



UJI DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP DODOL DENGAN PENAMBAHANKULIT PISANG KEPOK

Nurain Tresia Mamengko, Misrawati Goi*, Misnati

Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Gorontalo, Kota Gorontalo, Indonesia

*e-mail: misrawati@poltekkesgorontalo.ac.id

ABSTRACT

Banana is an herbal fruit originating from southeast Asia, including Indonesia. This plant would spread to Madagascar in Africa, Europe, South America, and Central America. To determine consumer acceptance of the banana peels addition to the process of making dodol, this laboratory research was conducted. Further, the data were obtained from organoleptic tests by 25 trained panelists with 4 (four) treatments, namely dodol without banana peels, dodol with 50 grams of banana peels, dodol with 100 grams of banana peels, dodol with 125 grams of banana peels. The results of the data taken from the Friedman test showed that the most preferred taste test of dodol banana peels was treatment P31 (125 grams of banana peels) with a value of 3.05, the most preferred aroma was treatment P31 (125 grams of banana peels) with a value of 3.05, the most preferred color was P31 treatment (125 grams of banana peels) with value of 3.05, and the most preferred texture was P31 with a value of 3.05. The outcomes are dodol with sweet taste from the slightly aromatic banana peels with brown color and chewy texture. In conclusion, the most preferred dodol in terms of taste, aroma, color, and texture was P31 treatment with the addition of 125 grams of banana peels.

Keywords: acceptability; banana peels; dodol

ABSTRAK

Pisang adalah tanaman buah berupa herbal yang asal mulanya dari kawasan Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Tanaman ini kemudian menyebar ke daerah madagaskar di Afrika, Eropa, Amerika Selatan, dan Amerika Tengah. Mengetahui daya terima konsumen terhadap penambahan kulit pisang kepok untuk pembuatan dodol. Jenis penelitian yang dilakukan adalah jenis penelitian *eksperimen* laboratorium. Data diperoleh dari uji organoleptik oleh 25 orang panelis agak terlatih dengan 4 perlakuan yaitu dodol tanpa tambahan kulit pisang kepok, dodol dengan penambahan 50 gr kulit pisang kepok, dodol dengan penambahan 100 gr kulit pisang kepok dan dodol dengan penambahan 125 gr kulit pisang kepok. Hasil penelitian data diambil dari uji Friedman test, diketahui uji daya terima rasa dodol kulit pisang kepok yang paling banyak disukai yaitu pada perlakuan P31 (125 gr kulit pisang kepok) dengan nilai 3.05, aroma yang paling banyak disukai yaitu perlakuan P31 (125 gr kulit pisang kepok) dengan nilai 3.05, warna yang paling banyak disukai yaitu perlakuan P31 (125 gr kulit pisang kepok) dengan nilai 3.05 dan untuk tekstur yang paling banyak disukai yaitu P31 dengan nilai 3.05, dengan menghasilkan dodol rasanya manis, kulit pisang khas agak beraroma harum, berwarna coklat dan teksturnya kenyal. Kesimpulan dodol yang paling banyak disukai dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur adalah perlakuan P31 dengan penambahan 125 gr kulit pisang kepok.

Kata Kunci: daya terima; kulit pisang kepok; dodol

PENDAHULUAN

Pisang kepok (*Musa paradisiaca* Linn) adalah buah yang berasal dari Asia Tenggara (termasuk Indonesia). Pisang kepok merupakan jenis buah yang paling banyak ditemui dimasyarakat tidak hanya di perkotaan tetapi sampai ke pelosok desa. Buah pisang kepok merupakan buah yang sangat bermanfaat bagi manusia, yang dapat kita konsumsi kapan saja dan pada segala tingkatan usia. Pisang kepok bisa digunakan sebagai alternatif pangan pokok karena mengandung karbohidrat yang tinggi, jadi dapat menggantikan sebagian konsumsi beras dan terigu (Julfan dkk, 2016).



