

BAB II

TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR

A. Tinjauan

1. Tanaman Pisang

Indonesia diketahui dengan luas sebagai negara agraris karena sebagian besar penduduknya terlibat dalam sektor pertanian. Dengan luas lahan pertanian yang signifikan dan berbagai sumber daya alam, negara ini memiliki banyak bahan pangan lokal, salah satunya adalah pisang, yang tersedia melimpah. Pertumbuhan pisang sangat dipengaruhi oleh kondisi tanah, iklim, dan lingkungan tempat tumbuhnya yang harus memenuhi syarat yang baik sebagai tempat tumbuh untuk tanaman pisang.

Tanaman pisang adalah salah satu jenis tanaman buah tropis yang sangat diminati di Indonesia dan memiliki potensi ekonomi yang tinggi untuk dikelola secara intensif dalam konteks agribisnis. Dari segi produksi dan konsumsi buah, pisang adalah salah satu tanaman pangan yang sangat penting di seluruh dunia, setelah gandum, padi, dan jagung. (Budilaksono, dalam Sirappa, 2021). Tanaman pisang awalnya tumbuh secara alami dan menjadi bagian penting dalam kehidupan manusia pada awal perkembangan budaya, digunakan untuk mengumpulkan makanan (*food gathering*). Pelepah dan tunas pisang telah dimanfaatkan sebagai bagian dari bahan makanan yang dapat dimasak dan dikonsumsi, serta komponen lain dari tanaman pisang telah dimanfaatkan oleh masyarakat seperti yang terjadi saat ini (Satuhu dan et al dalam Majore dan et al, 2020).

Para ahli dalam bidang sejarah dan botani menyimpulkan bahwa tanaman pisang bersumber dari Asia Tenggara dan menyebar luas di seluruh dunia melalui berbagai jalur. Penyebarannya dimulai dari Asia Tenggara ke arah timur, melintasi lautan pasifik hingga Hawaii, serta ke arah barat melalui Samudra Atlantik hingga mencapai Benua Amerika, meliputi daerah tropis dan subtropis. Indonesia, sebagai bagian dari Asia Tenggara, dianggap sebagai pusat asal-usul tanaman pisang (Satuhu et al dalam Majore et al, 2020). Tanaman pisang

tumbuh pada daerah tropik dan subtropik yang sangat dengan mudah untuk menghasilkan buah pisang sehingga justru tidak banyak memperhatikan terhadap pertumbuhannya walaupun banyak tanaman pisang yang tumbuh pada daerah sekitar.

Menurut Majore et al (2020), tanaman pisang yang ditanam untuk kebutuhan manusia berasal dari jenis herba berumpun yang memiliki siklus hidup yang berlangsung bertahun-tahun. Karena itu, Indonesia memiliki banyak jenis tanaman pisang, bahkan mencapai ratusan. Penelitian tersebut juga menyoroti pentingnya memanen pisang pada saat kuncup bunga telah mekar atau terbuka, yang menandakan bahwa tanaman siap dipanen untuk mendapatkan serat atau pelepahnya. Hal ini sangat krusial karena masa panen yang tepat akan mempengaruhi kekuatan serat terhadap pisang, yang dapat menurun jika dipanen sebelum saat yang tepat selama siklus pertumbuhan tanaman pisang.

Selanjutnya menurut Rudiansyah dalam Setiawan et al, (2020) hampir seluruh jenis tanah di Indonesia sangat cocok untuk budidaya pisang. Meskipun Indonesia menempati posisi keenam sebagai negara produsen pisang terbesar di dunia, negara ini belum tercatat sebagai salah satu eksportir utama buah pisang. Sementara itu, beberapa negara yang merupakan importir buah pisang, seperti Belgia, Amerika Serikat, Jerman, dan Prancis, juga tercatat sebagai eksportir pisang. Produksi tanaman pisang di Indonesia didukung oleh berbagai faktor, termasuk fakta bahwa Indonesia memiliki lebih dari 200 jenis tanaman pisang, menjadikannya pusat utama dalam keragaman tanaman pisang. Kehadiran berbagai jenis ini memberikan peluang besar untuk mengembangkan komersialisasi tanaman pisang yang sesuai dengan kebutuhan konsumen (Departemen Pertanian, sebagaimana disebutkan dalam Setiawan et al., 2020).

