

UJI KUALITAS MANISAN KULIT PISANG KEPOK

Putu Dedo Hendrawan, Cokorda Istri Raka Marsiti, Luh Masdarini

Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Universitas Pendidikan Ganesha

Singaraja, Indonesia

e-mail: dedo_hendrawan@yahoo.com, raka.marsiti@undiksha.ac.id, masdarini@undiksha.ac.id

Abstrak

Penelitian eksperimen ini bertujuan untuk mengetahui kualitas manisan kulit pisang kepok dilihat dari, (1) aspek bentuk, (2) aroma (3) tekstur dan (4) rasa. Penelitian ini menggunakan panelis terlatih yang terdiri dari 20 orang panelis. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode observasi dengan menggunakan instrument berupa lembar uji organoleptik dengan 3 tingkatan yaitu baik, cukup, dan kurang. Data dianalisis dengan menggunakan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan (1) kualitas manisan kulit pisang kepok tanpa jeruk lemon dan dengan jeruk lemon dilihat dari aspek bentuk berada dalam kategori baik, dengan skor 2.9 dan 2.9 sesuai tolok ukur yaitu manis, bentuk rapi dan menarik, (2) kualitas manisan kulit pisang kepok dilihat dari aspek aroma berada dalam kategori baik dengan skor 2.45 dan 2.8 sesuai tolok ukur yaitu dominan memiliki aroma kulit pisang kepok, (3) kualitas manisan kulit pisang kepok dilihat dari aspek tekstur berada dalam kategori baik dengan skor 2.8 dan 2.9 sesuai tolok ukur yaitu kering dan kenyal, (4) kualitas manisan kulit pisang kepok dilihat dari aspek rasa berada pada kategori baik dengan skor 2.75 dan 2.85. Sesuai dengan tolok ukur yaitu manis dan sedikit sepat.

Kata kunci: manisan, kulit pisang kepok, aroma, tekstur dan rasa.

Abstract

This experimental research to know the quality of candied banana peel skin seen from, (1) form, (2) aroma (3) texture and (4) taste. research using panelist consisting of 20 panelist. Data settlement method used in this research is observation method by using instrument. With 3 levels of good, enough, and less. Data were analyzed by using quantitative descriptive technique. The results of this study show (1) the quality of candied banana peel kepok without lemon and with lemon in terms of shape in good category, with the score 2.9 and 2.9 according to benchmarks that is sweet, neat and attractive form, (2) the quality of banana peel kepok seen from the aspect of the scent is in good category with score 2.45 and 2.8 according to the dominant benchmarks have banana peel scent, (3) the quality of candied banana peel skin seen from the texture side is in good category with score 2.8 and 2.9 according to the benchmark that is dry and chewy, (4) the quality of candied banana skin kepok seen from the sense aspect is in good category with a score of 2.75 and 2.85. In accordance with the benchmark it is sweet and slightly sour

Keywords: sweets, banana peel, aroma, texture and taste.

PENDAHULUAN

Tanaman pisang yang termasuk dalam family *Musaceae* merupakan tanaman asli

Asia Tenggara. Menurut Kuswanto (2003) menyebutkan bahwa pisang adalah tanaman asli Indonesia. Hal ini dibuktikan

dengan banyaknya berbagai jenis pisang di hutan yang ada di seluruh Indonesia. Buah pisang sudah sangat populer dikenal oleh masyarakat luas sebagai makanan yang sangat digemari. Buah pisang sangat mudah ditemukan di pasar-pasar tradisional maupun pasar modern.

Selain isinya pisang kepek mempunyai banyak manfaat mulai dari daun pisang, pelepah pisang, jantung pisang, umbi dan batang pisang. Selama ini kebanyakan dari masyarakat kita hanya memakan isi dari buah pisang dan langsung membuang kulit pisang begitu saja. Pengolahan buah pisang sebagai jajanan maupun minuman pada umumnya akan menghasilkan suatu limbah yaitu kulit pisang, limbah kulit pisang ini tidak banyak orang mampu untuk mengolahnya tetapi dibuang begitu saja oleh masyarakat sekitar. Menurut Susanti (2006), pada umumnya kulit pisang belum dimanfaatkan secara nyata hanya dibuang sebagai limbah organik saja. Jumlah kulit pisang yang cukup banyak yaitu 1/3 dari buah pisang yang belum dikupas dan akan memiliki nilai jual yang menguntungkan apabila bisa dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan. Produksi pisang dari tahun ketahun semakin meningkat dan tentunya kita semakin dituntut untuk mampu memanfaatkan segala yang ada pada buah pisang yang akan memberikan inovasi pada makanan dari buah pisang tersebut.

