

## BAB II TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1. Penelitian Sejenis Terdahulu

Beberapa penelitian sejenis yang pernah dilakukan, diantaranya :

1. Penelitian yang dilakukan oleh Maulida, R. G., Zakiah, S., & Aliyah, A. D. (2023), dengan Judul “Inovasi Seitan Berbasis Jantung Pisang”, yang menciptakan seitan berbasis jantung pisang sebagai alternatif daging bagi vegetarian. Seitan yang dihasilkan memiliki kandungan gizi dan protein yang cukup, serta dapat memenuhi kebutuhan nutrisi masyarakat yang mengonsumsi sayur-sayuran. Penelitian ini menunjukkan potensi jantung pisang sebagai bahan dasar produk pengganti daging, mendukung pengembangan abon vegetarian.
2. Penelitian yang dilakukan oleh Syaifudin, R., Augustyn, G. H., & Mailoa, M. (2021), dengan judul “*Karakteristik Kimia dan Organoleptik Abon Jantung Pisang Kepok dengan Penambahan Ikan Belut (Monopterus albus)*”, yang mana penelitian ini mengevaluasi karakteristik kimia dan organoleptik abon jantung pisang kepok dengan penambahan ikan belut. Hasilnya menunjukkan bahwa formulasi dengan 25% jantung pisang dan 75% ikan belut menghasilkan abon dengan karakteristik kimia dan organoleptik yang dapat diterima secara keseluruhan. Penelitian ini menunjukkan bahwa jantung pisang dapat digunakan dalam pembuatan abon dengan kualitas yang dapat diterima. Namun kelemahan penelitian ini masih menggunakan bahan hewani (ikan belut), sehingga kurang relevan untuk pengembangan abon vegetarian.

Penelitian-penelitian di atas menunjukkan bahwa jantung pisang memiliki potensi sebagai bahan dasar produk pengganti daging, untuk dijadikan sebagai abon. Namun, belum ada penelitian yang menggabungkan jantung pisang dengan ampas wortel dalam pembuatan abon vegetarian. Ampas wortel, sebagai limbah industri jus, kaya akan serat dan nutrisi, sehingga berpotensi meningkatkan nilai gizi abon serta

mengurangi limbah makanan. Oleh karena itu, penelitian ini penting untuk mengembangkan produk abon vegetarian yang bergizi, lezat, dan ramah lingkungan.

## **2.2. Landasan teori**

Beberapa teori yang relevan dalam penelitian ini adalah :

### **1. Teori Teknologi Pangan**

Teori ini Menjelaskan bagaimana proses pengolahan memengaruhi struktur sel, kandungan air, dan distribusi rasa dalam bahan pangan (Winarno,F.G.(2017)

### **2. Teori Ilmu Sensorik Pangan**

Teori ini digunakan untuk mengevaluasi hasil produk berdasarkan persepsi sensoris seperti: rasa, aroma, tekstur, dan warna (Lawless,H.T. & Heymann,H. (2010).

### **3. Teori Substitusi Bahan Pangan Nabati**

Teori ini Menjelaskan prinsip dalam mengganti bahan hewani dengan bahan nabati dalam pengolahan makanan tradisional tanpa mengorbankan kualitas (Sadler, M. J., 2004)

### **4. Teori Daya Terima Konsumen**

Teori ini menjelaskan bahwa daya terima konsumen adalah sejauh mana suatu produk pangan dapat diterima oleh konsumen secara organoleptik, yang meliputi rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampakan keseluruhan. Uji ini penting untuk menilai keberterimaan produk baru sebelum diluncurkan ke pasar. (Suwendra (2010).

## **2.3 Limbah Pangan**

Pengertian Limbah menurut WHO yaitu sesuatu yang tidak berguna, tidak dipakai, tidak disenangi, atau sesuatu yang dibuang yang berasal dari kegiatan manusia dan tidak terjadi dengan sendirinya. Pengertian lain yang berasal dari keputusan Menperindag RI No. 231/MPP/Kep/7/1997 tentang prosedur impor limbah, menyatakan bahwa limbah adalah bahan/barang sisa atau

bekas dari suatu kegiatan atau proses produksi yang fungsinya sudah berubah dari aslinya, kecuali yang dapat dimakan oleh manusia dan hewan.

