

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK SENSORI ABON NABATI JANTUNG PISANG
KEPOK (*Musa paradisiaca formatypica*) UNTUK DIVERSIFIKASI
PANGAN DENGAN VARIASI BLANCHING DAN PROPORSI SANTAN**



NURUL MUTIANI

E1F115008

**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU
2023**

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK SENSORI ABON NABATI JANTUNG PISANG
KEPOK (*Musa paradisiaca formatypica*) UNTUK DIVERSIFIKASI
PANGAN DENGAN VARIASI BLANCHING DAN PROPORSI SANTAN**

Oleh

**NURUL MUTIANI
E1F115008**

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
pada
Jurusan Teknologi Industri Pertanian
Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU**

2023

RINGKASAN

NURUL MUTIANI. Karakteristik Sensori Abon Nabati Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) untuk Diversifikasi Pangan dengan Variasi *Blanching* dan Proporsi Santan dibimbing oleh Tanwirul Millati dan Susi.

Bagi masyarakat Indonesia, tanaman pisang sudah dikenal karena pisang dapat tumbuh subur di Indonesia, tidak hanya buah pisang saja yang dapat dimanfaatkan tetapi semua yang terdapat pada tanaman pisang dapat dimanfaatkan salah satunya jantung pisang. Jantung pisang merupakan salah satu bagian dari tanaman pisang yang masih kurang pemanfaatannya, saat ini hanya diolah sebagai sayur saja. Jantung pisang dapat digunakan sebagai bahan diversifikasi pangan untuk mensubstitusi daging yang pada umumnya menjadi bahan utama pembuatan abon.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh *blanching* dan proporsi santan terhadap karakteristik sensori abon nabati jantung pisang kepok dan menentukan *blanching* dan proporsi santan yang menghasilkan abon nabati jantung pisang kepok dengan karakteristik sensori terbaik.

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah RAK (Rancangan Acak Kelompok) faktorial dengan 2 faktor, yaitu variasi *blanching* yang terbagi menjadi 2 taraf (Tanpa *Blanching* dan Dengan *Blanching*), dan proporsi santan yang dibagi menjadi 3 taraf (150 ml, 300 ml dan 450 ml) dengan pengulangan sebanyak 4 kali. Adapun uji organoleptik yang dilakukan meliputi rasa, warna, flavor dan tekstur, dan analisis data dilakukan dengan uji *Kruskal- Wallis* dan dilanjutkan uji *Tukey* ($\alpha = 0,05$).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan *blanching* dan penambahan santan berpengaruh terhadap karakteristik sensori abon nabati jantung pisang kapok, yang dimana *blanching* bertujuan untuk menginaktifkan enzim yang memungkinkan perubahan warna, tekstur dan cita rasa bahan pangan, sedangkan penambahan santan kelapa akan menambah cita rasa dan nilai gizi suatu produk yang akan dihasilkan oleh abon. Produk abon nabati jantung pisang kapok variasi *blanching* dan proporsi santan terbaik didapat karakteristik berdasarkan sensori yaitu uji skoring dan uji hedonik yaitu pada perlakuan *blanching* dan proporsi santan 450 ml dengan nilai rata-rata skoring warna 3,80, hedonik warna 3,46, skoring rasa 3,25, hedonik rasa 3,36, skoring aroma 3,46, hedonik aroma 2,85, skoring tekstur 3,45, hedonik tekstur 3,40.

Kata Kunci : Jantung pisang, Abon, Abon nabati, Diversifikasi, *Blanching*, Santan

SUMMARY

NURUL MUTIANI. *Sensory Characteristics of Vegetable Shredded Heart of Banana Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) for Food Diversification with Blanching Variations and Coconut Milk Proportions supervised by Tanwirul Millati and Susi.*

For the Indonesian people, the banana plant is well known because bananas can grow abundantly in Indonesia, not only bananas can be used but everything in the banana plant can be used, one of which is the banana flower. The banana flower is one part of the banana plant that is still underutilized, currently it is only processed as a vegetable. Banana blossoms can be used as a food diversification ingredient to substitute meat which is generally the main ingredient in making shredded meat.

The aim of this research was to determine the effect of blanching and the proportion of coconut milk on the sensory characteristics of kepok banana flower vegetable shreds and to determine the blanching and proportion of coconut milk that produces kepok banana flower vegetable shreds with the best sensory characteristics.

The method used in this research was factorial RAK (Randomized Block Design) with 2 factors, namely blanching variation which was divided into 2 levels (Without Blanching and With Blanching), and the proportion of coconut milk which was divided into 3 levels (150 ml, 300 ml and 450 ml) with repetition 4 times. The organoleptic tests carried out included taste, color, flavor and texture, and data analysis was carried out using the Kruskal-Wallis test and continued with the Tukey test ($\alpha = 0.05$).

The results of the research show that the blanching treatment and the addition of coconut milk have an effect on the sensory characteristics of Kapok banana flower vegetable shreds, where blanching aims to inactivate enzymes that allow changes in the color, texture and taste of food ingredients, while the addition of coconut milk will increase the taste and nutritional value of a food. products that will be produced by abon. Kapok banana flower vegetable shredded product, blanching variations and the best proportion of coconut milk were obtained based on sensory characteristics, namely the scoring test and hedonic test, namely in the blanching treatment and the proportion of coconut milk was 450 ml with an average value of color scoring 3.80, hedonic color 3.46, taste scoring 3.25, taste hedonic 3.36, aroma scoring 3.46, aroma hedonic 2.85, texture scoring 3.45, texture hedonic 3.40.

