

Pengaruh Pemberian Jantung Pisang Terhadap Organoleptik Dendeng Giling Entok (*The Effect Of Giving Banana Blossoms On The Organoleptic Of Ground Beef Jerky*)

Nuriza Ria Rahayu P¹, Refika Komala^{2*}

^{1,2}Program Studi Peternakan, Departemen Agroindustri, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Padang.

e-mail : ¹nurizaputri192@gmail,^{2*}refikakomala@fmipa.unp.ac.id

Abstrak

Entok merupakan sejenis burung atau unggas yang termasuk kedalam keluarga bebek, yang dipelihara untuk diambil daging dan telurnya. Daging entok dapat dikonsumsi sebagai sumber protein hewani yang berkualitas tinggi. Namun keberadaan entok sudah jarang kita temui di masyarakat disebabkan kurangnya peminat masyarakat terhadap daging entok untuk dikonsumsi, karena daging entok berbau amis. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian jantung pisang terhadap organoleptik dendeng giling entok. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 25 penelis A= Daging Entok 1000g + Jantung Pisang 0g, B= Daging Entok 1000g+ Jantung Pisang 100g, C= Daging Entok 1000g+ Jantung Pisang 200g, D= Daging Entok 1000g+ Jantung Pisang 300g. Data hasil penelitian dianalisis secara statistik dengan analisis sidik ragam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian jantung pisang terhadap warna, rasa dan aroma dendeng giling entok dengan perlakuan 0g sampai 300g tidak berbeda nyata ($P>0.05$). Dapat disimpulkan bahwa pemberian jantung pisang terhadap dendeng giling entok tidak berpengaruh terhadap warna, rasa, dan aroma dari dendeng giling entok.

Kata kunci : dendeng, daging entok, jantung pisang

Abstract

This research was to determine the effect of giving banana blossoms on the organoleptics of ground beef jerky. The research method used was an experiment using a completely randomized design (ral) with 4 treatment and 25 panelist as replication. The treatment in question is A= duck meat 1000g + banana blossoms 0g, B = duck meat 1000g + banana blossoms 100g, C= duck meat 1000g + banana blossoms 200g, D= duck meat 1000g + banana blossoms 300g. The data from research were analyzed statistically using analysis of variance. The result of the research showed that the color, taste and aroma of ground duck beef jerky treated with 0g to 300g of banana blossoms was not significantly different ($P>0.05$). It can be conclude that giving banana blossoms to ground beef jerky has no effect on the color, taste aroma of ground beef jerky.

Keywords: Beef Jerky, Muscovy Duck, Banana Blossoms

1. Pendahuluan

Daging entok dapat dikonsumsi sebagai sumber protein hewani yang berkualitas tinggi. Namun keberadaan entok sudah jarang kita temui di masyarakat disebabkan kurangnya peminat masyarakat terhadap daging entok untuk dikonsumsi, karena daging entok berbau amis. kurangnya peminat masyarakat untuk mengkonsumsi daging entok membuat kita berfikir

bagaimana caranya agar masyarakat menyukai dan mengemari daging entok tersebut untuk dikonsumsi, padahal daging entok bisa diolah menjadi berbagai macam olahan seperti rendang entok, sup entok, entok rica – rica, dendeng, baik dendeng sayat dan dendeng giling.

Dendeng giling adalah daging yang digiling kemudian diberi bumbu dan dibentuk menjadi padatan tipis kemudian dijemur di bawah sinar matahari sampai kering atau tidak lengket lagi ditangan jika dipegang. pengolahan daging entok merupakan salah satu cara untuk mengenalkan daging entok yang terkenal dengan bau amisnya, padahal daging entok dikenal sebagai daging yang berkualitas karena kandungan lemaknya yang rendah dan cita rasa yang khas dan lezat. Dalam membuat dendeng giling ini menggunakan bahan tambahan yaitu jantung pisang.

Jantung pisang sebagai bahan makanan, kebanyakan masyarakat hanya memanfaatkan jantung pisang sebagai sayur dan gulai, padahal jantung pisang memiliki kandungan nutrisi yang sangat lengkap seperti karbohidrat 71gr, protein 1.2g, lemak 0,3g, mineral terutama fosfor 50mg, kalsium 30mg dan zat besi maupun vitamin seperti betakarotin (pro vitamin A, vitamin B1 dan C, dan juga mengandung serat yang cukup tinggi dan energi 31kkal [1].

