



DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK KERIPIK JANTUNG PISANG DENGAN PENAMBAHAN SAMBAL PECEL

Arga Novendi¹, Suryati Sufiat², Zuraini M²

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan
Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh.

Email : arganovendi@gmail.com

ABSTRAK

Tanaman pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan salah satu tanaman yang paling umum ditanam pada daerah beriklim tropis. Kandungan serat yang terdapat pada jantung pisang sangatlah tinggi. dalam penelitian ini menggunakan jantung pisang jenis pisang raja bulu. Tujuan Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap karakteristik Organoleptik keripik jantung pisang sebagai makanan cemilan dengan penambahan sambal pecel. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan yaitu A₀ Tanpa penambahan sambal pecel, A₁ dengan penambahan sambal pecel 75gr, dan A₂ penambahan sambal pecel 150gr. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini adalah uji penerimaan (*Hedonic Scale*) kepada 30 panelis konsumen. Data uji penerimaan menggunakan analisis varian (*anova*) satu jalur dari konsumen. Kemudian dianalisis dengan menggunakan LSD pada taraf signifikan 0,05. Hasil analisis data uji kesukaan menunjukkan bahwa dari segi karakteristik organoleptik warna, aroma, Kerenyahan, dan rasa, keripik jantung pisang dengan penambahan sambal pecel lebih di sukai perlakuan kedua A₁ dengan penambahan sambal pecel sebanyak 150 gr, dengan nilai 4.1 di tinjau dari segi warna dikarnakan warna tampak lebih menarik, 3.9 aroma khas sambal pecel dan rasa memiliki nilai 4.2 karna mempunyai rasa yang gurih. Saran diharapkan kepada masyarakat dapat terus berinovasi dalam mengembangkan produk-produk makanan yang berbahan dasar jantung pisang guna meningkatkan perekonomian masyarakat.

Kata Kunci: Daya Terima, Jantung Pisang, keripik, Sambal Pecel

¹ Alumni Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FKIP USK

² Dosen pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FKIP USK



CONSUMER ACCEPTANCE OF THE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF BANANA HEART CHIPS WITH THE ADDITION OF PECEL SAUCE

Arga Novendi¹, Suryati Sufiat², Zuraini M²

Departemen of Family Welfare Education
Fakulty of Teacher Training and Education
Syiah Kuala University, Darussalam, Banda Aceh

ABSTRACT

Banana (*Musa paradisiaca*) is one of the most common crops grown in tropical climates. The fiber content contained in the banana heart is very high. In this study using banana heart type plantain Bulu. Objective: To determine consumer acceptance of organoleptic characteristics of banana heart chips as a snack food with the addition of chili sauce. This study is an experimental study using a completely randomized design (CRD) with 3 treatments, namely A₀ without the addition of sambal pecel, A₁ with the addition of 75gr chili sauce, and A₂ with the addition of 150gr chili sauce. Data collection technique in this research is acceptance test (*Hedonic Scale*) to 30 consumer panelists. Acceptance test data using one-way analysis of variance (*anova*) from consumers. Then analyzed using LSD at a significant level of 0.05. The results of the analysis of the preference test data showed that in terms of organoleptic characteristics of color, aroma, crispness, and taste, banana heart chips with the addition of sambal pecel were preferred to the second treatment A₁ with the addition of 150 gr of pecel sauce, with a value of 4.1 in terms of color because the color looks more attractive, 3.9 the distinctive aroma of sambal pecel and the taste has a value of 4.2 because it has a savory taste. Suggestions are expected for the community to continue to innovate in developing food products made from banana heart to improve the local economy.

Keywords: Acceptance, Banana Heart, Chips, Sambal Pecel.

PENDAHULUAN

Tanaman pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan salah satu tanaman yang paling umum ditanam pada daerah yang beriklim tropis. Pisang raja bulu merupakan pisang dengan mempunyai kulit dan daging buahnya agak tebal, rasanya manis dan aromanya kuat, (Suyanti, 2008:33). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik setiap tahun jumlah produksi pisang di Indonesia

pada tahun 2019 sebanyak 72.806.589 kwintal sedangkan di provinsi Aceh produksi pisang pada tahun 2019 sebanyak 590.806,7 kwintal. Tingginya produksi tanaman pisang pada akhirnya masyarakat banyak memanfaatkannya, seperti daun pisang yang digunakan sebagai bungkus nasi atau kue, dan buah pisang yang diolah menjadi aneka ragam makanan, atau



memakannya secara langsung. bagi masyarakat yang kreatif, tanaman pisang ini diolah dengan berbagai ragam, baik untuk membuat kerajinan tangan (*handy craft*) dari kulit batang, daun, dan pelepahnya, sementara itu bunga atau jantungnya belum banyak yang memanfaatkannya secara optimal. Umumnya jantung pisang sering dimanfaatkan dalam membuat gulai sayur karena memiliki kandungan gizi diantaranya, karbohidrat, lemak, protein, vitamin A, B, dan C, serta kandungan serat, (Muhafid, 2019).

