

UJI KESUKAAN DENDENG JANTUNG PISANG

Megayana Putri¹, Herra Herryani²

¹Mahasiswa, Prodi Perhotelan, AKPINDO Jakarta

²Dosen, Prodi Perhotelan, AKPINDO Jakarta

herra_herryani@yahoo.co.id

Abstract

All parts of the banana plant can be utilized, banana fruit and banana leaves are widely used by the community. While other parts of this plant are still limited in use, for example, the banana heart. Banana heart has a fairly good nutritional value and has the potential to meet the criteria for fibrous raw materials, because it has complete nutritional content and has a fibrous texture. This condition can make the banana flower as a substitute for meat for vegetarians. This is the purpose of this study to discuss testing the preference of banana jerky. Using an experimental method with sampling techniques non probability sampling. The research instrument used a hedonic (preference) test questionnaire on a scale of 1 to 5. The aspects that were assessed were aroma, color, taste and texture. The results of research on the process of making banana heart jerky were carried out by boiling the inside of the banana heart, pounding it, sautéing the spices and banana flower, printing and drying. Based on the four aspects tested, the highest preference level was color and the lowest was taste..

Keywords: Banana Heart, Banana Heart Jerky, Banana Heart Nutrition, Microbiological Aspects.

Latar Belakang

Tanaman pisang seluruh bagiannya dapat dimanfaatkan, buah pisang dan daun pisanglah yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Sedangkan bagian lain dari tanaman ini masih terbatas pemanfaatannya, misalnya saja jantung pisang. Jantung pisang memiliki nilai gizi yang cukup baik, tetapi di Indonesia masih kurang dalam pemanfaatan olahan jantung pisang. Jantung pisang dapat dibuat berbagai macam hasil olahan makanan yang dapat meningkatkan nilai ekonomi pada jantung pisang.

Jantung pisang yang dapat digunakan adalah jenis pisang klutuk, pisang kepok dan pisang raja. Salah satu cara pemanfaatan jantung pisang bisa dengan cara dibuat dendeng. Jantung pisang berpotensi memenuhi kriteria untuk bahan baku berserat, karena memiliki kandungan gizi lengkap dan memiliki tekstur berserat. Kondisi ini dapat menjadikan jantung pisang sebagai pengganti daging bagi kaum vegetarian/pola hidup yang berpantang pada makanan yang berasal dari makhluk hidup. Jantung pisang belum banyak dimanfaatkan secara luas di masyarakat dan biasanya akan dibuang karena nilai ekonominya rendah (Matenggomena,

2014). Selain rasa yang tidak enak, juga masyarakat belum memahami nilai gizi yang terkandung dalam jantung pisang, sehingga nilai ekonomi jantung pisang sangat rendah. Untuk menaikkan nilai tambah jantung pisang, maka perlu diadakan percobaan pengolahan jantung pisang yang bervariasi dan menarik

Dendeng adalah daging sayatan yang dipotong tipis menjadi serpihan yang lemaknya dipangkas, dibumbui dengan saus asam, asin atau manis dengan dikeringkan di bawah sinar matahari. Hasilnya adalah daging yang asin dan setengah manis. Menurut SNI 01-2908-1992 (Badan Standarisasi Nasional, 1992) dendeng merupakan produk makanan berbentuk lempengan yang terbuat dari irisan atau gilingan daging segar yang telah diberi bumbu dan dikeringkan. Dendeng memiliki cita rasa yang khas, yaitu manis agak asam dan warna yang gelap akibat kadar gulanya yang cukup tinggi. Kombinasi gula, garam, dan bumbu - bumbu menimbulkan bau khas pada produk akhir (Purnomo, 1996). Cara pembuatannya dendeng dikelompokkan menjadi dendeng iris dan giling. Selama pembuatan dan pengeringan akan terjadi pula pembentukan komponen citarasa, yang akan menambah rasa dan aroma dendeng menjadi lebih sedap.

