

JURNAL SAINS DAN TEKNOLOGI INDUSTRI PETERNAKAN

**KARAKTERISTIK ABON DAGING DOMBA ROTE DENGAN SKOR
KONDISI TUBUH (SKT) BERBEDA**

***Characteristics of Rote Lamb Meat Floss with Different Body Condition Scores
(BCS)***

Lanina V. Nubatonis^{a*}, Geertruida M. Sipahelut^a, Dewi Elfrida Sihombing^a, dan Bastari Sabtu^a

^aProgram Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Kelautan dan Perikanan, Universitas Nusa Cendana
Jl. Adisucipto Penfui, Kupang, 85148, NTT, Indonesia

Article history:

Received: 02-06-2026

Revised: 03-07-2026

Accepted: 03-07-2026

Corresponding author :

Lanina V. Nubatonis

Program Studi Peternakan,

Universitas Nusa Cendana

Email:

laninanubatonis3@gmail.com

ABSTRAK: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh daging domba Rote dengan Skor Kondisi Tubuh (SKT) yang berbeda terhadap kualitas organoleptik, kadar air, hasil potong, dan kadar kolesterol pada serat daging. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (CRD) yang terdiri dari 3 perlakuan: P1: daging domba SKT 2 (kurus), P2: daging domba SKT 3 (sedikit gemuk), P3: daging domba SKT 4 (gemuk), dengan 4 ulangan. Data mengenai warna, aroma, rasa, dan kelembutan dianalisis menggunakan uji non-parametrik Kruskal-Wallis; jika ditemukan perbedaan antar perlakuan, analisis dilanjutkan dengan uji Mann-Whitney. Data mengenai hasil potong, kolesterol, dan kadar air dianalisis menggunakan analisis variansi (ANOVA), dan jika ditemukan perbedaan antar perlakuan, dilakukan Uji Jarak Ganda Duncan (DMRT). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa daging domba Rote dari SKT yang berbeda memiliki pengaruh yang signifikan ($P < 0,05$) terhadap aroma, kelembutan, hasil, kolesterol, dan kadar air abon. Sementara itu, daging domba Rote dari SKT yang berbeda tidak memiliki pengaruh yang signifikan ($P > 0,05$) terhadap warna dan rasa abon.

Kata kunci: Abon; Domba Rote; Kolesterol; Organoleptik.

ABSTRACT: This study aims to determine the effect of Rote sheep meat from different Body Condition Scores (BCS) on the organoleptic quality, moisture content, yield, and cholesterol content of the meat floss. This study used a completely randomized design (CRD) consisting of 3 treatments: P1: SKT 2 (lean) lamb meat, P2: SKT 3 (slightly fat) lamb meat, P3: SKT 4 (fat) lamb meat, with 4 replicates. Data on color, aroma, taste, and tenderness were analyzed using the non-parametric Kruskal Wallis test; if differences were found among treatments, the analysis was continued with the Mann-Whitney test. The data on yield, cholesterol, and moisture content were analyzed using analysis of variance (ANOVA), and if differences were found among the treatments, the Duncan Multiple Range Test (DMRT) was conducted. The results of this study indicate that Rote sheep meat from different SKTs had a significant effect ($P < 0.05$) on the aroma, tenderness, yield, cholesterol, and moisture content of the abon. Meanwhile, Rote sheep meat from different SKTs did not have a significant effect ($P > 0.05$) on the color and taste of the abon.

Keyword: Abon; Cholesterol; Organoleptic; Rote Sheep.

PENDAHULUAN

Domba adalah salah satu jenis ternak ruminansia penghasil daging yang sangat potensial untuk dikembangkan di Indonesia (Heryanto *et al.*, 2019). Domba Rote adalah domba yang berasal dari Pulau Rote, Nusa Tenggara Timur (NTT) dengan populasi yang terus meningkat dari tahun ke tahun. Domba Rote telah resmi ditetapkan sebagai aset genetik bangsa Indonesia berdasarkan Keputusan Menteri Pertanian No. 642/Kpts/HK.150/M/08/2025 tanggal 5 Agustus 2025. Populasi domba di Kabupaten Rote Ndao

mencapai 13.323 ekor (BPS Provinsi Nusa Tenggara Timur, 2025). Penelitian Pandie *et al.* (2021) menyatakan bahwa umumnya memiliki bobot badan yang berkisar antara 18 hingga 25 kilogram, menjadikannya tergolong sebagai domba berukuran kecil hingga sedang. Pada karakteristik kualitatif ekor domba Rote menunjukkan warna bulu putih dan kombinasi hitam putih, bentuk telinga cenderung menggantung, profil muka lurus, serta terdapat tanduk pada domba jantan sementara domba betina yang umumnya tidak bertanduk. Selain sebagai penciri bangsa, karakteristik kuantitatif dan kualitatif juga berperan sebagai indikator

visual dan rabaan dalam penentuan Skor Kondisi Tubuh (SKT) (Pramujo *et al.*, 2025).

