

Deskripsi**ABON TUNAS UMBUT ROTAN (Daemoonorops draco,Sp) DENGAN IKAN
TONGKOL (*Euthynnus affinis C*.)**

5

Bidang Teknik Invensi

Invensi ini berhubungan dengan komposisi abon tunas umbut rotan (*Daemoonorops draco,Sp*) dengan ikan tongkol (*Euthynnus affinis C*). Komposisi abon yang dibuat dalam invensi ini khususnya
10 berbahan dasar umbut rotan dengan ikan tongkol, serta bumbu-bumbu tanpa mengandung bahan kimia. Invensi ini merupakan pengembangan dari invensi sebelumnya, dimana komposisi abon sebelumnya menggunakan daging ayam, daging ikan, bumbu-bumbu dan penguat rasa yang mengandung kimia.

15

Latar Belakang Invensi

Abon merupakan salah satu makanan yang umumnya menggunakan daging sapi, yang memiliki rasa gurih dan bertekstur berserat agak halus dengan cara pengolahan yang cukup praktis.

20

Berdasarkan hasil penelusuran pada Pangkalan Data Kekayaan Intelektual, ditemukan Permohonan Paten tentang abon, dengan nomor IDP000046577 dan S00201708534. IDP000046577 mengungkapkan tentang proses pembuatan abon ikan rendah akrilamida. Sedangkan S00201708534 mengungkapkan tentang AbISS (Abon Ikan Sapu-Sapu)
25 sebagai alternatif sumber protein hewani yang mudah, murah dan bergizi.

30

Pada permohonan Paten Cina, juga ditemukan invensi yang mengungkapkan tentang abon. CNI02379432A mengungkapkan tentang abon yang mengandung kalsium tinggi. CN102697096A mengungkapkan tentang abon dengan rasa teh. Selanjutnya CN103494254A
mengungkapkan tentang abon yang mempunyai warna hijau dari teh hijau (Matcha).

35

Pada beberapa jurnal dari penelitian terdahulu, telah dilakukan pembuatan abon ikan tongkol, diantaranya adalah jurnal dengan judul "Penambahan jamur tiram putih pada Pembuatan Abon

Ikan Tongkol” oleh Rini Fitria Kusuma, jurnal dengan judul “Pembuatan Abon dengan Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dengan Penambahan Ikan Tongkol” oleh Jusnidi Patang, Kardiman, serta jurnal dengan judul “Pemanfaatan Jantung Pisang dan Kluwih pada Pembuatan Abon Ikan Tongkol” oleh Jumiati, Fitriana Fadzilla.

Hingga saat ini, belum adanya invensi yang mengungkapkan komposisi abon yang menggunakan perpaduan antara tunas umbut rotan (*Daemnonorops draco, Sp*) dari tunasnya yang masih muda dengan ikan tongkol (*Euthynnus affinis C*). Oleh karena itu inventor membuat abon ini dengan menggunakan bahan dasar umbut rotan bagian tunasnya yang yang masih muda yang telah direbus kemudian dihaluskan dicampur dengan ikan tongkol yang dikukus kemudian disuwir/dicabik halus dicampur dengan bumbu-bumbu tanpa menggunakan bahan penguat rasa buatan (MSG) sehingga lebih sehat dan aman untuk dikonsumsi.

Tunas umbut rotan yang digunakan dalam invensi ini termasuk jenis tanaman hutan yang menjalar dan belum banyak dimanfaatkan bagian tunas yang masih muda untuk diolah menjadi makanan kreatif. Sedangkan ikan tongkol yang digunakan dalam invensi ini termasuk dalam golongan jenis ikan laut yang kaya akan nilai kandungan protein.

Invensi ini dilakukan untuk mengangkat tanaman umbut rotan karena mengandung zat gizi yang tinggi dan sangat baik dikonsumsi dan dapat meningkatkan nilai jual tunas umbut rotan. Selain itu inventor juga berharap agar invensi ini juga dapat meningkatkan minat masyarakat untuk mengkonsumsi tunas umbut rotan yang mengandung gizi tetapi kurang disukai masyarakat karena rasanya tawar dan ada yang agak pahit saat dikonsumsi.

