

P-60**ANALISA UJI SENSORIS PADA PATTY BURGER BERBAHAN DASAR
PISANG KEPOK PUTIH****SENSORICAL TEST ANALYSIS ON PATTY BURGER BASED ON WHITE
KEPOK BANANA****Farida^{1*}, Nur Amaliah²**¹Politeknik Negeri Balikpapan, Jl. Soekarno Hatta Km. 08, Balikpapan²Universitas Mulawarman, Gn. Kelua, Kec. Samarinda Ulu, Kota Samarinda, Kalimantan Timur
75243

*Email : farida@poltekba.ac.id

Diterima 17-10-2020	Diperbaiki 29-10-2020	Disetujui 7-12-2020
---------------------	-----------------------	---------------------

ABSTRAK

Diversifikasi pangan menggunakan buah pisang khususnya pisang kepok makin bervariasi, dalam penelitian ini, pisang kepok akan diolah menjadi makanan pendamping berupa patty burger yang dapat diterima oleh konsumen. Tujuan dari penelitian adalah untuk mendapatkan formula yang tepat dengan perlakuan penggunaan pisang kepok sebesar 350 gram, 400 gram, dan 450 gram dengan parameter pengamatan warna, aroma, tekstur, dan rasa. Metode yang digunakan kuantitatif deskriptif, dari hasil yang diperoleh kemudian dideskripsikan. Hasil terbaik dari penelitian yaitu penggunaan pisang kepok sebanyak 450 gram dengan hasil uji hedonik untuk aroma sebesar 4,04 (suka), tekstur sebesar 4,16 (suka), rasa sebesar 4,28 (suka), kecuali pada warna mendapatkan penerimaan terendah sebesar 3,96 (suka). Sedangkan hasil uji mutu hedonik untuk warna sebesar 3,96 (coklat keemasan), aroma sebesar 3,80 (beraroma khas pisang), tekstur sebesar 3,84 (empuk), dan rasa sebesar 3,92 (berasa pisang).

Kata kunci: patty, pisang, diversifikasi**ABSTRACT**

Food diversification using bananas, especially Kepok bananas, is more varied. In this study, Kepok bananas will be processed into complementary foods in the form of patty burgers that can be accepted by consumers. The purpose of this research is to get the right formula with the treatment of using Kepok bananas of 350 grams, 400 grams and 450 grams with the parameters of observation of color, aroma, texture, and taste. The method used is descriptive quantitative, the results obtained are then described. The best results of the study are the use of as much as 450 grams of Kepok bananas with the hedonic test results for the scent of 4.04 (likes), the texture of 4.16 (likes), the taste of 4.28 (likes), except for the colors get the lowest acceptance of 3.96 (likes). While the hedonic quality test results for the color of 3.96 (golden brown), the aroma of 3.80 (typical aroma of bananas), the texture of 3.84 (soft), and the taste of 3.92 (banana flavor).

Keywords: patty, banana, diversified**PENDAHULUAN
LATAR BELAKANG**

Pisang merupakan tanaman yang sangat mudah ditemui dan komoditi ini selalu ada sepanjang musim. Produksi pisang di Indonesia pada tahun 2013 sebesar 6.279.290 ton atau mengalami peningkatan sebesar 90238 ton atau sekitar 1,45% dibandingkan tahun 2012 ^[2] (Badan Pusat Statistik, 2015). Buah

pisang sangat memiliki nilai gizi yang dibutuhkan oleh tubuh, dan beberapa ahli kesehatan menyarankan untuk mengonsumsi buah ini sebagai makanan diet pengganti karbohidrat, yang biasanya dipenuhi oleh nasi. Kandungan nutrisi lainnya seperti serat dan vitamin dalam buah pisang seperti A, B, dan C, dapat membantu memperlancar sistem metabolisme tubuh, meningkatkan daya tahan

tubuh dari radikal bebas. Serta menjaga kondisi tetap kenyang dalam waktu yang cukup lama ^[1] (Wijaya, 2013).

