

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Lokasi Eksprimen/ Penelitian

Politeknik Pariwisata Makassar, juga dikenal sebagai Poltekpar Makassar, adalah sebuah perguruan tinggi kedinasan di bawah Kementerian Pariwisata Republik Indonesia. Kampus ini terletak di Jl Gunung Rinjani No.1 Kota Mandiri Tanjung Bunga, Kota Makassar, Sulawesi Selatan. Awal berdirinya institusi ini dimulai pada tanggal 18 September 1991 dengan nama Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata (BPLP). Pada tahun 1997, namanya diubah menjadi Akademi Pariwisata (AKPAR) berdasarkan Keputusan Menteri K.M 27/OT.001/MPPT97. Pada tahun 2015, AKPAR resmi beralih status menjadi Politeknik Pariwisata Makassar atau Poltekpar Makassar. Proses peralihan ini ditandai dengan peresmian yang dilakukan oleh mantan Menteri Pariwisata Indonesia, Dr. H. Ir. Arief Yahya, M.Se. Saat ini, kepemimpinan Politeknik Pariwisata Makassar dipegang oleh Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM. Par., CHE.

Politeknik Pariwisata Makassar adalah satu-satunya perguruan tinggi negeri di bidang pariwisata yang berada di kawasan Indonesia Timur dan telah memperoleh akreditasi dari BAN. Institusi ini mempekerjakan tenaga pengajar yang memiliki kualifikasi mulai dari S1 hingga S3, dengan pengalaman kerja baik di dalam negeri maupun internasional. Para alumni Politeknik Pariwisata Makassar telah berhasil menempati berbagai posisi profesional, termasuk sebagai Pegawai Negeri Sipil, karyawan bank, manajer hotel, serta chef di restoran dan hotel berbintang.

Politeknik Pariwisata Makassar menyediakan berbagai fasilitas praktik yang sangat lengkap dan sudah berstandar atau bertaraf internasional yang tentunya hal tersebut sangat menunjang proses belajar-mengajar para mahasiswa/i seperti adanya MICE simulation, laboratorium laundry, laboratorium kitchen, dan restoran praktik. Sekarang ini sedang dibangun juga hotel praktik berbintang yang mempunyai fasilitas untuk praktik yang sangat

lengkap yang lokasinya berada disamping danau buatan Politeknik Pariwisata Makassar. Selain itu, Politeknik Pariwisata Makassar menyediakan berbagai fasilitas seperti sarana olahraga, tempat ibadah, asrama putra dan asrama putri. Peneliti sendiri menggunakan laboratorium kitchen Politeknik Pariwisata Makassar sebagai tempat untuk melakukan uji coba produk yang akan diteliti. Dalam hal ini peneliti melakukan uji coba yaitu eksperimen untuk pembuatan “Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok dalam Pembuatan *Nasu likku*”.

2. Lokasi Pengambilan Bahan



Gambar 2. Peta Kabupaten Soppeng
(Sumber: Peta Tematik Indonesia)

Kabupaten Soppeng merupakan salah satu tingkat Daerah yang terletak diprovinsi sulawesi selatan, Indonesia. Ibu kota dari kabupaten soppeng terletak di Watansoppeng, Kabupaten Soppeng juga merupakan salah satu dari 24 kabupaten yang terletak di provinsi sulawesi selatan, Kabupaten Soppeng terdiri atas 8 kecamatan yaitu kecamatan Donri-donri, Marioriwawo, Lalabata, Liliriaja, Ganra, Citta, Lilirilau, serta Marioriawa. Kabupaten soppeng terletak diantara depresiasi sungai Walanae yang dimana terdiri atas daratan serta perbukitan yaitu dengan luas wilayah 1.359,44 km² dan berpenduduk sebanyak kurang lebih 250.000 jiwa. Kabupaten soppeng terdiri dari daratan dan perbukitan yaitu dengan luas daratan 700 km² serta berada pada ketinggian

rata-rata 100-200 m diatas permukaan laut. Ibukota kabupaten Soppeng yaitu Watansoppeng berada pada ketinggian 120 m diatas permukaan laut.

Secara geografis wilayah kabupaten soppeng berada pada 4° 32'00" Lintang Selatan dan 119 °47'18"- 20°06'13" Bujur Timur dengan luas wilayah sekitar 1.500 km² dengan ketinggian rata-rata 5 -1. 500 meter dari permukaan laut. Disebelah selatan berbatasan langsung dengan Kabupaen Bone, sebelah timur Kabupaten Wajo, sebelah utara Kabupaten Sidenreng Rappang dan disebelah barat Kabupaten Barru.

Marioriawa merupakan salah satu kecamatan yang berada di Kabupaten Soppeng. Kecamatan Marioriawa merupakan kecamatan terluas yaitu dengan luas 320 km² dan terdiri dari 10 desa yaitu Kelurahan Manorang Salo, Kelurahan Attang Salo, Kelurahan Batu-Batu, Kelurahan Kaca, Kelurahan Limpomajang, Desa Bulue, Desa Laringgi, Desa Panincong, Desa Patampanua, dan Desa Tellulimpoe. Di Marioriawa sumber pendapatan masyarakat setempat yaitu perantanian, ternak, perikanan, peternakan, dan perdagangan. Salah satu sayuran yang banyak terdapat dan dipasarkan yaitu jantung pisang di pasar tradisional Kecamatan Marioriawa.

