupakan

olahan yang terbuat dari bahan nabati yang berfungsi untuk mengganti bahan hewani.

Prosedur pembuatan abon jantung pisang mengacu pada Santosa (2009), jantung pisang dibersihkan dengan mengeluarkan bagian yang tidak bisa dimakan kemudian dicuci, diiris-iris halus dan direbus sampai matang.

Menurut Winarno (2008), penambahan garam dan gula juga dapat menurunkan kadar air dalam abon, karenagaram dan air memiliki sifat mengikat air dalam bahan pangan. Kadar air pada abonyang dihasilkan dipengaruhi oleh proses pengolahan yakni pada tahap penggorengan, dikarenakan air yang terdapat dalam bahan menguap atau keluar sewaktu bahan digoreng. Hal ini disebabkan air yang terdapat dalam bahan langsung diuapkan oleh panas wajan dan minyak sebagai media perantara, sehingga sebagian air yang terdapat dalam jaringan bahan dapat menguap atau berkurang.

Vanidah (2017) menyatakan bahwa pengolahan jantung pisang menjadi abon karena seratnya dapat dengan mudah dicerna terutama bagi lansia dan semua kalangan yang memulai mengonsumsi makanan sehat.

Abon jantung pisang merupakan inovasi pemanfaatan jantung pisang menjadi produk makanan yang sehat dan bergizi. Banyak manfaat yang didapat dari olahan abon jantung pisang, seperti: lebih tahan lama, baik untuk asupan energi, bagus untuk kesehatan jantung, menjaga fokus dan konsentrasi.

#### D. KERANG BAMBU (LORJUK)

Ditjen PPHP (2010) menyatakan bahwa kerang bambu atau lorjuk merupakan anggota dari Familia Solenidae. Kerang bambu mempunyai cangkang panjang dengan dua sisi paralel, tubuhnya kecil memanjang dengan dua cangkang yang memiliki sisi simetris, salah satu ujung tubuhnya berbentuk runcing seperti mata pisau menempel dan berdiri tegak di pasir pantai. Kerang bambu sering kali menarik badannya ke dalam pasir untuk berlindung dari musuh. Lorjuk di beberapa negara juga dikenal dengan sejumlah nama seperti *razorclam* atau *jackknife* karena mempunyai bentuk cangkang yang menyerupai pisau cukur atau pisau lipat.

Kerang bambu atau kerang pisau atau yang biasa dikenal dengan nama lorjuk oleh masyarakat Jawa Timur (khususnya Madura) merupakan kerang air laut yang berukuran sedang. Kerang bambu atau lorjuk adalah kerang air laut berukuran sedang. Beberapa species kerang bambu (lorjuk) yang dikenal antara lain *Ensis macha*, *Ensis ensis*, *Ensis americanus*, *Solen fonesii*, *Solen vaginalis*, *Solen viridis* dan sebagainya. Di Indonesia kerang bambu (lorjuk) terdapat di beberapa daerah antara lain, Jambi, Madura, Jawa Timur, Kalimantan Timur, Bengkulu serta di Kepulauan Riau (Muhammad, *et al.* 2017). Khususnya di Bangkalan sendiri, kerang bambu banyak ditemui di pantai-pantai dan sering diolah untuk dikonsumsi oleh penduduk.

Maria Arlene (2017) menyatakan bahwa ada beberapa manfaat mengonsumsi kerang bambu adalah menyehatkan penglihatan, menjaga kesehatan saraf dan sel darah, menyehatkan sistem kekebalan tubuh, menurunkan

risiko kanker dan melawan radikal bebas, menyehatkan tulang, meningkatkan energi, meningkatkan kesehatan jantung.

Darmawan (2016) menyatakan bahwa untuk mengetahui kualitas kerang bambu (lorjuk) yang baik yaitu dengan melihat cangkangnya yang masih tertutup dan aromanya tidak anyir.