Olahan dari buah pisang juga sudah banyak ditemukan di kalangan masyarakat seperti pisang goreng, molen, pisang sale dan masih banyak lagi. Jenis pisang terdapat beberapa jenis pada umumnya yang sering kita temui di pasar yaitu pisang kepek, pisang ambon, dan pisang raja. Dari Ketiga pisang ini memiliki rasa tekstur dan bentuk yang berbeda, Pisang kepek adalah salah satu jenis pisang berbentuk cukup besar dan gempal. Pisang ini bermanfaat untuk orang dengan masalah sembelit, sakit maag, ataupun diare Ciri-ciri kulit pisang kepek adalah bertekstur kuning, kulitnya halus, aromanya khas pisang kepek, tekstur agak keras(<http://www.seputarbuah.com>).

Seiring berjalannya waktu limbah kulit pisang sangat banyak. Perbandingan antara kulit dan daging adalah 1,2 : 1,6 sehingga

perlu dipikirkan pemanfaatannya. Limbah yang tidak dimanfaatkan dan diberdayakan dengan benar akan menjadi sumber pencemaran lingkungan. (Kumalaningsih, 1993). Limbah kulit pisang sangat mudah dijumpai di pasar dan pedagang – pedagang jajanan, untuk mengurangi populasi limbah kulit pisang dan untuk meningkatkan nilai ekonominya maka perlu dilakukan inovasi dengan memanfaatkan kulit pisang sebagai produk makanan yang sebgaiian besar disukai oleh masyarakat baik dari kalangan anak – anak maupun dewasa.

Pemanfaatan kulit pisang sudah pernah dilakukan dalam memanfaatkan kulit pisang dalam pembuatan nata (Zuhrina, 2011) dengan penelitian yang berjudul pengaruh penambahan kulit pisang raja (*musa paradisiacia*) terhadap kualitas nata. Hasil penelitian tersebut menyatakan kulit pisang dapat dimanfaatkan untuk pembuatan nata, yang di buktikan dalam penelitian tentang perbedaan penggunaan jenis kulit pisang terhadap kualitas dari nata. Selain itu kulit pisang juga bisa dimanfaatkan sebagai bahan dalam membuat cuka, jelly, selai dan sebagainya.

Kulit pisang juga dapat di manfaatkan menjadi abon (Ida Ayu Pandra Dewi Saraswati, 2015). Dengan penelitiannya yang berjudul eksperimen pembuatan abon kulit pisang dari jenis kulit pisang yang berbeda dan pengaruhnya terhadap kulit abon kulit pisang. Hasil analisis terbukti bahwa ada perbedaan kualitas dari abon kulit pisang yang di buat dari jenis kulit pisang yang berbeda yang di lihat dari sifat organoleptiknya. Untuk mengembangkan produk olahan dari kulit pisang, maka peneliti memanfaatkan kulit pisang kepek untuk menjadikan suatu olahan yang bisa awet dan tahan lama yang berupa manisan kering kulit pisang kepek. Manisan terdiri dari dua jenis yaitu manisan basah dan manisan kering. Dalam penelitian ini peneliti lebih tertarik mengolah kulit pisang kepek menjadi manisan kering karena dalam

proses penyimpanan manisan kering bisa tersimpan lebih lama dibandingkan dengan manisan basah. Manisan kering merupakan manisan basah yang di jemur hingga kering, memiliki daya simpan lebih lama di bandingkan dengan manisan basah karena kadar air pada manisan kering lebih rendah (Fatah dan Yusuf Bachtiar 2004).