B. Hasil Penelitian

1. Pelaksanaan Penelitian

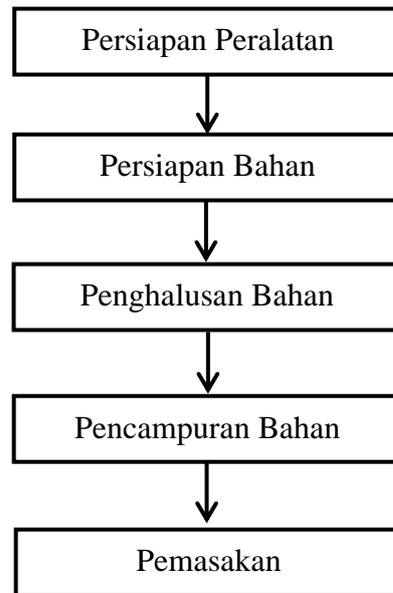
Sebelum melakukan penelitian mengenai *nasu likku* peneliti mengkaji mengenai beberapa hal-hal terkait *nasu likku* seperti resep, cara pembuatan, kualitas dan lain sebagainya. *Nasu likku* adalah masakan tradisional dari suku Bugis yang berasal dari Sulawesi Selatan, terbuat dari bahan-bahan seperti ayam, lengkuas, santan kelapa, bawang merah, bawang putih, jahe, serih, kunyit, dan lengkuas. Makanan ini termasuk dalam kuliner legendaris yang sering dijumpai di Provinsi Sulawesi Selatan, terutama pada saat perayaan Lebaran. Proses memasak *nasu likku* memerlukan waktu yang cukup lama, membuatnya tampak lebih kering, dengan penggunaan lengkuas yang telah dihaluskan. Bumbu utama dalam masakan khas Bugis ini adalah lengkuas, yang dalam bahasa Bugis disebut "*likku*" dan merupakan bumbu yang paling dominan.

2. Hasil Penelitian

Dalam proses memasak *nasu likku* yaitu membutuhkan waktu yang cukup lama sekitar 1 jam tergantung dari banyaknya *nasu likku* yang akan di masak. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan menggunakan metode memasak sama seperti memasak *nasu likku* pada umumnya dengan bahan-bahan dasar seperti lengkuas, santan kelapa, bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit dan sereh.

Dalam proses pembuatan *nasu likku* hal pertama yang harus dilakukan adalah memeras santan dari kelapa tua yang sudah diparut kemudian di saring menggunakan *strainer* kemudian di masak pada wajan menggunakan api besar dan di aduk terus hingga santannya mulai mengeluarkan minyak seperti pada proses pembuatan minyak kelapa. Selanjutnya masukkan lengkuas yang sudah diparut atau dihaluskan, kunyit bubuk, bawang merah, bawang putih, jahe yang sudah dihaluskan, sereh yang sudah dimemarkan kemudian aduk hingga kering kemudian tambahkan garam secukupnya.

Pada proses pembuatan *nasu likku* memang membutuhkan waktu yang cukup lama yaitu pada saat memasak santan kelapa hingga mengeluarkan minyak. Setelah itu pada saat bumbu utama dimasukkan yaitu lengkuas juga membutuhkan waktu yang cukup lama karena harus di masak hingga kering. Proses untuk membuat *nasu likku* dapat dikatakan cukup mudah karena tidak banyak menggunakan metode dalam memasak.

Skema Tahap Pembuatan *Nasu likku*

Gambar 3. Tahap Pembuatan *Nasu likku*
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

Skema di atas merupakan skema pembuatan *nasu likku* pada umumnya. Tahapan tersebut peneliti aplikasikan pada saat melakukan eksperimen penelitian pemanfaatan jantung pisang kepok dalam pembuatan *nasu likku*. Berikut merupakan uraian skema tersebut. Dalam pembuatan *nasu likku* tahap persiapan terbagi menjadi persiapan alat dan bahan guna mempermudah dan juga memperlancar pada saat peneliti akan melakukan eksperimen.

a. Persiapan Bahan dan Alat

Dalam penelitian ini, bahan-bahan yang akan disiapkan merujuk pada standar resep pembuatan *nasu likku*. Kualitas bahan yang digunakan sangat mempengaruhi hasil akhir produk *nasu likku*. Oleh karena itu, bahan-bahan yang dipilih harus berada dalam kondisi baik dan berkualitas tinggi agar produk akhir sesuai dengan standar yang diharapkan. Selain itu bahan-bahan seperti rempah harus benar-benar dicuci bersih agar produk yang akan dibuat terjamin kebersihannya. Konsistensi dalam penimbangan bahan juga sangat perlu diperhatikan dan pastikan menggunakan alat dan bahan yang akurat

untuk memastikan bahwa bahan-bahan yang digunakan sesuai dengan resep yang dijadikan sebagai acuan.

Tabel 3. Resep *Nasu likku* Uji Coba

Bahan	Kuantiti	Unit
Lengkuas	200	Gr
Bawang Merah	50	G
Kunyit halus	10	Gr
Kelapa	400	Gr
Asam	1	Ons
Sereh	2	Pcs
Lada	1	Tbsp
Garam	Secukupnya	-

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

Selain bahan-bahan, yang perlu dipersiapkan adalah peralatan. Tujuan persiapan peralatan sebelum melakukan pengolahan bertujuan untuk mempermudah proses penelitian agar penelitian dapat dilaksanakan dengan efektif, optimal serta efisien. Selain itu tujuan dari persiapan peralatan sebelum memulai proses uji coba produk *nasu likku* jantung pisang kepok yaitu untuk mempercepat proses membuat masakan dan memudahkan untuk mempersiapkan sebuah masakan, lebih bersih serta efisien. Peralatan yang digunakan harus dalam kondisi bersih dan kering untuk mencegah kemungkinan kegagalan produk akibat penggunaan peralatan yang tidak bersih.

Tabel 4. Peralatan yang digunakan

Nama Alat	Kegunaan
<i>Scale</i>	Untuk menakar bahan-bahan yang sesuai dengan resep.
<i>Bowl</i>	Sebagai wadah yang digunakan untuk menyimpan bahan yang sudah ditakar ataupun bahan yang sudah dicampur.
<i>Sauce pan</i>	Untuk proses pemasakan atau memanaskan cairan.
<i>Stove</i>	Untuk proses pemasakan.
<i>Strainer</i>	Untuk menyaring cairan atau memisahkan cairan dari ampasnya.
<i>Blender</i>	Untuk menghaluskan bumbu atau rempah.
<i>Spatula</i>	Untuk mengaduk bahan atau meratakan masakan pada saat pengolahan.
<i>Grater</i>	Untuk menghaluskan rempah atau bahan.
<i>Steamer</i>	Untuk mengukus bahan makanan diatas uap air panas yang mendidih.
<i>Knife</i>	Untuk memotong bahan makanan.
<i>Cutting board</i>	Sebagai pengalas ketika memotong bahan makanan.