Menurut Ismanto (2015) Permintaan untuk pembelian daripada buah pisang untuk setiap tahunnya cenderung terus meningkat karena disebabkan oleh buah pisang mempunyai kandungan gizi yang sangat banyak, harga pisang yang masih relatif murah, ketersediaan bahan baku yang melimpah, serta ketergantungan tanaman yang tidak bergantung pada musim atau waktu panen

menjadikannya pilihan yang menarik. Pisang juga memiliki kandungan gizi yang tinggi, termasuk vitamin B6 dan vitamin C, serta kolesterol yang sangat rendah. Pati, komponen karbohidrat utama dalam pisang, terdapat dalam daging buah dan akan diubah menjadi sukrosa, glukosa, dan fruktosa ketika pisang matang dan siap untuk dipanen.

Tanaman pisang sudah banyak dimanfaatkan maupun dikonsumsi secara langsung oleh banyak masyarakat. Bagian pada buah merupakan bagian dari tanaman pisang yang sudah matang maupun yang masih muda bisa untuk baik dalam bentuk langsung maupun setelah diolah, pisang memiliki berbagai manfaat. Daun pisang sering digunakan dalam pengolahan makanan, seperti membungkus nasi dan berbagai jenis makanan serta jajanan tradisional. Selain itu, batang pisang yang masih muda dapat dimanfaatkan sebagai sayuran, sementara batang pisang yang sudah tua bisa digunakan sebagai pakan ternak.

2. Jantung Pisang Kepok

Jantung pisang lebih tepat dikategorikan sebagai *edible flower* (bunga yang dapat dimakan) atau vegetable (sayuran) dalam konteks dunia kuliner. Meskipun secara botani jantung pisang berasal dari bunga pisang, dalam masakan, jantung pisang sering diperlakukan seperti sayuran karena tekstur dan kegunaannya dalam berbagai hidangan kuliner. Jantung pisang adalah sebuah bagian dari bunga pisang yang sering digunakan sebagai sayuran dalam masakan, terkadang tidak dimanfaatkan sebaik buah pisang dan daun pisang yang lebih umum dipergunakan oleh masyarakat. Meskipun kaya akan nutrisi dan memiliki berbagai manfaat, pemanfaatan jantung pisang untuk produk olahan masih terbatas di Indonesia. Potensi ini dapat mengoptimalkan nilai ekonomi dari jantung pisang melalui pengembangan beraneka macam produk pangan yang inovatif dan bermanfaat bagi kesehatan masyarakat.

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki kekayaan dalam berbagai bidang seperti halnya pada bahan pangan lokal yang sangat melimpah apalagi sebagian besar dari mata pencarian masyarakat Indonesia merupakan dari hasil pertanian serta memiliki banyak peluang yang sangat besar untuk dimanfaatkan dan dapat dimasak menjadi makanan yang bisa dimakan oleh

masyarakat. Jantung pisang pada kalangan masyarakat Indonesia biasanya hanya diolah menjadi sayur bening atau sayur tumis untuk lauk pauk untuk makanan sehari-hari. Harga rata-rata dari jantung pisang untuk satu buah yang berukuran kecil yang dijual pedagang Rp. 5.000 dan untuk ukuran jantung pisang yang berukuran besar Rp.10.000. Jantung pisang yang kaya akan serat sehingga dapat dimanfaatkan menjadi sebuah olahan produk makanan yang dapat menambah nilai mutu ekonomis usaha pangan lokal olahan karena harga dari jantung pisang yang sangat relatif murah sehingga dapat menambah sifat fungsional terhadap pangan lokal yang kaya akan serat dan kandungan gizi (Yuliana, 2021).

Jantung pisang, sebagai bagian dari tanaman pisang, sering dipergunakan untuk keperluan obat. Secara keseluruhan bagian dari tanaman pisang, seperti bunga, buah, dan batangnya, memiliki manfaat yang berbeda-beda. Telah diketahui bahwa jantung pisang mengandung berbagai sifat bermanfaat seperti sifat antibakteri, antioksidan, dan antihiperlipidemia (Saputra et al., 2022). Dari sudut manfaatnya, jantung pisang bermanfaat bagi kesehatan, terutama untuk individu yang ingin menjalani diet karena rendah lemak dan tinggi serat serta kaya akan nutrisi (Gaga et al., 2022).

Jantung pisang kepok telah lama dimanfaatkan secara luas oleh masyarakat sebagai obat untuk diare, menurunkan kolesterol, mengoptimalkan produksi ASI pada ibu hamil dan menyusui, serta sebagai pencegah kanker dan penuaan dini. Selain itu, jantung pisang kepok juga diyakini bermanfaat untuk kesehatan rahim, serta memiliki potensi sebagai antioksidan alami yang sering digunakan dalam perawatan anti-penuaan karena kemampuannya memperbaiki sel-sel yang rusak (Ferdinan et al, 2018).