Manisan merupakan salah satu olahan pangan yang banyak disukai oleh masyarakat, dimana manisan mengandung kadar gula yang tinggi. Dengan kadar gula tinggi ini produk manisan dapat disimpan dalam jangka waktu yang relatif lama. Pembuatan manisan juga merupakan salah satu alternatif memperpanjang daya simpan bahan pangan (Fachuruddin,1998). Dalam pembuatan manisan kulit pisang kepok mengacu pada resep dasar manisan kering buah salak. Buah salak memiliki rasa yang sedikit sepat sama dengan rasa kulit pisang kepok dan disisi lain buah salak memiliki rasa yang sedikit asam maka dalam penelitian ini peneliti membuat dua olahan manisan kulit pisang *original* dan dengan jeruk lemon

Peneliti tertarik menggunakan pisang kepok karena pisang jenis ini memiliki kulit yang halus dan aromanya yang khas. Selain itu pisang kepok juga memiliki kandungan gizi yang baik bagi tubuh seperti lemak 1,80%, serat kasar 2,81%, kalsium 498,56 mg, fosfor 0,05%. Kandungan gizi kulit pisang kepok ini di ukur dari 100 gr kulit pisang kepok. (Balai Besar Teknologi Pencegahan Pencemaran Industri, 2015).

Dalam pembuatan manisan kulit pisang akan melalui beberapa tahapan

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian eksperimen. Penelitian ini dilakukan dengan memanfaatkan limbah kulit pisang kepok dengan menggunakan bahan tambahan

yang pertama tahap penggulaan dan tahap yang kedua yaitu menggunakan teknik pengeringan dari sinar matahari langsung dan panas udara. Pemanfaatan kulit pisang kepok menjadi manisan dapat dilakukan dengan memilih kulit pisang kepok yang memiliki kualitas yang baik, diantaranya memiliki kulit pisang yang kuning tidak busuk.

Penelitian membuat manisan dari kulit pisang kepok dilakukan karena pemanfaatan limbah kulit pisang saat ini belum banyak yang memanfaatkannya menjadi makanan yang bisa dikonsumsi oleh masyarakat karena kandungan kalsium pisang kepok sejumlah 498,56 mg/100 gr kulit pisang kepok sangat baik untuk pertumbuhan tulang dan gigi peneliti tertarik untuk mengolah kulit pisang kepok menjadi manisan karena manisan lebih diminati oleh kalangan anak-anak. Selain itu manisan dari kulit pisang kepok bisa dinikmati oleh semua kalangan masyarakat, dimana manisan kulit pisang kepok diharapkan rasanya tidak kalah dari pada manisan yang ada di pasaran. Hal ini pula yang akan memberikan pandangan pada masyarakat bahwa kulit pisang kepok tidak hanya bisa dipakai sebagai pakan ternak dan pupuk organik, tetapi juga bisa diolah menjadi makanan yang bisa dinikmati oleh masyarakat dan memiliki rasa yang manis.

Berdasarkan pemaparan dan permasalahan yang ada dan diperoleh peneliti maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan berjudul "**UJI KUALITAS MANISAN KULIT PISANG KEPOK.**"

berupa agar-agar, gelatin dan gula. (Suharsimi Arikunto,2006), metode eksperimen yaitu metode penelitian yang dipergunakan untuk meneliti suatu objek dengan melakukan suatu percobaan secara

nyata di lapangan. Dari produk yang dihasilkan yaitu manisan kering kulit pisang kepok yang akan diuji kualitas dilihat dari aspek bentuk, aroma, tekstur dan rasa. uji kualitas manisan kering kulit pisang kepok menggunakan uji organoleptik. Dimana panelis diminta untuk mengisi lembar uji kualitas sesuai tolok ukur yang telah disiapkan. Dari pengisian lembar uji kualitas akan diperoleh data yang kemudian dianalisis sehingga mendapatkan suatu kesimpulan.