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

a. Penimbangan bahan

Dalam proses pembuatan *nasu likku* terdapat beberapa bahan-bahan utama maupun bahan pelengkap yang harus disiapkan sesuai dengan bahan-bahan yang akan digunakan oleh peneliti pada penelitian tersebut. Bahan-bahan yang sudah disiapkan ditakar dan juga ditimbang sesuai dengan resep acuan dan resep yang telah diformulasikan dengan tepat untuk penelitian yang akan dilakukan ini. Adapun tujuan dari penimbangan bahan adalah agar peneliti dapat mengetahui komposisi serta jumlah bahan yang akan digunakan sesuai

dengan resep yang menjadi acuan, agar mendapatkan hasil akhir yang baik dan juga menghindari terjadinya kegagalan pada saat proses penelitian berlangsung.



Gambar 4. Hasil Penimbangan Bahan
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

b. Penghalusan bahan

Dalam proses pembuatan *nasu likku* bahan-bahan yang sudah disiapkan seperti bawang merah dihaluskan menggunakan blender, kelapa dan lengkuas dihaluskan menggunakan parutan. Kelapa yang telah diparut ditambahkan sedikit air lalu diperas kemudian disaring hingga menjadi santan, lengkuas yang sudah diparut dicuci sebanyak 3 kali agar aroma dari lengkuas sedikit berkurang, karena aroma dari lengkuas cukup kuat dan terdapat sedikit aroma pedas. Setelah itu tiriskan lengkuas menggunakan *strainer*, lalu memarkan sereh.



Gambar 5. Hasil Penghalusan Bahan
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

c. Pencampuran bahan

Dalam proses pembuatan *nasu likku* bahan-bahan yang sudah disiapkan seperti kelapa parut diperas dan diambil santannya kemudian dimasukkan ke dalam wajan yang sudah disiapkan, kemudian masak santan hingga menyusut. Santan yang dimasak \pm 30 menit sampai dengan 1 jam hingga santan menyusut. Ketika santan sudah menyusut masukkan lengkuas yang sudah dicuci, bumbu bawang merah yang sudah dihaluskan dan sereh yang sudah dimemarkan. Kemudian tambahkan asam jawa yang sudah dilarutkan menggunakan air, sedikit lada bubuk, kunyit halus secukupnya untuk memberikan warna kuning pada masakan *nasu likku* dan terakhir masukkan garam sesuai dengan resep dan koreksi rasa.



Gambar 6. Hasil Pencampuran Bahan
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

d. Tahap pemasakan

Pada proses pemasakan *nasu likku* bahan-bahan yang sudah dimasukkan ke dalam wajan diaduk hingga rata kemudian dimasak lagi hingga santan menyusut, lengkuas dan bumbu-bumbu lainnya mengering, pada proses pemasakan ini kira-kira membutuhkan waktu sekitar 30 menit dan dapat disesuaikan dengan tingkat kematangan yang diinginkan. Tetapi dalam penelitian ini peneliti memasak hingga kering agar *nasu likku* lebih tahan lama dalam proses penyimpanannya.



Gambar 7. Hasil Pemasakan
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

e. Tahap penyimpanan

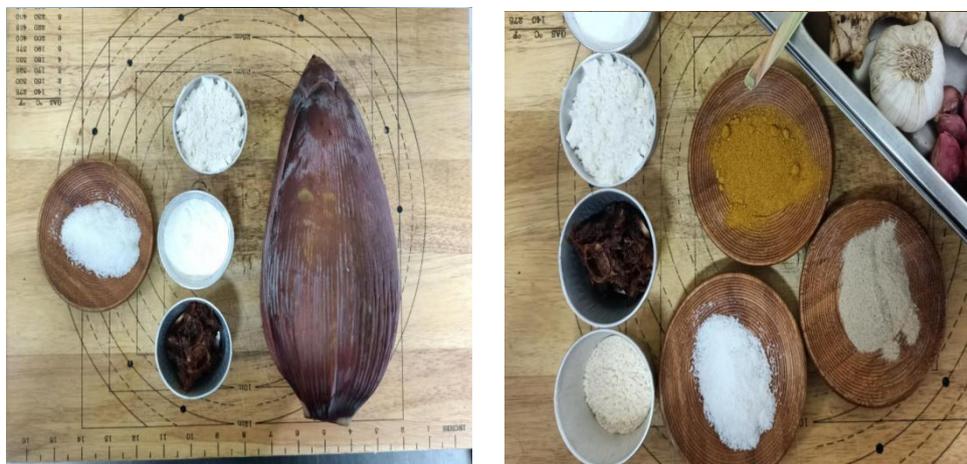
Tahap penyimpanan adalah tahap akhir yang terdapat pada suatu proses pengolahan suatu produk makanan dan merupakan tahap yang paling penting karena akan mempengaruhi kualitas produk makanan terhadap proses penyimpanannya. Pada tahap penyimpanan *nasu likku* ketika sudah dimasak, karena berbahan dasar santan meskipun sudah dimasak dalam waktu yang lama hanya bertahan disuhu ruang selama 2 hari. Sehingga harus dimasukkan ke dalam *freezer* untuk memperpanjang umur simpan dan saat ingin dikonsumsi *nasu likku* dapat dihangatkan menggunakan *microwave* atau dipanaskan dikompur sekitar 5 menit. *Nasu likku* yang sudah dipanaskan akan sedikit berubah warna, warnanya lebih pucat dari warna sebelumnya tetapi tidak berubah rasa.

Tabel 5. Bahan Olahan Jantung Pisang

Bahan	Takaran
Jantung pisang	300 gr
Tepung terigu	100 gr
Tepung tapioka	50 gr
Bawang putih	30 gr
Telur	1 pcs
Lada	10 gr
Garam	10 gr
Asam jawa	5 gr

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

1. Tahap pembuatan olahan jantung pisang kepok
 - a) Hal pertama yang harus dilakukan adalah proses persiapan bahan-bahan yang akan digunakan peneliti dalam proses penelitian. Proses persiapan bahan-bahan yang akan digunakan yaitu menggunakan bahan-bahan yang memiliki kualitas mutu yang baik atau sesuai dengan standar penggunaan bahan baku pada pengolahan makanan. Dalam penelitian ini bahan-bahan yang harus disiapkan yaitu jantung pisang kepok, asam jawa, garam, lada, kunyit, tepung terigu, dan tepung tapioka. Tujuan dari persiapan bahan-bahan yang akan digunakan yaitu agar uji coba yang dilakukan oleh peneliti dapat berjalan lancar dengan berpatokan pada resep acuan. Berikut merupakan gambar dari bahan-bahan yang harus disiapkan oleh peneliti.



