



Mutu sifat organoleptik abon nabati berbahan pepaya dan ubi jalar

Organoleptic quality of vegetable floss made from papaya and sweet potato

Afe Dwiani¹, Narita Amni Rosadi²

¹ Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Nahdlatul
Wathan Mataram, Indonesia

² Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Al-Azhar Mataram,
Indonesia

*corresponding author: dwiania@rocketmail.com

Received: 17th March, 2023 | accepted: 05th May, 2023

ABSTRAK

Abon merupakan makanan yang biasanya dikonsumsi sebagai makanan pendamping nasi. Saat ini produk abon tidak hanya berbahan baku hewani tetapi juga dapat menggunakan bahan nabati seperti pepaya. Pepaya merupakan bahan yang banyak ditemukan begitu pula dengan ubi jalar dan juga penambahan ubi jalar dapat meningkatkan sifat organoleptiknya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu sifat organoleptik abon nabati berbahan baku pepaya dan ubi jalar. Pada penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yaitu formula pepaya dan ubi jalar yang perlakuannya terdiri dari B1 yaitu pepaya 30% dan ubi jalar 70%; B2 yaitu pepaya 40% dan ubi jalar 60%; B3 yaitu pepaya 50% dan ubi jalar 50%; B4 yaitu pepaya 60% dan ubi jalar 40% dan B5 yaitu pepaya 70% dan ubi jalar 30%. Analisa data menggunakan analisa keragaman (ANOVA) menggunakan microsoft excel dan aplikasi SPSS versi 16. Hasil uji organoleptik diketahui bahwa formula pepaya dan ubi jalar tidak berpengaruh nyata terhadap parameter mutu warna, tekstur dan rasa baik uji hedonik dan *scoring*. Hasil organoleptik uji hedonik abon nabati berbahan ubi jalar dan papaya spesifikasi warna, rasa dan tekstur dengan kriteria masing-masing adalah suka. Hasil uji *scoring* abon nabati dengan kriteria warna kuning, tekstur renyah dan tidak berasa pepaya. Berdasarkan hasil uji organoleptik hedonik dan *scoring* dihasilkan perlakuan terbaik/terpilih adalah B5 (pepaya 70% dan ubi jalar 30%).

Kata kunci: abon nabati; pepaya; ubi jalar

ABSTRACT

Meat floss is a food that is usually consumed as a side dish for rice. Currently, floss products are not only made from animal materials but can also use vegetable ingredients such as papaya. Papaya is an ingredient that is widely found as well as sweet potatoes and also the addition of sweet potatoes can improve organoleptic properties. This study aims to determine the organoleptic quality properties of vegetable shredded made from papaya and sweet potato. In this study using a

completely randomized design (CRD), namely the formula of papaya and sweet potato, the treatment consisted of B1, namely papaya 30% and sweet potato 70%; B2, papaya 40% and sweet potato 60%; B3, papaya 50% and sweet potato 50%; B4, papaya 60% and sweet potato 40% and B5, papaya 70% and sweet potato 30%. Data analysis using analysis of variance (ANOVA) using Microsoft Excel and SPSS version 16. The organoleptic test results showed that the formula of papaya and sweet potato did not significantly affect the color, texture and taste parameters of both hedonic and scoring tests. Hedonic organoleptic test results of vegetable shredded made from sweet potato and papaya specifications of color, taste and texture with each criterion is like. The results of the vegetable shredded scoring test with the criteria of yellow color, crispy texture and no papaya flavor. Based on the results of hedonic organoleptic tests and scoring, the best/selected treatment is B5 (papaya 70% and sweet potato 30%).

Keywords: papaya; sweet potato; vegetable floss

PENDAHULUAN/INTRODUCTION

Abon tidak asing bagi masyarakat, biasanya dikonsumsi sebagai makanan pendamping nasi, mie goreng atau taburan bubur ayam. Selain itu, abon digunakan sebagai isi lempeng atau bahan pendamping makanan lainnya. Bahan baku pembuat abon biasanya berasal dari daging sapi atau daging ikan, sehingga orang menyebutnya “abon sapi” atau “abon ikan”. Adanya pengolahan pepaya dapat dibuat menjadi abon memberikan alternatif pilihan dalam mengonsumsi pangan (Rohima et al., 2022).