Proses dari penelitian manisan kulit pisang dimulai dari tahap pengolahan dari manisan kulit pisang kepok tahapan ini dilakukan sesuai dengan proses persiapan bahan – bahan yang telah ditimbang sesuai dengan resep. Dan sesudah semua bahan sudah disiapkan dilanjutkan dengan proses pengolahan kulit pisang hingga menjadi manisan yang diharapkan. Tahap berikutnya adalah tahap uji kualitas terhadap manisan kulit pisang yang telah dibuat kepada panelis yang diambil dari Guru SMK N 1 Seririt, Guru SMK Triatma Jaya Singaraja, Dosen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dan Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha.

Tahap terakhir dalam proses penelitian ini adalah analisis data terhadap data yang diperoleh sehingga mendapatkan suatu kesimpulan. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan analisis data deskriptif kuantitatif. Produk manisan ini akan diuji kualitasnya. Dari uji kualitas tersebut akan memperoleh suatu data yang akan dianalisis dan akan memperoleh suatu kesimpulan pada akhir penelitian.

Metode Observasi adalah suatu usaha untuk mengumpulkan data yang dilakukan untuk mengumpulkan data secara sistematis, dengan prosedur yang standar, kemudian observasi bertujuan untuk mengadakan pengukuran terhadap variable yang diteliti (Arikunto,2002:204). Metode

observasi digunakan untuk menentukan kualitas terhadap manisan kulit pisang yang telah dibuat dengan cara memberikan lembar penilaian uji kualitas terhadap manisan kulit pisang *originl* dan dengan tambahan cairan jeruk lemon di lihat dari bentuk, aroma, tekstur dan rasa. Dalam hal ini dapat dinyatakan bahwa metode observasi merupakan cara pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung terhadap suatu objek yang diteliti menggunakan seluruh alat indra (Arikunto,2002:32)

Instrument penelitian adalah alat pengumpul data untuk memperoleh data yang diperlukan ketika peneliti sudah menginjak pada langkah pengumpulan data (Sukardi,2012:75). Untuk mencari kualitas dari manisan kulit pisang kepok dalam penelitian ini peneliti menggunakan uji organoleptik, uji organoleptik yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji mutu hedonik dimana responden diminta tanggapannya tentang baik buruk dari suatu makanan tersebut atau pendapat dari manisan kulit pisang (Sarastani, 2013:33). Panelis yang digunakan dalam penelitian ini adalah panelis terlatih yang berjumlah 15-25 orang yang diambil dari personal laboratorium tetapi dapat juga karyawan atau pegawai lain (soekarto,1985:48). Dalam penelitian ini panelis yang di gunakan sebanyak 20 orang yang terdiri dari 6 orang Guru SMK N 1 Seririt, 6 orang Guru SMK Triatmajaya Singaraja, 2 orang Dosen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dan 6 orang mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Pendidikan Ganesha.

Di dalam penelitian ini tujuan yang hendak dicapai oleh peneliti yaitu untuk mengetahui tingkat kualitas manisan dari kulit pisang kepok, yang dilihat dari segi bentuk, aroma, tekstur dan rasa. Berdasarkan penelitian tersebut penelitian yang akan digunakan adalah metode analisis deskriptif kuantitatif. Deskriptif kuantitatif adalah suatu cara pengolahan data

yang dilakukan dengan jalan menyusun sistematis dalam bentuk angka-angka mengenai suatu objek yang diteliti sehingga akan diperoleh kesimpulan umum (Arikunto 2005 :222).

Setelah melalui suatu penelitian tersebut maka akan diperoleh kesimpulan pada uji kualitas terhadap manisan kulit pisang kepok yang dilihat dari aspek bentuk, aroma, tekstur dan rasa. Dari data yang telah didapatkan akan di lanjutkan dengan mencari skor rata-rata sehingga memperoleh skor rata-rata dari masing-masing aspek

Berikut ini adalah rumus yang di gunakan dalam analisis data terhadap kualitas dari manisan kulit pisang kepok :

$$M = \frac{\sum X}{N}$$

Keterangan Rumus

M = Mean (rata-rata)

$\sum X$ = Jumlah masing-masing skor terhadap kualitas manisan kulit pisang kepok

N = Jumlah subjek (sampel) (arikunto,2002)