Kualiatas dendeng giling dapat dilihat berdasarkan penilaian organoleptik. Penilaian organoleptik merupakan penilaian dengan panca indera manusia terdapat sifat pangan dengan indera penglihatan, perasa, pembau, peraba dan pendengaran. Organoleptik yang diuji pada dendeng giling meliputi , warna, aroma, dan rasa. Penilaian organoleptik ini sudah sangat sering digunakan terhadap produk pangan, namun uji organoleptik terhadap dendeng daging giling entok belum di temukan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pemberian jantung pisang terhadap organoleptik dendeng giling entok.

2. Metode Penelitian

Penelitian dilakukan di laboratorium Departemen Agroindustri Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Padang dimulai dari tanggal 11 November sampai dengan tanggal 15 November 2021. Bahan yang digunakan dalam pembuatan dendeng entok giling yaitu jantung pisang, daging entok, ketumbar, bawang putih, lengkuas, jantung pisang, jeruk lemon, garam dapur.

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah mesin giling daging, timbangan, rak untuk penjemur dendeng giling, wadah plastik, sendok, pisau, botol, alat tulis dan camera. Metode penelitian dilakukan secara eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 25 penelis tidak terlatih sebagai ulangan.

Adapun rancangan yang digunakan adalah sebagai berikut :

A = Daging Entok 1000g + Jantung Pisang 0g

B = Daging Entok 1000g + Jantung Pisang 100g

C = Daging Entok 1000g + Jantung Pisang 200g

D = Daging Entok 1000g + Jantung Pisang 300g

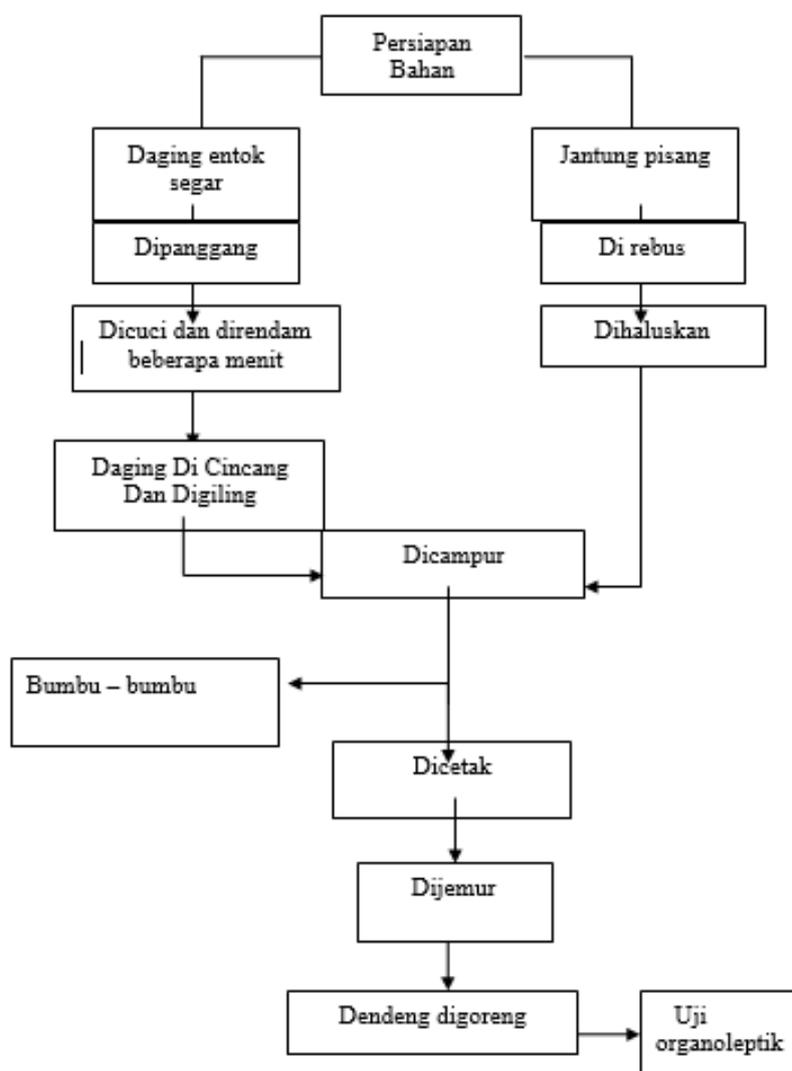
Dengan lama waktu penjemuran selama 5 hari