Uraian Singkat Invensi

Tujuan invensi adalah untuk menambah inovasi produk olahan abon yang lebih sehat dan aman dengan menggunakan tunas umbut rotan (*Daemnonorops draco, Sp*) dan ikan tongkol (*Euthynnus affinis C*) dan bumbu-bumbu serta tanpa menambahkan bahan-bahan kimia sebagai penguat rasa. Hal tersebut membuat olahan abon ini lebih aman dan sehat untuk dikonsumsi.

Komposisi abon tunas umbut rotan (*Daemonorops draco, Sp*) dan ikan tongkol (*Euthynnus affinis C*) invensi ini memiliki rasio berat tunas umbut rotan terhadap ikan tongkol sebesar 800gram:200gram. Komposisi abon terdiri dari 800 gram tunas umbut rotan (*Daemonorops draco, Sp*), 200 gram ikan tongkol (*Euthynnus affinis C*), 60 gram bawang merah, 30 gram bawang putih, 25 gram jahe, 25 gram kunyit, 100 gram cabe merah, 40 gram cabe rawit, 5 gram ketumbar, 5 gram jinten, 50 gram gula merah, 4 batang serai, 5 lembar daun salam, 10 lembar daun jeruk purut, 20 gram garam, 300 cc santan kental, dan 100 cc minyak goreng.

Uraian Lengkap Invensi

Umbut rotan, batang rotan mempunyai nama ilmiah *Daemonorops draco, sp*. Tanaman ini keberadaannya banyak ditemukan pada kawasan tropis, seperti Afrika, dan Asia. Di Indonesia, tanaman ini juga menjadi sumber hayati yang 90% ketersediaanya tumbuh secara alami, dan 10% merupakan hasil budidaya. Batangnya terbilang cukup tipis, diameternya cuma berkisar 5cm. Karakteristik menonjolnya dari tanaman ini, yaitu strukturnya mempunyai rongga, ada ruasnya yang cukup panjang, tumbuhnya memanjat dan terdapat duri tajam pada bagian batang tersebut. Selain digunakan untuk membuat *furniture*, oleh masyarakat Batang Rotan juga sudah biasa dijadikan obat tradisional. Bahkan juga dipakai sebagai sayuran untuk diolah agar menjadi lauk makan, misalnya tumisan, sup, dan sebagainya. Namun sebelum dimasak sebaiknya dicuci sampai benar-benar bersih, dipotong dahulu agar getahnya hilang, dan direbus agar mudah dicerna.

Kandungan gizi tunas umbut rotan menurut Persatuan Ahli Gizi Indonesia 2009 dalam buku Komposisi Pangan Indonesia adalah energi 34 kkal, air 90,5 gram, protein 2,4 gram, lemak 0,3 gram, karbohidrat 5,5 gram, serat 2,2 gram, abu 1,3 gram, kalsium 89 miligram, fosfor 79 miligram, besi 1,3 gram, natrium 8 miligram, kalium 552 miligram.

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis C*) adalah salah satu jenis ikan tuna yang merupakan ikan demersal, yaitu ikan yang hidup di dasar perairan atau dekat dasar laut.

5 Kandungan gizi ikan tongkol menurut Persatuan Ahli Gizi Indonesia 2009 dalam buku Komposisi Pangan Indonesia adalah energi 100 kkal, air 74,7 gram, protein 13,7 gram, lemak 1,5 gram, karbohidrat 8 gram, serat 0, abu 2,1 gram, kalsium 92 miligram, fosfor 606 miligram, besi 1,7 miligram, natrium 202 miligram, kalium 227 miligram, retinol 181 ug.

10 Abon merupakan produk olahan yang biasanya terbuat dari daging melalui proses pengawetan yaitu kombinasi antara perebusan dan penggorengan dengan menambahkan bumbu-bumbu. Produk yang dihasilkan mempunyai tekstur, aroma, dan rasa yang khas. Selain itu proses pembuatan abon merupakan proses pengurangan kadar air
15 dalam bahan daging untuk memperpanjang proses penyimpanan. Abon dibuat dengan penambahan bahan-bahan lain atau bumbu-bumbu agar memberikan cita rasa menarik.