Adanya kandungan gizi yang cukup lengkap dalam jantung pisang, maka penelitian ini bertujuan untuk menguji kesukaan dendeng jantung pisang. Percobaan pembuatan dendeng berbahan dasar jantung pisang dengan menggunakan jantung pisang kepok. Dengan alasan jantung pisang kepok tidak begitu pahit jika dikonsumsi.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa proses pembuatan dendeng

jantung pisang, serta tingkat kesukaan terhadap aspek warna aroma, tekstur dan rasa. Mempertimbangkan nilai gizi, produk ini dapat dikomersialisasikan. Penelitian ini juga akan menghitung nilai jual produk.

Tinjauan Pustaka

Jantung Pisang

Tak hanya buahnya saja yang enak dan kaya manfaat sehat, jantung buah pisang juga sering dimanfaatkan. Jantung pisang merupakan bagian dari bunga pisang yang berwarna merah keunguan yang akan menjadi buah pisang bila sudah matang.

Menurut masyarakat yang sering mengonsumsi jantung pisang memiliki rasa yang nikmat jika diolah dengan cara yang tepat. Selain enak, jantung pisang memiliki banyak manfaat (Putry, 2014).

Jenis jantung pisang yang bisa dikonsumsi yaitu pisang klutuk, pisang kepok, pisang raja bulu, dan pisang raja siam. Yang paling enak adalah jantung pisang dari jenis pisang klutuk.

Tanaman Pisang

Pisang salah satu jenis tanaman yang tumbuh di daerah subtropis, terutama di dataran rendah. Pohon pisang merupakan tanaman asli daerah Asia Tenggara. Buah yang memiliki kulit berwarna kuning ketika matang ini mengandung beberapa vitamin seperti vitamin A, vitamin C, kalium, magnesium dan nutrisi penting lainnya yang dapat menjaga kesehatan tubuh. Selain buahnya, tanaman pisang merupakan tanaman yang serba guna, mulai dari akar, daun, batang sampai jantung pisang dapat dimanfaatkan (Meftah, 2013).

Tanaman pisang merupakan tanaman serbaguna mulai dari bagian bawah

(bonggol) sampai bagian atas (jantung pisang) dapat dimanfaatkan melalui proses yang sederhana sehingga dapat dimungkinkan untuk menaikkan nilai tambah tanaman pisang (Susilowati, 2009). Jantung pisang juga memiliki daun pelindung yang berukuran panjang 10-25 cm. Jika bunga membuka akan menyebabkan seludang lepas atau rontok dan jatuh ketanah. Bunga betina akan berkembang secara normal. Sementara bunga jantan yang berada diujung tandan tidak berkembang secara normal. Sementara bunga jantan yang berada diujung tidak berkembang dan tetap tertutup oleh seludang yang disebut jantung pisang (Susilowati, 2009).

Analisa Proses Dendeng Jantung Pisang

Proses pembuatan dendeng jantung pisang pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bersihkan jantung pisang lalu di potong potong, rebus jantung pisang hingga matang, tumbuk jantung pisang hingga halus. Kemudian tumis bumbu halus, masukkan jantung pisang yang sudah ditumbuk, masak hingga matang jantung pisang dipipihkan diatas tampah, kemudian dijemur selama 2- 3 hari.
2. Percobaan yang pertama memasak sesuai resep acuan namun ditambah dengan daging giling. Yang pertama adonan dendeng jantung pisang terpisah dengan adonan jantung pisang pada saat penjemuran.
3. Percobaan yang kedua tidak menggunakan daging tetapi sesuai resep acuan memakai gulamerah tapi hasil yang sudah digorengnya kurang bagus dari segi warnanya kurang

menarik terlalu hitam dan dari segi rasanya terasa pait.

4. Percobaan yang ketiga sesuai resep acuan tapi gulamerah ganti dengan gula pasir dan hasil enak.

Komposisi Kandungan Nutrisi atau Gizi Jantung Pisang

Tabel dibawah ini menggambarkan kandungan gizi apa saja yang terdapat pada jantung pisang dengan rincian jumlah dan satuan.

Tabel 1. Komposisi Zat Per 100 Gram Jantung Pisang

Zat gizi	Jumlah	Satuan
Energi	31	Kkal
Protein	1,2	Gr
Lemak	0,3	Gr
Karbohidrat	7,1	Gr
Kalsium	30	Mg
Fosfor	50	Mg
Zat besi	0	Mg
Vitamin A	170	Iu
Vitamin B1	0,05	Mg
Vitamin C	10	Mg

Sumber : Organisasi.org (2018)

Morfologi Tanaman Pisang

Satuhu and Supriyadi (2007) menjabarkan mengenai morfologi tanaman pisang mulai dari akar pohon, batang, helaian daun pisang terbentuk lanset memanjang, bunga-bunga pisang disebut juga jantung pisang dan buah pisang itu sendiri.