Gambar 8. Hasil Penimbangan Bahan
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

- b) Jantung pisang kepok yang sudah dikupas kemudian dibelah menjadi dua bagian, tujuan dari jantung pisang dibelah menjadi dua yaitu agar proses pemasakan jantung pisang dapat dilakukan dengan cepat. Selanjutnya panaskan air di panci hingga mendidih kemudian tambahkan garam dan asam jawa secukupnya. Kemudian masukkan jantung pisang yang sudah dibelah dua, jantung pisang dimasak 15 sampai 20 menit sampai jantung pisang matang. Teknik memasak yang digunakan pada tahap ini yaitu *blanching* merupakan teknik merebus bahan makanan kedalam air yang mendidih selama beberapa saat atau hingga bahan makanan matang.



Gambar 9. Proses Perebusan Bahan
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

- c) Setelah jantung pisang dimasak hingga matang tiriskan dan selanjutnya jantung pisang dihaluskan menggunakan blender dan dipindahkan kedalam *bowl*, kemudian masukkan tepung terigu, tepung tapioka, telur, bawang putih yang sudah dihaluskan, lada bubuk dan garam secukupnya aduk hingga rata.



Gambar 10. Proses Penghalusan dan Pencampuran Bahan
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

- d) Masukkan adonan jantung pisang kedalam cetakan dan ratakan, kemudian masukkan kedalam kukusan yang sudah disiapkan sebelumnya masak adonan jantung pisang selama 20 menit hingga matang. Teknik memasak yang digunakan pada tahap ini yaitu *steaming* merupakan teknik memasak

bahan makanan dengan cara mengukus diatas uap air yang mendidih bahan makanan disimpan pada alat kukus yang memungkinkan uap panas melewati dan memasaknya secara perlahan.



Gambar 11. Proses Pengukusan Bahan
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

- e) Setelah itu angkat adonan jantung pisang dinginkan pada suhu ruang, kemudian setelah dingin masukkan pada *freezer* selama 1 jam. Tujuan dimasukkan kedalam *freezer* agar tekstur yang dihasilkan akan lebih baik dan memudahkan untuk proses pemotongan jantung pisang. Keluarkan adonan jantung pisang dari cetakan kemudian potong dengan model *slice* yaitu salah satu jenis potongan mendasar dan paling sederhana, teknik memotong ini dilakukan dengan cara horizontal dengan ketebalan yang bervariasi. Setelah adonan jantung pisang dipotong-potong panaskan minyak diwajan dengan suhu 176°C , suhu minyak yang terlalu dingin akan menyebabkan tekstur jantung pisang berminyak.



Gambar 12. Proses Pemotongan dan Penggorengan
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

- f) Setelah jantung pisang digoreng kemudian dimasukkan kedalam *nasu likku* yang sudah dimasak pada proses sebelumnya, campurkan sampai merata hingga *nasu likku* menutupi seluruh bagian dari olahan jantung pisang kepek. Untuk masakan *nasu likku* pada umumnya yaitu biasanya menggunakan ayam dan pada penelitian ini peneliti memanfaatkan penggunaan jantung pisang kepek yang diolah dengan menambahkan bahan seperti pada resep yang sudah dijelaskan. Berikut merupakan hasil akhir dari *nasu likku* jantung pisang kepek



Gambar 13. Hasil Akhir
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

a. Uji coba I

Dari hasil eksperimen uji coba I yang telah dilakukan oleh peneliti berikut hasil observasi dan penilaian peneliti terkait karakteristik produk yang dihasilkan:

Tabel 6. Resep Uji Coba I

Bahan	Takaran
Jantung pisang	300 gr
Tepung terigu	50 gr
Tepung tapioka	50 gr
Bawang Putih	30 gr
Lada	10 gr
Garam	10 gr
Asam jawa	5 gr

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

Resep acuan yang digunakan untuk tahapan pembuatan olahan jantung pisang. Alat yang digunakan masih sama. Tahapan pembuatan dilakukan dengan perlakuan yang sama pada uji coba, peneliti juga lebih teliti terhadap penggunaan air yang lebih sedikit untuk menghindari tekstur dari olahan jantung pisang yang lembek setelah dikukus. Dari eksperimen uji coba I berikut merupakan hasil observasi dan penilaian terkait karakteristik terhadap produk uji coba yang telah dilakukan oleh peneliti.

Uji Coba ke-I

Tanggal eksperimen: 20 Mei 2024



Gambar 14. Olahan Jantung Pisang Uji Coba I
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

Tabel 7. Hasil Observasi Produk Uji Coba I

No	Aspek yang diamati	keterangan
1	Kualitas rasa	Rasa pada olahan jantung pisang yang dihasilkan yaitu rasa dari rempah yang ditambahkan seperti bawang putih halus dan lada bumbu yang ditambahkan berasa tetapi rasa dari jantung pisang tetap ada dan rasa asin yang dihasilkan dari garam.
2	Kualitas aroma	Aroma pada olahan jantung pisang yang dihasilkan yaitu dengan menambahkan bumbu seperti bawang putih halus dan lada aromanya tercium dan pada saat olahan jantung pisang sudah dikukus aroma dari bumbu yang sudah ditambahkan lebih tajam dan aroma dari jantung pisang masih tercium.
3	Kualitas tekstur	Tekstur dari olahan jantung pisang yang dihasilkan yaitu dengan penambahan tepung terigu dan tepung tapioka pada jantung pisang yang sudah dihaluskan pada saat sudah dikukus serta di dinginkan tetapi hasilnya lembek walaupun sudah di goreng.
4	Kualitas warna	Warna dari olahan jantung pisang yang dihasilkan yaitu dengan menambahkan kunyit bubuk sebagai pewarna alami hasilnya warna kuning tetapi pada saat olahan jantung pisang sudah digoreng menghasilkan warna coklat kehitaman.