Serat pangan yang terdapat pada jantung pisang sangat bermanfaat diantaranya, “untuk memperlambat kecepatan pencernaan dalam usus sehingga aliran energi yang masuk kedalam tubuh menjadi tetap, memberikan perasaan kenyang yang lebih lama, memperlambat munculnya gula darah (*Glukosa*) sehingga insulin yang dibutuhkan untuk mengubah *glukosa* menjadi energi lebih sedikit, membantu mengendalikan berat badan dengan memperlambat munculnya rasa lapar, meningkatkan kesehatan saluran pencernaan dengan cara meningkatkan pergerakan usus besar, mengurangi resiko penyakit jantung, dan mengikat lemak dan kolesterol kemudian mengubahnya menjadi *feses*” (Wardani, 2016). Dalam penelitian ini jenis jantung pisang yang dijadikan sebagai objek penelitian adalah jenis jantung pisang raja bulu dengan alasan kandungan tanin sedikit. Jantung pisang yang mempunyai kandungan tanin yang tinggi mengakibatkan rasa pada jantung pisang sangat pahit, (Lingga, 2010:7).

Sambal pecel merupakan sambal yang berasal dari Indonesia dan memiliki cita rasa yang khas. Sambal pecel dibuat dengan bahan-bahan yang kaya akan bumbu Indonesia seperti cabai, bawang putih, kencur, dan daun jeruk serta bahan utama menggunakan kacang tanah yang

kaya akan nutrisi. Kandungan gizi pada sambal pecel di antaranya vitamin A, B, C, dan E. zat besi, kalium, folat, dan fosfor yang sangat berguna untuk meningkatkan metabolisme tubuh. Selain dari tingginya kandungan nutrisi, sambal pecel juga dapat dipadukan dengan hampir semua makanan seperti nasi atau sayur mayur, sehingga makanan tersebut akan membawa dampak yang baik pula bagi tubuh, (Indrajaya Cristianto Yogi, 2016:1).

Dari uraian di atas, penulis berkeinginan membuat inovasi baru yang bahan dasarnya dari jantung pisang dan sambal pecel dengan tujuan melestarikan sambal khas yang ada di Indonesia dan memperkaya cita rasa jantung pisang. Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “**Daya Terima Konsumen Terhadap Karakteristik Organoleptik Keripik Jantung Pisang Dengan Penambahan Sambal Pecel**”.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini tergolong dalam jenis penelitian eksperimen yang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). “Rancangan acak lengkap merupakan jenis rancangan percobaan dimana perlakuan diberikan secara acak kepada seluruh unit percobaan” (Akhmadi, 2012:11). Penelitian ini menggunakan 3 perlakuan dan 3 kali pengulangan.. Subjek dalam penelitian ini

30 panelis konsumen yaitu mahasiswa/i dan masyarakat umum.

Objek penelitian adalah variabel atau suatu yang menjadi titik perhatian pada penelitian. Objek penelitian ini yaitu keripik jantung pisang dengan penambahan sambal pecel. Variabel terikat (*Dependent variable*) pada penelitian ini adalah karakteristik organoleptic (warna,



aroma, kerenyahan, dan rasa) dari keripik jantung pisang dengan penambahan sambal pecel. Variabel bebas (*Independent variable*) pada penelitian ini adalah penggunaan sambal pecel untuk pembuatan keripik jantung. Instrumen yang digunakan dalam penelitian uji penerimaan (*Hedonic Scale*).

Uji Penerimaan (*Hedonic Scale*)

Uji penerimaan terhadap masing-masing perlakuan, di uji coba kepada panelis konsumen yang terdiri dari 30 orang panelis konsumen, kemudian disajikan 3 perlakuan dan 3 kali pengulangan. pada uji penerimaan peneliti menggunakan kartu uji penerimaan (*Hedonic Scale*).

