

Pengolahan Abon Jamur Tiram (Abonara)



Deskripsi ringkas teknologi. Inovasi diversifikasi pangan lokal berbasis hortikultura dengan mengolah jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) menjadi produk abon nabati. Proses pembuatan meliputi sortasi, penyuwiran menyerupai daging, perebusan 10–15 menit untuk menghilangkan bau langu, blender serat, pencampuran bumbu rempah, penggorengan kering, serta penirisan minyak menggunakan alat pengepres (*spinner*) demi menekan kadar air dan lemak.

Petani adopter. Pelaku UMKM, kelompok wanita tani pembudidaya jamur tiram.

Kebaruan teknologi. Substitusi total serat hewani dengan serat alami jamur tiram yang menghasilkan karakteristik menyerupai serat daging. Pemakaian kombinasi rempah tradisional sebagai *masking agent* alami yang berhasil menyamarkan aroma khas jamur tiram menjadi aroma gurih bumbu rempah yang menggugah selera konsumen.

Best Practice implementasi teknologi. Perebusan jamur berkisar 10–15 menit agar tekstur melunak pas, penghalusan dengan blender untuk menghasilkan ukuran serat yang konsisten, serta penggunaan mesin

pengepres minyak (*spinner*) pascapenggorengan. Abon harus didinginkan mutlak pada suhu ruang sebelum dikemas untuk menghindari uap air pembusuk.

Syarat dan kondisi implementasi. Memerlukan pasokan jamur tiram segar dengan kadar air terkontrol, bumbu rempah standar abon, wajan penggorengan, alat blender/penghalus bumbu, alat pengepres minyak (*spinner*), serta wadah toples plastik bening silinder bertutup ulir rapat (*screw cap*).

Keunggulan dan kelemahan teknologi. Keunggulannya adalah tinggi serat pangan, rendah lemak dibandingkan abon daging, aman bagi vegetarian, serta mutu sensoris yang sangat stabil (skor rata-rata organoleptik rasa, warna, dan tekstur bernilai maksimal 5.0 hingga hari ke-6). Kelemahannya adalah penurunan senyawa volatil aroma seiring waktu simpan, penyusutan berat produk yang tinggi setelah pengolahan, serta kerentanan mengalami ketengikan apabila sisa minyak pascapengepresan tidak tiris optimal.

Tautan informasi <https://polbangtan-bogor.ac.id/karya-dan-inovasi>

Identitas inovator (penemu teknologi) jika ada

Nama: Dr. Ir. Momon Rusmono, M.S.;
Dr. Aminudin, S.TP., M.Si.; Aditya
Maulana, DKK.

Instansi: Politeknik Pembangunan
Pertanian Bogor

Media sosial/e-mail:

[https://polbangtan-bogor.ac.id/karya-
dan-inovasi](https://polbangtan-bogor.ac.id/karya-dan-inovasi)

Identitas informan (penulis/pemberi informasi teknologi)

Nama: Dr. Ir. Momon Rusmono, M.S.;
Dr. Aminudin, S.TP., M.Si.

Instansi: Politeknik Pembangunan
Pertanian Bogor

Media sosial/e-mail:

[https://www.instagram.com/polbangtan
bogor](https://www.instagram.com/polbangtanbogor)