Gambar 1. Jantung Pisang
Sumber : Google, 2018.

Dendeng

Purnomo (1996) berpendapat bahwa dendeng adalah daging sayatan yang dipotong tipis menjadi serpihan yang dibumbui dengan saus asam, asin atau manis dengan dikeringkan di bawah sinar matahari atau diasinkan. Winarno, Fardiaz, and Fardiaz (1992) berpendapat dendeng merupakan salah satu bentuk hasil olahan pengawetan daging secara tradisional dan telah banyak dilakukan oleh masyarakat Indonesia sejak dulu. Dendeng merupakan daging yang dikeringkan dengan menambahkan campuran gula, garam serta bumbu-bumbu lainnya. Dikemukakan oleh Direktorat Gizi (1981) bahwa daging yang sudah dijadikan dendeng akan lebih tahan lama. Selain itu terjadi peningkatan kadar protein dan karbohidrat (per berat basah) sejalan dengan menurunnya kandungan air. Di samping itu juga terjadi peningkatan kadar kalsium, fosfor, serta zat besi, sedangkan vitamin A menjadi rusak total.

Dendeng yang sering dijumpai di pasaran yaitu dendeng daging sapi. Daging sapi yang diolah menjadi dendeng adalah bagian has dalam. Daging sapi yang masih baik berwarna merah terang, seratnya halus, dan lemaknya berwarna kekuningan (Muliawan dalam Tanti 2011).

Menurut Rachmawati (Tanti, 2011) proses pembuatan dendeng umumnya dilakukan secara tradisional dengan alat yang sederhana. Proses pembuatan dendeng merupakan kombinasi dari proses kuring dan pengeringan.

Kriteria Dan Mutu Dendeng

Peneliti mengutip kriteria dan mutu dendeng jantung pisang yang dikemukakan oleh Tukhfah (2000) bahwa

terdapat empat elemen yaitu ; warna, tekstur, aroma dan rasa.

Dendeng yang baik adalah warna dendeng merah coklat sampai coklat, bersih, aromanya sedap, tekstur tidak lengket, agak kering, dan rasa agak manis dan gurih. Dendeng sapi terdiri dari dua jenis bentuk, yaitu dendeng sayat dan dendeng giling. Menurut Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Peternakan (2005) dendeng sapi disajikan dalam dua bentuk yaitu dendeng iris dan dendeng giling yang masing - masing digolongkan dalam dua jenis mutu, yaitu mutu I dan mutu II. Syarat mutu dendeng sapi berdasarkan SNI 01-2908-1992.

Bahan Utama Pembuatan Dendeng

Menurut Purnomo (1996) untuk menghasilkan dendeng bahan-bahan yang diperlukan yaitu: daging sapi, rempah-rempah, gula dan garam.

Proses Pembuatan Dendeng Jantung Pisang

Pembuatan dendeng jantung pisang terdiri dari dua tahapan yaitu persiapan dan pembuatan. Pada tahap pembuatan membutuhkan beberapa proses diantaranya: perebusan, penumbukan, pembumbuan, pencetakan, pengeringan dan penyelesaian.

Peralatan

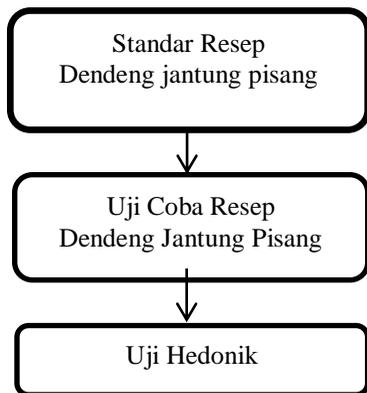
Berikut adalah peralatan yang digunakan dalam pembuatan dendeng, yaitu: pisau, *cutting board*, blender, *bowl* dan tempah.