3. *Nasu likku*

a. Pengertian *Nasu likku*

Nasu likku merupakan masakan tradisional dari Bugis yang biasanya disajikan pada hari raya maupun pada acara-acara tradisi yang terdapat di Sulawesi Selatan. *Nasu likku* merupakan olahan yang berupa ayam dan merupakan masakan khas tradisional dari Bugis, *Likku* yang berarti lengkuas

karena yang paling mendominasi adalah lengkuas sehingga cita rasa lengkuas pada masakan ini sangat terasa, selain lengkuas rempah-rempah lain yang digunakan pada masakan ini adalah jahe dan juga kunyit sehingga aroma pada masakan akan terasa lebih lezat dan kunyit yang berfungsi untuk memberikan warna kuning pada olahan *nasu likku* sehingga warna pada masakan yang dihasilkan akan lebih menarik (Syamsuri et al, 2021).

Nasu likku atau dalam bahasa Indonesia berarti ayam lengkuas adalah hidangan khas dari Bugis Makassar yang terbuat dari ayam kampung, santan, dan rempah-rempah pilihan seperti bawang putih, bawang merah, kemiri, merica, jahe, serai, lengkuas, dan garam. Rajangan lengkuas yang dipotong halus melapisi potongan-potongan ayam dalam hidangan ini (Hardiningtyas & Turaeni, 2021).

Pengolahan bahan pangan lokal untuk menghadirkan variasi dalam bahan makanan merupakan langkah penting dalam pelestarian dan pengembangan resep tradisional Indonesia. Menurut Stefanschaltegger yang dikutip dalam Saludung et al (2021), makanan lokal mencakup semua bahan pangan yang dapat dikonsumsi yang berasal dari daerah setempat. Konsep *ecopreneurship*, yang menggabungkan aspek ekologis dan kewirausahaan, adalah pendekatan bisnis yang tidak hanya fokus pada keuntungan, tetapi juga mempertimbangkan dampak terhadap lingkungan. Konsep ini melibatkan inisiatif dan keahlian untuk merancang dan mengimplementasikan jenis masakan tradisional, serta mengembangkan resep-resepnya, dengan tujuan memperkaya pengalaman kuliner di destinasi pariwisata Nusantara sambil menjaga keaslian dan kualitas resep masakan tradisional.

Masakan *nasu likku* yang menggunakan banyak rempah-rempah yang khas dari Indonesia seperti lengkuas yang tentunya menjadi bahan utama dan merupakan rempah yang digunakan paling dominan dan juga rempah seperti sereh, jahe, kunyit dan bawang merah yang sudah dihaluskan.

1) Bahan

Bahan baku yang dalam penelitian ini merupakan bahan baku yang memiliki kualitas tinggi, layak digunakan, tidak kadaluarsa, tidak busuk

sehingga sangat aman untuk digunakan dan dikonsumsi. Dalam pembuatan *Nasu likku*, bahan-bahan yang akan digunakan oleh peneliti adalah lengkuas, bawang merah, kunyit halus, kelapa, sereh, asam, dan garam.

Tabel 1. Standar Resep *Nasu likku*

Bahan	Kuantiti	Unit
Lengkuas	200	Gr
Bawang Merah	1	Ons
Kunyit halus	5	Gr
Kelapa	1	Pcs
Asam	1	Ons
Sereh	1	Pcs
Garam	15	Gr
Lada	5	Gr

Sumber: Buku Mustikarasa, Tahun 1967, Hal 503

a) Lengkuas

Lengkuas, yang juga dikenal sebagai laos dengan nama ilmiah *Alpinia Galanga*, termasuk dalam keluarga *Zingiberaceae*. Rempah ini sering digunakan dalam masakan Indonesia untuk memberikan aroma dan rasa yang khas. Selain itu, lengkuas juga digunakan dalam obat herbal. Ada dua jenis lengkuas: lengkuas putih dan lengkuas merah. Lengkuas putih biasanya dipilih untuk kuliner karena kemampuannya sebagai pengempuk daging, pengawet alami, serta penambah rasa dan aroma dalam masakan. Sebaliknya, lengkuas merah lebih banyak dipakai sebagai bahan baku dalam pembuatan obat herbal (Nafis et al., 2023).