Selain bernilai gizi tinggi, pepaya muda juga mengandung aktivitas antioksidan tinggi (90,67%) dan kandungan fenolik yang tinggi (339,91 mg/ml) dibandingkan dengan pepaya matang (Maisarah et al., 2013). Untuk bahan lain yang digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan abon nabati adalah ubi jalar.

Ubi jalar mengandung zat gizi terutama pati, serat, vitamin dan mineral

(Cartabiano-Leite et al., 2020). Ubi jalar merupakan umbi-umbian yang sudah dikenal sejak dulu tetapi terbatas pemanfaatannya. Karena itu ubi jalar perlu ditingkatkan pemanfaatannya terutama untuk diversifikasi produk olahan berbasis ubi jalar. Salah satunya adalah sebagai bahan tambahan untuk produk abon nabati (Rosidah, 2014).

Pemanfaatan bahan nabati menjadi abon telah dilakukan baik tanpa bahan hewani maupun dengan bahan hewani seperti abon cakalan dengan penambahan jantung pisang (Ismail dan Putra, 2017), abon udang dengan penambahan jamur tiram putih (Susanty et al., 2019), abon dari daging ikan patin dan jantung pisang kapok (Yuliani et al., 2021), penambahan nangka muda pada abon lele (Nurjanah et al., 2016), penggunaan nangka muda (Anggorowati et al., 2012) dan penggunaan pepaya muda sebagai abon nabati (Mardhiah dan Sabariana, 2021).

Penelitian mengenai abon hewani maupun campuran abon hewani dan nabati telah banyak dilakukan tetapi pencampuran antara beberapa bahan nabati belum pernah dilakukan. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu sifat organoleptik abon nabati berbahan baku pepaya dan ubi jalar.

METODOLOGI/METHODOLOGY

1. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian dengan metode eksperimental yang dilakukan di Laboratorium.

2. Rancangan Penelitian

Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) yaitu formulasi pepaya dan ubi jalar yang terdiri dari 5 perlakuan. Semua perlakuan diulang sebanyak 3 kali, sehingga didapatkan 15 unit percobaan. Formula abon nabati dapat dilihat pada **Tabel 1**.

Tabel 1
Formula abon nabati

Pertakuan	Ubi jalar (%)	Pepaya (%)
B1	70	30
B2	60	40
B3	50	50
B4	40	60
B5	30	70

3. Analisa Data Sifat Organoleptik

Data sifat organoleptik dianalisa keragamannya (ANOVA) menggunakan Microsoft Excel dan Aplikasi **SPSS Statistics 16.0**. Jika menunjukkan pengaruh nyata maka akan dianalisis lanjut

menggunakan Uji Tukey pada taraf nyata 5%.

4. Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan yaitu tepung beras merek *Rose Brand*, tepung maizena merek Hawaii, garam merek Miwon, bawang putih bubuk merek Hachiko, minyak goreng merek Bimoli, ketumbar bubuk merek Hachiko, dan kaldu rasa jamur merek Totole yang diperoleh di *Lotte Mart* Cakranegara. Pepaya muda jenis California yang diperoleh di Kelurahan Bertais Kecamatan Sandubaya Kota Mataram dan ubi jalar yang diperoleh di pasar Kebun Roek Ampenan.

Penelitian ini menggunakan peralatan timbangan digital, wajan penggorengan, sutil, baskom, sarung tangan plastik, ayakan tepung, kompor, sendok, parutan sawut, mangkok dan piring. Untuk pengumpulan data pada saat uji organoleptis panelis mengisi kuisioner.