Dodol diklasifikasikan menjadi 2 yaitu dodol yang diolah dari tepung-tepungan dan buah-buahan (Satuhu dan Sunarmani, 2004). Kulit pisang dalam pembuatan dodol berfungsi untuk bahan tambahan serta mengurangi penggunaan tepung ketan. Tepung ketan berfungsi sebagai terbentuknya tekstur dodol menjadi lebih elastis (Julfan, 2016).

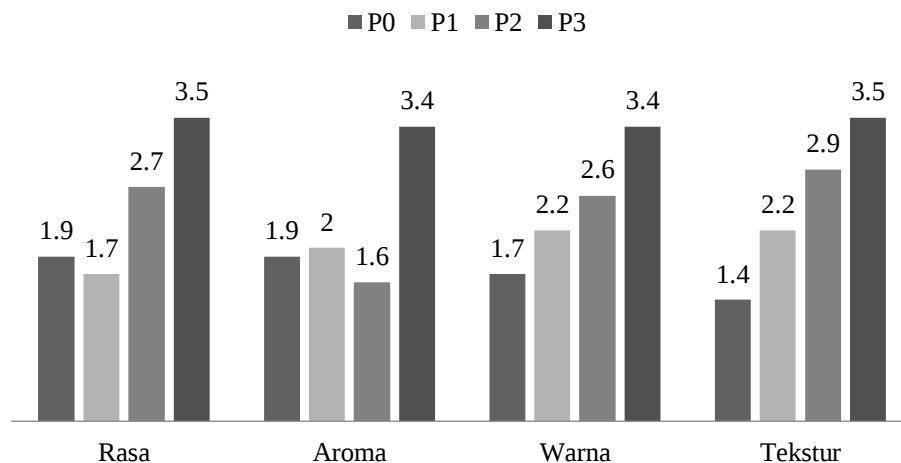
Penggunaan kulit pisang untuk pembuatan dodol kulit pisang ini menghasilkan dodol yang terbaik pada indikator warna dan rasa sedangkan indikator tekstur menghasilkan tekstur kurang kenyal. Namun pada pembuatan dodol kulit pisang tersebut belum diketahui nilai gizi dan tingkat kesukaan panelis terhadap dodol yang akan dihasilkan (Julfan, 2016). Tujuan dari penelitian ini yaitu mengetahui rasa, warna, aroma, serta tekstur dari dodol dengan penambahan kulit pisang kepok.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan *uji hedonic* (uji kesukaan) dengan 4 kali perlakuan 2 kali pengulangan. Teknik pengumpulan data melakukan observasi dilokasi penelitian yang bertempat di kampus Politeknik Kesehatan Gorontalo Jurusan Gizi dengan melibatkan 25 orang panelis yang agak terlatih.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil adalah inti dari suatu artikel yang menyajikan data hasil penelitian. Hasil disusun dalam ilustrasi (tabel, gambar, photo, denah atau diagram). Cara penyajian pada bagian ini dilakukan menyatukan hasil dan pembahasan. Hasil yang dimaksud adalah rangkuman hasil-hasil analisis data, bukan hasil penelitian dalam bentuk data mentah. Hasil analisis data dari software pengolah data statistik, disajikan dengan mengetik ulang dalam tabel yang disesuaikan dengan kebutuhan, bukan dengan cara meng-copy output hasil analisis. Contoh penyajian data dalam bentuk Gambar 1.