Rumus pedoman konversi dengan skala 3 (tiga)

M + 1 SD \longrightarrow M + 3 SD (Baik)

M - 1 SD \longrightarrow M + 1 SD(Cukup)

M - 3 SD \longrightarrow M-1SD (Kurang)

Keterangan rumus :

M = Mean

SD = Standar Deviasi (koyan,2011:122)

Keterangan :

M = Mean atau rata-rata yang dicari dengan rumus :

$$M = \frac{1}{2} \times (\text{Skor Maksimum} + \text{Skor Minimum})$$

SD = Standar Deviasi yang dicari dengan rumus :

$$SD = \frac{1}{6} \times (\text{Skor Maksimum} - \text{Skor Minimum})$$

Skor maksimum = 3

Skor minimum = 1

Berdasarkan rumus di atas, data yang sudah terkumpul akan di cari coversinya. Sehingga mendapatkan hasil sebagai berikut:

$$M = \frac{1}{2} \times (\text{Skor Maksimum} + \text{Skor Minimum})$$

$$M = \frac{1}{2} \times (3 + 1)$$

$$M = 2$$

$$SD = \frac{1}{6} \times (\text{Skor Maksimum} - \text{Skor Minimum})$$

$$SD = \frac{1}{6} \times (3-1)$$

$$SD = 0,33$$

Acuan dalam pengambilan keputusan yang digunakan dalam menentukan kualitas manisan kering kulit pisang kepok dari aspek penampilan, aroma, tekstur, dan rasa berdasarkan rumus pedoman konversi dengan skala tiga adalah :

$$2,33 - 3 = \text{Baik}$$

$$1,67 - 2,32 = \text{Cukup}$$

$$1 - 1,66 = \text{Kurang}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Hasil Uji Kualitas Manisan Kulit Pisang Kepok *Original*

Aspek Yang Dinilai	Manisan Kulit Pisang <i>Original</i>	
	Skor	Kategori
Bentuk	2.9	Baik
Aroma	2.45	Baik
Tekstur	2.8	Baik
Rasa	2.75	Baik

Tabel 2. Hasil Uji Kualitas Manisan Kulit Pisang Kepok Dengan Jeruk Lemon

Aspek Yang Dinilai	Manisan Kulit Pisang Dengan Jeruk Lemon	
	Skor	Kategori
Bentuk	2.9	Baik
Aroma	2.8	Baik
Tekstur	2.9	Baik
Rasa	2.85	Baik

Dari Tabel di atas diperoleh hasil dari uji panelis terhadap manisan kulit pisang kepok yang tanpa jeruk lemon dan dengan jeruk lemon menyatakan, kualitas manisan kulit pisang kepok *Original* yang dinilai dari aspek bentuk memperoleh skor 2.9 dan manisan kulit pisang kepok

dengan jeruk lemon yang dinilai dari aspek bentuk memperoleh skor 2.9. Keduanya berada pada kategori baik sesuai dengan tolak ukur yaitu memiliki kriteria bentuk rapi dan menarik. Kualitas aroma manisan kulit pisang kepok *Original* memperoleh skor 2.45 sedangkan

manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon memperoleh skor 2.8, dilihat dari skor yang di peroleh manisan kulit pisang kepok *Original* mendapat skor lebih rendah dibandingkan dengan manisan

kulit pisang kepok dengan jeruk lemon. Keduanya berada pada kategori baik seperti rentangan skor yang telah ditentukan yaitu skor 2.33-3 berada pada kategori baik dan sesuai dengan tolok ukur kualitas manisan kulit pisang kepok yang dominan memiliki aroma kulit pisang kepok. Uji kualitas tekstur manisan kulit pisang kepok *Original* mendapat skor 2.8 dan manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon mendapat skor 2.9 berdasarkan skor yang diperoleh maka kedua manisan kulit pisang kepok berada pada kategori baik karena sesuai dengan

tolak ukur tekstru manisan kulit pisang kepok yang kering dan kenyal. Pada uji kualitas rasa manisan kulit pisang kepok *Original* mendapat skor 2.75 dan sedangkan manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon mendapat skor 2.85 berdasarkan skor yang diperoleh manisan kulit pisang kepok *Original* dan manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon berada pada kategori baik karena sesuai dengan tolok ukur rasa manisan kulit pisang kepok yang memiliki rasa manis dan sedikit sepat.