5. Proses Pembuatan Abon Nabati

Disiapkan bahan baku seperti ubi jalar dan pepaya muda. Dilakukan pengupasan bahan dan dicuci hingga bersih di air mengalir. Disiapkan alat *food processor* kemudian di serut ubi jalar dan juga pepaya hingga habis. Untuk pepaya muda kemudian diperas dengan garam secukupnya. Setelah itu pepaya dicuci kembali dan diperas hingga airnya

berkurang. Disiapkan tepung sesuai perlakuan dan bumbu-bumbu (bawang putih bubuk 2 gram, ketumbar bubuk 0,25 gram, garam 4 gram dan penyedap 1 gram). Kedua bahan (tepung dan bumbu) dicampur dan masukkan ubi jalar serta pepaya muda hingga tepung melekat pada bahan baku. Pisahkan sisa tepung dengan menggunakan ayakan. Goreng ubi jalar dan pepaya yang telah terbalut tepung dalam minyak panas (500 ml) hingga terendam. Goreng abon selama \pm 6 menit hingga berubah warna menjadi kecoklatan dan renyah menggunakan api sedang. Setelah dingin, abon kemudian dikemas dengan kemasan klip jenis *polipropilen* (PP) hingga di analisa organoleptiknya.

6. Parameter Pengamatan

Produk diamati sifat organoleptiknya yaitu warna, tekstur dan rasa.

7. Metode Analisis Sifat Organoleptik

Untuk sifat organoleptik produk digunakan uji dengan metode hedonik dan skoring (Garnida, 2020). Pada metode ini digunakan penilaian terhadap sifat produk. Penilaian organoleptik abon nabati metode uji hedonik spesifikasi warna, tekstur dan rasa dalam 5 tingkat kesukaan yaitu 1 = sangat tidak suka; 2 = tidak suka; 3 = agak suka; 4 = suka dan 5 = sangat suka.

Uji sifat organoleptik abon nabati metode *scoring* (mutu hedonik) spesifikasi warna dengan kriteria 5

tingkat penilaian yaitu 1 = sangat coklat; 2 = coklat; 3 = coklat kekuningan; 4 = kuning dan 5 = kuning muda.

Spesifikasi tekstur dilakukan dengan kriteria 5 tingkat penilaian yaitu 1 = sangat tidak renyah; 2 = tidak renyah; 3 = agak renyah, 4 = renyah dan 5 = sangat renyah.

Spesifikasi rasa dilakukan dengan kriteria 5 tingkat penilaian yaitu 1 = sangat berasa pepaya; 2 = berasa pepaya; 3 = kurang berasa pepaya; 4 = tidak berasa pepaya dan 5 = sangat tidak berasa pepaya.

HASIL DAN PEMBAHASAN/RESULTS AND DISCUSSION

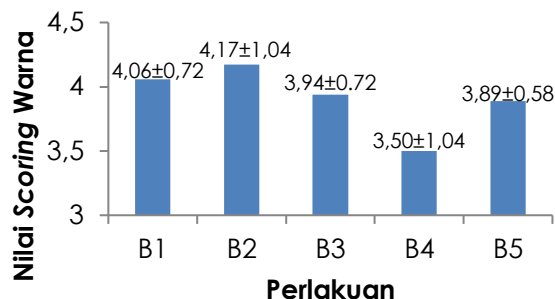
1. Uji organoleptik *scoring*

a. Warna

Hasil analisis ragam (ANOVA) uji *scoring* spesifikasi warna abon nabati menunjukkan bahwa perlakuan formula pepaya dan ubi jalar tidak berbeda nyata terhadap tingkat kesukaan panelis ($P > 0,05$). Pengaruh formulasi pepaya dan ubi jalar terhadap nilai uji spesifikasi *scoring* warna abon nabati dapat dilihat pada **Gambar 1**.

Berdasarkan **Gambar 1** diketahui bahwa uji *scoring* warna abon nabati dengan nilai tertinggi perlakuan B2 pada formula ubi jalar 60% dan pepaya 40% dengan nilai 4,17 (warna kuning) dan terendah perlakuan B4 pada formula ubi jalar 40% dan pepaya 60% dengan nilai 3,5 (warna kuning). Menurut Mustar (2013), pada proses penggorengan

suhu tinggi akan terjadi perubahan warna menjadi kuning kecoklatan seperti pada produk abon umumnya.