Semua data yang diperoleh dalam penelitian ini dianalisis menggunakan analisis sidik ragam atau Analysis of Variance (ANOVA) apabila terdapat pengaruh nyata pada taraf signifikansi 5% maka uji lanjut dengan menggunakan uji jarak berganda (Duncan's Multiple Range Test) DMRT, untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan perlakuan [2].

Tabel 1. Cara Penilaian Uji Organoleptik Dendeng Giling Entok

Kriteria	Karakteristik	Skor
Warna	Merah Tua	1
	Merah Muda	2
	Merah Kecoklatan	3
	Coklat Tua	4
	Coklat	5
Aroma	Sangat Tidak Suka	1
	Tidak Suka	2
	Cukup Suka	3
	Suka	4
	Sangat Suka	5
Rasa	Sangat Tidak Enak	1
	Tidak Enak	2
	Cukup Enak	3
	Enak	4
	Sangat Enak	5

Langkah kerja penelitian



3. Hasil dan Pembahasan

Pengujian organoleptik dendeng giling entok dilakukan kepada 25 orang panelis, panelis yang dipakai yaitu panelis tidak terlatih. Parameter yang diuji terhadap dendeng giling entok yaitu, warna, rasa, aroma. Hasil rata-rata organoleptik dendeng giling entok dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Hasil Rata-rata Organoleptik Dendeng Entok

Perlakuan	Parameter		
	Warna	Rasa	Aroma
A (0g)	4,56	2,72	3,48
B (100g)	4,24	3,00	3,68
C (200g)	4,16	2,92	3,76
D (300g)	4,24	3,16	3,44



Gambar 1. Pencetakan Dendeng



Gambar 2. Penjemuran Dendeng

3.1 Warna dendeng giling entok

Hasil uji organoleptik yang diperoleh rata-rata skor warna dendeng giling entok berkisar antara 4,16 pada C (200 g), sampai 4,56 pada A (0 g) organoleptik yang diperoleh rata-rata skor dendeng giling entok 4,16 – 4,56 (coklat tua). Warna dendeng giling entok dengan pemberian jantung pisang setelah diuji organoleptik dan dianalisis secara statistik, menunjukkan hasil yang tidak berbeda nyata pada masing-masing perlakuan. Seluruh perlakuan memperlihatkan hasil yang relatif sama pada warna dari dendeng giling entok. Hal ini disebabkan karena warna alami dari daging entok jika dijemur akan berwarna gelap dan begitupun dengan warna jantung pisang yang akan berubah gelap ketika direbus.

Jantung pisang akan berubah warna setelah dipotong. Hal ini dapat terjadi karena adanya reaksi pencoklatan secara enzimatis. Pencoklatan secara enzimatis terjadi yaitu ketika terjadinya reaksi antara senyawa organik dengan udara akan menghasilkan warna hitam atau cokelat gelap. Kemudian, Penggorengan juga akan mempengaruhi warna dari dendeng entok. Penggorengan berpengaruh terhadap warna dari dendeng giling entok dengan pemberian jantung pisang yang dihasilkan (coklat). Perubahan warna tersebut disebabkan oleh adanya reaksi browning non enzimatik (reaksi pencoklatan karena oksidasi) [3]

Warna merupakan indikator kesegaran atau kematangan suatu produk. Warna merupakan salah satu kriteria dasar untuk menentukan kualitas makanan dan petunjuk mengenai perubahan kimia dalam makanan. Parameter ini akan dinilai oleh indra mata. Warna dalam makanan dapat meningkatkan penerimaan konsumen tentang sebuah produk [4],[5], penentuan mutu bahan

makanan pada umumnya sangat bergantung pada beberapa faktor, salah satunya yaitu warna. Selain sebagai faktor yang ikut menentukan mutu, warna juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran dan kematangan. Suatu makanan yang dinilai bergizi, enak dan berstruktur sangat baik tidak akan dimakan apabila memiliki warna yang tidak enak dipandang atau memberi kesan telah menyimpang dari warna seharusnya. Warna merupakan salah satu faktor yang pertama kali diperhatikan oleh konsumen dan memberi kesan menarik atau tidak menariknya suatu produk pangan.