Kualitas dan karakteristik daging domba Rote sangat ditentukan oleh perbedaan skor kondisi tubuh (Body Condition Score/BCS) ternak sebelum disembelih, yang umumnya dipengaruhi oleh fluktuasi ketersediaan pakan di padang sabana Pulau Rote. Domba dengan skor tubuh rendah (kurus) cenderung menghasilkan daging dengan persentase karkas yang kecil serta kandungan lemak intramuskular (*marbling*) yang sangat minim, sehingga teksturnya lebih berserat dan membutuhkan teknik pengolahan lama seperti pengasapan (*sei*) agar bisa empuk. Sebaliknya, domba dengan skor tubuh ideal (sedang hingga cukup) menghasilkan daging dengan mutu terbaik, di mana komposisi serat daging yang padat berpadu sempurna dengan lapisan lemak yang sesuai, menciptakan tekstur yang sangat *juicy*, empuk, dan mempertahankan keunggulan aroma khas domba Rote yang tidak terlalu prengus. Sementara itu, domba dengan skor tubuh yang terlalu tinggi (gemuk) memang memberikan volume daging yang melimpah, tetapi memiliki akumulasi lemak subkutan (bawah kulit) yang tebal, sehingga memerlukan pemotongan lemak ekstra agar tidak mendominasi cita rasa asli produk yang dihasilkan.

Pengolahan daging domba menjadi produk bernilai tambah juga masih terbatas sehingga potensi daging domba Rote sebagai sumber pangan hewani belum dimanfaatkan secara maksimal (Sabtu *et al.*, 2026). Oleh karena itu diperlukan pengolahan daging domba menjadi produk yang lebih awet, praktis, dan memiliki daya terima yang lebih baik di masyarakat. Salah satu diversifikasi produk olahan daging yang dapat dikembangkan adalah abon. Abon merupakan produk kuliner khas Indonesia (Alam *et al.*, 2026). Abon diolah menggunakan berbagai bumbu sehingga memiliki karakteristik kering, ringan, renyah, dan gurih. Proses pembuatan abon dilakukan melalui tahapan perebusan daging, penyuwiran, pemberian bumbu, penggorengan, hingga pengepresan untuk mengurangi kadar minyak dan air sehingga menghasilkan produk yang tahan lama. Selain berfungsi sebagai lauk praktis, abon juga memiliki daya simpan yang relatif panjang

karena kandungan airnya rendah serta penggunaan rempah-rempah yang dapat membantu mempertahankan mutu produk (Hafid *et al.*, 2022).

Penelitian mengenai pemanfaatan daging Domba Rote dengan SKT yang berbeda sebagai bahan baku abon masih terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh perbedaan Skor Kondisi Tubuh (SKT) Domba Rote terhadap kualitas abon yang dihasilkan meliputi karakteristik organoleptik, krendemen, kolesterol dan kadar air

BAHAN DAN METODE

Alat dan Bahan

Peralatan yang digunakan meliputi timbangan, alat pres abon dan peralatan dapur. Penelitian ini menggunakan daging domba segar, rempah, daun jeruk, santan kelapa dan minyak goreng.

Metode Penelitian

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri dari 3 perlakuan dan 4 kali ulangan. Perlakuan yang digunakan sebagai berikut :

P1 : daging domba SKT 2 (kurus)

P2 : daging domba SKT 3 (agak gemuk)

P3 : daging domba SKT 4 (gemuk)

Prosedur Penelitian

1. Pengolahan Abon

Pengolahan abon dilakukan sesuai dengan perlakuan daging domba Rote dengan SKT berbeda. Pengolahan dimulai dengan pemisahan tulang, lemak dan jaringan ikat dari daging domba, daging kemudian direbus hingga matang menggunakan serai, lengkuas, daun salam dan daun jeruk untuk menghilangkan bau amis daging. Setelah itu daging diangkat dan didinginkan, lalu ditumbuk menggunakan cobek kemudian daging disuwir-suwir setipis mungkin. Minyak dipanaskan lalu masukkan daging suwir yang telah dicampur dengan bawang merah, bawang putih, daun salam, serai, parutan lengkuas, merica, ketumbar, jintan, garam, gula pasir dan santan kelapa. Abon dimasak dengan api kecil sambil ditambahkan gula lempeng dan abon terus diaduk-aduk agar tidak hangus. Selanjutnya abon yang telah masak diangkat dan dimasukkan ke dalam alas peras minyak kemudian abon