Gambar 1. Pengaruh formulasi pepaya dan ubi jalar terhadap nilai uji *scoring* spesifikasi warna abon nabati

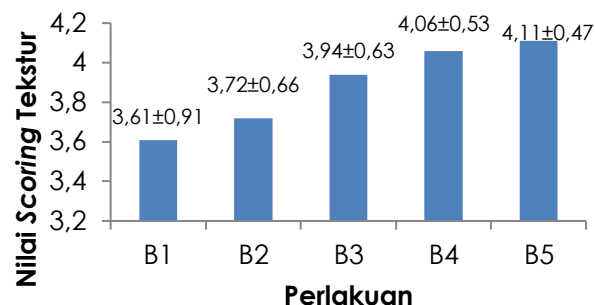
Keterangan: B1 = Ubi jalar 70% dan Pepaya 30%; B2 = Ubi jalar 60% dan Pepaya 40%; B3 = Ubi jalar 50% dan Pepaya 50%; B4 = Ubi jalar 40% dan Pepaya 60%; B5 = Ubi jalar 30% dan Pepaya 70%

Pada penelitian Yuniartini et al. (2022) warna abon nabati berbahan baku pepaya yang dihasilkan adalah kuning hingga kuning kecoklatan. Menurut Adawiyah (2016) bahwa pada produk abon tiram dihasilkan warna kuning kecoklatan yang melalui proses penggorengan *deep frying*. Selain itu Jusniati et al. (2017) menyatakan pada produk abon jantung pisang diketahui bahwa warna abon yang disukai panelis adalah kuning kecoklatan seperti produk abon pada umumnya.

b. Tekstur

Hasil ANOVA uji *scoring* spesifikasi tekstur menunjukkan bahwa perlakuan formula pepaya dan ubi jalar tidak berbeda nyata terhadap

tingkat kesukaan panelis ($P > 0,05$). Pengaruh formulasi pepaya dan ubi jalar terhadap nilai uji *scoring* spesifikasi tekstur abon nabati dapat dilihat pada **Gambar 2**.



Gambar 2. Pengaruh formulasi pepaya dan ubi jalar terhadap nilai uji *scoring* spesifikasi tekstur abon nabati

Keterangan: B1 = Ubi jalar 70% dan Pepaya 30%; B2 = Ubi jalar 60% dan Pepaya 40%; B3 = Ubi jalar 50% dan Pepaya 50%; B4 = Ubi jalar 40% dan Pepaya 60%; B5 = Ubi jalar 30% dan Pepaya 70%

Gambar 2 menunjukkan bahwa uji *scoring* tekstur abon nabati dengan nilai tertinggi perlakuan B5 pada formula ubi jalar 30% dan pepaya 70% yang nilainya 4,11 (tekstur renyah) dan terendah pada perlakuan B1 dengan formula ubi jalar 70% dan pepaya 30% dengan nilai 3,61 (tekstur renyah).

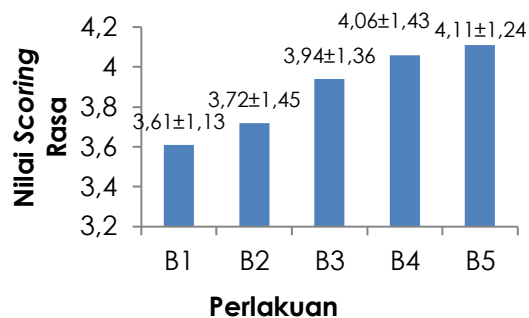
Menurut Asmaraningtyas (2014) menjelaskan bahwa perbedaan tingkat kekerasan dan kerenyahan berkaitan erat dengan perbedaan komposisi bahan dasarnya, terutama pada komposisi *amilosa* dan *amilopektin*.