Lengkuas dikenal karena memiliki akar yang besar dan berdaging tebal serta aroma yang khas dan sedap, lengkuas biasanya digunakan dalam tambahan bahan masakan khususnya di Asia Tenggara, sejarah penggunaan lengkuas sudah sangat lama terutama di Asia Tenggara dan India, selain itu lengkuas juga di percaya sifat *Afrodisiak* dan juga digunakan sebagai bahan tambahan dalam ramuan-ramuan tradisional

untuk meningkat gairah seksual, selain itu lengkuas juga memiliki manfaat dalam dunia kuliner, Lengkuas memberikan aroma khas pada masakan dan umumnya digunakan dalam masakan kari, sup, atau tumis. Selain sebagai bumbu masakan, lengkuas juga dapat diolah menjadi minuman menyegarkan dengan cara merebusnya dan mencampurkannya dengan madu atau gula. Tanaman herba ini populer sebagai bumbu masakan dan obat di Asia, terutama di Indonesia, Malaysia, Thailand, dan India. Lengkuas bersumber dari Asia Tenggara, terutama Indonesia dan Malaysia, dan kemudian menyebar ke seluruh Asia. Di Indonesia, lengkuas telah lama dikenal sebagai bumbu penting dalam masakan tradisional seperti rendang, gulai, dan soto (Buku Lengkuas Sejarah, Khasiat, Manfaat). Dalam pengolahan *Nasu likku* penggunaan lengkuas sebagai bahan bumbu digunakan cukup banyak karena lengkuas harus menutupi seluruh bagian ayam yang sudah dimasak.

b) Bawang Merah

Salah satu komoditas sayuran utama yang telah lama menjadi perhatian petani adalah bawang merah. Bawang merah termasuk dalam kategori bumbu yang esensial, digunakan baik dalam masakan maupun obat-obatan. Komoditas ini juga menyumbang pendapatan yang penting dan berkontribusi besar terhadap peluang kerja serta pembangunan ekonomi di daerah-daerah penghasilnya. Produksi bawang merah tersebar hampir di seluruh Indonesia, dengan provinsi-provinsi utama penghasilnya meliputi Sumatra Barat, Sumatra Utara, Jawa Barat, Jawa Tengah, Daerah Istimewa Yogyakarta, Jawa Timur, Bali, Nusa Tenggara, Sulawesi Barat, dan Sulawesi Selatan. (Maulana et al., 2023).

Dalam pengolahan *Nasu likku* bawang merah berfungsi sebagai penambah aroma rempah pada masakan sehingga *nasu likku* yang dihasilkan akan lebih harum karena aroma dari rempah bawang merah.

c) Kunyit Halus

Kunyit (*Curcuma domestica Val.*) telah banyak dipergunakan dalam berbagai industri seperti makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik, dan tekstil. Penggunaan kunyit sebagai bahan baku oleh industri-industri ini telah meningkatkan permintaan kunyit di pasar Indonesia bahkan pasar internasional dalam jumlah yang signifikan (Purbasari et al., 2022). Menurut Basri et al. yang dikutip dalam Purbasari (2022), kunyit segar memiliki kandungan air yang tinggi, sekitar 80%, sehingga rentan mengalami kerusakan dan memerlukan penanganan pascapanen untuk memperpanjang umur simpannya.

Menyimpan kunyit dalam bentuk bubuk kering mengakibatkan kandungan kurkumin yang lebih rendah dibandingkan kunyit segar, dengan tingkat kurkumin sekitar 3-5%. Oleh karena itu, penyimpanan kunyit dalam bentuk bubuk dengan kadar air yang sedikit dianggap sebagai strategi untuk menjaga kualitas kunyit (Priastuti et al. dalam Purbasari et al., 2022). Dalam pengolahan *nasu likku* kunyit halus mempunyai kegunaan untuk memberikan warna kuning pada masakan sehingga lebih menarik.