Tabel 1. Uji organoleptik dengan skala hedonik dan deskriptif abon

Uji organoleptik	Skala hedonik	Kriteria
Warna	5	Cokelat kekuningan
	4	Agak cokelat
	3	Cokelat
	2	Sangat cokelat
	1	Cokelat kehitaman
Aroma	5	Sangat beraroma abon
	4	Beraroma abon
	3	Cukup beraroma abon
	2	Tidak beraroma abon
	1	Sangat tidak beraroma abon
Rasa (tingkat kesukaan)	5	Sangat suka
	4	Suka
	3	Cukup suka
	2	Tidak suka
	1	Sangat tidak suka
Keempukan	5	Sangat empuk
	4	Empuk
	3	Cukup empuk
	2	Tidak empuk
	1	Sangat tidak empuk

diperas hingga minyak tidak keluar lagi (Dillak *et al.*, 2022).

2. Pengujian Organoleptik

Uji organoleptik mengikuti prosedur Kehik *et al.*, (2025) yang dilakukan meliputi warna, aroma, rasa, dan keempukan. Penilaian menggunakan skor 1-5 dengan penilaian 15 panelis tidak terlatih.

3. Pengujian Rendemen, Kolesterol dan Kadar Air

Prosedur pengujian rendemen mengikuti prosedur (Ningsih *et al.*, 2021). Pengujian kadar kolesterol menggunakan metode spektrofotometri (Kolarić *et al.*, 2020). Pengujian kadar air dilakukan dengan metode *gravimetri* (Dopongnuha *et al.*, 2022)

Analisis Data

Data organoleptik yang diperoleh dianalisis menggunakan uji non-parametrik *Kruskal-Wallis*, jika terdapat perbedaan di antara perlakuan dilanjutkan dengan uji *Mann-Whitney*. Data rendemen, kolesterol dan kadar air yang diperoleh, dianalisis menggunakan *analysis of variance* (ANOVA) dan jika terdapat perbedaan di antara perlakuan dilanjutkan dengan uji *Duncan Multiple Range Test* (DMRT). Analisis data menggunakan *software* SPSS IBM versi 25.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Uji Organoleptik

Warna

Pada tabel 2. menunjukkan perlakuan SKT yang berbeda berpengaruh tidak nyata terhadap warna abon domba dengan nilai rata-rata berkisar antara 4.27 - 4.10 yang menunjukkan abon domba berwarna agak cokelat. Warna abon domba pada penelitian ini mendekati standar SNI 3707:2021 (2021) yang menetapkan bahwa warna abon normal pada umumnya berwarna coklat. Perlakuan SKT tidak berpengaruh pada warna abon karena proses penggorengan berperan dalam menentukan warna di mana reaksi *maillard* yang terjadi antara gula dan asam amino selama abon dimasak menghasilkan pigmen *melanoidin* yang memberi warna cokelat khas yang pada abon (Palimbong *et al.*, 2024). Data penelitian ini sejalan dengan temuan Ramadhani *et al.* (2025) bahwa abon daging sapi memiliki rentang warna coklat terang hingga coklat kehitaman, sehingga warna agak cokelat yang muncul dalam penelitian ini masih berada dalam kisaran standar. Riojuna *et al.* (2025) dalam penelitiannya tentang abon daging sapi menyatakan bahwa warna abon lebih dipengaruhi oleh bahan tambahan dan lama proses penggorengan dibandingkan perbedaan

Tabel 2. Rataan Warna, Aroma, Rasa dan Keempukan Abon Domba

Variabel	Perlakuan		
	P ₁	P ₂	P ₃
Warna	4.27 ± 1.06	4.20 ± 0.88	4.10 ± 0.88
Aroma	4.00 ± 0.86 ^a	3.69 ± 0.86 ^b	3.57 ± 0.90 ^b
Rasa	3.97 ± 0.85	3.97 ± 0.90	3.80 ± 0.76
Keempukan	3.60 ± 1.16 ^b	4.13 ± 0.88 ^a	3.66 ± 0.73 ^b