Ubi jalar memiliki kandungan *amilosa* sekitar 38,97% sehingga penambahan ubi jalar dapat

mempengaruhi tekstur pada produk makanan (Polnaya *et al.*, 2015). Pada penelitian Pagarra (2022) dan Yuniartini *et al.* (2022) dihasilkan abon nabati sejenis bertekstur renyah pada abon nabati berbahan baku pepaya.

c. Rasa

Hasil ANOVA uji *scoring* spesifikasi rasa menunjukkan bahwa perlakuan formula pepaya dan ubi jalar tidak berbeda nyata terhadap tingkat kesukaan panelis ($P > 0,05$). Pengaruh formulasi pepaya dan ubi jalar terhadap nilai uji *scoring* spesifikasi rasa abon nabati dapat dilihat pada **Gambar 3**.



Gambar 3. Pengaruh formulasi pepaya dan ubi jalar terhadap nilai uji *scoring* spesifikasi rasa abon nabati

Keterangan: B1 = Ubi jalar 70% dan Pepaya 30%; B2 = Ubi jalar 60% dan Pepaya 40%; B3 = Ubi jalar 50% dan Pepaya 50%; B4 = Ubi jalar 40% dan Pepaya 60%; B5 = Ubi jalar 30% dan Pepaya 70%

Gambar 3 menunjukkan bahwa kesukaan panelis terhadap rasa abon nabati dengan nilai tertinggi perlakuan B5 pada formula ubi jalar 30% dan pepaya 70% yang nilainya 3,39 (kurang berasa pepaya) dan

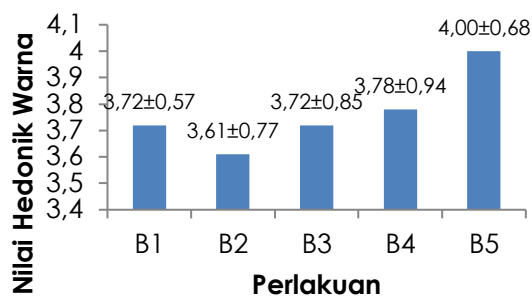
terendah perlakuan B2 pada formula ubi jalar 60% dan pepaya 40% yang nilainya 2,89 (kurang berasa pepaya).

Hal ini diakibatkan oleh buah yang muda memiliki kandungan karbohidrat terutama pati yang tinggi sehingga tidak berasa manis (Fitriningrum *et al.*, 2013). Untuk ubi jalar mengandung polisakarida yang berubah menjadi disakarida dan monosakarida selama penyimpanan sehingga akan menimbulkan rasa manis (Kwarteng *et al.*, 2014). Pencampuran kedua bahan tersebut menghasilkan rasa yang dominan rasa ubi jalar. Pada penelitian Pagarra (2022) dan Yuniartini *et al.* (2022) dihasilkan abon nabati berbahan baku pepaya muda yang rasanya gurih dan enak. Menurut Mustar (2013) rasa pada abon dipengaruhi oleh bumbu dan proses pengolahan. Karena itu bumbu yang digunakan dapat menutupi rasa pepaya sehingga dapat diterima oleh konsumen.

2. Uji organoleptik hedonik

a. Warna

Hasil ANOVA uji hedonik spesifikasi warna menunjukkan bahwa perlakuan formula pepaya dan ubi jalar tidak berbeda nyata terhadap nilai hedonik warna pada panelis ($P > 0,05$). Pengaruh formulasi pepaya dan ubi jalar terhadap nilai uji hedonik spesifikasi warna abon nabati dapat dilihat pada **Gambar 4**.