Metodologi Penelitian

Penelitian pada bulan Mei 2018 sampai bulan Juni 2018. Penelitian dilakukan di Kampus AKPINDO unit 1, JL. Pahlawan Revolusi, Pondok Bambu.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen. Uji kesukaan dendeng yang berbahan baku jantung pisang melalui uji hedonik.

Adapun desain penelitian dalam uji coba proses pembuatan dendeng jantung pisang sebagai berikut:



Gambar 2. Desain Penelitian Uji Coba Pembuatan Dendeng Jantung Pisang.

Setelah itu, dilakukan uji coba resep untuk mendapatkan hasil yang diinginkan. Untuk mengetahui hasil dilakukan uji hedonik dengan sasaran responden yaitu mahasiswa AKPINDO semester 6 dan 4.

Teknik pengambilan sampel yang digunakan yaitu teknik *non probability sampling*. Responden terdiri dari 40 orang mahasiswa yang mengerti tentang dendeng dan suka mengonsumsi dendeng. Sample produk dendeng jantung pisang yang akan dinilai responden terdiri dari formula A dan B.

Tehnik analisis data dilakukan dengan metode statistik, pengujian dengan menggunakan persentase, range dan mean. Instrument penelitian menggunakan angket uji hedonik (kesukaan) dengan skala 1 sampai 5. Aspek mikrobiologi yang dijadikan penilaian adalah aroma, warna, rasa dan tekstur.

Tabel 2. Standar Resep Dendeng Jantung Pisang

Bahan	Berat
Jantung pisang	2 buah
Bawang putih	5 butir
Bawang merah	5 butir
Ketumbar	½ sdt
Lengkuas	1 ruas jari
Garam lada	secukupnya
Gula	Secukupnya
Minyak	secukupnya

Sumber : Putro and Rosita (2006)

Tabel diatas menjelaskan detail bahan dan besaran masing-masing yang diperlukan untuk membuat dendeng jantung pisang.

Berikut cara pembuatan dendeng jantung pisang:

1. Pilih 2 buah jantung pisang yang masih segar dan mulus, buang kelopak atau pembungkus jantung bagian luar hingga tampak kelopak bagian dalam yang berwarna putih kemerah-merahan, cuci sampai bersih.
2. Rebus jantung pisang tersebut sampai empuk.
3. Tumbuk jantung pisang yang telah direbus hingga halus.
4. Haluskan bumbu (ketumbar, lengkuas, bawang merah, bawang putih) dan masak dalam wajan.
5. Masukkan jantung pisang yang telah ditumbuk ke dalam wajan berisi bumbu. Aduk-aduk sampai benar-benar merata, lalu tambahkan gula, garam dan lada sebagai penambah cita rasa.
6. Setelah masak dan bumbu tercampur merata, angkat adonan dendeng tersebut dan segera cetak di atas tampah.
7. Jemurlah dendeng selama 2-3 hari sampai kering.

8. Ukur dan bentuk cetakan dendeng jantung pisang sesuai selera anda.
9. Goreng dendeng jantung pisang hingga masak.
10. Dendeng jantung pisang siap untuk konsumsi.

Proses pembuatan dendeng jantung pisang yang peneliti lakukan, sebagai berikut:

1. Jantung pisang bersihkan dari kelopaknya dan cuci hingga bersih.
2. Menumbuk halus bumbu untuk dendeng jantung pisang.
3. Tumis bumbu halus lalu, masukkan dalam jantung pisang masak sampai matang.
4. Setelah itu cetak ditampah atau di kertas minyak lalu jemur dipanaskan dibawah matahari selama 2 – 3 hari.

Teknik Analisa data

Pengujian hipotesis dilakukan dengan metode statistik, pengujian dengan menggunakan persen, range dan mean. Nilai rata-rata (*mean*) diambil berdasarkan data perhitungan nilai (skor) perbandingan data terhadap produk dendeng jantung pisang dari empat segi penilaian yaitu berdasarkan aroma, warna, rasa, tekstur dengan uji organoleptik dengan instrument penelitian yang menggunakan angket uji kesukaan dengan skala hedonik. Kategori yang digunakan adalah: sangat suka (3), kurang suka (2), tidak suka (1).