1) Gizi kerang bambu (lorjuk) yang terkandung dalam memenuhi kebutuhan harian tubuh per 100 gram:

Tabel 2.1 Gizi Kerang Bambu

<b>Nama</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Unit</b>
Kalori	88	Gr
Kolesterol	63	Mg
Sodium	68	Mg
Kalsium	40	Mg
Besi	4,1	Mg
Karbohidrat	0,6	Gr
Protein	17,95	Gr
Vitamin A	46	Mcg
Kalium	373	Mg
Lemak jenuh	0,257	Gr
Lemak tak jenuh ganda	0,294	Gr
Lemak tak jenuh tunggal	0,219	Gr

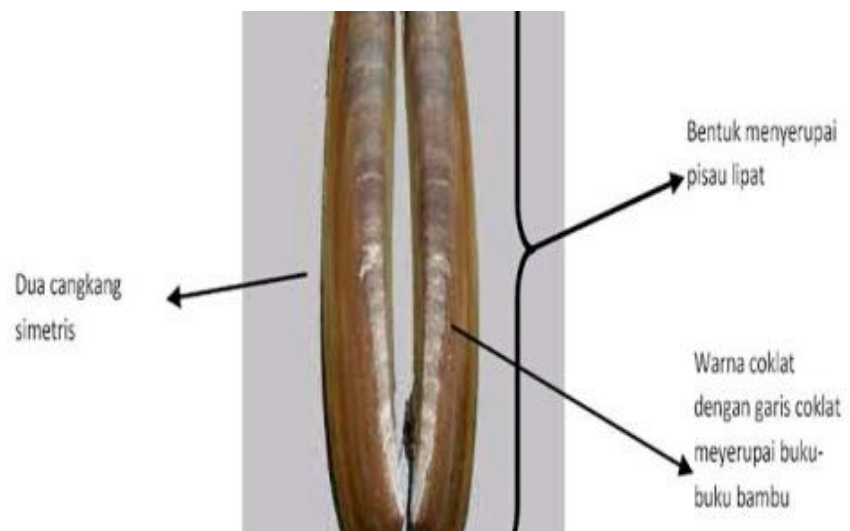
(Sumber: Maria Arlene)



## 2) Morfologi tubuh kerang bambu



Gambar 2.3 kerang bambu  
(Sumber: eprints.umm.ac.id)



Gambar 2.4 Morfologi tubuh kerang bambu  
(Sumber: eprints.umm.ac.id)

3) Cara memilih kerang bambu yang berkualitas baik:

- a. Pilih kerang yang cangkangnya tertutup. Itu berarti kerang masih hidup dan enak dimakan.
- b. Pada saat dimasak jika kerangnya ada yang belum terbuka dengan mudah. Baiknya bisa dibuang.

Sumber: (<https://www.kmpas.com/food/read/2021/09/06/190900175/5-cara-pilih-kerang-segar-yang-bagus-kualitasnya>)

4) Cara membersihkan kerang:

- a. Cuci kerang di air mengalir secara teliti untuk membersihkan kotoran yang menempel dibagian luar kerang. Gosok dengan spons.
- b. Pindahkan ke wadah besar isi dengan air. Bisa tambahkan tepung maizena atau merica hitam tumbuk dan garam dengan jumlah 3% dari volume air. Agar kerang dapat “memuntahkan” pasir yang ada didalamnya.
- c. Masukkan kerang ke dalam lemari es selama 20 menit sampai 1 jam.
- d. Kemudian keluarkan dari lemari es. Cuci kerang di air mengalir satu-persatu dan gosok-gosok cangkangnya hingga bersih.
- e. Saat dibilas lagi. Pindahkan satu-persatu kerang ke wadah lain agar terpisah dengan pasirnya. Jika tidak dipisah, khawatir pasir akan masuk kembali.
- f. Kerang siap untuk dimasak.

(Sumber:<https://bobo.grid.id/read/083107288/ingin-mengolah-kerang-bersihkan-dulu-dengan-6-cara-ini-salah-satunya-direndam-air-tepung>).