Difersifikasi pangan menggunakan buah pisang khususnya pisang kepok makin bervariasi, mengingat saat ini masyarakat telah sadar akan pentingnya makanan yang sehat. Pembuatan *patty burger* bertujuan untuk memberikan variasi baru dalam dunia kuliner, dimana buah pisang biasanya hanya diolah menjadi cake, gorengan, maupun keripik. *Burger* biasanya terbuat dari bahan makanan yang berprotein tinggi seperti daging yaitu daging sapi, ikan, ayam serta jenis daging lainnya. Selain dari protein hewani, burger ini dapat dibuat dari protein nabati seperti dari kacang-kacangan, tahu dan tempe, burger seperti ini disebut sebagai *burger vegetarian*. *Burger vegetarian* juga ada yang diberi penambahan sayur ^[3] (Astawan, 2008).

Dalam penelitian ini, pisang kepok akan diolah menjadi makanan pendamping berupa *patty burger* yang dapat diterima oleh konsumen. Formula bahan baku utama yang digunakan menggunakan bahan baku pangan lokal yaitu pisang kepok muda dengan pencampuran rempah-rempah khas Indonesia. Dalam pengujiannya menggunakan panelis agak terlatih, sebanyak 25 orang, dimana panelis yang digunakan sudah mengetahui karakteristik *patty burger* yang beredar dipasaran. Uji sensoris dengan pengujian organoleptik meliputi tingkat kesukaan panelis (hedonik) dan kualitas produk (mutu hedonik) menjadi parameter yang akan diamati antara lain warna, tekstur, aroma, dan rasa.

METODOLOGI

Bahan Penelitian

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pisang kepok muda, bawang bombai, telur, batang daun seledri, bawang putih, tepung terigu, garam, merica bubuk, kaldu blok, tepung panir dan minyak goreng

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang dilakukan adalah jenis penelitian kuantitatif yang terdiri dari dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian lanjutan. Pada penelitian pendahuluan, melakukan eksperimen uji coba mengganti bahan dasar *patty burger* dengan pisang kepok putih, sedangkan penelitian lanjutanya, uji sensoris yang terdiri dari uji hedonik dan uji mutu hedonik dengan

parameter pengamatan yaitu warna, tekstur, aroma, dan rasa.

Prosedur Penelitian

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah pisang kepok mengkal yang diperoleh dari Pasar Buton Balikpapan, sampel pisang diambil secara acak sebanyak 1 sisir atau dengan berat ± 2 kg. Pisang yang telah dikupas lalu dihaluskan, dan mencampur seluruh bahan pendukung dengan menggunakan mixer. Adonan dicetak membentuk bulat pipih lalu dioven selama 10 menit dengan suhu 100 °C. Setelah dioven, *patty* pisang digoreng hingga berwarna kecoklatan. Perlakuan yang digunakan dalam penelitian ini adalah perbandingan pisang sebanyak 350 gram, 400 gram, dan 450 gram.

Analisa Data

Analisa data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu mentransformasikan skala hedonik menjadi skala *numeric* dengan angka menaikkan dan angka menurunkan pada tingkat kesukaan serta penilaian mutu hedonik. Dengan data *numeric* ini dapat dilakukan analisa statistik deskriptif dengan menggunakan program *SPSS 24.0 for windows*. Pengaruh perlakuan untuk setiap parameter yang diamati dianalisis menggunakan—sidik ragam (ANOVA) dilanjutkan dengan uji Duncan pada tingkat kepercayaan 95% ($\alpha=0,05$) untuk setiap parameter yang perlakuannya menunjukkan berpengaruh nyata.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Hedonik

Pengujian sensoris (uji panel) berperan penting dalam pengembangan produk dengan meminimalkan resiko dalam pengambilan keputusan. Penilaian dengan indera memiliki ketelitian yang lebih baik dibandingkan dengan alat ukur yang paling sensitive ^[4] (Meilgaard *et al*, 1999). Atribut mutu yang diuji dalam produk *burger patty* meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa.