Superskrip(a,b) yang berbeda pada baris yang sama menunjukkan perbedaan sangat nyata (P<0.01)

jenis daging. Swastike *et al.* (2025) mendukung temuan ini, di mana pada abon sapi dari potongan silverside dan chuck, walau ada perbedaan komposisi dan nilai warna, uji sensori tetap menunjukkan warna cokelat khas abon. Hal ini menegaskan bahwa pigmen *melanoidin* dari reaksi *maillard* lebih menentukan warna dibandingkan perbedaan daging. Fakolade *et al.* (2025) dalam penelitiannya tentang abon yang diolah dari berbagai jenis daging menyatakan bahwa warna abon lebih ditentukan oleh metode pemasakan yakni penggorengan untuk mencapai target warna cokelat keemasan, serta membuktikan bahwa tidak terdapat perbedaan nyata pada warna abon yang diolah dari berbagai jenis daging yang berbeda baik itu unta, kambing dan babi, sehingga mengonfirmasi bahwa perbedaan jenis daging tidak berpengaruh signifikan terhadap warna akhir produk. Safitri *et al.* (2023) juga menegaskan bahwa perbedaan jenis daging ayam tidak menghasilkan perbedaan pada warna abon, sehingga faktor pengolahan dan bahan tambahan lebih menentukan warna pada abon daripada kondisi tubuh atau jenis hewan.

Aroma

Pada tabel 2. menunjukkan perlakuan SKT yang berbeda berpengaruh sangat nyata (P<0,01) terhadap aroma abon domba di mana P₁ memiliki nilai rata-rata tertinggi dengan nilai 4.00 yang menunjukkan abon beraroma standar seperti abon. Sementara pada P₂ dengan nilai 3,69 dan P₃ dengan nilai 3.57 hanya menunjukkan ciri cukup beraroma. Nilai ini menunjukkan bahwa semakin tinggi SKT maka aroma abon cenderung menurun. P₁ dengan daging domba SKT 2 memiliki proporsi lemak sedikit sehingga selama proses pengolahan aroma abon cenderung mengikuti karakteristik aroma bumbu khas abon, hal inilah yang membuat abon pada P₁ lebih memenuhi aroma standar abon. Pada P₂ dengan SKT 3, lemak pada

daging lebih banyak cenderung menghasilkan aroma tengik pada abon sehingga menurunkan penerimaan dari panelis. Penelitian oleh Arshad *et al.* (2018) menunjukkan bahwa lemak *intramuskular* dan komposisi asam lemak sangat menentukan profil aroma daging ruminansia di mana daging dengan presetase lemak lebih rendah cenderung menghasilkan aroma yang lebih bersih dan mengikuti karakteristik bumbu, sedangkan persentase lemak tinggi meningkatkan risiko oksidasi lemak yang memunculkan aroma tengik. Pernyataan ini juga didukung oleh Domínguez *et al.* (2019) menemukan bahwa kandungan asam lemak tak jenuh ganda (PUFA) tinggi sangat rentan terhadap oksidasi dan menjadi sumber utama aroma tengik pada produk daging.

Rasa

Pada tabel 2. menunjukkan perlakuan SKT yang berbeda berpengaruh tidak nyata terhadap rasa abon domba dengan nilai rata-rata berkisar antara 3.97- 3.80 yang masuk dalam kategori cukup suka. Perlakuan SKT tidak berpengaruh nyata terhadap rasa abon disebabkan karena rasa abon ditentukan oleh kombinasi harmonis antara penggunaan bumbu dan rempah tradisional seperti ketumbar, bawang merah, bawang putih, dan gula merah yang memberikan karakter manis-gurih yang khas (Umamah *et al.*, 2022). Penelitian ini sejalan dengan temuan Tiven *et al.* (2019) yang melaporkan bahwa penggunaan jenis daging unggas yang berbeda pada pembuatan abon baik itu daging ayam Arab, itik Manila, dan merpati berpengaruh tidak nyata terhadap rasa abon ini mengindikasikan bahwa bumbu dan proses pengolahan lebih dominan dalam membentuk rasa abon dibandingkan jenis daging itu sendiri. Penelitian Siswara *et al.* (2023) pada abon daging kelinci dan ayam tidak menunjukkan perbedaan nyata antar perlakuan meskipun komposisi daging berbeda baik itu ayam, kelinci, dan

Tabel 3. Rataan Rendemen, Kolesterol dan Kadar Air Abon Domba

Variabel	Perlakuan		
	P ₁	P ₂	P ₃
Rendemen (%)	90.00 ± 0.50 ^a	87.03 ± 0.65 ^b	80.20 ± 0.80 ^b
Kolesterol (mg/100g)	221.20±0.37 ^a	138.43±0.52 ^b	155.16±0.37 ^b
Kadar Air (%)	4.36 ± 0.23 ^b	3.52 ± 0.04 ^c	5.46 ± 0.30 ^a

Superskrip(a,b) yang berbeda pada baris yang sama menunjukkan perbedaan sangat nyata (P<0.01)

kombinasi, sehingga kedua penelitian ini memperkuat bahwa faktor bahwa bahan baku daging tidak secara langsung menentukan penerimaan rasa abon. Sebaliknya, rasa abon lebih banyak dibentuk oleh kombinasi protein dan lemak dengan senyawa *volatil* dari bumbu yang dilepaskan selama proses penggorengan yang lebih berperan dalam membentuk profil rasa yang disukai panelis.