Parameter ini akan dinilai oleh indra mata. warna pada makanan memiliki peranan yang sangat penting karena enak atau tidaknya makanan itu dapat dilihat dari penampilannya saat disajikan. Penampilan inilah yang akan berpengaruh pada selera orang yang akan memakannya. Suatu bahan yang dinilai bergizi, enak, dan teksturnya sangat baik tidak akan dimakan apabila memiliki warna yang sedap dipandang atau memberi kesan telah menyimpang dari warna yang seharusnya. Warna makanan yang menarik dan tampak alamiah dapat meningkatkan cita rasa [6]. Warna secara visual tampil lebih dulu dan kadang-kadang sangat menentukan. Suatu bahan yang bergizi, enak dan teksturnya sangat baik, tidak dimakan apabila memiliki warna yang tidak sedap dipandang atau tidak menarik yang memberikan kesan yang menyimpang dari warna seharusnya [7].

3.2 Rasa dendeng giling entok

Hasil uji organoleptik yang diperoleh rata-rata skor rasadendeng giling entok berkisar antara 2,72 pada A (0 g), sampai 3,16 pada D (300 g) organoleptik yang diperoleh rata-rata skor dendeng giling entok 2,72 – 3,16 (tidak enak sampai cukup enak dengan rasa dendeng giling entok). Berdasarkan hasil sidik ragam menunjukkan bahwa penambahan jantung pisang terhadap dendeng giling entok tidak berbeda nyata, terhadap skor kesukaan rasa pada dendeng giling entok yang dinilai panelis. Rasa merupakan parameter yang sangat penting dalam menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk baru seperti pada dendeng giling entok dengan penambahan jantung pisang. Hasil analisis varian (ANOVA) menunjukkan bahwa penambahan jantung pisang terhadap dendeng giling entok tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap rasa dendeng. Hal tersebut terjadi karena rasa yang berasal dari daging entok lebih dominan daripada jantung pisang.

Sejalan dengan penelitian [8], penambahan jantung pisang pada pembuatan nugget ikan nila tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap rasa nugget ikan nila. Rasa yang ditimbulkan didapat karena dalam ikan nila terdapat protein sebagai pembentuk citarasa. Pada Tabel 2. menjelaskan secara angka bahwa rasa dendeng yang paling disukai yakni perlakuan D dengan penambahan 300 g jantung pisang pada dendeng giling entok dengan rasa cukup enak (3). Tingginya tingkat kesukaan terhadap rasa dendeng entok perlakuan D disebabkan rasa khas dan gurih dari penambahan jantung pisang. Sejalan dengan [9], menurut masyarakat yang mengkonsumsi jantung pisang memiliki rasa yang nikmat jika diolah dengan cara yang tepat. Selain enak, jantung pisang memiliki banyak manfaat. Rasa merupakan salah satu komponen penentu dalam makanan karena biasanya cita rasa ditentukan oleh adanya bumbu, penyebab rasa, aroma, kerenyahan, keempukan, kegurihan, temperatur makanan dan tingkat kematangan makanan. rasa yang bervariasi jauh lebih diminati dibandingkan dengan makanan yang rasanya hanya satu saja [10].

Rasa enak sering dikaitkan dengan zat atau senyawa pemberi aroma rasa yang ada. Senyawa tersebut antara lain aldehyd, keton, metal, hidroksi, furanon. Rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu senyawa kimia, suhu, konsentrasi, dan interaksi dengan komponen rasa lain [11]. Jantung pisang memiliki kandungan gizi, serat pangan dan zat antioksidan yang cukup tinggi oleh sebab itulah jantung pisang dapat dijadikan alternatif makanan kesehatan yang layak dikonsumsi. Untuk mengolah jantung pisang menjadi makanan terdapat beberapa kendala, yaitu jantung pisang memiliki bau dan rasa yang tidak enak. Oleh karena itu jantung pisang perlu mendapatkan proses pengolahan yang khusus untuk menghilangkan bau tidak enak dan menutupi rasa yang tidak enak tersebut. Jantung pisang bisa memiliki nilai jual yang tinggi jika diolah dengan benar, seperti dijadikan produk nugget, dendeng, bakso, dan sebagainya [12].