Hasil yang diperoleh dari analisa uji hedonik dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel.1 Hasil Uji Hedonik Patty Burger Pisang Kepok

Atribut Mutu	Formula patty burger		
	350 g pisang kepok	400 g pisang kepok	450 g pisang kepok
1. Hedonik			
Warna	4,04 ^a	4,24 ^a	3,96 ^a
Aroma	4,00 ^a	4,08 ^a	4,04 ^a
Tekstur	3,84 ^a	3,88 ^a	4,16 ^a
Rasa	3,92 ^a	4,12 ^{ab}	4,28 ^b
2. Mutu Hedonik			
Warna	3,84 ^a	3,92 ^a	3,96 ^a
Aroma	3,48 ^a	3,68 ^a	3,80 ^a
Tekstur	3,68 ^a	3,72 ^a	3,84 ^a
Rasa	3,44 ^a	3,48 ^a	3,92 ^a

Keterangan : karakteristik sensoris diperoleh dari kuisioner 25 panelis agak terlatih. Untuk setiap parameter, data pada baris yang sama yang diikuti oleh huruf yang berbeda menunjukkan berbeda nyata (Uji BNT, $p < 0,05$).

Sifat Sensoris

Warna

Konsentrasi penambahan pisang kepok tidak berpengaruh nyata ($p > 0,05$) terhadap respon sensoris hedonik dan mutu hedonik untuk warna *burger patty* yang dihasilkan. Penambahan pisang kepok 400 gram pada *burger patty* mendapat respon hedonik tertinggi yaitu sebesar 4,24 (suka), lalu penambahan pisang kepok 450 gram sebesar 4,04 (suka), dan terendah terdapat pada penambahan pisang kepok 350 gram sebesar 4,00 (suka). Sedangkan uji mutu hedonik dengan penambahan pisang kepok 450 gram pada *burger patty* mendapat respon mutu hedonik tertinggi yaitu sebesar 3,96 (berwarna coklat keemasan), lalu penambahan pisang kepok 400 gram sebesar 3,92 (berwarna coklat keemasan), dan terendah terdapat pada penambahan pisang kepok 350 gram sebesar 3,84 (berwarna coklat keemasan).

Hasil yang diperoleh dari tabel diatas menunjukkan tidak ada perbedaan hedonik mutu hedonik warna pada *burger patty* pisang kepok. *Burger patty* yang dihasilkan berwarna coklat keemasan, ini disebabkan proses pengolahan dimana menggunakan metode *deep frying* dengan suhu 80 °C. Selain proses pengolahan juga dipengaruhi oleh penggunaan bahan baku pisang kepok mengkal yang berwarna putih. Ini didukung oleh pernyataan Warna pada olahan daging (sosis atau

burger) dapat dipengaruhi oleh bahan utama (daging), bahan pengisi, bahan pengikat, temperature dan lama pemasakan ^[5] (Buckle *et al.*, 1987).

Aroma

Konsentrasi penambahan pisang kepok tidak berpengaruh nyata ($p > 0,05$) terhadap respon sensoris hedonik dan mutu hedonik untuk aroma *burger patty* yang dihasilkan. Penambahan pisang kepok 400 gram pada *burger patty* mendapat respon hedonik tertinggi yaitu sebesar 4,08 (suka), lalu penambahan pisang kepok 450 gram sebesar 4,04 (suka), dan terendah terdapat pada penambahan pisang kepok 350 gram sebesar 3,96 (suka). Sedangkan uji mutu hedonik dengan penambahan pisang kepok 450 gram pada *burger patty* mendapat respon mutu hedonik tertinggi yaitu sebesar 3,80 (beraroma khas pisang kepok), lalu penambahan pisang kepok 400 gram sebesar 3,68 (beraroma khas pisang kepok), dan terendah terdapat pada penambahan pisang kepok 350 gram sebesar 3,48 (agak beraroma khas pisang kepok).

Hasil yang diperoleh dari tabel diatas menunjukkan tidak ada perbedaan hedonik dan mutu hedonik aroma pada *burger patty* pisang kepok. Pengaruh penggunaan pisang memberikan aroma khas pisang pada *burger patty* yang dihasilkan. selain penggunaan bahan baku, proses pengolahan juga mempengaruhi karena diproses dengan menggunakan metode *deep frying*.