Uji kesukaan 5 skala penerimaan seperti pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1 Tingkat Penerimaan

No.	Uji Penerimaan	Skor
1.	Sangat Suka	5
2.	Suka	4
3.	Netral (Biasa)	3
4.	Tidak Suka	2
5.	Sangat Tidak Suka	1

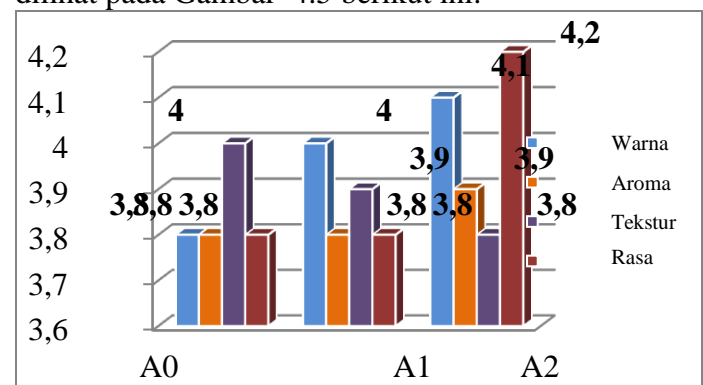
(Sumber: Winiarti Pudji Rahayu, 2001:16)

Data dari uji penerimaan mencakup data tentang warna, aroma, tekstur, dan rasa dianalisis dengan menggunakan *Anova (Analysis Of Variance)* satu jalur pada pembuatan telur gabus. Apabila ada pengaruh signifikan maka dilanjutkan dengan uji LSD (*Least Signifikan Different*) pada taraf signifikan 0,05.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Uji Penerimaan

Berdasarkan hasil uji penerimaan kepada 30 panelis konsumen terhadap karakteristik organoleptik (warna, aroma, kerenyahan, dan rasa) pada keripik jantung pisang dengan penambahan sambal pecel secara keseluruhan, dapat dilihat pada Gambar 4.5 berikut ini.



Gambar 4.5 Rata-Rata Uji Penerimaan Konsumen Terhadap Resep Keripik Jantung Pisang Dengan Penambahan Sambal Pecel

Berdasarkan pembahasan hasil uji penerimaan konsumen pada Gambar 4.5 maka dapat disimpulkan penilaian panelis konsumen yang tertinggi terdapat uji organoleptik ditinjau dari segi warna kecoklatan, aroma dari sambal pecel, Kerenyahan berserat yang renyah, dan rasa yang gurih yang terdapat pada keripik jantung pisang dengan penambahan sambal pecel 150gr (A₂).

Hipotesis dapat dibuktikan setelah analisis data selesai diolah. Hasil analisis data membuktikan bahwa H₁ dapat diterima, karena ada pengaruh penambahan sambal pecel pada pembuatan keripik jantung pisang terhadap tingkat daya terima konsumen



yang ditinjau dari segi karakteristik organoleptik

KESIMPULAN

1. Kesimpulan adalah rangkuman singkat tentang hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti pada bab sebelumnya. Berikut kesimpulan hasil penelitian.

A₀= Resep keripik jantung pisang tanpa penambahan sambal pecel.

A₁= Resep keripik jantung pisang dengan penambahan sambal pecel 75gr (15%).

A₂= Resep keripik jantung pisang dengan penambahan sambal pecel 150gr (30%).

2. Berdasarkan hasil uji karakteristik organoleptik terhadap daya terima konsumen baik dari warna, aroma, Kerenyahan, rasa pada penelitian keripik jantung pisang dengan penambahan sambal pecel menunjukkan bahwa, terdapat perbedaan karakteristik organoleptik pada setiap perlakuan. Perbedaan karakteristik organoleptik keripik jantung pisang dengan penambahan sambal pecel menunjukkan yang diterima adalah perlakuan ketiga (A₂) dengan penambahan sambal pecel sebanyak 150gr (30%), di tinjau dari segi warna yang tampak kecoklatan memiliki nilai 4.1, aroma yang khas sambal pecel memiliki nilai 3.9, dan rasa yang gurih memiliki nilai 4.2.

DAFTAR PUSTAKA

Afifah Novitasari. 2013. *Inovasi Dari Jantung Pisang (Musa paradisiaca)*". Surakarta: Jurnal (Online), (Stikeskusumahusada.ac, diakses 25 September 2019).

Munadjim.1998. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta: PT Gramedia

Nofrianti. 2013. *Metode Freeze Drying Bikin keripik Makin Crunchy*. Bogor: (Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan) Pasca Sarjana Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor

Putro Eko Cahyo, Tita Rosita. 2006. *Membuat Dendeng Rendah Kolesterol Dari Jantung Pisang*. Jakarta: Agomedia