Hasil dan Pembahasan

Uji coba pembuatan dendeng jantung pisang dapat peneliti sampaikan sebagai

Tabel 4. Analisa Proses Berdasarkan Waktu Pembuatan Formula A

Tekstur Dendeng	Waktu	Keterangan
		Pembuatan dendeng (control)
Renyah	10.00	1. Rebus daging sampai empuk 2. Diiris tipis dan di pipihkan 3. Marinade dengan bumbu

berikut: semua cara dalam pembuatan dendeng jantung pisang sama seperti dalam pembuatan dendeng pada umumnya. Tidak ada penambahan atau pengurangan dalam standar resep yang sudah ditentukan, dengan komposisi penambahan berbeda- beda, yaitu dengan komposisi yang digunakan.

Tabel 3. Di bawah ini menampilkan klasifikasi dari hasil proses pembuatan dendeng jantung pisang yang terdiri dari empat elemen yaitu: rasa, warna, aroma dan tekstur.

Tabel 3. Klasifikasi Hasil Proses Pembuatan Dendeng Jantung Pisang

No.	Klasifikasi	Hasil
1.	Warna	Cokelat tua
2.	Rasa	Manis dan gurih
3.	Tekstur	Renyah
4.	Aroma	Bumbu dan rempah-rempah dendeng

Sumber : Peneliti (2018)

Analisa Pembuatan Dendeng Dengan Resep Asli (Kontrol) Formula A

Analisa yang dilakukan peneliti dari sebelum hingga sesudah proses pembuatan dendeng, tanpa penambahan apapun atau uji coba menggunakan resep asli yang akan dijadikan sebagai kontrol. Uji coba ini dilakukan beberapa kali untuk menemukan hasil yang sesuai dengan keinginan peneliti maupun dendeng asli yang biasa dijual di pasaran. Proses pembentukan dendeng dengan dua tahapan yaitu pencetakan dan pemotongan daging.

4. Ditiriskan
 5. Digoreng kering
- Pengolahan dendeng (control)
- 1 Jam
1. Bersihkan jantung pisang lalu di potong potong
 2. Rebus jantung pisang hingga matang
 3. Tumbuk jantung pisang hingga halus
 4. Tumis bumbu halus, lalu masukkan jantung pisang yang sudah ditumbuk masak hingga matang
 5. Jantung pisang dipipihkan diatas tampah,
 6. kemudian dijemur selama 2- 3hari.

Sumber : Peneliti (2018)

Pada tabel di atas menjelaskan waktu yang dibutuhkan untuk pembuatan dendeng jantung pisang (kontrol). Selain itu, tabel di atas juga menjelaskan waktu pengolahan dan tahapan pengolahannya.

Analisa produk dendeng dengan Resep Asli (kontrol) berdasarkan empat aspek diperoleh hasil sebagai berikut:

1. Warna: hitam kecoklatan seperti dendeng pada umumnya
2. Aroma: sama seperti dendeng pada umumnya
3. Rasa: gurih asin dan rempah rempahnya terasa
4. Tekstur: renyah, empuk dan tidak keras jika dimakan

Analisa Pembuatan Dendeng Jantung Pisang Formula B

Dendeng jantung pisang formula B berbeda dengan formula A. Perbedaannya terletak pada bahan dasar. Formula A berbahan dasar daging dan formula B berbahan dasar jantung pisang.

Proses pembuatan dendeng jantung pisang formula B, sebagai berikut:

- membersihkan jantung pisang dengan bersih lalu
- rebus sampai matang
- beri sedikit garam, lalu tumbuk jantung pisang.
- siap kan minyak tumis bumbu halus dan jantung pisangnya.

Lalu dipipihkan di atas tampah. Jemur 2-3 hari di panas matahari. Karakteristik dalam pengolahan dendeng jantung pisang menggunakan dua tahapan. Pertama, adonan dendeng jantung pisang berserat. Kedua, setelah dijemur 2-3 hari dendeng akan mengeras seperti dendeng pada umumnya.

Proses pencetakan dendeng jantung pisang menggunakan dua tahapan. Pertama, adonan yang sudah dimasak tadi dipipihkan di atas tampah, lalu dijemur dipanas matahari selama 2-3 hari dan langsung dipotong. Kedua, potong sesuai dengan selera.