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

b. Uji Coba II

Pada uji coba sebelumnya, peneliti merasa hasil dari uji coba produk sebelumnya belum maksimal. Sehingga selanjutnya dilakukan uji coba ke II dengan melakukan revisi terhadap beberapa jumlah penggunaan bahan pada resep acuan dan terbentuk formulasi resep baru yaitu sebagai berikut:

Tabel 8. Hasil Uji Coba II

Bahan	Takaran
Jantung pisang	300 gr
Tepung terigu	50 gr
Tepung tapioka	50 gr
Bawang Putih	30 gr
Lada	10 gr
Garam	10 gr
Asam jawa	5 gr

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

Resep acuan yang digunakan untuk revisi dengan menambah jumlah tepung terigu. Alat yang digunakan masih sama seperti pada uji coba I tetapi alat yang digunakan untuk penghalusan jantung pisang menggunakan ulekan. Tahapan pembuatan dilakukan dengan perlakuan yang sama pada uji coba I, peneliti juga lebih teliti terhadap penggunaan air yang lebih sedikit untuk menghindari tekstur dari olahan jantung pisang yang lembek setelah dikukus. Dari eksperimen uji coba II berikut merupakan hasil observasi dan penilaian terkait karakteristik terhadap produk uji coba yang telah dilakukan oleh peneliti.

Uji coba ke-II

Tanggal eksperimen: 26 Mei 2024



Gambar 15. Olahan Jantung Pisang Uji Coba ke II
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

Tabel 9. Hasil Observasi Produk Uji Coba II

No	Aspek yang diamati	keterangan
1	Kualitas rasa	Rasa pada olahan jantung pisang yang dihasilkan yaitu rasa dari rempah yang ditambahkan seperti bawang putih halus dan lada bumbu yang ditambahkan berasa tetapi rasa dari jantung pisang tetap ada dan rasa asin yang dihasilkan dari garam.
2	Kulitas aroma	Aroma pada olahan jantung pisang yang dihasilkan yaitu dengan menambahkan bumbu seperti bawang putih halus dan lada aromanya tercium dan pada saat olahan jantung pisang sudah dikukus aroma dari bumbu yang sudah ditambahkan lebih tajam dan aroma dari jantung pisang masih tercium.
3	Kualitas tekstur	Tekstur dari olahan jantung pisang yang dihasilkan yaitu dengan penambahan tepung terigu dan tepung tapioka yang lebih sedikit seperti pada resep acuan pada jantung pisang yang sudah dihaluskan dengan cara ditumbuk menggunakan ulekan pada saat sudah dikukus serta di dinginkan tetapi hasilnya sedikit lembek dengan tekstur yang sedikit kasar karena dari olahan jantung pisang yang tidak terlalu halus walaupun sudah di goreng.
4	Kualitas warna	Warna dari olahan jantung pisang yang dihasilkan yaitu dengan menambahkan kunyit bubuk sebagai pewarna alami hasilnya warna kuning tetapi pada saat olahan jantung pisang sudah digoreng menghasilkan warna coklat kehitaman.

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

c. Uji Coba III

Pada uji coba sebelumnya, peneliti merasa hasil dari uji coba produk sebelumnya belum maksimal. Sehingga selanjutnya dilakukan uji coba ke III dengan melakukan revisi terhadap beberapa jumlah penggunaan bahan pada resep acuan dan terbentuk formulasi resep baru yaitu sebagai berikut:

Tabel 10. Resep Uji Coba III

Bahan	Takaran
Jantung pisang	300 gr
Tepung terigu	150 gr
Tepung tapioka	50 gr
Bawang putih	30 gr
Telur	1 pcs
Lada	10 gr
Garam	10 gr
Asam jawa	5 gr

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

Resep acuan yang digunakan untuk revisi dengan menambah jumlah tepung terigu dan telur supaya adonan dari olahan jantung pisang lebih terikat dan padat. Alat yang digunakan masih sama seperti pada uji coba I, II dan III. Tahapan pembuatan dilakukan dengan perlakuan yang sama pada uji coba I, II dan III, peneliti juga lebih teliti terhadap penggunaan air yang lebih sedikit untuk menghindari tekstur dari olahan jantung pisang yang lembek setelah dikukus. Dari eksperimen uji coba II berikut merupakan hasil observasi dan penilaian terkait karakteristik terhadap produk uji coba yang telah dilakukan oleh peneliti.

Uji coba ke-III

Tanggal eksperimen: 29 Mei 2024



Gambar 16. Olahan Jantung Pisang Uji Coba III
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