Rasa merupakan salah satu bagian dari komponen cita rasa selain aroma dan rangsangan mulut. Sejumlah senyawa mampu memperkuat aroma dan rasa makanan, misalnya senyawa amino terutama glutamate. Adanya interaksi komponen rasa lain dengan komponen utama rasa primer mungkin dapat meningkatkan intensitas rasa atau menurunkan intensitas rasa (taste compensation) [13]. Rasa merupakan faktor penentu daya terima konsumen terhadap produk pangan. Rasa makanan yang kita kenal sehari-hari sebenarnya bukan salah satu tanggapan melainkan campuran tanggapan cicip, yang diramu oleh kesan lain seperti penglihatan, sentuhan, dan pendengaran. Jadi apabila kita menikmati atau merasakan makanan sebenarnya itu merupakan perwujudan dari kebersamaan kelima indera manusia. Rasa merupakan parameter yang akan dinilai oleh pengecap. Hal ini akan menentukan daya terima produk makanan. Setelah melihat penampilan makanan yang menarik maka rasa adalah hal kedua yang mempengaruhi daya terima produk makanan. Rasa dapat mempengaruhi keputusan akhir konsumen untuk menerima atau menolak suatu produk makanan dengan penampilan yang menarik namun rasa kurang enak pasti akan ditinggalkan oleh konsumen, karena itu pengujian terhadap rasa sangat perlu diperhatikan. Rasa pada bahan pangan merupakan kombinasi antara cita dan bau [14].

3.3 Aroma dendeng giling entok

Hasil uji organoleptik yang diperoleh rata-rata skor aroma dendeng giling entok berkisar antara 3,44 pada D (300 g), sampai 3,76 pada C (200 g) organoleptik yang diperoleh rata-rata skor dendeng giling entok 3,44 – 3,76 (cukup suka dengan aroma dendeng giling entok). Hasil analisis statistik menggunakan analisis sidik ragam menunjukkan bahwa nilai aroma dendeng giling entok pada masing-masing perlakuan (0 g, 100 g, 200 g, 300 g) tidak berbeda nyata terhadap aroma dendeng giling entok. Tidak berbeda nyata pada hasil statistik analisis sidik ragam disebabkan karena pada pemberian jantung pisang hingga 300 g masih baik sehingga menghasilkan aroma yang sama yaitu aroma khas daging entok, sehingga panelis cukup suka dengan aromanya.

Faktor lain yang mempengaruhi aroma adalah kondisi fisik dan kesehatan panelis. Semakin tinggi tingkat skor yang diberikan panelis maka semakin tinggi juga tingkat penerimaan indra penciuman panelis terhadap aroma dari dendeng giling entok dengan pemberian jantung pisang.

Aroma merupakan komponen yang ikut serta menunjang tertariknya konsumen terhadap suatu produk makanan. Aroma dapat dikecap dengan indra penciuman. Aroma dari suatu produk makanan mampu mengundang ketertarikan konsumen untuk membeli atau mencicipi suatu produk olahan pangan. Pada dasarnya jantung pisang memiliki aroma bau sepat yang berasal dari getah pada jantung pisang, namun dengan proses pengolahan direbus akan menghilangkan bau sepat dan menghilangkan getah pada jantung pisang. Berdasarkan hal tersebut maka pemberian jantung pisang pada dendeng giling entok tidak mempengaruhi aroma khas dendeng giling entok. Sejalan dengan pendapat [15], konsentrasi ikan gabus dengan jantung pisang tidak berpengaruh nyata terhadap aroma dendeng karena dendeng memiliki aroma yang khas dan aroma tersebut berasal dari bumbu yang digunakan. Aroma adalah suatu yang dapat diamati dengan indra pembau untuk data menghasilkan aroma, zat harus dapat menguap, sedikit larut dalam air dan sedikit larut dalam lemak. Senyawa berbau sampai ke jaringan pembau dalam hidung bersama-sama dengan udara. Aroma merupakan hal terpenting dalam produk untuk mengetahui kualitas produk tanpa mencicipinya karena aroma merupakan bau-bauan yang harum yang berasal dari tumbuh tumbuhan atau akar karan atau bahan pewangi makanan atau minuman [16]. Bau makanan banyak menentukan kelezatan bahan makanan tersebut. Dalam hal bau lebih banyak hubungannya dengan alat panca indera hidung [17].