Keempukan

Pada tabel 2. menunjukkan perlakuan SKT yang berbeda berpengaruh sangat nyata ($P<0,01$) terhadap keempukan abon domba di mana P₂ memiliki nilai rata-rata tertinggi dengan nilai 4.13 yang dicirikan sebagai empuk. Sementara pada P₁ dengan nilai 3.60 dan P₃ dengan nilai 3.66 yang hanya menunjukkan ciri cukup empuk. Pada P₂ (SKT 3), daging berada pada keseimbangan ideal antara struktur serat otot yang halus dan persentase lemak yang cukup sehingga menghasilkan abon yang empuk. Menurut Zahro *et al.* (2021), proses pelayuan dan keseimbangan nutrisi pada daging berpengaruh terhadap keempukan. Daging dengan keseimbangan antara otot dan lemak yang optimal menghasilkan tekstur empuk yang disukai panelis. Hal ini berbeda dengan temuan Ribeiro *et al.* (2019) yang melaporkan bahwa domba Dorper yang dipotong pada SKT 4 dengan ketebalan lemak punggung ± 4,2 mm merupakan batas optimal untuk menghasilkan kualitas daging dengan keempukan yang disukai oleh panelis.

Pengaruh Perlakuan Terhadap Kualitas Rendemen, Kolesterol dan Kadar Air Abon Domba

Rendemen

Pada tabel 3. menunjukkan perlakuan SKT yang berbeda berpengaruh sangat nyata ($P<0,01$) terhadap rendemen dengan nilai rata-rata tertinggi pada P₁ yaitu 90% diikuti P₂ dengan nilai 87.03% dan nilai terendah pada P₃ yaitu 80.20%.

Data penelitian pada tabel 3. menunjukkan bahwa penurunan rendemen seiring dengan meningkatnya SKT domba di mana semakin gemuk domba, maka persentase rendemen abon yang dihasilkan cenderung menurun. Rendemen abon sangat ditentukan oleh komposisi kimia daging, khususnya persentase lemak dan air. Domba dengan SKT 4 memiliki akumulasi lemak *intramuskular* yang lebih besar. Selama proses pembuatan abon yang meliputi perebusan, penyuwiran, dan penggorengan, lemak ini akan meleleh dan keluar bersama sedangkan air akan menguap, menyebabkan rendemen menjadi rendah. Sebaliknya pada SKT 2, minimnya lemak *intramuskular* menyebabkan hampir tidak terjadi kehilangan massa akibat pelelehan lemak selama perebusan dan penggorengan. Sehingga penguapan air relatif terbatas dan hampir seluruh massa daging segar dapat dikonversi menjadi abon (Paramastuti *et al.*, 2025; Zhang *et al.*, 2022). Rendemen pada penelitian ini lebih tinggi dibandingkan penelitian oleh Akinleye *et al.* (2020), dimana rendemen tertinggi sebesar 74,44% dan rendemen terendah 67,07%. Sementara menurut Hastuti *et al.* (2018) pada penelitian tentang abon kambing PE, menemukan bahwa kadar lemak turun drastis selama penggorengan. Hal ini menunjukkan bahwa pelelehan lemak *intramuskular* merupakan faktor utama berkurangnya rendemen pada daging berlemak.

Kolesterol

Pada tabel 3. menunjukkan perlakuan SKT yang berbeda berpengaruh sangat nyata ($P<0,01$) terhadap kolesterol abon domba dengan nilai rata-rata tertinggi P₁ yaitu 221.20 mg/100g, P₃ dengan nilai 155.16 mg/100g dan nilai terendah pada P₂ 138.43 mg/100g. Kolesterol merupakan komponen yang terdapat pada membran plasma dan jaringan lemak hewan, sehingga keberadaannya relatif stabil ketika daging berada kondisi mentah. Kandungan kolesterol pada