Tabel 11. Hasil Observasi Produk Uji Coba III

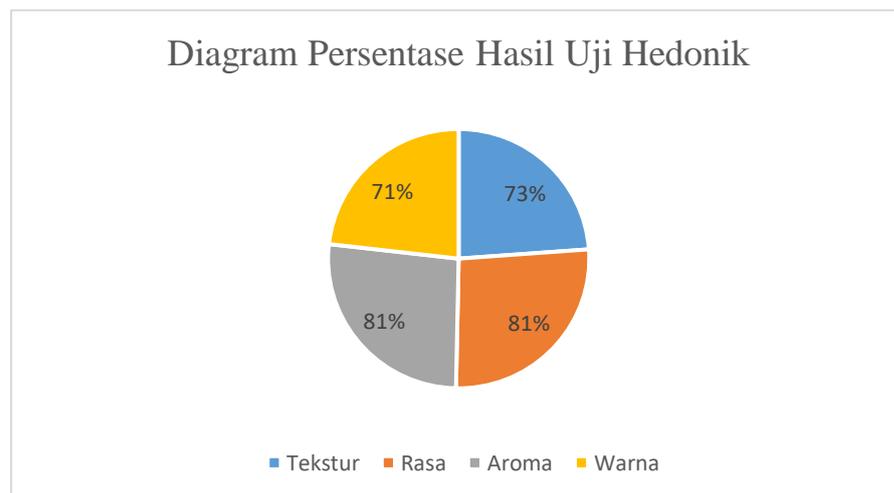
No	Aspek yang diamati	keterangan
1	Kualitas rasa	Rasa pada olahan jantung pisang yang dihasilkan yaitu rasa dari rempah yang ditambahkan seperti bawang putih halus dan lada bumbu yang ditambahkan berasa tetapi rasa dari jantung pisang tetap ada dan rasa asin yang dihasilkan dari garam.
2	Kulitas aroma	Aroma pada olahan jantung pisang yang dihasilkan yaitu dengan menambahkan bumbu seperti bawang putih halus dan lada aromanya tercium dan pada saat olahan jantung pisang sudah dikukus aroma dari bumbu yang sudah ditambahkan lebih tajam dan aroma dari jantung pisang masih tercium.
3	Kualitas tekstur	Tekstur dari olahan jantung pisang yang dihasilkan yaitu dengan penambahan tepung terigu dan tepung tapioka pada jantung pisang yang sudah dihaluskan pada saat sudah dikukus serta didinginkan dan hasilnya sudah pas karena penambahan telur untuk lebih mengikat adonan olahan dari jantung pisang sehingga tekstur yang dihasilkan lembut tetapi tidak lembek sudah pas walaupun sudah digoreng.
4	Kualitas warna	Warna dari olahan jantung pisang yang dihasilkan yaitu dengan menambahkan kunyit bubuk sebagai pewarna alami hasilnya warna kuning tetapi pada saat olahan jantung pisang sudah digoreng menghasilkan warna coklat kehitaman.

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

3. Penyajian Data

Pada penelitian ini jenis dan juga sumber data yang harus diaplikasikan oleh peneliti yaitu data sekunder dan data primer. Data primer yakni data yang dihasilkan oleh peneliti dari hasil eksperimen yang telah dilakukan oleh peneliti selama proses penelitian berlangsung atau dilakukan dan uji hedonik yang diberikan kepada panelis atau responden. Sedangkan untuk data sekunder peneliti memperoleh datanya dari tambahan data yaitu melalui proses observasi dan juga kusioner yang dibagikan serta dokumentasi yang diambil oleh peneliti selama proses uji coba berlangsung. Hasil dari uji coba atau eksperimen yang telah dilakukan oleh peneliti yaitu dilanjutkan dengan pengumpulan data melalui kusioner yang telah dibagikan sebelumnya kemudian diisi oleh panelis dengan skala 1-5 tingkat kesukaan masyarakat terhadap *nasu likku* jantung pisang kepek.

Untuk skala 1: sangat tidak suka, skala 2: tidak suka, skala 3: netral, skala 4: suka serta skala 5: sangat suka dan berikut merupakan data dari hasil penilaian karakteristik berdasarkan indikator warna, rasa, tekstur serta aroma yang telah dikumpulkan dari 20 panelis yang telah dilakukan oleh peneliti. Selanjutnya dibawah akan menunjukkan hasil persentase hasil uji hedonik dalam bentuk diagram dan tabel berdasarkan karakteristik akhir *nasu likku* jantung pisang kepok sebagai berikut:



Gambar 17. Diagram Pesentase Uji Hedonik
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

1) Penilaian Karakteristik oleh Panelis berdasarkan Warna

Berikut merupakan data dari hasil uji hedonik oleh panelis berdasarkan pada indikator warna dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 12. Data Hasil Penilaian *Nasu likku* Jantung Pisang Kepok

Indikator	Skor Penilaian										Rerata	%	Kriteria
	5		4		3		2		1				
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%			
Warna	1	5	9	36	10	30	0	0	0	0	3.55	71	Suka

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

Berdasarkan tabel diatas dengan jumlah panelis sebanyak 20 orang, penilaian panelis terhadap indikator warna terdapat panelis 1 panelis yang memilih skor 5 dengan persentase 5%, terdapat 9 panelis yang memilih skor 4 dengan persentase 36%, dan terdapat 10 panelis yang memilih skor 3 dengan persentase 30%. Jadi

berdasarkan tabel diatas menghasilkan rerata dengan persentase sebanyak 71%, sehingga penilaian tersebut masuk dalam kriteria suka.

2) Penilaian Karakteristik oleh Panelis berdasarkan Rasa

Berikut merupakan hasil data dari uji hedonik oleh panelis berdasarkan pada indikator rasa dapat dilihat pada tabel dibawah ini

Tabel 13. Data Hasil Penilaian *Nasu likku* Jantung Pisang Kepok

Indikator	Skor Penilaian										Rerata	%	Kriteria
	5		4		3		2		1				
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%			
Rasa	4	20	13	52	3	9	0	0	0	0	4.05	81	Suka

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

Berdasarkan tabel diatas dengan jumlah panelis sebanyak 20 orang penilaian panelis berdasarkan indikator rasa menunjukkan bahwa terdapat 4 panelis yang memilih skor 5 dengan persentase sebanyak 20%, selanjutnya terdapat 13 panelis yang memilih skor 4 dengan persentase sebanyak 52%, dan terdapat 3 panelis yang memilih skor 3 dengan jumlah persentase sebanyak 9%. dari hasil data tersebut menghasilkan rerata sebanyak 81% dan dapat disimpulkan bahwa penilaian tersebut berdasarkan indikator rasa masuk dalam kriteria suka.

3) Penilaian Karakteristik berdasarkan Indikator Tekstur

Berikut merupakan hasil data dari uji hedonik yang dihasilkan oleh panelis berdasarkan pada indikator tekstur dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 14. Data Hasil Penilaian *Nasu likku* Jantung Pisang Kepok

Indikator	Skor Penilaian										Rerata	%	Kriteria
	5		4		3		2		1				
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%			
Tekstur	3	15	9	36	6	18	2	4	0	0	3.65	73	Suka

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

Berdasarkan tabel diatas dengan jumlah panelis sebanyak 20 orang penilaian panelis berdasarkan dari indikator tekstur menunjukkan bahwa terdapat 3 panelis yang memilih skor 5 dengan persentase sebanyak 15%, selanjutnya terdapat 9 panelis yang memilih skor 4 dengan persentase sebanyak 36%, serta terdapat 6 panelis yang memilih skor 3 dengan persentase sebanyak 18% dan terdapat 2 panelis yang memilih skor 2 dengan persentase sebanyak 4% sehingga dari hasil

data tersebut menunjukkan bahwa berdasarkan indikator tekstur masuk dalam kriteria suka.

