



## UJI DAYA TERIMA NUGGET JANTUNG PISANG DENGAN PENAMBAHAN IKAN TUNA

Nurafni Djafar<sup>1</sup>, Misnati<sup>1\*</sup>, Nangsih Slamet<sup>2</sup>, Misrawatie Goi<sup>1</sup>,  
Anna Y. Pomalinggo<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Gorontalo, Kota Gorontalo, Indonesia

<sup>2</sup>Jurusan Farmasi, Poltekkes Kemenkes Gorontalo, Kota Gorontalo, Indonesia

\*e-mail: misnati@poltekkesgorontalo.ac.id

### ABSTRACT

*Banana flower is flowers produced by the banana (*Mussa sp*), it is a kind of plants from the family of Musaceae which functions to produce the banana itself. Banana heart has many advantages for the health, especially to those who are on a diet program as it has high fiber, which is 20-35 gram per day and a little fat. This research aims to find out the acceptance test of banana hearts nugget and the addition of tuna 50 gr, 75 gr, 100 gr. The search method applies the organoleptic test and friedman test as well as the Wilcoxon test. The data collection is done through a questionnaire. The result of the acceptance of banana hearts nugget toward the most preferred flavor by panelist is one the treatment 3 with the average value of 3.53 ; for the most preferred color by panelist is one the treatment 3 with the average value of 3.52; for the most preferred aroma by panelist is on the treatment 3 with the average value of 3.32; and for the most preferred texture by panelist is on the treatment 3 with the average value of 2.92. The conclusion is the most preferred banana hearts nugget in terms of flavor, color, aroma, texture are on the treatment 3 (addition of 100 grams of Tuna).*

**Keywords:** acceptance tes; nugget banana flower; tuna

### ABSTRAK

Jantung pisang adalah bunga yang dihasilkan oleh pokok pisang (*Mussa spp*) yaitu jenis tumbuhan dari keluarga *Musaceae* yang berfungsi untuk menghasilkan buah pisang. Jantung pisang juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, khususnya bagi yang ingin menjalankan program diet karena jantung pisang mengandung serat yang tinggi yaitu 20-35 gram perhari dan hanya sedikit lemak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima panelis terhadap nugget jantung pisang dengan penambahan ikan tuna. Metode penelitian yang digunakan yaitu uji organoleptik dengan uji friedman test/perengkingan dan uji Wilcoxon. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan kuesioner. Hasil uji daya terima nugget jantung pisang terhadap rasa yang paling banyak disukai panelis yaitu pada perlakuan 3 nilai rata-rata diperoleh 3.53. untuk warna nugget jantung pisang yang paling banyak disukai panelis yaitu pada perlakuan 3 dengan nilai rata-rata 3.52. untuk aroma nugget jantung pisang yang paling banyak disukai panelis yaitu pada perlakuan 3 dengan nilai rata-rata 3.32 dan untuk tekstur nugget jantung pisang yang paling banyak disukai terdapat pada perlakuan 3 dengan nilai rata-rata diperoleh 2,92. Kesimpulan penelitian ini yaitu nugget jantung pisang yang paling banyak disukai ditinjau dari rasa, warna, aroma dan teksturnya itu pada nugget jantung pisang dengan perlakuan 3 yaitu penambahan ikan tuna 100 gram.

**Kata Kunci:** daya terima; nugget jantung pisang; ikan tuna.

### PENDAHULUAN

Nugget merupakan salah satu jenis makanan siap saji yang cukup populer di masyarakat. Biasanya nugget dibuat dari daging yang memiliki potongan relatif kecil dan tidak beraturan, kemudian diolah menjadi ukuran yang lebih besar (Pratiwi,2016). Menurut penelitian yang dilakukan Simbolan, dkk,(2016), menyatakan bahwa nugget merupakan jenis *fast food* yang populer di Indonesia dan umumnya digemari oleh semua kalangan masyarakat, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Berdasarkan data SUSENAS (2016), menyatakan bahwa konsumsi daging secara umum di Indonesia



yang diawetkan (sosis, nugget, daging, asap, kornet) pada tahun 2016 mencapai 0,261 per-kapita.

Jantung pisang dikenal oleh masyarakat yang dimanfaatkan sebagai olahan sayur. Selain harganya yang murah jantung pisang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, khususnya bagi yang ingin menjalankan program diet, karena jantung pisang mengandung serat tinggi, dalam 100 g jantung pisang mengandung serat 20-35 gram per hari (Simbolan, dkk, 2016) dan hanya mengandung sedikit lemak. Jantung pisang segar per 100 gram mengandung energi 31 kalori, protein 1,2 gram, karbohidrat 7,1 gram, lemak 0,3 gram, kalsium 30 mg, fosfor 50 mg, zat besi 0 mg, vitamin A 170 IU, vitamin B1 0,05 mg dan vitamin C 10 mg (Aida, 2014).