Gambar 1. Analisis Uji Daya Terima terhadap Rasa, Aroman, Warna dan Tekstur Dodol dengan Penambahan Kulit Pisang Kepok

Dari hasil Gambar 1 menunjukkan uji daya terima panelis terhadap dodol kulit pisang kepok menunjukkan adanya perbedaan, P0 (tanpa penambahan kulit pisang kepok), P1 (50 g kulit pisang kepok), P2 (100 g kulit pisang kepok), dan P3 (125 g kulit pisang kepok). Berdasarkan grafik diatas dapat diketahui tingkat penerimaan panelis terhadap rasa dodol kulit pisang kepok yang paling banyak disukai / mendapatkan rangking 1 pada P3 dengan perbandingan (125 g kulit pisang kepok) dengan nilai



tertinggi 3.5. Dari hasil Gambar 1 uji daya terima kulit pisang kepok menunjukkan adanya perbedaan antara P0 (tanpa penambahan kulit pisang kepok), P1 (50 g kulit pisang kepok), (P2 100 gr kulit pisang kepok), dan (P3 125 g kulit pisang kepok). Hasil analisis data yang menunjukkan P3 lebih tinggi/medapatkan rangking 1 dengan perbandingan (125 g kulit pisang kepok) yaitu dengan nilai tertinggi 3.5. ini disebabkan karena perbandingan yang berbeda pada setiap penilaian. Semakin banyak kulit pisang kepok yang ditambahkan maka aroma dodol kulit pisang kapok yang dihasilkan/timbul semakin disukai.

Berdasarkan hasil Gambar 1 diatas menunjukkan uji daya terima terhadap warna kulit pisang kepok menunjukkan adanya perbedaan antara P0 (tanpa penambahan kulit pisang kepok), P1 (50 gr kulit pisang kepok), (P2 100 gr kulit pisang kepok), dan (P3 125 g kulit pisang kepok). P3 lebih tinggi/ mendapatkan rangking 1 yaitu dengan nilai tertinggi 3.5 dan perbandingan (125 g kulit pisang kepok). Berdasarkan hasil Gambar 1 diatas menunjukkan uji daya terima terhadap tekstur dodol kulit pisang kepok menunjukkan hasil yang berbeda-beda tekstur. P0 (tanpa penambahan kulit pisang kepok), P1 (50 g kulit pisang kepok), (P2 100 g kulit pisang kepok), dan (P3 125 g kulit pisang kepok). P3 lebih tinggi/medapatkan rangking 1 dengan nilai tertinggi 3.5.

SIMPULAN

Kesimpulan yang diperoleh dari penelitian ini adalah uji friedman test, diketahui uji daya terima rasa dodol kulit pisang kepok yang paling banyak disukai yaitu pada perlakuan P31 (125 gr kulit pisang kepok) dengan nilai 3.05, aroma yang paling banyak disukai yaitu perlakuan P31 (125 gr kulit pisang kepok) dengan nilai 3.05, warna yang paling banyak disukai yaitu perlakuan P31 (125 gr kulit pisang kepok) dengan nilai 3.05 dan untuk tekstur yang paling banyak disukai yaitu P31 dengan nilai 3.05.

DAFTAR REFERENSI

- Mulyati. 2005. Aneka Olahan Pisang/Sri Mulyati. Surabaya : Trubus Agrisarana.
- Satuhu. 2004. Budidaya Pengolahan, dan Prospek Pasar. PT Penebar Swadaya. Jakarta
- Notoatmodjo. 2012. Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.
- Rukmana, Rahmat. 2001. Aneka Olahan Limbah : Tanaman Pisang, Jambu Mete, Rosella. PT Kanisius (Anggota Ikapi).
- Setyaningsih, Dwi, dkk. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Wagiyono. 2003. Menguji Kesukaan Secara Organoleptik, Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jendral Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Nusa, Muhammad Iqbal, dkk. 2012. Studi pembuatan dodol pisang (*Musa Paradisiaca* L.). *Agrium*, Vol.17. No.3.
- Julfan, dkk. 2016. Pemanfaatan kulit pisang kepok (*Musa Paradisiaca* Linn) dalam pembuatan dodol. Vol.3. No.2.
- Universitas Muhammadiyah Semarang. 2013. Pengujian uji Organoleptik, Program Studi Teknologi Pangan.