Berdasarkan hasil uji kualitas manisan kulit pisang kepok *Original* dan manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon yang dilihat dari aspek bentuk, aroma, tekstur dan rasa dapat dilihat pada diagram batang di bawah ini.

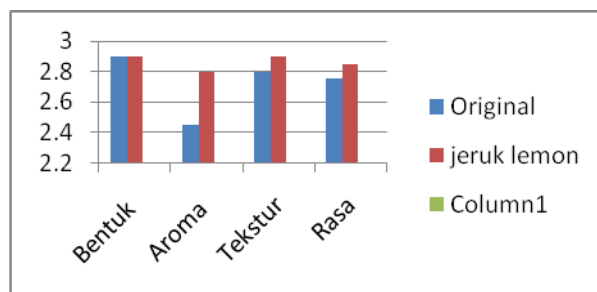


Diagram batang 1. Hasil uji kualitas manisan kulit pisang kepok.

PEMBAHASAN

1. Kualitas Manisan Kulit Pisang Kepok dari Aspek Bentuk

Hasil uji kualitas manisan kulit pisang kepok yang di peroleh dari 20 orang panelis, 2 orang panelis meberikan nilai 2 dan 18 panelis memberikan nilai 3 pada manisan kulit pisang kepok *original* dan pada manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon 2 orang panelis memberikan nilai 2 dan 18 orang panelis memberikan nilai 3

dari persentasi yang dilihat 50% panelis menyukai manisan kulit pisang kepok *Original* dan 50% panelis menyukai mansain kulit pisang kepok dengan jeruk lemon yang dilihat dari aspek bentuk. Hasil uji kualitas dari 20 orang panelis manisan kulit pisang kepok *original* dan manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon mendapatkan skor rata – rata sebesar 2.9 dari skor yang diperoleh dapat dinyatakan kualitas manisan kulit pisang kepok yang

dilihat dari aspek bentuk masuk dalam kategori baik dan sesuai dengan rentangan skor yang telah ditentukan yaitu 2.33-3 Berada pada kategori baik dan sesuai dengan tolok ukur yang telah ditentukan yaitu memiliki bentuk manisan kulit pisang kepok yang rapi dan menarik. Adapun masukan yang di berikan dari beberapa panelis tentang manisan kulit pisang kepok

2. Kualitas Manisan Kulit Pisang Kepok Dari Aspek Aroma

Tanggapan panelis terhadap manisan kulit pisang kepok *original* dan manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon memiliki tanggapan yang berbeda, dari 20 orang panelis 7 orang panelis memberikan nilai 2, 2 orang meberi nilai 1 dan 11 orang panelis memberikan nilai 3 pada manisan kulit pisang kepok *original* sedangkan pada manisan kulit pisang dengan jeruk lemon 4 orang member nilai 2 dan 16 orang panelis member nilai 3 dari nilai yang di proleh 80% panelis memilih manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon, dari hasil penilaian 20 orang panelis skor rata – rata yang di proleh manisan kulit pisang kepok *original* yang dilihat dari aspek aroma yaitu 2.45 sedangkan skor rata - rata yang diproleh manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon yaitu 2.8 dapat dilihat dari perbandingan kedua skor yang diproleh manisan kulit pisang kepok *original* mendapatkan skor yang lebih rendah karena aroma yang terdapat pada manisan kulit pisang kepok kurang muncul pada manisan, tetapi pada manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon memiliki aroma kulit pisang yang lebih tajam karena adanya campuran cairan jeruk lemon pada manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon. Tetapi kedua manisan kulit pisang kepok sesuai dengan skor yang diproleh masuk dalam kategori baik dan sesuai dengan tolok ukur manisan kulit pisang kepok yang dilihat dari segi aroma yaitu dominan memiliki aroma kulit pisang kepok.

original dan manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon yang dinilai dari aspek bentuk yaitu memperbanyak bentuk dari manisan. Dimana dalam penelitian ini peneliti tidak membuta banyak bentuk dari manisan kulit pisang kepok agar dalam proses penilaian manisan *original* dan dengan cairan jeruk lemon di lihat dalam bentuk yang sama.