d) Kelapa

Tanaman kelapa (*Cocos nucifera*) merupakan salah satu tanaman industri yang sangat berpotensi dan memiliki peran penting dalam aspek nutrisi dan ekonomi di Indonesia (Efendi, 2011). Di Indonesia, kelapa banyak dimanfaatkan oleh masyarakat, salah satunya sebagai bahan baku pembuatan santan. Santan sendiri merupakan emulsi antara air dan minyak yang digunakan secara luas dalam pangan, baik oleh rumah tangga maupun industri pangan. Penggunaan santan semakin bertambah yang diikuti dengan bertambahnya jumlah penduduk di Indonesia. Secara umum, santan digunakan sebagai bahan campuran dalam masakan dan pembuatan kue (Sukaesih et al. dalam Ariningsih et al., 2020). Santan merupakan cairan yang dihasilkan dengan cara melakukan proses pemerasan terhadap parutan daging buah kelapa, santan juga merupakan bahan pangan yang

digunakan untuk mengolah berbagai masakan lauk pauk, kue, dan minuman pada produk makanan. Dalam pengolahan *nasu likku* penggunaan santan kelapa yakni mempunyai kegunaan untuk memberikan rasa gurih pada masakan

e) Asam

Asam jawa adalah tumbuhan yang sering dijumpai ataupun ditanam di negara-negara tropis, mencakup juga Indonesia. Meskipun asalnya dari Afrika dan Madagaskar, tanaman ini telah tersebar luas di banyak daerah Asia tropis sejak lama (River et al., 2017). Asam jawa merupakan tanaman tropis yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan beragam manfaat. Seluruh bagian tanaman ini, dari batang hingga daunnya, dimanfaatkan dalam berbagai industri seperti farmasi, kimia, makanan dan minuman, tekstil, kerajinan, serta bahan bangunan. Daging asam jawa sering digunakan sebagai bumbu dalam berbagai masakan, dan selain itu, asam jawa juga dijadikan sebagai bahan untuk sirup, selai, permen, jeli, dan jamu (Susilo dalam Fahima et al., 2022).

f) Sereh

Serai dapur (*Cymbopogon citratus*) telah lama dikenal sebagai tanaman herbal dengan berbagai manfaat dan khasiat. Tanaman ini umumnya digunakan untuk menambahkan cita rasa khas pada makanan. Dalam masakan, serai sering kali digunakan dengan cara menambahkannya langsung ke dalam hidangan dalam bentuk segar. Selain untuk keperluan kuliner, serai dapur juga telah dikembangkan untuk digunakan sebagai bahan obat., termasuk untuk pengobatan radang mukosa mulut. Kandungan zat anti inflamasi pada serai diyakini dapat membantu mengurangi peradangan pada mukosa mulut (Shadri et al., 2018). Selain itu, penggunaan serai dapur dalam bentuk segar dapat membantu memperpanjang masa simpan tanaman ini.

g) Garam

Garam adalah sekumpulan senyawa kimia yang terutama terdiri dari *Natrium Klorida* (NaCl), dan saat ditambahkan ke dalam masakan, garam

memberikan rasa asin pada makanan. Ada tiga metode utama untuk memperoleh garam: melalui penguapan air laut dengan sinar matahari, penambangan batuan garam, dan ekstraksi dari sumur air garam.

h) Lada

Lada (*Piper nigrum L.*) adalah tanaman rempah yang diproduksi secara signifikan oleh negara-negara seperti Indonesia, India, Malaysia, dan Brasil. Secara tradisional, tanaman lada diperbanyak dengan cara memanjat sulur, sehingga dalam budidayanya, diperlukan tiang panjang yang dapat berupa batang mati atau batang hidup (Syakir M dalam Nigrum et al., 2018). Di dunia kuliner lada mempunyai kegunaan untuk memberikan rasa pedas pada masakan dan memberikan aroma pada masakan.

4. Penelitian Terdahulu

- a. Studi ini ditulis oleh Megayana Putri & Herra Heryani, 2019. Uji kesukaan terhadap dendeng jantung pisang, yang diterbitkan dalam jurnal Culinaria, Edisi ke-2, Volume I Nomor 2, yang dilaksannan pada bulan Maret-Agustus 2019. Obyek dalam studi ini adalah dendeng. Penelitian ini fokus terhadap uji kesukaan dendeng jantung pisang, dan menggunakan metode penelitian yang dilakukan adalah metode eksperimen, uji kesukaan dendeng yang berbahan baku jantung pisang melalui uji hedonik, dilakukan uji coba resep untuk, mendapatkan hasil penelitian yang ingin dilakukan. Studi ini, menggunakan metode yang digunakan dalam studi seni kuliner, sebab studi ini menerapkan metode eskprimen yaitu bahan yang dipilih, penimbangan terhadap bahan, pengelolaan bahan, dicetak, dikeringkan, penggorengan dan dilakukan pendinginan. Penerapan metode tersebut, menjadikan jantung pisang sebagai bahan baku dalam pembuatan dendeng yang dimana peneliti telah melakukan eksperimen pertama meliputi aspek rasa manis dan bumbu dendeng terasa gurih sedangkan eksperimen kedua lebih baik dan layak dari aspek tekstur, sebab itu studi tersebut hanya berfokus pada pemanfaatan jantung pisang dalam pembuatan dendeng. Kesimpulan dari studi tersebut adalah diperlukan adanya suatu penelitian pada

pengembangan olahan dari jantung pisang sehingga bisa untuk menambah informasi serta pengetahuan tentang olahan dari jantung pisang.