Gambar 4. Pengaruh formulasi pepaya dan ubi jalar terhadap nilai uji hedonik spesifikasi warna abon nabati

Keterangan: B1 = Ubi jalar 70% dan Pepaya 30%; B2 = Ubi jalar 60% dan Pepaya 40%; B3 = Ubi jalar 50% dan Pepaya 50%; B4 = Ubi jalar 40% dan Pepaya 60%; B5 = Ubi jalar 30% dan Pepaya 70%

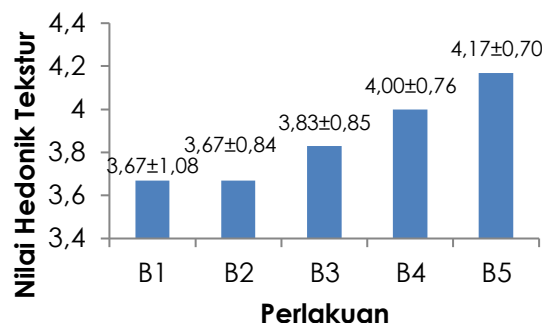
Gambar 4 menunjukkan bahwa nilai hedonik warna abon nabati akan meningkat dengan nilai tertinggi perlakuan B5 pada formula ubi jalar 30% dan pepaya 70% dengan nilai 4,00 (kriteria suka) dan terendah perlakuan B2 pada formula ubi jalar 60% dan pepaya 40% yang nilainya 3,61 (kriteria suka).

Perubahan warna yang dihasilkan dari proses penggorengan diakibatkan oleh reaksi *Maillard*. Tahap akhir dari reaksi ini adalah pembentukan polimer dan kopolimer yang berwarna coklat (Hustiany, 2016).

b. Tekstur

Hasil ANOVA uji hedonik spesifikasi tekstur abon nabati menunjukkan bahwa perlakuan formula pepaya dan ubi jalar tidak berbeda nyata terhadap nilai *scoring* tekstur pada panelis ($P>0.05$). Pengaruh formulasi pepaya dan ubi jalar terhadap nilai uji hedonik spesifikasi tekstur abon

nabati dapat dilihat pada **Gambar 5**.



Gambar 5. Pengaruh formulasi pepaya dan ubi jalar terhadap nilai uji hedonik spesifikasi tekstur abon nabati

Keterangan: B1 = Ubi jalar 70% dan Pepaya 30%; B2 = Ubi jalar 60% dan Pepaya 40%; B3 = Ubi jalar 50% dan Pepaya 50%; B4 = Ubi jalar 40% dan Pepaya 60%; B5 = Ubi jalar 30% dan Pepaya 70%

Gambar 5 menunjukkan bahwa nilai hedonik tekstur abon nabati akan meningkat dengan nilai tertinggi perlakuan B5 pada formula ubi jalar 30% dan pepaya 70% dengan nilai 4,17 (tekstur renyah) dan terendah perlakuan B1 pada formula ubi jalar 70% dan pepaya 30% dan B2 dengan formula ubi jalar 60% dan pepaya 40% dengan nilai sama yaitu 3,61 (tekstur renyah). Tingkat kekerasan dan kerenyahan dari produk camilan dipengaruhi oleh kandungan amilosa dan amilopektin.

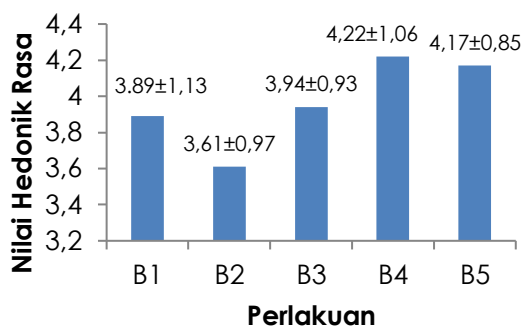
Ubi jalar memiliki kandungan amilosa sekitar 38,97% sehingga penambahan ubi jalar dapat mempengaruhi tekstur pada produk makanan (Polnaya *et al.*, 2015). Pada penelitian biskuit dengan formulasi ganyong dan tepung

kedelai dihasilkan tekstur biskuit yang semakin keras dengan penambahan kedelai karena kandungan amilosanya yang tinggi (Lestari *et al.*, 2018).

c. Rasa

Hasil ANOVA uji hedonik spesifikasi rasa menunjukkan bahwa perlakuan formulasi pepaya dan ubi jalar tidak berbeda nyata terhadap nilai hedonik tekstur pada panelis ($P > 0.05$). Pengaruh formulasi pepaya dan ubi jalar terhadap nilai uji hedonik spesifikasi rasa abon nabati dapat dilihat pada **Gambar 6**.