4. Kesimpulan

Dari Hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa : pemberian jantung pisang terhadap organoleptik dendeng giling entok dengan perlakuan 100g sampai dengan 300g tidak berpengaruh terhadap warna, aroma dan rasa

Daftar Pustaka

- [1] Hapsari, 2013. Inovasi Jantung Pisang (Musa Sp) Jurnal Kes Madaska; 96-99
- [2] I, K, G. Mas, 2015. Analisis Statistik Dalam Percobaan Satu Faktor Untuk Ilmu Peternakan Semarang; Media Inspirasi Semesta.
- [3] Aida Y, CF., Mamuaja, A.T., Agustin. 2014. Pemanfaatan Jantung Pisang (Musa Paradisiaca) Dengan Penambahan Daging Ikan Layang (Decapterus Sp.) Pada Pembuatan Abon. *J. Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 2(1): 20-26.
- [4] Sumarlin, La Ode. 2010. Identifikasi Pewarna Sintesis Pada Produk Pangan Yang Beredar Di Jakarta Dan Ciputat. *Jurnal Valensi*. 1(16) 55-62.
- [5] Subhan, Aminul Ummah. 2019. Uji Kualitatif Zat Pewarna Sintetis Pada Jajanan Makanan Daerah Ketapang Kota Banda Aceh.
- [6] Akmal N.S., Irviani A.I, Nurdiyana S..2015. Identifikasi Zat Gizi Dan Kualitas Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Sapientum) Dengan Metode Penerimaan Sinar Matahari Dan Oven. Fakultas Ilmu Kesehatan Makasar.
- [7] Restuning, L. T.2012. Daya Ikat Air pH Dan Sifat Organoleptik Chiken Nugget Yang Disubstitusi Dengan Telur Rebus. *Indonesia Jurnal Of Food Technology* (1).Pp.69-78.
- [8] Ira Rahayu Simanullang, Laili Susanti, Lukman Hidayat. 2021. Pengaruh Kosentrasi Jantung Pisang Kapok (Musa Paradisiacal) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Nugget Ikan Nila (Oreochromis Niloticus).
- [9] Megayana Putri, Herra Herryani 2019. Uji Kesukaan Dendeng Jantung Pisang.
- [10] Ela sulistiana, 2020. Uji Organoleptik Nugget Ayam Dengan Penambahan Tepung Wortel (Daucuc Carota L.). Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Alaudin Makassar.
- [11] Ayu Intan M. Hutagalung, 2018. Pengaruh Variasi Penambahan Jantung Pisang (Musa Paradisiase) Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Bakso Ikan Lele (Claries Gariepinus).
- [12] Hengky Kurniawan, 2020. Pengaruh Penambahan Bahan Jamur Tiram Putih Terhadap Karakteristik Fisiokimia Dan Tingkat Penerimaan Organoleptik Nugget Jantung Pisang.
- [13] Rini Pakaya, Lucia C. Mandey, Frans Lumoindong. 2015. Pengaruh Penambahan Jantung Pisang Goroho (Musa Sp) Terhadap Kandungan Gizi Dan Organoleptik Abon Ikan Cikalang (Katsuwonus Pelamis).
- [14] Arbaiyah, 2011. Sifat Oganoleptik Es Krim Dengan Penambahan Lada Hitam (Piper Nigrum Linn).
- [15] Sulistiyati T. W., E. Suprayitno, D.T. Anggita. 2017. Substitusi Jantung Pisang Kapok Kuning (Musa Paradisiaca) Sebagai Sumber Serat Terhadap Karakteristik Organoleptik Dendeng Giling Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus). *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan* 9(2):78-90.
- [16] Sakti, L. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (Daucuc Corota L) Pada Pembuatan Takoyaki Terhadap Data Terima Konsumen. *Jurnal . Program Studi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta*.
- [17] Ayustaningwarmo, 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis Dan Aplikasi, Agraha Ilmu*.