daging domba berada pada kisaran sedang hingga tinggi, di mana daging domba mentah mengandung $\pm 104\text{--}127$ mg/100g, sementara setelah dimasak (rebus, bakar, goreng) kadarnya meningkat menjadi $\pm 121\text{--}188$ mg/100g (Rahmat *et al.*, 2017). Nilai kolesterol abon domba dari ketiga perlakuan diatas range tersebut, kecuali nilai P2 yaitu 138,43 mg/100g yang masih berada dalam kisaran daging domba matang. Prates (2025) dalam penelitiannya menyatakan bahwa sebagian besar lemak dalam daging tersusun atas trigliserida, sedangkan kolesterol hanya merupakan bagian kecil, sehingga peningkatan persentase lemak tidak selalu diikuti oleh peningkatan kolesterol. Penelitian oleh Smet *et al.* (2020) menunjukkan bahwa peningkatan kegemukan ternak yang diikuti dengan bertambahnya lemak *intramuskular* tidak selalu menyebabkan peningkatan konsentrasi kolesterol. Temuan pada tabel 3. didukung oleh penelitian oleh Kosilov *et al.* (2024) di mana domba Romanov murni (genotipe kurus) memiliki kadar kolesterol daging tertinggi 128,1 mg/100g namun pada domba Edilbaev (genotipe gemuk) peningkatan proporsi lemak justru menurunkan kolesterol yaitu 125-123,2 mg/100g.

Kadar Air

Pada tabel 3. menunjukkan perlakuan SKT yang berbeda berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar air abon domba dengan nilai rata-rata tertinggi P3 yaitu 5.46%, kemudian P1 dengan nilai 4.36% dan nilai terendah pada P2 3.52%. Kadar air abon domba pada penelitian ini sesuai dengan standar SNI 3707:2021 (2021) yang menetapkan kadar air abon maksimal 7%. P3 dengan SKT 4 menghasilkan kadar air abon tertinggi. Hal ini terjadi karena domba gemuk memiliki cadangan lemak *intramuskular* dan *subkutan* yang tinggi sehingga struktur daging menjadi lebih padat dan menahan air lebih lama, serta proses pemisahan lemak dan air berlangsung lebih lambat. Selain itu, penyerapan minyak yang lebih besar pada daging gemuk mengurangi pengeringan ekstrem sehingga kadar air akhir tetap moderat. Pada P1 dengan SKT 2 menghasilkan kadar air abon yang lebih rendah dibandingkan P3. Domba kurus memiliki cadangan lemak yang rendah sehingga struktur daging lebih banyak otot dengan sedikit lemak,

yang menyebabkan air hilang lebih cepat dan daging lebih mudah mengering. Sementara itu, P2 dengan SKT 3 menghasilkan kadar air abon terendah hal ini disebabkan oleh keseimbangan antara otot dan lemak, sehingga struktur daging lebih homogen dan stabil. Selama proses perebusan dan penggorengan, air hilang dengan efisien dan lemak cenderung meleleh serta terlepas, sehingga proses pengeringan menjadi paling efektif dan efek pengurangan kadar air berlangsung maksimal. . Penelitian Hirata *et al.* (2019) menyatakan bahwa daya ikat air meningkat seiring bertambahnya persentase lemak, pada daging sehingga daging dengan cadangan lemak lebih besar cenderung menahan air lebih lama selama proses perebusan dan penggorengan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat diambil kesimpulan bahwa perbedaan SKT domba berpengaruh nyata terhadap aroma, keempukan, rendemen, kadar kolesterol, dan kadar air abon domba, namun tidak berpengaruh nyata terhadap warna dan rasa. Perlakuan terbaik untuk aroma dan rendemen adalah P1 dengan SKT 2, sedangkan untuk keempukan, kadar kolesterol terendah, dan kadar air terbaik adalah P2 dengan SKT 3.

DAFTAR PUSTAKA

- Akinleye, S. B., K. D. Afoladi, J. S. Luka, N. N. Ayanniyi, & S. A. Adeyemi. 2020. Nutritional properties and microbiological loads of meat floss prepared from mutton of four breeds of rams. *European Journal of Food Science and Technology*. 8(3): 23–33. <https://doi.org/10.37745/ejfst.2013>
- Alam, A., A. Kewilaa, & A. Sairudy. 2026. Peningkatan nilai tambah abon daging sapi melalui inovasi pengemasan dan strategi branding pada kelompok PKK desa Tounwawan. *Jurnal Abdimas Indonesia*. 6(1): 592–601. <https://doi.org/10.34697/jai.v6i1.2960>
- Arshad, M. S., M. Sohaib, R. S. Ahmad, M. T. Nadeem, A. Imran, M. U. Arshad, J. H. Kwon, & Z. Amjad. 2018. Ruminant meat flavor influenced by different factors with special reference to fatty acids. *Lipids in*