Persamaan dalam studi ini dengan penelitian yang akan diselenggarakan, yaitu menjadikan jantung pisang sebagai objek penelitian. Namun demikian, terdapat perbedaan dari keduanya yaitu; studi ini hanya berfokus pada uji kesukaan dendeng dengan menggunakan jantung pisang sebagai bahan baku utama yang menggunakan jantung pisang dalam pembuatan dendeng yang biasanya menggunakan daging, sedangkan studi yang akan diselenggarakan berfokus pada karakteristik pada rendang yang menggunakan bahan baku jantung pisang yang meliputi rasa, aroma, dan tekstur. Dalam studi ini pengetahuan yang dapat digunakan dalam penelitian yang akan diselenggarakan yaitu; uji hedonik dengan sasaran responden mahasiswa, serta teknik pengambilan sampel yang digunakan yaitu teknik non *probability sampling* dengan responden yang mengerti tentang dendeng dan suka mengonsumsi dendeng untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap dendeng jantung pisang beserta pengetahuan lainnya seperti proses pengolahan jantung pisang menjadi dendeng.

- b. Studi ini ditulis oleh Ignasius Alfonso Rimba, 2022. Sebuah penelitian yang dipublikasikan oleh program studi pengolahan perhotelan dari Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta pada tahun 2022 mengenai inovasi dalam pembuatan rendang jantung pisang untuk vegetarian. Penelitian ini berfokus pada pengembangan daging sintetis untuk menggantikan daging dalam rendang. Metode yang diterapkan dalam penelitian ini mirip dengan metode yang umum digunakan dalam riset seni kuliner, di mana eksperimen dilakukan untuk mengevaluasi berbagai variabel seperti rasa, tekstur, warna, dan aroma. Penerapan metode tersebut menjadikan jantung pisang sebagai daging sintetis dalam pembuatan rendang. Kesimpulan dari studi ini adalah bahwa diharapkan inovasi yang menggunakan daging sintetis berbasis jantung pisang dalam proses pembuatan rendang dapat diterima dengan baik oleh para vegetarian, dengan mempertimbangkan aspek-aspek seperti rasa, tekstur, warna, dan aroma dari produk akhir. Persamaan studi ini

dengan penelitian yang akan diselenggarakan yaitu menjadikan jantung pisang sebagai objek, Namun demikian terdapat perbedaan pada keduanya yaitu pada rumusan masalah studi ini berfokus pada penerimaan para vegetarian terhadap daging sintetis dari jantung pisang dalam pembuatan rendang sedangkan pada penelitian yang akan diselenggarakan rumusan masalah berfokus pada bagaimana cara pembuatan *nasu likku* jantung pisang serta karakteristik akhir dari rendang jantung pisang. Pada studi ini berdasarkan pada hasil penelitian peneliti memiliki saran bagi peneliti yang akan mensintesis penelitian ini lebih lanjut mengenai komposisi dan proses pembuatan yaitu pada aspek rasa bisa ditambahkan kaldu jamur sehingga menghasilkan rasa produk yang lebih gurih, untuk tekstur bisa menambahkan tepung sagu untuk membentuk kekenyalan yang diinginkan, untuk penyimpanan sendiri peneliti menyarankan produk dimasukkan kedalam freezer sehingga produk tahan dalam jangka waktu yang lebih lama.