Tekstur

Konsentrasi penambahan pisang kepok tidak berpengaruh nyata ($p > 0,05$) terhadap respon sensoris hedonik dan mutu hedonik untuk tekstur *burger patty* yang dihasilkan. Penambahan pisang kepok 450 gram pada *burger patty* mendapat respon hedonik tertinggi yaitu sebesar 4,16 (suka), lalu penambahan pisang kepok 400 gram sebesar 3,88 (suka), dan terendah terdapat pada penambahan pisang kepok 350 gram sebesar 3,84 (suka). Sedangkan penambahan pisang kepok 450 gram pada *burger patty* mendapat respon mutu hedonik tertinggi yaitu sebesar 3,84 (empuk), lalu penambahan pisang kepok 400 gram sebesar 3,72 (empuk), dan terendah terdapat pada penambahan

pisang kepok 350 gram sebesar 3,68 (empuk).

Hasil yang diperoleh dari tabel diatas menunjukkan tidak ada perbedaan hedonik dan mutu hedonik tekstur pada *burger patty* pisang kepok. Pengaruh penggunaan pisang memberikan tekstur yang empuk pada *burger patty*. Selain itu, proses pengolahan juga mempengaruhi tekstur. Hal ini didukung oleh pernyataan [6] Ikram dan Ismail (2004), bahwa pengukusan menyebabkan protein terlarut dalam media pengukusan sehingga bahan makanan menghasilkan tekstur yang baik.

Rasa

Konsentrasi penambahan pisang kepok berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap respon sensoris hedonik untuk rasa *burger patty* yang dihasilkan. Penambahan pisang kepok 450 gram pada *burger patty* mendapat respon hedonik tertinggi yaitu sebesar 4,28 (suka), lalu penambahan pisang kepok 400 gram sebesar 4,12 (suka), dan terendah terdapat pada penambahan pisang kepok 350 gram sebesar 3,92 (suka). Sedangkan Konsentrasi penambahan pisang kepok tidak berpengaruh nyata ($p > 0,05$) terhadap respon sensoris mutu hedonik untuk rasa *burger patty* yang dihasilkan. Penambahan pisang kepok 450 gram pada *burger patty* mendapat respon mutu hedonik tertinggi yaitu sebesar 3,92 (berasa pisang), lalu penambahan pisang kepok 400 gram sebesar 3,48 (agak berasa pisang), dan terendah terdapat pada penambahan pisang kepok 350 gram sebesar 3,44 (agak berasa pisang).

Hasil yang diperoleh dari tabel diatas menunjukkan tidak ada perbedaan tingkat penerimaan dari rasa *burger patty*. Rasa yang terdapat pada *burger patty* pisang kepok dipengaruhi oleh penggunaan bahan baku pisang kepok dan juga rempah. Hal ini didukung oleh pernyataan [7] Tinangon *et al.*, (2014), bahwa penggunaan rempah pada umumnya akan meningkatkan aroma dan citarasa pada pengolahan pangan. Selain itu, proses pengolahan juga mempengaruhi rasa yang dihasilkan dari *burger patty* pisang kepok.

KESIMPULAN

Dari ketiga formula *burger patty* pisang kepok, penambahan 450 gram pisang kepok lebih direkomendasikan untuk yang digunakan pada proses pembuatan *burger patty* dari pisang. Formula dengan penambahan 450 gram pisang ini memberikan respon terbaik dari pengujian hedonik dan mutu hedonik.

SARAN

Diperlukan adanya penelitian lebih lanjut analisis masa simpan dan jenis kemasan yang digunakan saat penyimpanan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami sampaikan kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Politeknik Negeri Balikpapan atas dukungan yang diberikan sehingga penelitian ini bisa terlaksana

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Wijaya. (2013). *Manfaat Buah Asli Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia.
- [2] Badan Pusat Statistik. (2015)
- [3] Astawan, M. (2008). *Nikmati Burger Secara Bijak*. Jakarta : Penebar swadaya
- [4] Meilgaard, M., Civille, G.V. Carr, B.T. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press, Boca Raton.
- [5] Buckle, K. A. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- [6] Ikram, E.H.K., and A. Ismail. 2004. Effects of Coocing Practice (Boiling and Frying) on The Protein and Amino Acids Contents of Four Selected Fishes. *Journal Of Food Sciencesand Nutrition* 34(2):54-59
- [7] Tinangon, R., D. Rosyidi, L. Radiati and Purwadi. 2014. The Influence og Clove Addition Onphysico-chemical and Organoleptical Characteristic of Burger Meat. *Brawijaya University, Malang. Scholar Journal of Engineering and Technology* 2(6B): 886-889.