- Health and Disease*. 17(1): 1–13.
<https://doi.org/10.1186/s12944-018-0860-z>
- Badan Standardisasi Nasional. 2021. SNI 3707:2021.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Nusa Tenggara Timur. 2025. *Populasi ternak menurut Kabupaten/Kota dan jenis ternak di Provinsi Nusa Tenggara Timur (ekor)*, 2025.
- Dillak, S.Y.F.G., G. M. Sipahelut, A. K. Malik, N. G. A. Mulyantini, & V. Ballo. 2022. Pelatihan pengolahan abon ayam pada unit pelayanan perempuan GMT klasis Kota Kupang. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Petani*. 3(2): 465–472.
- Domínguez, R., M. Pateiro, M. Gagaoua, F. J. Barba, W. Zhang, & J. M. Lorenzo. 2019. A comprehensive review on lipid oxidation in meat and meat products. *Antioxidants*. 8(10): 1–31.
<https://doi.org/10.3390/antiox8100429>
- Dopongnuha, M. M., G. M. Sipahelut, & H. Armadianto. 2022. Pengaruh lama simpan terhadap kadar air, kualitas mikrobiologi dan nilai sensorik abon ayam broiler. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*. 4(1): 2047–2055.
<https://doi.org/10.57089/jplk.v4i1.954>
- Fakolade, P. O., B. A. Oyegunwa, & M. E. Fatola. 2025. Nutritional, physicochemical, and sensory evaluation of dambu-nama, a traditional shredded meat product, produced from camel meat, chevon, and pork. *Archiva Zootechnica*. 28(2): 32–57.
<https://doi.org/10.2478/azibna-2025-0014>
- Hafid, H., P. Patriani, Nuraini, Norma, S.H. Ananda, & Inderawati. 2020. Organoleptic characteristics of broiler chicken meat using juice of starfruit. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 454(1): 1–7. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/454/1/012057>
- Hafid, H., R. D. S. Toba, A. Pratiwi, S. H. Ananda. 2022. Bimbingan pengolahan abon itik dengan penambahan buah nangka bagi kelompok PKK di kelurahan Kambu Kota Kendari. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 1(2): 37–40.
<https://doi.org/10.33772/japimas.v1i2.7>
- Hastuti, & Suparman. 2018. Sifat kimia Abon daging kambing peranakan ettawa (PE) dengan lama penggorengan yang berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*. 5(2), 73–78.
<https://doi.org/10.33772/jitro.v5i3.488>
- Heryanto, W., I. Hadist, & B. Ayuningsih. 2019. Pengaruh imbalanced protein dan energi terhadap bobot lahir anak dan bobot induk domba Garut setelah melahirkan. *Journal of Animal Husbandry Science*. 4(1): 31–39.
<https://doi.org/10.52434/janhus.v4i1.844>
- Hirata, A. S. O., A. R. M. Fernandes, I. H. S. Fuzikawa, F. M. V. Junior, H. A. Ricardo, C. A. L. Cardoso, L. G. C. Alves, & N. G. T. Zagonel. 2019. Meat quality of Pantaneiro lambs at different body weights. *Semina: Ciências Agrárias*. 40(1): 427–442.
<https://doi.org/10.5433/1679-0359.2019V40N1P427>
- Kehik, A.F.F., G. M. Sipahelut, & B. Sabtu. 2025. Pengaruh penggunaan sophia (minuman ber alkohol) dan lama simpan yang berbeda terhadap kualitas daging sapi betina tua. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 12(2):129–38.
<https://doi.org/10.35508/nukleus.v12i2.24687>
- Kolarič, L. & P. Šimko. 2020. The comparison of hplc and spectrophotometric method for cholesterol determination. *Potravinárstvo Slovak Journal of Food Sciences*. 14(1): 118–124. <https://doi.org/10.5219/1302>
- Kosilov, V., Y. Yuldashbayev, T. Kubatbekov, I. Rakhimzhanova, & A. Abdurasulov. 2024. The effect of the mutton genotype on the lipid composition and environmental safety of meat product. *Journal of Osh State University, Agriculture, Agronomy, Veterinary and Zootechnics*. 4(9): 138–144.
[https://doi.org/10.52754/16948696_2024_4\(9\)_17](https://doi.org/10.52754/16948696_2024_4(9)_17)
- Ningsih, Fitrianiingsih, & H. Hafid. 2021. Kualitas fisik dan organoleptik abon sapi dengan penambahan nangka muda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 2(2): 215–220.
<https://doi.org/10.56625/jipho.v2i2.16863>
- Palimbong S., & S. E. Wahyuningtyas. 2024. Pembuatan abon daging domba dan daya