Menurut Gunders (2012) menyatakan limbah pangan sebagai makanan yang telah diproduksi tetapi dibuang atau tidak dimanfaatkan oleh konsumen atau produsen. Limbah pangan ini dapat berasal dari berbagai tahap dalam rantai pasokan, baik di tingkat rumah tangga maupun di tingkat industri.

Menurut Sahakian dan G. (2018). menyatakan bahwa limbah pangan adalah makanan yang terbuang karena berbagai alasan, termasuk ketidakmampuan untuk dijual, rusaknya makanan, atau pemborosan yang terjadi pada konsumen akhir. Mereka juga menyoroti pentingnya manajemen limbah pangan untuk mengurangi dampak lingkungan yang dihasilkan oleh limbah tersebut.

Menurut Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan (2019) menyatakan bahwa limbah pangan sebagai bahan makanan yang telah mengalami pemborosan atau pembuangan, baik itu dari industri pangan, rumah tangga, maupun sektor distribusi. Mereka juga menganggap limbah pangan sebagai tantangan besar terkait dengan keberlanjutan dan pengelolaan lingkungan.

Jadi dapat disimpulkan bahwa limbah pangan merupakan sisa atau bahan makanan yang tidak digunakan atau dibuang karena tidak dapat dimanfaatkan lebih lanjut. Akibatnya limbah pangan ini hal yang perlu diperhatikan untuk keberlanjutan lingkungan dan pengurangan pemborosan sumber daya.

## **2.4 Vegetarian**

Menurut *American Dietetic Association* (2009) dan KBBI, Vegetarian hanya mengonsumsi makanan nabati. Ada dua jenis vegetarian, yaitu vegan yang hanya makan nabati dan non-vegan yang juga mengonsumsi produk hewani seperti susu dan telur.

Menurut Sophie Navita (2016:128) Vegetarian adalah cara makan yang tidak lagi mengonsumsi makanan berbasis hewan. Namun, terkadang ada pengecualian untuk telur (ovo) atau produk susu dan turunannya seperti keju, youghurt, dan krim (lacto). Vegan adalah cara makan yang tidak lagi mengonsumsi makanan berbasis hewan, termasuk juga tidak makan telur, atau produk susu dan turunannya seperti keju, youghurt, dan krim.

Menurut Sarah Chandra (2018:172-174) Vegetarian adalah orang atau makanan yang tidak mengandung unsur daging hewani, seperti daging sapi, ayam, ikan, dan segala jenis daging hewan yang disembelih. Telur masih boleh karena tidak mengorbankan hewan. Susu sapi atau hewan lainnya juga masih bisa terkandung di dalam makanan vegetarian.

Jadi dapat disimpulkan bahwa vegetarian merupakan orang yang cara makannya mengonsumsi makanan berbahan dasar nabati meskipun terkadang masih mengonsumsi produk susu, telur, dan turunannya.

## **2.5 Jantung Pisang**

Jantung pisang merupakan bagian dari bunga tanaman pisang (*Musa spp.*) yang berfungsi dalam proses pembentukan buah. Jantung pisang memiliki bentuk lonjong dengan ukuran sekitar 25–40 cm dan lingkaran 12–25 cm. Bagian luarnya berwarna merah keunguan dan cukup keras, sedangkan bagian dalamnya berwarna putih krim dan terdiri dari susunan bunga betina dan jantan yang menghasilkan nektar (Panji, 2012).

Menurut masyarakat yang sering mengonsumsi jantung pisang memiliki rasa yang nikmat jika diolah dengan cara yang tepat. Selain enak, jantung pisang memiliki banyak manfaat (Putry, 2014). Jantung pisang dari jenis tertentu seperti pisang klutuk, kepok, raja bulu, dan raja siam lebih cocok untuk dikonsumsi. Pisang salah satu jenis tanaman yang tumbuh di daerah subtropis, terutama di dataran rendah.