Gambar 6 menunjukkan bahwa nilai hedonik rasa abon nabati akan semakin meningkat dengan nilai tertinggi perlakuan B4 pada formula ubi jalar 40% dan pepaya 60% yang nilainya 4,22 (kriteria suka) dan terendah perlakuan B2 pada formula ubi jalar 60% dan pepaya 40% yang nilainya 3,61 (kriteria suka).



Gambar 6. Pengaruh formulasi pepaya dan ubi jalar terhadap nilai uji hedonik spesifikasi rasa abon nabati

Keterangan: B1 = Ubi jalar 70% dan Pepaya 30%; B2 = Ubi jalar 60% dan Pepaya 40%; B3 = Ubi jalar 50% dan Pepaya 50%; B4 = Ubi jalar 40% dan Pepaya 60%; B5 = Ubi jalar 30% dan Pepaya 70%

Menurut Yuniartini dan Nugrahani (2023) bahwa rasa yang dihasilkan pada pembuatan pepaya *crispy* bisa dipengaruhi oleh penggunaan bahan tambahan lain seperti bumbu-bumbu atau *flavoring agent* yang memiliki kemampuan dalam hal perbaikan cita rasa pada produk tersebut.

SIMPULAN/CONCLUSION

Hasil organoleptik uji hedonik abon nabati berbahan ubi jalar dan papaya spesifikasi warna, rasa dan tekstur dengan kriteria masing-masing adalah suka. Hasil uji *scoring* abon nabati dengan kriteria warna kuning, tekstur renyah dan tidak berasa papaya.

Berdasarkan hasil uji organoleptik hedonik dan *scoring* dihasilkan perlakuan terbaik/terpilih adalah B5 (pepaya 70% dan ubi jalar 30%).

DAFTAR PUSTAKA/REFERENCES

- Adawiyah, R. (2016). *Perbedaan teknik penggorengan terhadap kadar protein terlarut dan daya terima abon jamur tiram (Pleurotus ostreatus)*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Jawa Tengah.
- Anggorowati, D. A., Setyawati, H., dan Purba, A. B. P. (2012). Peningkatan kandungan protein abon nangka muda. *Jurnal Teknik Kimia*, 7(1), 17–21.
- Asmaraningtyas, D. (2014). *Kekerasan, warna dan daya terima biskuit yang disubstitusi tepung labu kuning*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Jawa Tengah.
- Cartabiano-Leite, C. E., Porcu, O. M., dan Casas, A. F. de. (2020). Sweet potato (*Ipomoea batatas* L. Lam) nutritional potential and social relevance: a