Invensi ini menyediakan abon yang dbuat dari tunas umbut rotan dan ikan tongkol. Inventor telah melakukan penelitian untuk
20 menentukan rasio berat tunas umbut rotan terhadap ikan tongkol yang tepat, yaitu 800 gram:200 gram, 700 gram:300 gram dan 600 gram:400 gram. Hasil yang terbaik adalah 800 gram:200 gram karena menghasilkan abon dengan rasa yang tidak pahit.

Peralatan yang dibutuhkan untuk membuat abon tunas umbut
25 rotan dengan ikan tongkol adalah timbangan, blender untuk menghaluskan, pisau pengupas, telenan, baskom besar, saringan, wajan,risopan, sendok kayu, sendok makan.

Proses pembuatan abon tunas umbut rotan dengan ikan tongkol, meliputi tahapan sebagai sebagai berikut:

30 a. Memotong-motong 800 gram tunas umbut rotan (*Daemonorops draco,sp*) kemudian merendam dalam air selama 15 menit dan merebus dalam air mendidih pada suhu 100 derajat celcius selama 30 menit lalu meniriskan dan menghaluskannya.

b. Mengukus 200 gram ikan tongkol (*Euthynnus affinis C*) segar
35 dalam suhu 100 derajat celcius selama 20 menit kemudian

mengangkat dan mendinginkannya. Setelah dingin, ikan disuwir-suwir.

- 5 c. Menghaluskan bumbu dasar abon yang terdiri dari 60 gram bawang merah; 30 gram bawang putih, 25 gram jahe, 25 gram kunyit; 100 gram cabe merah; 40 gram cabe rawit; 5 gram ketumbar; 5 gram jinten; 50 gram gula merah, 4 batang serai, 5 lembar daun salam; 10 lembar daun jeruk purut; 20 gram garam, 300 cc santan kental; dan 100 cc minyak goreng.
- 10 d. Mencampurkan hasil bagian a, b dan c, kemudian memasaknya hingga kering.
- e. Abon siap disajikan.
- 15
- 20
- 25
- 30
- 35

Klaim

1. Suatu komposisi abon tunas umbut rotan (*Daemoonorops draco, Sp*) dan ikan tongkol (*Euthynnus affinis C*) dengan rasio berat tunas umbut rotan terhadap ikan tongkol adalah sebesar 800 gram:200 gram.
2. Komposisi abon berdasarkan klaim 1, dimana terdiri dari 800 gram tunas umbut rotan (*Daemoonorops draco, Sp*), 200 gram ikan tongkol (*Euthynnus affinis C*), 60 gram bawang merah, 30 gram bawang putih, 25 gram jahe, 25 gram kunyit, 100 gram cabe merah, 40 gram cabe rawit, 5 gram ketumbar, 5 gram jinten, 50 gram gula merah, 4 batang serai, 5 lembar daun salam, 10 lembar daun jeruk purut, 20 gram garam, 300 cc santan kental, dan 100 cc minyak goreng.

15

20

25

30

35

Abstrak**ABON TUNAS UMBUT ROTAN (*Daemnonorops draco, Sp*) DENGAN IKAN
TONGKOL (*Euthynnus affinis C*)**

5

Invensi ini berhubungan dengan komposisi abon tunas umbut rotan (*Daemnonorops draco, Sp*) yang bagian tunasnya yang masih muda dengan ikan tongkol (*Euthynnus affinis C*). Komposisi abon yang dibuat dalam invensi ini berbahan dasar khusus dari tunas umbut rotan dengan daging ikan tongkol, serta bumbu dasar pembuatan abon.

Abon invensi ini pengembangan dari invensi yang telah ada sebelumnya, dimana komposisi abon pada invensi sebelumnya menggunakan ikan, santan, teh hijau bumbu-bumbu dan ada yang menggunakan asam sitrat untuk merendam ikan. Abon berbahan dasar tunas umbut rotan (*Daemnonorops draco, Sp*) dan daging ikan tongkol (*Euthynnus affinis C*) ini memiliki warna kecoklatan dengan tekstur berserat agak halus. Abon tunas umbut rotan dengan ikan tongkol ini tidak menggunakan tambahan penguat rasa buatan dari bahan kimia (MSG) sehingga aman untuk dikonsumsi.

20

25