- terima konsumen terhadap produk roti floss roll. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 24(4): 650–659. <https://doi.org/10.25181/jppt.v24i4.3673>
- Pandie, E. S., A. E. Manu, & M. S. Abdullah. 2021. Sifat-sifat kuantitatif dan kualitatif domba lokal betina di kecamatan Rote Barat Laut kabupaten Rote Ndao. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*. 3(5): 1566–1578.
- Paramastuti, R., A. M. N. Fitria, & A. M. Legowo. 2025. Differences in processing methods on hedonic, physical quality, and fat content of chicken floss. *Journal of Advanced Veterinary Research*. 15(5): 562–566.
- Pramujo, M., S. Maylinda, V. M. A. Nurgartiningih, T. E. Susilorini, A. A. Hamiyanti. 2025. Perbandingan karakteristik morfometrik domba ekor tipis, cross texel dan dorper di wilayah tropis Indonesia. *Journal of Tropical Animal Production*. 26(1): 52–59. <https://doi.org/10.21776/ub.jtapro.2025.02.6.01.6>
- Prates, J. A. M. 2025. The role of meat lipids in nutrition and health: balancing benefits and risks. *Nutrients*. 17(2): 1–15. <https://doi.org/10.3390/nu17020350>
- Rahmat, D. & S. P. Y. Paryati. 2017. Pengaruh keragaman gen DGAT1 terhadap kolesterol dan trigeliserida darah domba Padjadjaran. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 2(1): 1–7. <https://doi.org/doi.org/10.52434/janhus.v2i1.255>
- Ramadhani, A. A., Safitri, & W. F. Saragih. 2025. Analisis sifat fisik dan kimia abon daging sapi home industry di kota Surabaya, Jawa Timur. *Jurnal Peternakan Sabana*. 3(3): 128–135. <https://doi.org/10.58300/jps.v3i3.997>
- Ribeiro, E. L. A, F. F. J. C. Constantino, F. A. Grandis, N. A. Koritiaki, F. A. B. Castro, & F. M. Giotto. 2019. PSII-24 Performance, carcass and meat quality of castrated and intact Dorper lambs slaughtered at different body condition scores. *Journal of Animal Science*. 97(2): 170–178. <https://doi.org/10.1093/JAS/SKZ122.301>
- Riojuna, M., A. Sulfitriana, & H. Hafid. 2025. Sifat organoleptik abon daging sapi dengan penambahan jantung pisang pada tingkat berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 7(1): 108–113. <https://doi.org/10.56625/jipho.v7i1.125>
- Sabtu, B., M. Krova, G. E. M. Malelak, S. M. Makandolu, A. A. Dethan, N. M. D. Nalle, & D. M. Sabat. 2026. Pemberdayaan peternak melalui pengolahan se'i domba berbasis asap cair daun kusambi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*. 7(1): 1013–1020. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v7i1.7623>
- Safitri, F. & R. Holinesti. 2023. Analisis kualitas abon ayam afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*. 4(2): 247–252. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v4i2.537>
- Siswara, H. N., A. E. Saputra, K. Huda, L. N. Aini, & T. D. Putra. 2023. Evaluasi kualitas fisikokimia dan organoleptik abon daging kelinci lokal. *Journal of Livestock and Animal Health*. 6(2): 105–111. <https://doi.org/10.32530/jlah.v6i2.35>
- Smet, S. D., K. Raes, & D. Demeyer. 2020. Meat fatty acid composition as affected by fatness and genetic factors: a review. *Animal Research*. 53(2): 81–98. <https://doi.org/10.1051/animres:2004003>
- Swastike, W., A. M. P. Nuhriawangsa, B. S. Hertanto, & F. H. Barido. 2025. Influence of beef retail cuts on the quality, sensory, and color beef floss: A comparison between silverside and chuck. *BIO Web of Conferences*. 207(1): 1–8. <https://doi.org/10.1051/bioconf/202520704003>
- Tiven, N. C., M. Veerman, & H. Pembuain. 2019. Efek jenis daging unggas yang berbeda terhadap kualitas organoleptik abon. *Agrinimal*. 7(1): 14–19. <https://doi.org/10.30598/ajitt.2019.7.1.14-19>
- Umamah, N., & J. Purdiyanto. 2022. Pengaruh penambahan gula merah terhadap kualitas sensoris abon ayam. *Maduranch*. 7(2):67–74.
- Zahro, S., K. Fitrah, S. Prakoso, & L. Purnamasari. 2021. Pengaruh pelayuan terhadap daya simpan dan keempukan

daging. *Jurnal Peternakan Indonesia*.
23(3): 235–239.
[https://doi.org/10.25077/jpi.23.3.235-](https://doi.org/10.25077/jpi.23.3.235-239.2021)
239.2021

Zhang, X., C. Liu, Y. Kong, F. Li, X. Yue. 2022.
Effects of intramuscular fat on meat quality
and its regulation mechanism in Tan sheep.
Frontiers in Nutrition. 9(1): 1–12.
<https://doi.org/10.3389/fnut.2022.908355>