Ikan tuna adalah jenis ikan dengan kandungan protein yang tinggi dan kandungan lemak yang rendah. Ikan tuna mengandung protein antara 22,6-26,2 g/100 g daging dan lemak antara 0,2-2,7g/100 g daging. Ikan tuna juga mengandung mineral, kalsium, fosfor, besi dan sodium, vitamin A (Retinol) dan vitamin B (Thiamin, Ribovlafin dan Niasin).

Produk nugget dalam penelitian ini terbuat dari jantung pisang yang ditambahkan ikan tuna. Pengolahan dengan penambahan ikan tuna merupakan kebaruan dalam produk nugget ini, dimana nugget yang sering dikonsumsi oleh masyarakat banyak menggunakan daging ayam. Penambahan ikan tuna untuk meningkatkan kandungan gizi protein pada nugget tersebut. Pemilihan produk pangan lokal guna mewujudkan ketahanan bahan pangan lokal dalam rangka ketahanan nasional sehingga ketersediaan, keterjangkauan pemanfaatan konsumsi pangan dapat terlaksana. Tujuan penelitian untuk mengetahui daya terima nugget jantung pisang dengan penambahan ikan tuna.

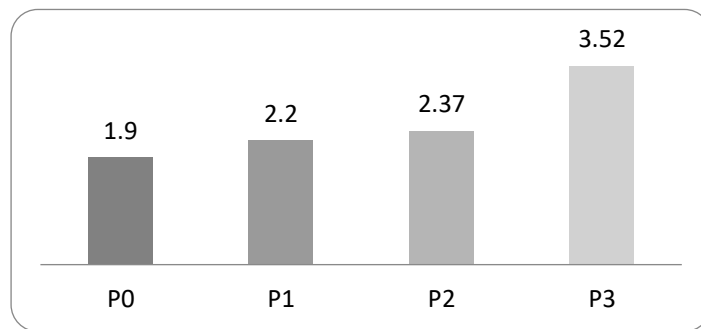
## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian eksperimen yaitu dengan rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan 4 (empat) perlakuan dan 3 (tiga) kali pengulangan. Perlakuan ini adalah pembuatan nugget dengan penambahan jantung pisang dengan penambahan ikan tuna, menggunakan uji organoleptik meliputi tingkat kesukaan warna, aroma, rasa dan tekstur. Perlakuan nugget meliputi P<sub>01</sub>, P<sub>02</sub>, P<sub>03</sub> (tanpa penambahan ikan tuna), P<sub>11</sub>, P<sub>12</sub>, P<sub>13</sub> (penambahan ikan tuna 50 gram), P<sub>21</sub>, P<sub>22</sub>, P<sub>23</sub> (penambahan ikan tuna 75 gram), P<sub>31</sub>, P<sub>32</sub>, P<sub>33</sub> (penambahan ikan tuna 100 gram).

Untuk mengetahui daya terima terhadap aroma, warna rasa dan tekstur dilakukan uji organoleptik menggunakan panelis agak terlatih sebanyak 30 orang. Panelis memberikan penilaian uji organoleptik menggunakan formulir cek list meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur dengan skala yang digunakan yaitu 1 (sangat tidak suka), 2 (tidak suka), 3 (agak suka), 4 (suka), 5 (sangat suka). Pengolahan dan analisis data menggunakan *software* komputer dengan menggunakan uji statistik *friedman test*.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

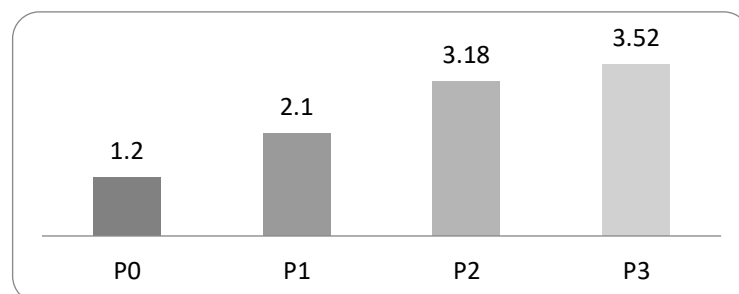
Rasa merupakan hal yang sangat diperhatikan dalam pembuatan suatu produk. Rasa merupakan rangsangan yang ditimbulkan oleh bahan yang dimakan, terutama dirasakan oleh indera pengecap. Rasa pada suatu makanan dipengaruhi oleh penggunaan bahan dasar. Hasil analisis tingkat penerimaan rasa terhadap nugget jantung pisang dengan penambahan ikan tuna dapat dilihat pada Gambar 1.