Tabel 5. Analisa Proses Berdasarkan Waktu Pembuatan Formula B

Tekstur	Waktu	Jam	Keterangan
Pembuatan Dendeng			
Sedikit	1 jam	08.00 - 08.05	Membersihkan jantung pisang.
halus	lebih 5	08.10 - 08.30	Perebusan jantung pisang.
dan kering	menit	08.30 - 08.40	Menumbuk jantung pisang.

08.40 - 08.45 Menghaluskan bumbu.
 08.45 - 08.55 Menumis bumbu yang dihalus.
 08.55 - 09.00 Campurkan bumbu halus kedalam jantung pisang.

09.00 - 09.05 Jantung pisang dipipihkan diatas tampah.

Pengolahan Dendeng

20 menit 08.00 - 08.15 Menumis bumbu hingga harum lalu masukkan jantung pisangnya.
 08.15 - 08.20 Jantung pisang dipipihkan diatas tampah

Sumber : Peneliti (2018)

Pada tabel di atas menjelaskan waktu yang dibutuhkan untuk pembuatan dendeng jantung pisang formula B. Selain itu, tabel di atas juga menjelaskan waktu pengolahan dan tahapan pengolahannya.

Analisa produk dendeng jantung pisang formula B berdasarkan empat aspek diperoleh hasil sebagai berikut:

1. Warna: sama seperti dendeng pada umumnya.

2. Aroma: sama seperti dendeng pada umumnya.
 3. Rasa: gurih asin dan rempah rempahnya terasa
 4. Tekstur: kering dan renyah.

Presentasi Hasil Data Responden

Hasil data diperoleh dari hasil uji tingkat kesukaan dendeng jantung pisang dengan memberikan kuisioner kepada 40 orang responden. Sample yang diujikan yaitu formula A dan B dengan menilai empat aspek.

Tabel 6. Persentase dan Mean Tingkat Kesukaan Dendeng (Kontrol) Jantung Pisang A

Tingkat Kesukaan	Sangat Suka	Suka	Cukup suka	Tidak suka	Sangat tidak suka	Mean
Warna	72.5%	20%	5%	2.5%	0%	4.625
Rasa	65%	15%	15%	5%	0%	4.4
Aroma	47.5%	35%	12,5%	5%	0%	4.25
Tekstur	55%	42.5%	0%	0%	2,5%	4.475
	Jumlah Mean					17.75

Sumber : Peneliti (2018)

Tabel di atas menjelaskan hasil uji dendeng jantung pisang dengan formula A didapatkan hasil mean sebesar 17.75.

Aspek yang mendapatkan nilai tertinggi yaitu aspek warna sebesar 4.625 dan aspek terendah yaitu aroma sebesar 4.25.

Tabel 7. Persentase dan Mean Tingkat Kesukaan Dendeng Jantung Pisang B

Tingkat Kesukaan	Sangat Suka	Suka	Cukup Suka	Tidak Suka	Sangat Tidak suka	Mean
Warna	0%	15%	62.5%	22.5%	0%	3.075
Rasa	7.5%	20%	57.5%	12.5%	2.5%	3.175
Aroma	5%	25%	47.5%	22.5%	0%	3.15
Tekstur	0%	12.5%	65%	22,50%	0%	3.05
	Jumlah Mean					12.45

Sumber : Peneliti (2018)

Tabel di atas menjelaskan hasil uji dendeng jantung pisang dengan formula B didapatkan hasil mean sebesar 12.45. Aspek yang mendapatkan nilai tertinggi yaitu aspek rasa sebesar 3.175 dan aspek terendah yaitu tekstur sebesar 3.05.

Kesimpulan hasil uji formula A dan B rata-rata tingkat kesukaan dendeng jantung pisang, sebagai berikut:

1. Aspek aroma yang sangat disukai adalah dendeng jantung pisang A dengan nilai rata-rata 4,25. Dendeng jantung pisang B dengan nilai rata-rata 3.15.
2. Aspek warna yang sangat disukai adalah dendeng jantung pisang A dengan nilai rata-rata 4.625. Dendeng jantung pisang B dengan nilai rata-rata 3.075
3. Aspek rasa yang sangat disukai adalah dendeng jantung pisang A dengan nilai rata-rata 4.4. Dendeng jantung pisang B dengan nilai rata-rata 3.175.
4. Aspek tekstur yang sangat disukai adalah dendeng jantung pisang A dengan nilai rata-rata 4.475. Dendeng jantung pisang B dengan nilai rata-rata 3.05.