Keywords: *Banana blossom, Shredded, Vegetable Shredded, Diversification, Blanching, Coconut Milk*

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Laporan : Karakteristik Sensori Abon Nabati Jantung Pisang Kepok
(*Musa paradisiaca formalytica*) untuk Diversifikasi
Pangan dengan Variasi *Blanching* dan Proporsi Sautan

Nama : Nurul Mutiani

NIM : EIF115008

Jurusan : Teknologi Industri Pertanian

Menyetujui Dosen Pembimbing,

Anggota



Susi, S.T.P., M.Si.
NIP. 197705052006042002

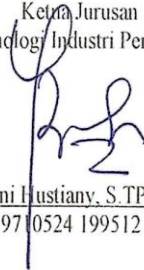
Ketua



Dr. Ir. Panwirul Millati, MP.
NIP. 19620530 198903 2 002

Diketahui Oleh:

Ketua Jurusan
Teknologi Industri Pertanian



Dr. Rini Hustyany, S.T.P., M.Si
NIP. 19710524 199512 2 001

Tanggal Ujian : 16 Januari 2023

RIWAYAT HIDUP

Nurul Mutiani dilahirkan di Sungai Tabuk Kota Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten BANJAR, Kalimantan Selatan pada tanggal 22 Agustus 1996 Putri kedua dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Abdul Wahid S.Pd dan Ibu Bariah

Penulis menggali pendidikan dasar dari Sekolah Dasar Negeri Keramat 1 dan lulus pada tahun 2007. Kemudian melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 1 Sungai Tabuk dan lulus pada tahun 2010, Penulis kemudian melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 1 Sungai Tabuk dan lulus pada tahun 2014. Pada tahun 2015 melanjutkan pendidikan kejenjang perguruan tinggi Universitas Lambung Mangkurat Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Industri Pertanian.

Penulis melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di PT. Ladang Rumpun Subur Abadi (*Sime Darby Plantation*), Kalimantan Selatan pada tanggal 02 - 28 Juli 2018 dengan judul *Quality Assurance* (QA) pada Proses Produksi Pengolahan *Crude Palm Oil* (CPO) di PT. Ladang Rumpun Subur Abadi, PKS Angsana, Tanah Bumbu, Kalimantan Selatan.

Penulis melaksanakan penelitian sebagai tugas akhir dengan judul Karakteristik Abon Nabati Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) untuk Diversifikasi Pangan dengan Variasi *Blanching* dan Proporsi Santan, dibawah bimbingan oleh Ibu Dr. Ir. Tanwirul Millati, MP. Ibu Susi, S.T.P.,M.Si.

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN.....	i
SUMMARY.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
RIWAYAT HIDUP.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Rumusan Masalah.....	3
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
Jantung Pisang Kepok (<i>Musa paradisiaca formatypica</i>).....	6
Abon.....	9
Abon Nabati.....	13
Diversifikasi Pangan.....	14
<i>Blanching</i>	16
Santan.....	17
METODOLOGI.....	19
Waktu dan Tempat.....	19
Bahan dan Alat.....	19
Bahan.....	19
Alat.....	19
Rancangan Penelitian.....	19
Tahapan Penelitian.....	21
Persiapan pengolahan abon jantung pisang.....	24
Parameter Pengamatan.....	26
Uji hedonik dan uji skoring.....	26

Analisis Data.....	27
<i>Kruskal-Wallis & Tukey</i>	27
Penentuan hasil terbaik.....	29
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
Proses Pengolahan Abon Jantung Pisang Kepok.....	30
Karakteristik Sensori Abon Nabati Jantung Pisang Kepok.....	31
Warna.....	31
Rasa.....	36
Aroma.....	39
Tekstur.....	42
Penentuan Hasil Terbaik Abon Nabati Jantung Pisang Kepok.....	44
KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
Kesimpulan.....	46
Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA.....	47
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Jantung Pisang.....	6
Gambar 2. Abon.....	10
Gambar 3. Diagram Alir Tahapan Penelitian.....	21
Gambar 4. Diagram Pembuatan Santan.....	22
Gambar 5. Diagram Pembuatan Abon Jantung Pisang.....	23
Gambar 6. Jantung Pisang tanpa Proses Blanching (K1) dan Jantung Pisang dengan Proses Blanching (K2).....	30
Gambar 7. Warna Abon Nabati Jantung Pisang Kepok.....	33

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kandungan Jantung Pisang Segar.....	8
Tabel 2. Standar Mutu Abon.....	10
Tabel 3. Rancangan Penelitian.....	20
Tabel 4. Nilai Pengujian Tukey Skoring Warna Abon Nabati Jantung Pisang Kepok.....	32
Tabel 5. Nilai Pengujian Tukey Hedonik Warna Abon Nabati Jantung Pisang Kepok.....	35
Tabel 6. Nilai Pengujian tukey Skoring Rasa Abon Nabati Jantung Pisang Kepok.....	37
Tabel 7. Nilai Pengujian Hedonik Rasa Abon Nabati Jantung Pisang Kepok 38	
Tabel 8. Nilai Pengujian Skoring Aroma Abon Nabati Jantung Pisang Kepok.....	40
Tabel 9. Nilai Pengujian Hedonik Aroma Abon Nabati Jantung Pisang Kepok.....	41
Tabel 10. Nilai Pengujian Skoring Tekstur Abon Nabati Jantung Pisang Kepok.....	43
Tabel 11. Nilai Pengujian Hedonik Tekstur Abon Nabati Jantung Pisang Kepok.....	44
Tabel 12. Uji Skoring Keseluruhan Perlakuan Pemilihan Perlakuan Terbaik 45	

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Kuesioner Penelitian.....	51
Lampiran 2. Hasil Uji SPSS.....	53