3. Kualitas Manisan Kulit Pisang Kepok dari Aspek Tekstur

Hasil yang di proleh dari uji kualitas kedua manisan kulit pisang kepok dengan menggunakan 20 orang panelis 4 orang panelis member nilai 2 dan 16 orang panelis member nilai 3 pada manisan kulit pisang kepok *original* dan 2 orang panelis memberi nilai 2 dan 18 orang panelis memberi nilai 3 pada manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon dari nilai yang diproleh dari kedua manisan 80% panelis lebih memilih manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon panelis kulit pisang kepok yaitu manisan kulit pisang kepok *original* mendapatkan skor 2.8 dan sedangkan manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon mendapatkan skor 2.9 dalam uji kualitas manisan kulit pisang kepok yang dilihat dari aspek tekstur, manisan kulit pisang kepok *original* dan manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon juga terdapat prolehan skor yang berbeda tetapi kedua manisan tersebut masuk ke dalam kategori baik sesuai dengan rentangan skor 2.33-3 berada pada kategori baik. Manisan kulit pisang kepok *original* dan manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon sesuai dengan tolok ukur manisan kulit pisang kepok yang memiliki tekstur kering dan kenyal. Dan sesuai dengan kualitas tekstur yang baik sesuai dengan keadaan makanan yang seharusnya, sedangkan tekstur yang buruk adalah tekstur tidak sesuai dengan yang dikehendaki seperti kembali ke tekstur yang semula dan manisan kulit pisang kepok *original* dan dengan tambahan cairan

jeruk lemon sudah sesuai dengan tekstur yang diharapkan.

4. Kualitas Manisan Kulit Pisang Kepok dari Aspek Rasa

Berdasarkan hasil uji panelis dari 20 orang panelis, 5 orang panelis memberi nilai 2 dan 15 orang panelis memberi nilai 3 pada manisan kulit pisang kepok *original* dan 3 orang panelis memberi nilai 2 sedangkan 17 orang panelis memberi nilai 3 pada manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon dari nilai yang di dapat 70% panelis lebih memilih manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon dari nilai yang diperoleh manisan kulit pisang kepok *original* mendapatkan skor sebesar 2.75 dan manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon mendapatkan skor 2.85 dari kedua skor yang diperoleh manisan kulit pisang kepok dengan tambahan cairan jeruk lemon memiliki prolehan skor yang lebih tinggi di karenakan rasa dari manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon memiliki rasa yang lebih segar yang dihasilkan dari cairan jeruk lemon. Tetapi kedua manisan kulit pisang kepok masuk kedalam kategori baik karena sesuai dengan tolak ukur yang telah ditentukan yaitu manisan kulit pisang kepok memiliki rasa yang manis dan sedikit sepat. Perbedaan nilai yang diperoleh dari kedua mansion kulit pisang kepok karena bahan yang digunakan pada manisan kulit pisang kepok *original* dan manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon sedikit berbeda, pada manisan kulit pisang kepok *original* tidak menggunakan jeruk lemon sehingga rasa yang terdapat pada manisan kulit pisang kepok *original* adalah rasa khas dari kulit pisang kepok itu sendiri dan sedangkan manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon terdapat tambahan sedikit cairan jeruk lemon sehingga menambah rasa segar pada manisan kulit pisang kepok dengan jeruk lemon. karena dalam membuat suatu produk manisan agar memiliki rasa yang enak tanpa menghilangkan citra rasa asli dari bahan

yang diolah. Rasa merupakan tanggapan indra terhadap rangsangan saraf seperti manis, pahit, masam terhadap indra pengecap. Untuk menentukan rasa pada makanan tersebut cara yang digunakan dengan cara mencicipi sehingga dapat merasakan rasa dari masakan tersebut.