4) Penilaian Karakteristik berdasarkan Indikator Aroma

Berikut merupakan hasil data dari uji hedonik yang dihasilkan oleh panelis berdasarkan pada indikator aroma dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 15. Data Hasil Penilaian *Nasu likku* Jantung Pisang Kepok

Indikator	Skor Penilaian										Rerata	%	Kriteria
	5		4		3		2		1				
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%			
Aroma	3	15	15	60	2	6	0	0	0	0	4.05	81	Suka

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

Berdasarkan tabel diatas dengan jumlah panelis sebanyak 20 orang penilaian panelis berdasarkan indikator aroma menunjukkan bahwa sebanyak 3 orang memilih skor 5 dengan persentase sebanyak 15%, selanjutnya sebanyak 15 orang panelis memilih skor dengan persentase sebanyak 60%, dan sebanyak 2 orang memilih skor 3 dengan persentase sebanyak 6% sehingga kesimpulan yang dapat diambil dari hasil data uji kesukaan berdasarkan indikator aroma dengan rerata sebanyak 81% dan masuk dalam kriteria suka.

4. Hasil Akhir *Nasu likku* Jantung Pisang Kepok

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti dalam proses pembuatan *nasu likku* dengan menggunakan jantung pisang kepok yang dimana biasanya menggunakan ayam untuk bahan utamanya tetapi pada penelitian kali ini peneliti menggunakan bahan utama yakni jantung pisang kepok. Pada penelitian kali ini peneliti tidak menggunakan *pure* jantung pisang kepok tetapi ada tambahan bahan yakni tepung teringu, tepung tapioka, dan telur yang berfungsi sebagai perekat pada jantung pisang dan tambahan untuk bumbu yakni bawang putih yang dihaluskan, lada bubuk, kunyit bubuk, maka peneliti dapat memaparkan hasil dari penelitian dan observasi terhadap karakteristik akhir dari *nasu likku* jantung pisang kepok pada proses uji coba yang telah dilakukan diuraikan sebagai berikut:

a. Warna

Warna merupakan hasil dari visualisasi suatu produk yang langsung terlihat terlebih dahulu dibandingkan dengan variabel-variabel lainnya, warna akan secara langsung memengaruhi persepsi pada panelis (Maligan et al, 2018). Oleh karena itu, warna merupakan faktor yang sangat penting didalam suatu produk pangan, warna pada *nasu likku* yang diberasal dari kunyit bubuk yang ditambahkan sehingga menghasilkan warna kuning yang dimana sebagian dari masakan tradisional indonesia juga menggunakan kunyit sebagai pewarna alami. Sedangkan untuk warna dari jantung pisang kepok yang sudah diolah juga ditambahkan kunyit bubuk sebagai pewarna alami tetapi jantung pisang kepok yang sudah diolah, dihaluskan dan dicampurkan dengan bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan kemudian dikukus dan dipotong-potong kecil dan digoreng menghasilkan warna coklat kehitaman.

Karakteristik warna yang dihasilkan jantung pisang kepok yang dimana mengandung getah yang akan menimbulkan warna hitam, untuk mengurangi kemungkinan tersebut peneliti menambahkan asam jawa dan garam untuk mengurangi warna hitam pada jantung pisang kepok pada saat direbus. Warna yang ada pada *nasu likku* jantung pisang dipengaruhi oleh kunyit bubuk yang digunakan dimana berfungsi sebagai pewarna alami. Meskipun warna jantung pisang berubah yakni ketika sudah dikukus masih berwarna abu-abu dan ditambahkan sedikit kunyit tetapi ketika sudah digoreng warnanya berubah menjadi coklat kehitaman seperti warna pada daging sapi yang sudah digoreng. Penyebab dari warna coklat kehitaman pada hasil akhirnya yaitu berasal dari kandungan getah dari jantung pisang.

Untuk hasil akhirnya lengkuas yang sudah ditambahkan kunyit kemudian dimasak hingga kering dan berwarna kuning ketika sudah dicampurkan dengan jantung pisang yang sudah digoreng sebelumnya, lengkuas akan menutupi jantung pisang sehingga akan menghasilkan hasil akhir *nasu likku* yang seperti pada umumnya berwarna kuning dan untuk jantung pisang yang sudah digoreng tetap berwarna coklat kehitaman.

b. Aroma

Aroma merupakan salah satu variabel kunci yang sangat penting, yakni karena pada umumnya cita rasa konsumen terhadap produk makanan yang dihasilkan sangat ditentukan oleh aroma (Maligan et al, 2018). Pada proses pengolahan *nasu likku* yang menggunakan rempah-rempah khas dari Indonesia yaitu lengkuas yang merupakan bahan utama dan banyak digunakan karena harus menutupi seluruh bagian dari jantung pisang kepok yang sudah digoreng. Aroma dari lengkuas sudah sangat kuat oleh karena itu sebelumnya sebelum dimasak terlebih dahulu dicuci sebelum dimasak, selain itu aroma *nasu likku* juga berasal dari sereh yang sudah dimemarkan, bawang merah yang sudah dihaluskan dan lada bubuk menambah aroma khas dari *nasu likku* yang dimana pada umumnya pada masakan nusantara menggunakan banyak rempah maupun bumbu.