**Gambar 1. Tingkat Penerimaan Rasa Nugget Jantung Pisang dengan Penambahan Ikan Tuna**

Rasa nugget jantung pisang dengan penambahan ikan tuna menunjukkan adanya perbedaan terhadap penilaian panelis, ini disebabkan karena adanya variasi penambahan ikan tuna. Berdasarkan hasil uji organoleptik rangking tertinggi dari penerimaan rasa yaitu perlakuan P3 (penambahan 100 gram) dengan nilai rata-rata 3.53. Hal ini sejalan dengan penelitian Pratiwi L. dkk (2016) dengan judul studi pemanfaatan jantung pisang dan ikan gabus dalam pembuatan nugget. Penambahan ikan gabus yang lebih banyak dibandingkan jantung pisang pada setiap perlakuan menghasilkan rasa nugget jantung pisang pada setiap perlakuan menghasilkan rasa nugget lebih menonjol berasa khas ikan dibandingkan rasa jantung pisang.

Warna merupakan suatu sifat bahan yang berasal dari penyebaran spectrum sinar. Warna adalah salah satu atribut kualitas yang penting. Warna menentukan tingkat penerimaan konsumen akan bahan pangan. Hasil analisis tingkat penerimaan warna terhadap nugget jantung pisang dengan penambahan ikan tuna dapat dilihat pada Gambar 2.

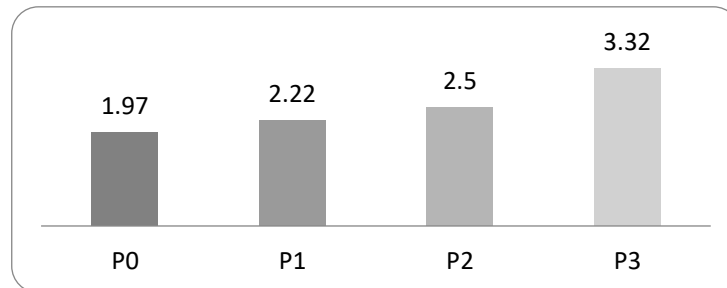


**Gambar 2. Tingkat Penerimaan Warna Nugget Jantung Pisang dengan Penambahan Ikan Tuna**

Indera penglihatan merupakan salah satu cara yang sering dipakai dalam menilai suatu produk meskipun warna paling cepat dan mudah memberikan kesan tetapi paling sulit cara pengukurannya. Hasil uji organoleptik rangking tertinggi yaitu P3 (penambahan ikan tuna 100 gram). Faktor-faktor yang mempengaruhi suatu bahan makanan antara lain tekstur, warna, cita rasa dan nilai gizi. Sebelum faktor-faktor yang lain dipertimbangkan secara visual, faktor warna lebih berpengaruh dan kadang-kadang sangat menentukan suatu bahan pangan yang dinilai enak, bergizi dan teksturnya sangat baik, bahan makanan tidak akan dimakan apabila memiliki warna yang memberi kesan telah menyimpang dari warna yang sebenarnya.

Uji bau sangat penting karena cepat memberikan hasil penilaian produksinya. Disukai atau tidak disukai kepekaan pembau lebih tinggi dari pada pencicipan.

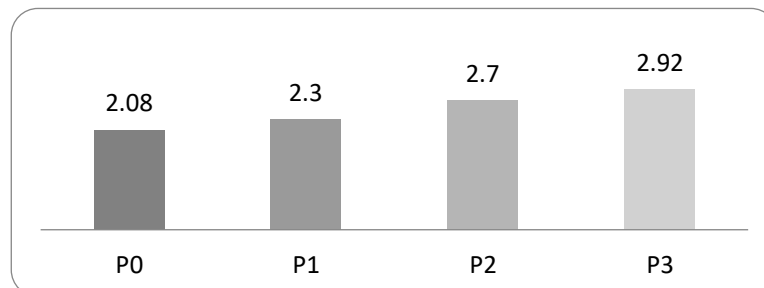
Kandungan senyawa pada suatu bahan terlarut dalam air dan lemak mampu menghasilkan aroma. Hasil analisis tingkat penerimaan aroma terhadap nugget jantung pisang dengan penambahan ikan tuna dapat dilihat pada Gambar 3.