SIMPULAN DAN SARAN

SIMPULAN

Berdasarkan analisis data yang telah didapatkan dari 20 orang panelis terlatih dapat disimpulkan uji kualitas manisan kulit pisang kepok *original* dan dengan cairan jeruk lemon memiliki skor yang berbeda diantaranya skor manisan kulit pisang kepok *original* yang dilihat dari aspek bentuk yaitu 2.9 dan manisan kulit pisang kepok dengan tambahan jeruk lemon mendapatkan skor 2.9 dan pada aspek aroma manisan kulit pisang kepok *original* mendapatkan skor 2.45 dan manisan kulit pisang kepok dengan tambahan jeruk lemon mendapatkan skor 2.8, pada penilaian yang dilihat dari aspek tekstur prolehan skor yang didapat pada manisan kulit pisang kepok *original* sebesar 2.8 dan manisan kulit pisang kepok dengan tambahan jeruk lemon mendapatkan skor sebesar 2.9 dan pada penilaian yang terakhir dilihat dari aspek rasa manisan kulit pisang kepok *original* mendapat skor 2.75 yang lebih rendah dari manisan kulit pisang kepok dengan tambahan jeruk lemon yang mendapatkan skor sebesar 2.85. Dari semua skor yang diperoleh dari uji kualitas manisan kulit pisang kepok, bahwa manisan kulit pisang kepok dengan cairan jeruk lemon memiliki kualitas manisan yang lebih baik dari kualitas manisan kulit pisang kepok *original*.

SARAN

1. Bentuk yang dibuat harus lebih menarik dari yang sebelumnya karena bentuk yang menarik bisa membuat konsumen lebih tertarik untuk mencicipi produk

manisan kulit pisang kepek yang telah dibuat.

2. Agar mendapatkan aroma yang lebih tajam masukan kulit jeruk lemon pada saat merebus bahan manisan kulit pisang kepek dan membuat aroma dari jeruk lemon pada manisan kulit pisang kepek lebih terasa.
3. Untuk peneliti selanjutnya jangan menggunakan kulit pisang yang terlalu matang karena pada saat proses pengolahan pembuatan manisan kulit pisang yang terlalu matang akan melakukan proses perubahan warna yang berubah menjadi hitam dan bisa merusak rasa dari manisan kulit pisang kepek yang telah dibuat

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto S, 2006. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik, Ed Revisi VI, Penerbit PT Rineka Cipta, Jakarta.
- Arikunto, S. 2002. Prosedur Suatu Penelitian: Pendekatan Praktek. Edisi Revisi Kelima. Penerbit Rineka Cipta. Jakarta.
- Arikunto, S., 2005, Manajemen Penelitian, Rineka Cipta, Jakarta
- Fatah, M. A dan Y. Bachtiar, 2004. Membuat Aneka Manisan Buah. Agro Media Pustaka, Bogor.
- Fachruddin, L. 1998. Memilih dan Memanfaatkan Bahan Tambahan Makanan. Trubus Agriwidya. Ungaran.

Kuswanto, H. 2003. Monograf Limbah Pisang. Jakarta: Pt Gramedia.

Kumalaningsih, S. 1993. System Penanganan dan Pengolahan Pisang Segar Modern. Malang: Sekolah Tinggi Pertanian Tribhuwana.

Koyan, I Wayan.2011. Asesmen Dalam Pendidikan: Universitas Pendidikan Ganesha.

Soekarto, S. T., 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. IPB-Press, Bogor.

Saraswati,Dewi Ida Ayu Pandra.2015. Penelitian Pemanfaatan Kulit Pisang Menjadi Abon

Sukardi (2012). Metodologi Penelitian Pendidikan. Jakarta.PT. Bumi Aksara

Sarastani, Dewi. 2010. Penuntun Paktikum Analisis Organoleptik. Direktorat Program Diploma IPB, Bogor

Susanti, Lina. 2006. Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata Dengan Membandingkan Kulit Pisang Raja Nangka, Ambon Kuning Dan Kepok Putih Sebagai Bahan Baku. Tugas Akhir.Semarang: UNNES.

Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (MusaParadisiaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat. Skripsi. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara Medan.