- c. Studi ini ditulis oleh Widia Dara & Antia Fanyalita, 2017, Penelitian yang dipublikasikan dalam Journal of Saintek 9 (1):1-7 oleh Program Studi Gizi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang pada tahun 2017 membahas dampak penggantian ikan tuna (*Thunnus sp*) terhadap kualitas dan kandungan kimia dari abon jantung pisang (*Musa acuminata* *balbisiana* Colla). Studi ini berfokus pada substitusi ikan tuna dengan berbagai kadar dalam pembuatan abon jantung pisang sebagai objek penelitiannya. Studi ini menerapkan metode yang diterapkan dalam penelitian studi seni kuliner, Sebab studi ini menerapkan studi metode eksperimen yaitu; mutu warna, mutu aroma, mutu tekstur, mutu rasa, mutu kimia. Penerapan metode tersebut, menjadikan abon jantung pisang yang disubstitusi ikan tuna, sebab itu Pembahasan dalam studi terfokus secara eksklusif pada kandungan kimia dari abon jantung pisang yang telah disubstitusi dengan ikan tuna. Kesimpulannya adalah diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan jantung pisang sebagai alternatif lauk pauk, serta bahwa penggunaan ikan tuna dalam abon jantung pisang dapat meningkatkan kadar protein dalam

produk tersebut. Persamaan studi ini dengan penelitian yang akan diselenggarakan, yaitu menjadikan jantung pisang sebagai objek studi. Namun demikian terdapat perbedaan dari keduanya yaitu; studi ini berfokus pada kandungan kimia abon jantung pisang dengan substitusi ikan tuna sedangkan penelitian yang akan diselenggarakan adalah untuk mengetahui karakteristik yang meliputi aroma, rasa dan tekstur *nasu likku* dengan bahan baku jantung pisang. Dalam studi ini, pengetahuan yang relevan untuk penelitian mendatang mencakup uji organoleptik yang melibatkan penilaian warna, aroma, tekstur, dan rasa. Namun, penelitian ini hanya memusatkan perhatian pada analisis kandungan kimia dari abon jantung pisang yang telah disubstitusi dengan ikan tuna.

B. Kerangka Pikir

Kerangka pikir ini bertujuan untuk memberikan gambaran umum tentang tahapan yang akan diikuti oleh peneliti dalam penelitian ini. Tanaman pisang adalah jenis tumbuhan yang sangat adaptif dan mudah tumbuh di daerah tropis seperti Indonesia, sehingga budidayanya tidak terpengaruh oleh musim dan dapat beradaptasi dengan baik pada berbagai kondisi tanah di Indonesia. Di Indonesia terdapat sekitar 200 jenis pisang, dan salah satu varietas yang banyak ditemukan di berbagai wilayah adalah pisang kepok. Dalam penelitian ini, peneliti memilih jantung pisang kepok sebagai bahan yang akan diteliti, karena bagian tersebut dapat dikonsumsi dan merupakan fokus utama dalam penelitian ini. Tetapi jantung pisang memiliki kelemahan yakni mengenai umur simpan dari jantung bisa yang hanya bertahan sekitar 2-3 hari jika sudah diambil dari pohon pisang jika sudah lebih dari 3 hari jantung pisang warnanya akan mulai menghitam sehingga jantung pisang harus segera diolah. Biasanya untuk dunia kuliner masyarakat mengolah jantung pisang sebagai sayur dan dijadikan lauk pauk untuk keluarga.