Aroma pada *nasu likku* juga merupakan salah satu faktor yang sangat penting selain dari warnanya karena hal tersebut akan mempengaruhi hasil akhir dari produk makanan, tetapi hal tersebut akan melengkapi dari aroma jantung pisang meskipun menggunakan bawang putih yang sudah dihaluskan dan lada bubuk tetapi aroma dari jantung pisangnya masih ada dan akan saling melengkapi jika sudah dicampurkan dengan lengkuas yang sudah dimasak.

c. Rasa

Rasa juga akan menjadi salah satu faktor utama penentu konsumen dalam mempertimbangkan dan juga memilih produk makanan yang akan dikonsumsi oleh konsumen (Maligan et al, 2018). Dalam pengolahan *nasu likku* jantung pisang kepok yang dilakukan oleh peneliti yakni menggunakan banyak rempah-rempah khas dari Indonesia seperti likku dalam bahasa Bugis yang berarti lengkuas yang merupakan bahan utama dari *nasu likku*. Dengan penggunaan lengkuas yang banyak karena harus menutupi seluruh bagian dari jantung pisang yang sudah diolah dan cita rasa dari lengkuas akan sangat dominan pada masakan *nasu likku* meskipun ada penambahan bumbu lain seperti bawang merah yang sudah dihaluskan, lada bubuk, dan sereh yang

sudah dimemarkan akan menambah kuat cita rasa rempah dari masakan *nasu likku*.

Dalam pengolahan *nasu likku* juga banya menggunakan santan yang dimasak lama hingga menyusut dan pastinya hal tersebut membutuhkan waktu yang cukup lama. Karena penggunaan santan pada masakan *nasu likku* akan menambahkan cita rasa gurih pada masakan, selain itu dalam pengolahan *nasu likku* tidak menggunakan minyak karena dihasilkan dari santan yang dimasak lama hingga menyusut dan proses tersebut menghasilkan minyak sehingga tidak diperlukan menambahkan minyak pada proses pengolahannya dan yang terakhir ditambahkan garam untuk memberikan rasa pada *nasu likku*.

Untuk jantung pisang yang sudah dihaluskan dengan menggunakan blender kemudian ditambahkan bumbu seperti bawang putih yang sudah dihaluskan, lada bubuk dan garam secukupnya kemudian dimasukkan kedalam cetakan dan dikukus selama 20 menit kemudian dimasukkan didinginkan pada suhu ruang kemudian dimasukkan kedalam *freezer* dan pada tahap selanjutnya dipotong-potong kecil dan digoreng. Untuk rasa dari jantung pisang yang sudah digoreng rasa dari bumbu yang sudah ditambahkan masih berasa, walaupun ada tambahan bumbu tetapi masih ada rasa dari jantung pisang kepek. Jantung pisang yang sudah digoreng kemudian dicampurkan kedalam *nasu likku* mendapatkan perpaduan yang cocok seperti pada *nasu likku* pada umumnya yang menggunakan bahan utama dari ayam.

d. Tekstur

Tekstur merupakan variabel yang masih dipertimbangkan oleh beberapa konsumen mana yang akan dikonsumsi (Maligan et al, 2018). Dalam proses pembuatan *nasu likku* yang menggunakan lengkuas dengan cara pengolahannya dihaluskan menggunakan parutan sehingga hasil dari lengkuas yang sudah diparut akan lebih halus dari tekstur asli dari lengkuas yang padat dan beserat. Untuk selanjutnya lengkuas dimasukkan didalam santan yang sudah dimasak sebelumnya hingga menyusut dan pada proses tersebut terjadi proses pemasakan pada lengkuas tetapi tidak terlalu merubah tekstur pada lengkuas yang tetap berserat tetapi proses pemasakan akan mengurangi sedikit

cita rasa yang sedikit pedas terhadap lengkuas, dan pada saat dimakan *nasu likku* mengandung minyak yang berasal dari santan.

Dalam pengolahan jantung pisang kepek yang sudah direbus kemudian dihaluskan dengan menggunakan *blender* kemudian ditambahkan bahan pereketat yakni tepung terigu dan tepung tapioka. Menurut Abdelaleema et al dalam Kusnandar et al (2022) Pengertian dari tepung terigu adalah hasil dari penggilingan endosperma gandum (*Triticum aestivum*), dan jenis gandum yang digunakan akan menentukan komposisi kimia dan juga sifat reologi tepung terigu serta tujuan dari penggunaannya dalam produk pangan gandum untuk pembuatan tepung terigu dapat dikelompokkan berdasarkan kadar dari proteinnya yaitu *hard red winter*, *soft red winter*, *hard red spring*, *hard white*, *soft white* dan *durum*. Keunikan dari tepung terigu dibandingkan dengan bahan baku lainnya yakni terletak pada kemampuannya membentuk sebuah gluten. Fraksi gladin merupakan fraksi protein yang sangat heterogen dan juga tentunya bertanggung jawab terhadap sifat kental terhadap adonan pada saat proses pencampuran, fraksi gluten merupakan salah satu protein polimer yang tinggi dan mengurangi ekstensibilitas dari adonan serta mempunyai derajat ikatan intermolekul yang tinggi dan bertanggung jawab pada kekuatan dan juga elastisitas adonan dari sebuah produk makanan (Aydogan et al dalam Kusnandar et al, 2022). Sehingga kegunaan dari tepung terigu pada olahan dari jantung pisang yakni untuk mengikat adonan dan tepung tapioka yakni untuk memberikan tekstur yang kenyal karena kandungan patinya sehingga menghasilkan tekstur yang kenyal. Pada pengolahan jantung pisang juga ditambahkan telur sehingga tekstur yang dihasilkan akan lebih empuk dan dihasilkan tekstur yang pas untuk olahan *nasu likku* jantung pisang.

5. Tingkat Kesukaan

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan tipe pengujian yaitu pengujian hedonik/tingkat kesukaan yang berfungsi untuk mengukur tingkat kesukaan panelis atau konsumen terhadap hasil dari produk *nasu likku* jantung pisang kepek yaitu dimana pada umumnya untuk resep aslinya *nasu likku* menggunakan ayam untuk bahan utamanya sedangkan pada penelitian kali ini peneliti memanfaatkan jantung

pisang kepok terhadap olahan produk *nasu likku*. Jumlah panelis yang terlibat dalam penelitian ini yaitu peneliti melibatkan sebanyak 20 orang dalam proses pengujian ini. Untuk prosedur penelitian dilakukan dengan cara menyebarkan kusioner kepada panelis kemudian dalam kusioner tersebut panelis diminta untuk memberikan penilaian ataupun skor dan juga komentar terhadap sampel produk *nasu likku* jantung pisang yang telah dibuat sebelumnya oleh peneliti.