- review. *International Journal of Engineering Research and Applications*, 10(6), 23–40. <https://doi.org/10.9790/9622-1006082340>
- Fitriiningrum, R., Sugiyarto, dan Susilowati, A. (2013). Analisis kandungan karbohidrat pada berbagai tingkat kematangan buah karika (*Carica pubescens*) di Kejajar dan Sembungan, Dataran Tinggi Dieng, Jawa Tengah. *Bioteknologi*, 10(1), 6–14. <https://doi.org/10.13057/biotek/c100102>
- Garnida, Y. (2020). *Uji inderawi dan sensori pada industri pangan*. Manggu Makmur Tanjung Lestari.
- Hustiany, R. (2016). *Reaksi Maillard pembentuk citasa dan warna pada produk pangan (Ke 2)*. Skripsi. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin.
- Ismail, A. M., dan Putra, D. E. (2017). Inovasi pembuatan abon ikan cakalang dengan penambahan jantung pisang. *AGRITECH*, 19(1), 45–54.
- Jusniati, Patang, dan Kadirman. (2017). Pembuatan abon dari jantung pisang (*Musa paradisiaca*) dengan penambahan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 58–66. <https://doi.org/https://doi.org/10.26858/jptp.v3i1.5198>
- Kwarteng, E. A., Sakyi-Dawson, E. O., Ayernor, G. S., Truong, V.-D., Shih, F. F., dan Daigle, K. (2014). Variability of sugars in staple-type sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) cultivars: The effects of harvest time and storage. *International Journal of Food Properties*, 17, 410–420. <https://doi.org/10.1080/10942912.2011.642439>
- Lestari, T. I., Nurhidajah, dan Yusuf, M. (2018). Kadar protein, tekstur, dan sifat organoleptik cookies yang disubstitusi tepung ganyong (*Canna edulis*) dan tepung kacang kedelai (*Glycine max* L.). *JURNAL PANGAN DAN GIZI*, 8(6), 53–63.
- Maisarah, A., Nurul, A. B., Asmah, R., dan O, F. (2013). Antioxidant analysis of different parts of *Carica* pepaya. *International Food Research Journal*, 20(3), 1043–1048.
- Mardhiah, A., dan Sabariana. (2021). Pengolahan pepaya muda (*Carica papaya* L.) menjadi abon. *Serambi Akademica Jurnal Pendidikan, Sains, dan Humaniora*, 9(3), 512–517.
- Mustar. (2013). *Studi pembuatan abon ikan gabus (ophiocephalus striatus) sebagai makanan suplemen (food supplement)*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar. Sulawesi Selatan
- Nurjanah, S., Sukmiwati, M., dan Sari, N. I. (2016). Pengaruh penambahan nangka (*Artocarpus heterophyllus*) pada abon ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) terhadap penerimaan konsumen. *Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan*, 2(2), 1–10.
- Pagarra, H., Hartati, dan Rachmawaty. (2022). Inovasi olahan pepaya (abon pepaya) guna Meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Pa'rappunganta Kecamatan Polombangkeng Utara Kabupaten Takalar. *Jurnal Abdi Negeriku*, 1(1), 57–62.
- Polnaya, F. J., Breemer, R., Augustyn, G. H., dan Tuhumury, H. C. D. (2015). Karakteristik sifat-sifat fisiko-kimia pati ubi jalar, ubi kayu, keladi dan sagu. *Agrinimal*, 5(1), 37–42.
- Rohima, S., Mardalena, Liliana, dan Bashir, A. (2022). Pelatihan pembuatan abon pepaya untuk meningkatkan pendapatan keluarga. *Sricommerce: Journal of Sriwijaya Community Services*, 3(1), 45–50. <https://doi.org/https://doi.org/10.29259/jsocs.v3i1.36>
- Rosidah. (2014). Potensi ubi jalar sebagai

bahan baku industri pangan.
TEKNOBUGA, 1(1), 44–52.
<https://doi.org/https://doi.org/10.15294/teknobuga.v1i1.6403>

Susanty, A., Yustini, P. E., dan Nurlina, S. (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), 80–87.

Yuliani, Septiansyah, A., dan Emmawati, A. (2021). Karakteristik organoleptik dan kadar serat kasar abon dari formulasi daging ikan patin dan jantung pisang kepok. *Journal of Tropical AgriFood*, 3(1), 23–30.

Yuniartini, N. L. P. S., Dwiani, A., Rahman, S., dan Nugrahani, R. (2022). Pelatihan pembuatan abon pepaya muda kepada kelompok wanita tani di Dusun Pidandang Desa Pemepok Kecamatan Pringgarata Kabupaten Lombok Tengah. *Rengganis Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 247–252.
<https://jurnalfkip.unram.ac.id/index.php/JPPM/issue/view/164>

Yuniartini, N. L. P. S., dan Nugrahani, R. (2023). The effect of wheat flour and rice flour formulation on organoleptic characteristics of papaya crispy (*Carica papaya L.*). *JURNAL AGROTEK UMMAT*, 10(1), 93–101.
<https://doi.org/https://doi.org/10.31764/jau.v10i1.12877>