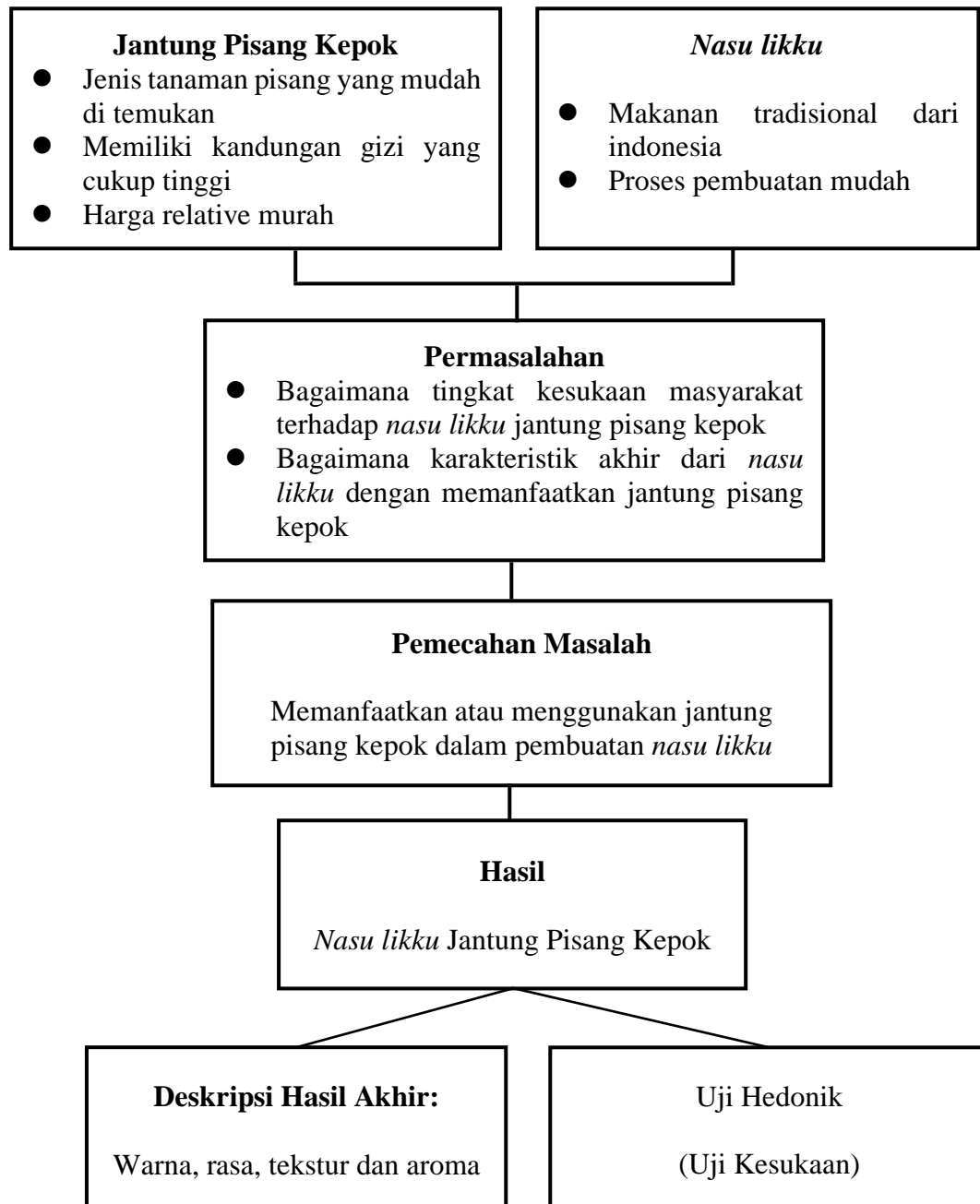
Jantung pisang adalah salah satu bahan pangan lokal yang melimpah di Indonesia, berkat kemudahan tanaman pisang untuk tumbuh dan ketahanannya terhadap perubahan musim. Jantung pisang mengandung berbagai zat gizi yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh, termasuk protein, karbohidrat, dan lemak. Selain itu, jantung pisang kaya akan mineral seperti fosfor, kalsium, dan zat besi,

serta mengandung vitamin A, B1, dan C. Kandungan serat pangan yang tinggi dalam jantung pisang juga memberikan manfaat signifikan bagi kesehatan

Melihat dari kandungan, manfaat, serta potensi yang dimiliki jantung pisang, dan berdasarkan hasil penelitian sebelumnya, peneliti tertarik untuk memanfaatkan jantung pisang kepok dalam pembuatan nasi likku sebagai inovasi baru atau variasi olahan dari jantung pisang. Jantung pisang kepok dipilih karena merupakan salah satu jenis pisang yang banyak ditemukan di berbagai daerah di Indonesia. Selain itu *nasu likku* yang biasanya menggunakan ayam kampung tetapi pada penelitian kali ini memilih jantung pisang dan pada penelitian terdahulu sudah ada pemanfaatan jantung pisang diolah menjadi rendang, dendeng dan abon. Oleh karena peneliti memilih *nasu likku* sehingga dapat menambah variasi olahan dari *nasu likku* dan melestarikan masakan tradisional.

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti akan melakukan uji coba pembuatan *nasu likku* dengan menggunakan jantung pisang sebagai inovasi dari olahan dari *nasu likku* yang biasanya menggunakan ayam. Pada penelitian ini peneliti ingin mengetahui apakah olahan dengan menggunakan jantung pisang akan cocok jika disajikan dengan *nasu likku*. Untuk mengetahui hasil dari uji coba maka diperlukan adanya penilaian yang meliputi uji hedonik/kesukaan dan juga observasi selama proses pembuatan *nasu likku* jantung pisang berlangsung. Dari data-data uji kesukaan yang didapatkan dari responden akan diolah lalu diintegrasikan dalam bentuk tabel, diagram dan dianalisis dengan cara deskriptif, sedangkan hasil dari observasi akan diuraikan berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan selama proses uji coba berlangsung.

Skema kerangka pikir



Gambar 1. Skema Kerangka Pikir
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)