Pohon pisang merupakan tanaman asli daerah Asia Tenggara. Buah yang memiliki kulit berwarna kuning ketika matang ini mengandung beberapa vitamin seperti vitamin A, vitamin C, kalium, magnesium dan nutrisi penting lainnya yang dapat menjaga kesehatan tubuh. Selain buahnya, tanaman pisang merupakan tanaman yang serba guna, mulai dari akar, daun, batang sampai jantung pisang dapat dimanfaatkan (Meftah, 2013). Jantung pisang mengandung energy (31 kkal), karbohidrat (71 gr), protein (1,2 gr), lemak (0,3 gr), mineral terutama fosfor (50 mg), kalsium (30 mg) dan zat besi maupun vitamin seperti beta karotin (pro vitamin A), Vitamin B1 dan C dan juga mengandung serat yang cukup tinggi. Kandungan serat dalam jantung pisang dapat memperlancar pencernaan serta

mengikat lemak dan kolesterol untuk 98 Jurnal KesMaDaSka - Juli 2013 dibuang bersama kotoran. Jantung pisang juga dapat menghindarkan kita dari penyakit jantung dan stroke karena dapat memperlancar sirkulasi darah dan bersifat antikoagulan (mencegah penggumpalan darah).

## **2.6 Abon**

Menurut Sutrisno dan Purnomo (2006) menyatakan bahwa abon adalah produk olahan daging yang melalui proses pengeringan dengan cara digoreng setelah daging direbus dan diparut halus. Proses pengeringan ini membuat abon tahan lama dan memiliki rasa yang gurih. Abon dapat menggunakan berbagai jenis daging, seperti sapi, ayam, atau ikan. Mereka juga menyebutkan bahwa abon adalah makanan praktis yang populer di Indonesia.

Menurut Hadi, dkk. (2015) menyatakan bahwa abon merupakan produk yang dihasilkan dari pengolahan daging dengan cara perebusan, pemisahan serat-serat daging, dan penggorengan. Abon tidak hanya digemari karena cita rasanya yang lezat, tetapi juga karena daya simpan yang lama, menjadikannya pilihan praktis dalam konsumsi sehari-hari.

Menurut Suryani, dkk. (2018) menyatakan bahwa abon merupakan hasil pengolahan daging dengan menggunakan bumbu yang dipadukan dengan teknik pemanasan dan pengeringan. Abon memiliki tekstur yang ringan dan mudah dikonsumsi. Selain itu, mereka juga menyebutkan pentingnya kebersihan dalam proses pembuatan abon untuk menghasilkan produk yang aman dan bergizi.

Menurut Wibowo, dkk. (2020) menyatakan bahwa abon adalah produk olahan yang dibuat dari daging yang direbus, disuwir, dan digoreng hingga kering. Abon dapat digunakan sebagai bahan pelengkap makanan, seperti nasi, lontong, atau dimakan langsung sebagai cemilan. Selain daging sapi dan ayam, abon juga dapat dibuat dari daging ikan atau bahan lainnya yang diproses serupa.

Jadi dapat disimpulkan Abon adalah produk olahan daging yang melalui proses perebusan, pemisahan serat, dan pengeringan dengan cara digoreng untuk menghasilkan tekstur yang kering dan gurih. Abon populer di Indonesia sebagai makanan praktis dan bergizi. Selain itu, abon memiliki daya simpan yang lama sehingga bisa menjadi cadangan makanan.

## 2.7 Abon Bunga Jantung Pisang



**Gambar 2. 1 Abon Bunga Jantung Pisang**

Abon Bunga Jantung Pisang adalah Produk yang diolah untuk mengurangi limbah pangan. Abon yang dibuat dari Bunga Jantung Pisang dan dicampurkan ampas wortel yang diolah dengan cara yang serupa dengan abon daging, yaitu melalui proses pengolahan, pemasakan dengan bumbu, dan pengorengan, sehingga menghasilkan produk yang mudah disimpan dan memiliki rasa gurih.

Produk ini juga memiliki banyak kandungan gizi yang ada didalamnya. Ampas wortel memiliki kandungan karotenoid sampai 80 persen dari total karotenoid pada wortel. Karotenoid adalah provitamin A yang baik untuk mencegah katarak, kanker, penyakit kardiovaskular, dan kesehatan mata. Sedangkan Jantung Pisang dapat membantu proses penyembuhan infeksi, menurunkan kadar kolesterol, menjaga kesehatan usus, meningkatkan produksi ASI, mencegah pembesaran prostat, pencegahan pengeroposan tulang, mengatasi diabetes dan anemia.

Produk ini juga bisa dikonsumsi untuk semua orang terutama Vegetarian maupun Vegan. Dengan adanya produk bisa menambah variasi menu makanan siap saji bagi orang vegetarian.