Deskripsi Proses

Pada penelitian pendahuluan substitusi jantung pisang dalam pembuatan dendeng banyak proses yang dilakukan peneliti, dari pemilihan bahan, penimbangan bahan, pengolahan bahan, pencetakan dendeng, pengeringan dendeng, penggorengan dendeng, pendinginan dendeng, pengemasan dendeng. Peneliti telah melakukan 2 kali eksperimen untuk menguji coba resep acuan agar memperoleh formula dendeng yang tepat dan berkualitas.

Berikut hasil dari penelitian eksperimen yang telah penulis lakukan. Hal tersebut dapat dilihat dari:

1. Eksperimen Pertama

Eksperimen ini dilakukan pada tanggal 21 Mei 2018 dengan komposisi bahan dan hasilnya sebagai berikut :

Tabel 8. Standard Resep Acuan Dendeng Jantung Pisang

Bahan	Berat
Jantung pisang	500gr
Gula merah	150gr
Bawang putih	15gr
Bawang merah	20gr
Ketumbar	5gr
garam	5gr
Lada	2gr
lengkuas	5gr
Minyak	5 ml

Sumber : Peneliti (2018)

Hasil yang diperoleh dari eksperimen pertama pada tabel diatas aspek rasa manis dan bumbu dendeng terasa gurih. Aspek warna dendeng bewarna coklat gelap, hanya saja dari aspek tekstur yang kurang, karena terdapat bunga pisang yang masih berserat yang tidak lunak, bunga pisang ini terdapat dibagian tengah jantung pisang.

2. Eksperimen Kedua

Eksperimen dilakukan pada tanggal 23 Juni 2018, dengan cara pengolahan yang masih sama, hanya saja bagian jantung pisang yang digunakan berbeda.

Pada eksperimen pertama, bagian jantung pisang yang digunakan dari bagian tengah. Eksperimen kedua bagian jantung pisang yang digunakan hanya bagian yang dalam, sampai kelopak bewarna putih, hal ini sangat berpengaruh dari segi tekstur dendeng. Hal ini dikarenakan bunga pisang bagian dalam

masih muda dan mudah lunak saat direbus, tidak ada serat seperti benang.

Hasil eksperimen kedua ini lebih baik dan layak dari aspek tekstur dibandingkan eksperimen pertama, maka hasil eksperimen kedua ini yang produknya akan peneliti sebarakan kepada responden.

Dari hasil pembuatan dendeng jantung pisang mempunyai nilai jual, sebagai berikut:

Tabel 9. Analisa Keuangan Hasil Produk

Bahan	Jumlah	Harga
Jantung pisang	2 buah	Rp 12.000
Bawang putih	6 butir	Rp 2.000
Bawang merah	8 butir	Rp 2.000
Ketumbar	½ sdt	Rp 500
Lengkuas	1 ruas	Rp 1.000
Garam lada	¼ sdt	Rp 500
Gula	2 sdm	Rp 1.000
Minyak	¼ kg	Rp 5.000
Jumlah		Rp 20.000

Sumber : Peneliti (2018)

Harga beli/modal yang diperlukan untuk membuat dendeng jantung pisang dijelaskan pada tabel diatas. Jumlah total yang dibutuhkan yaitu sebesar dua puluh ribu rupiah.

Kesimpulan yang dapat diambil dari pembahasan yang pemaparan diatas yaitu, jika harga dasar (*food cost*) untuk ppn, gas, listrik dan tenaga kerja terhitung sebagai berikut:

10% *food cost*

$$\text{PPN} : 20000 \times \frac{10}{100} = 2000$$

$$\text{Listrik} : 20000 \times \frac{10}{100} = 2000$$

$$\text{Gas} : 20000 \times \frac{10}{100} = 2000$$

$$\text{Tenaga kerja: } 20000 \times \frac{10}{100} = 2000 + \text{Rp 8.000}$$

Maka jika harga pengolah + *Food Cost* : banyak total pembuatan = modal
 Rp 20000 + Rp 8000 = Rp 28.000 : 10 pcs
 = Rp 2.800

Keuntungan yang akan ambil sebesar 200% dari harga modal. Maka hasilnya adalah :

$$\frac{200}{100} \times 2.800 = \frac{560.000}{100} = 5.600$$

Harga jual 1 bungkus dendeng jantung pisang dengan berat prodak 250 gr/ pcs. Sehingga, keuntungan yang didapatkan jika menjual 250gr perpcs adalah keuntungan – modal = Rp 5.600 – Rp 2.800 = Rp 2.800.