**Gambar 3. Tingkat Penerimaan Aroma Nugget Jantung Pisang dengan Penambahan Ikan Tuna**

Hasil organoleptik didapatkan bahwa aroma nugget jantung pisang dengan penambahan ikan tuna memiliki aroma khas ikan. Hasil uji organoleptik tertinggi diperoleh pada perlakuan P3 yaitu dengan penambahan ikan 100 gram. Hal ini sejalan dengan penelitian Pratiwi L, dkk. (2016) dengan judul studi pemanfaatan jantung pisang dan ikan gabus dalam pembuatan nugget diperoleh hasil bahwa semakin banyak ikan gabus digunakan maka aroma nugget yang dihasilkan lebih beraroma khas ikan dan menutupi aroma khas jantung pisang.

Tekstur suatu makanan dapat diketahui dengan alat peraba berbeda dengan yang lainnya. Rangsangan sentuhan dapat berasal dari mekanis, fisik dan kimia rangsangan itu memberikan kesan raba. Salah satu parameter mutu yang sangat berperan dalam menampilkan karakteristik nugget jantung pisang adalah tekstur. Hasil analisis tingkat penerimaan tekstur terhadap nugget jantung pisang dengan penambahan ikan tuna dapat dilihat pada Gambar 4.



**Gambar 4. Tingkat Penerimaan tekstur Nugget Jantung Pisang dengan Penambahan Ikan Tuna**

Tekstur biasa dirasakan sensasi kenyal, keras, lembut, empuk dan lengket, halus atau kasar berpasir dan lainnya. Hal ini mempunyai hubungan dengan rasa pada waktu mengunyah bahan tersebut. Hasil uji organoleptic rangking tertinggi tingkat penerimaan tekstur yaitu pada perlakuan P3 dengan nilai 2,53, dengan penambahan ikan 100 gram, sedangkan rangking terendah diperoleh pada perlakuan P0 yaitu tanpa penambahan ikan. Hal ini sejalan dengan penelitian Pratiwi L. dkk, (2016) dengan judul studi pemanfaatan jantung pisang dan ikan gabus dalam pembuatan nugget diperoleh hasil bahwa semakin tinggi penggunaan ikan gabus maka nugget yang dihasilkan memiliki tekstur yang kenyal. Tekstur penggorengan nugget jantung pisang dipengaruhi



oleh waktu penggorengan, suhu penggorengan dan banyaknya pencampuran bahan. Dalam penelitian ini proses penggorengan nugget jantung pisang dilakukan dengan metode *deep frying* dimana seluruh permukaan nugget terendam dalam minyak panas sehingga pemanasan lebih merata.

## SIMPULAN

Nugget jantung pisang yang paling banyak disukai yaitu nugget jantung pisang dengan penambahan ikan tuna 100 gram. Pemanfaatan jantung pisang menjadi bahan olahan makanan di masyarakat perlu ditingkatkan, disebabkan jantung pisang memiliki nilai keterjangkauan, mudah, murah serta memanfaatkan pangan lokal yang ada disekitar kita.

## DAFTAR REFERENSI

- Apriyantono dkk. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. PTIPB Press. Bogor.
- Aida Y, Mamuaja CF, Agustin AT. 2014. Pemanfaatan Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dengan Penambahan Daging Ikan Layang (*Decapterus sp.*) pada Pembuatan Abon [Utilization of Inflorescence of Banana (*Musa paradisiaca*) with the Addition of Scad Fish (*Decapterussp*) on Making Abon]. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 2(1): 20.
- Badan Pusat Statistik. 2016. Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) Tahun 2016. BPS. Jakarta.
- Kusharto MC. 2006. Serat Makanan dan Peranannya bagi Kesehatan. Jurnal Gizi dan Pangan, 1(2).
- Lingga L. 2010. Cerdas Memilih Sayuran; Plus Mines 54 Jenis Sayuran Agromedia. Jakarta.
- Novitasari AP, Hapsari DE, Ardiyani ND. 2013. Inovasi dari Jantung Pisang (*Musa spp*). Jurnal Kesmadaska. 4(2).
- Pratiwi L, Yusmarini, Harun N. 2016. Studi Pemanfaatan Jantung Pisang dan Ikan Gabus dalam Pembuatan Nugget. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. JOM Faperta Vol 3 No 1.
- Rahayu WP. 2001. Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Simbolon MVT, Pato U, Restuhadi F. 2016. Kajian Pembuatan Nugget dari Jantung Pisang dan Tepung Kedelai dengan Penambahan Ikan Gabus (*Opiocephalus striatus*). Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian, 3(1): 1-15