Simpulan

Proses pembuatan dendeng jantung pisang dilakukan melalui perebusan jantung pisang pada bagian dalam jantung pisang, penumbukan jantung pisang, menumis bumbu dan jantung pisang, pencetakan, dan pengeringan.

Berdasarkan hasil uji mutu hedonik diperoleh hasil bahwa:

1. responden menyatakan warna khas dendeng pada dendeng jantung pisang dengan nilai rata - rata 4,625.
2. Responden menyatakan aroma khas dendeng pada dendeng jantung pisang dengan nilai rata - rata 4,25.
3. Responden menyatakan tekstur dendeng padat pada dendeng jantung pisang dengan nilai rata - rata 4,475.
4. Responden menyatakan enak terhadap rasa dendeng jantung pisang enak nilai rata – rata 4,04.
5. Produk ini perlu ada klayakan untuk dijual.

Perlu adanya inovasi serta penelitian dalam mengembangkan olahan dari jantung pisang sehingga dapat memperbanyak informasi dan pengetahuan tentang jantung pisang.

Kedua, jika saat pengeringan dendeng terkendala cuaca, alternatif lainnya dengan cara mengoven dendeng dengan suhu rendah hingga kering. Ketiga, diadakan penelitian lanjutan dendeng jantung pisang dari aspek kandungan gizi.

Referensi

- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Standarisasi Nasional Indonesia. 01-2908-1992: Dendeng Sapi*. Badan Standarisasi Nasional Jakarta.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Peternakan. 2005. *Kumpulan Standar Mutu Produksi Daging, Telur Dan Olahannya Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI)*. Jakarta: Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Peternakan, Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, Departemen Pertanian.
- Matenggomena, Muhammad Faesal. 2014. "Pemanfaatan Jantung Pisang Untuk Aneka Makanan Dan Kesehatan." *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Nusa Tenggara Barat*. Retrieved June 20, 2018 (<http://ntb.litbang.pertanian.go.id/index.php/artikel/925-pemanfaatan-jantung-pisang-untuk-aneka-makanan-dan-kesehatan>).
- Meftah, Arif. 2013. "Agro Teknologi, Morfologi Tanaman Pisang." Retrieved April 22, 2017 (<http://agroteknologi.web.id/klasifikasi-dan-morfologi-Tanaman-pisang/>).
- Purnomo, H. 1996. *Dasar-Dasar Pengolahan Dan Pengawetan Daging*. Jakarta: PT Grasindo.
- Putro, Bambang Eko and Tita Rosita. 2006. *Membuat Dendeng Rendah Kolesterol Dari Jantung Pisang*. Jakarta: Agro Media.
- Putry. 2014. "Manfaat Jantung Pisang Untuk Kesehatan." Retrieved April 22, 2017 (<http://disehat.com/inilah-manfaat-jantung-pisang-untuk-kesehatan-tubuh-paling-lengkap/>).
- Satuhu, Suyanti and Ahmad Supriyadi. 2007. *Pisang: Budi Daya, Pengolahan, Dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susilowati. 2009. *Pisang Budi Daya, Manfaat Dan Aneka Olahannya*. Jakarta: CV Sinar Cemerlang.
- Tanti, Marina Yuniar. 2011. *Pembuatan Dendeng Dengan Bahan Dasar Jantung Pisang*. Semarang.
- Tukhfah. 2000. *Pendayagunaan Jantung Pisang Untuk Pembuatan Dendeng Dengan Penambahan Produk Samping Usaha Ayam Potong*. Semarang.
- Winarno, F. G., Srikandi Fardiaz, and Dedi Fardiaz. 1992. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia.