

Journal of Comprehensive Science
p-ISSN: 2962-4738 e-ISSN: 2962-4584
Vol. 2 No. 1 Januari 2023

**PEMANFAATAN KULIT PISANG KEPOK DALAM PEMBUATAN DENDENG
BATOKOK DAN EMPAL**

Fergie Helma Fathullah, Victoria Maria Kaloh, Lice Sari
Universitas Pelita Harapan

Email: fhfathullah@gmail.com, victoriakaloh.vk@gmail.com, lice.sari@uph.edu

Abstrak

Kulit pisang belum banyak dimanfaatkan masyarakat sebagai bahan untuk pengelolaan makanan. Kulit pisang biasanya diolah sebagai pupuk atau pakan ternak. Kulit pisang mengandung serat dan serotonin. Kulit pisang memiliki banyak manfaat seperti mengurangi resiko terkena penyakit diabetes tipe 2, penyakit kronis, melancarkan pencernaan, membantu menurunkan berat badan, dan mampu menurunkan kadar kolesterol. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah kulit pisang dapat menggantikan daging sapi pada pembuatan dendeng batokok dan empal. Data yang diperoleh adalah hasil dari uji organoleptik. Uji organoleptik dilakukan untuk mengetahui kesukaan panelis terhadap dendeng batokok dan empal kulit pisang dari segi warna, tekstur, rasa, dan aroma. Manfaat penelitian ini bagi akademik diharapkan dapat menjadi acuan bagi mahasiswa Univeritas Pelita Harapan dalam melakukan penelitian produk yang berkaitan dengan pengembangan pengelolaan makanan dalam membuat makanan khas Indonesia yang menggunakan bahan yang sering dianggap limbah. Manfaat penelitian ini bagi manajerial adalah memberikan inovasi baru pada penjual makanan produk pisang bahwa kulit pisang dapat diolah menjadi olahan makanan dendeng batokok dan empal dengan cara menggunakan teknik pengelolaan yang benar serta dapat meningkatkan nilai jual kulit pisang.

Kata Kunci: Daging Sapi, Kulit Pisang, Dendeng Batokok, Empal.

Abstract

Banana peels have not been widely used by the community as an ingredient for food management. Banana peels are usually processed as fertilizer or animal feed. Banana peel contains fiber and serotonin. Banana peel has many benefits such as reducing the risk of developing type 2 diabetes, chronic disease, improving digestion, helps with weight loss, and being able to lower cholesterol levels. The purpose of this study was to find out whether banana peels can replace beef in the production of dendeng batokok and empal. The data obtained are the results of organoleptic tests. Organoleptic tests were carried out to determine the panelists' preference for dendeng batokok and empal kulit pisang in terms of color, texture, taste and scent. The benefit of this research for academics are expected to be a reference for Pelita Harapan University students in conducting product research related to the development of food management in making Indonesian dish that uses ingredients that are often considered as waste. The benefit of this research for management is to provide new innovations to sellers of banana food products that banana peels can be processed into dendeng batokok and empal by using proper management techniques and can increase the selling value of banana peels.

Keywords: *Beef, Banana Peels, Dendeng Batokok, Empal.*

Pendahuluan

Data menurut Badan Pusat Statistik mengatakan negara Indonesia tiga tahun terakhir mengalami kekurangan pasokan daging sapi, dengan kurangnya pasokan daging sapi, belakangan ini menjadi sorotan karena harga yang merambat naik. Daging sapi impor harus memenuhi sebagian kebutuhan pasar daging sapi di dalam negeri maupun dalam bentuk daging beku atau bentuk sapi hidup. Komoditas daging sapi adalah komoditas yang memiliki peminat paling banyak jika dibandingkan dengan komoditas daging babi, kerbau, dan kambing berdasarkan data dari Departemen Pertanian (Pakpahan, 2012).

Salah satu olahan daging sapi adalah dendeng batokok dari Sumatra Barat. Dendeng adalah makanan khas Minang yang terbuat dari irisan atau gilingan daging segar. Makanan khas daerah adalah makanan yang biasa dikonsumsi di suatu daerah dan cocok dengan lidah masyarakat setempat. Makanan-makanan tersebut adalah salah satu kekayaan budaya daerah masing-masing (Natanael, Angga, & Citrowinoto, 2019). Dendeng daging sapi sendiri memiliki beberapa jenis seperti: dendeng batokok, dendeng lambok, dendeng balado, dan dendeng baracik. Tidak hanya daging sapi, dendeng juga dapat dimasak dengan daging kambing, domba, dan tuna.

Selain dendeng olahan daging sapi lainnya adalah empal. Empal adalah salah satu makanan khas Sunda atau Jawa Barat yang terkenal (Nugraha, 2018). Empal terbuat dari daging sapi yang direbus bersama bumbu dan rempah seperti bawang putih, bawang merah, lengkuas, kemiri, ketumbar, garam, gula merah, dan santan. Setelah direbus hingga empuk, lalu dipukul-pukul hingga agak pipih dan langsung digoreng sebelum disajikan. Indonesia merupakan salah satu negara produsen buah pisang terbesar di Asia, tercatat bahwa 50% produksi buah pisang berasal dari Indonesia (Hasan, Djalil, Herman, Yanti, & Menne, 2021).

Tabel 1

Produksi Tanaman Buah-Buahan Di Indonesia Tahun 2020-2021				
No.	Tahun	Mangga (Ton)	Nanas (Ton)	Pisang (Ton)
1.	Tahun 2020	2.898.588	2.447.243	8.182.756
2.	Tahun 2021	2.835.442	2.886.417	8.741.147

Sumber: (Utami et al., 2022)

Dalam tabel tiga di atas, tercatat oleh Badan Pusat Statistik (BPS) hasil per tahun 2020 buah pisang mencapai 8,1 juta ton menjadikan buah pisang adalah buah yang paling banyak diproduksi di Indonesia (Utami et al., 2022). Disusul oleh buah mangga sebanyak 2,8 juta dan buah nanas sebanyak 2,4 juta. Jumlah produksi buah pisang ini meningkat setiap tahunnya dimana pada tahun 2021 mencapai 8,7 juta ton, dimana angka ini meningkat sebesar 0.06% bila dibandingkan dengan produksi tahun sebelumnya.

Sekitar 1/3 dari produksi buah pisang adalah limbah kulit pisang, diperkirakan pertahun limbah kulit pisang mencapai 2,7 juta ton. Sedangkan perkiraan limbah kulit pisang kepok mencapai 518 ton pertahunnya. Selain itu juga limbah kulit pisang merupakan limbah yang paling banyak ditemui dalam TPA (Tempat Pembuangan Akhir). Kulit pisang menyebabkan permasalahan pencemaran udara lewat bau busuk yang terjadi akibat proses pembusukkan oleh bakteri, namun tidak menutup

kemungkinan pencemaran dalam tingkat lebih lanjut dan merusak keseimbangan lingkungan hidup manusia (Kalsum & Nopriyanti, 2021).

Oleh karena itu kulit pisang dapat diolah menjadi makanan tertentu, namun nyatanya belum banyak orang yang memanfaatkan kulit pisang. Hal ini akan menimbulkan kerugian, karena kulit pisang yang jumlahnya sangat banyak hanya terbuang sia-sia. Dan bahkan hanya menjadi limbah yang mengganggu masyarakat. Alangkah baiknya jika kulit pisang dapat dimanfaatkan sehingga menjadi sesuatu yang lebih berguna. Dengan inovasi kulit pisang kepek menjadi dendeng batokok dan empal, diharapkan dapat menjadi alternatif pengganti daging sapi yang pasokkannya masih kurang serta menambah nilai dari kulit pisang yang sering dibuang ataupun hanya dijadikan sebagai pakan ternak.

Metode Penelitian

Dalam pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan kuesioner. Menurut Sugiyono, kuesioner adalah metode pengumpulan data dengan memberikan pernyataan yang tertulis atau daftar pertanyaan untuk dijawab oleh para responden (Amara, 2021). Kuisisioner yang dibagikan yaitu dalam bentuk pertanyaan tertulis untuk panelis terbatas dan google form untuk panelis umum.

Pengukuran variabel pada penelitian ini melalui cara:

- a. Uji mutu hedonik menilai kualitas produk dari warna yang diharapkan cokelat kehitaman seperti warna daging sapi, tekstur yang diharapkan berserat seperti daging sapi, rasa yang diharapkan gurih dan asin seperti dendeng batokok dan empal pada umumnya, aroma yang diharapkan seperti dendeng batokok dan empal pada umumnya. Skala Likert adalah skala yang digunakan untuk mengukur pendapat seseorang atau sekelompok orang tentang suatu fenomena.
- b. Uji hedonik yang menilai kesukaan terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma dari dendeng batokok kulit pisang dan empal kulit pisang. Penelitian ini menggunakan metode dan teknik analisis data deskriptif kuantitatif. Deskriptif kuantitatif adalah suatu metode yang bertujuan untuk membuat gambar atau deskriptif tentang suatu keadaan secara objektif yang menggunakan angka, mulai dari pengumpulan data, penafsiran terhadap data tersebut serta penampilan dan hasilnya (Soleh & Hakim, 2019).



Hasil dan Pembahasan


A. Proses pembuatan

1. Proses pembuatan dendeng batokok kulit pisang kepek

Tabel 3

Proses Pembuatan Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok

No.	Keterangan	Gambar
1.	Bersihkan bagian putih kulit pisang dan potong bentuk persegi panjang	
2.	Cuci dengan air mengalir	

3. Rebus kulit pisang 30 menit	
4. Cuci kembali dengan air mengalir	
5. Rendam dengan air yang sudah dicampur kapur sirih	
6. Cuci kembali dengan air mengalir	
7. Dimasak semua bumbu kecuali gula merah dan ketumbar	
8. Masukkan ketumbar sampai wangi	
9. Masukkan air sampai mendidih	
10. Masukkan kulit pisang	
11. Lalu masukkan gula merah dan asem jawa	
12. Masukkan santan	
13. Beri garam dan penyedap rasa sapi	






14.	Disimpan di freezer 5-8 jam	
15.	Digoreng di api panas	
16.	Lalu siap disajikan dendeng batokok berbahan dasar kulit pisang kapok dengan sambal merah	







Sumber: Hasil Olah Data (2022)





2. Proses Pembuatan Empal kulit pisang kepok

Tabel 4

Proses Pembuatan Empal Kulit Pisang Kepok

No.	Keterangan	Gambar
1.	Bersihkan bagian putih kulit pisang	
2.	Cuci dengan air mengalir	
3.	Rebus kulit pisang 30 menit	
4.	Cuci kembali dengan air mengalir	
5.	Rendam dengan air yang sudah dicampur kapur sirih	

6. Cuci kembali dengan air mengalir	
7. Potong kulit pisang menggunakan metode potongan julienne	
8. Dimasak semua bumbu kecuali gula merah dan ketumbar	
9. Masukkan ketumbar sampai wangi	
10. Masukkan air sampai mendidih	
11. Masukkan kulit pisang	
12. Lalu masukkan gula merah dan asem jawa	
13. Masukkan santan	
14. Beri garam dan penyedap rasa sapi	

15. Jika sudah direbus sampai airnya habis lalu bentuk kulit pisang, dibentuk dengan campuran tepung jagung	
16. Setelah dibentuk disimpan di freezer 5-8 jam	
17. Digoreng di api panas	
18. Lalu siap disajikan empal berbahan dasar kulit pisang	

Sumber: Hasil Olah Data (2022)

a. Hasil Percobaan Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok

Telah dilakukan percobaan sebanyak 5 kali dalam pembuatan dendeng batokok kulit pisang. Berikut ini adalah hasil percobaan pada produk dendeng batokok berbahan dasar kulit pisang:

1. Percobaan Pertama Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok

Pada tanggal 29 September 2022, melakukan percobaan pertama mengantikan daging sapi memakai empat kulit pisang kepok. Kulit pisang kepok pertama-tama dicuci dengan bersih lalu direbus dengan air selama 15-20 menit. Selanjutnya kulit pisang kepok direbus dengan air, santan, bumbu, dan rempah sampai airnya surut. Kemudian kulit pisang kepok digoreng, dua kulit pisang kepok digoreng kering dan dua lainnya digoreng setengah matang. Pada hasil percobaan pertama, kulit pisang kepok yang digoreng kering rasa kulit pisang kepok gurih namun agak pahit, warna kecoklatan seperti daging, aroma lebih wangi, dan tekstur agak kasar, kering, dan dapat disuwir seperti daging. Sedangkan kulit pisang kepok yang digoreng setengah matang memiliki rasa gurih namun rasa sangat pahit, dengan warna coklat kekuningan, tetapi tekstur lebih lembut dibandingkan dengan kulit pisang kepok yang digoreng kering, dan dapat disuwir seperti daging.



Gambar 1

Hasil Resep Modifikasi Pertama Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok

Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

2. Percobaan Kedua Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok

Pada tanggal 30 September 2022, percobaan kedua dilakukan. Dalam percobaan ini, semua langkah pengolahan kulit pisang kepok masih sama dengan percobaan sebelumnya yaitu direbus dengan santan, bumbu, rempah sampai airnya surut, dan digoreng. Namun yang membedakan pada percobaan kali ini terletak pada cara membersihkan kulit pisang kepok. Dimana pada percobaan sebelumnya kulit pisang kepok hanya dicuci bersih sedangkan pada percobaan kedua ini bagian putih kulit pisang kepok dihilangkan. Ternyata dengan dihilangkannya bagian putih pada kulit pisang kepok sangat memengaruhi rasa kulit pisang kepok. Rasa pada kulit pisang kepok jika dibandingkan dengan percobaan pertama rasa pahitnya sangat berkurang.



Gambar 2

Hasil Resep Modifikasi Kedua Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok

Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

3. Percobaan Ketiga Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok

Pada tanggal 3 Oktober 2022, melakukan percobaan ketiga, semua langkah dari direbus dengan santan sampai digoreng masih sama dengan percobaan sebelumnya. Dalam percobaan kali ini, kulit pisang kepok direbus lebih lama dari percobaan-percobaan sebelumnya menjadi 30 menit. Hal ini dilakukan untuk menghilangkan rasa pahit yang masih terasa, tetapi nyatanya pahit pada kulit pisang kepok masih terasa.



Gambar 3

Hasil Resep Modifikasi Ketiga Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok

Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

4. Percobaan Keempat Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok

Pada tanggal 12 Oktober 2022, melakukan percobaan keempat, dengan cara bagian putih pada kulit pisang kepok dihilangkan kemudian dicuci dengan air mengalir. Kemudian direndam dengan air kapur sirih selama 1 jam. Lalu dicuci dengan air mengalir, pada tahap ini dibutuhkan waktu yang lama untuk membersihkan kulit pisang kepok yang telah direndam air kapur sirih karena kulit pisang masih terasa sangat lengket. Pencucian kulit pisang kepok ini membutuhkan 6 kali bilas. Selanjutnya direbus dengan air, santan, bumbu dan rempah sampai airnya surut, kemudian kulit pisang digoreng. Hasil dari percobaan kali ini baik kulit pisang kepok yang digoreng kering dan kulit pisang kepok yang

digoreng setengah matang rasanya sama sekali tidak pahit, tekstur kulit pisang lebih lembut, empuk, dan tidak kasar. Warna kulit pisang kepok yang digoreng setengah matang sudah tidak kekuningan.



Gambar 4

Hasil Resep Modifikasi Keempat Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok

Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

5. Percobaan Kelima Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok

Pada tanggal 30 Oktober 2022, melakukan percobaan kelima, semua langkah cara pengolahannya sama dengan percobaan sebelumnya dari cara membersihkan, direbus, sampai digoreng. Namun yang membedakan percobaan kali ini hanya terletak pada waktu merendam kulit pisang kepok dengan air kapur sirih. Pada percobaan sebelumnya kulit pisang kepok direndam dengan air kapur sirih selama 1 jam. Sedangkan pada percobaan kali ini, kulit pisang kepok hanya direndam selama 30 menit di air kapur sirih. Dengan waktu yang dipersingkat, pembersihan kulit pisang kepok lebih cepat. Pada penelitian kali ini hanya diperlukan 3 kali bilas dan perubahan waktu dalam waktu merendam kulit pisang kepok tidak memengaruhi warna, tekstur, rasa, dan aroma dendeng batokok kulit pisang kepok.



Gambar 5

Hasil Resep Modifikasi Kelima Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok

Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

b. Hasil Percobaan Empal

1. Percobaan pertama Empal Kulit Pisang Kepok

Setelah percobaan dendeng batokok kulit pisang kepok berhasil, pengolahan kulit pisang kepok menjadi pengganti daging dalam dendeng digunakan untuk percobaan pada empal. Karena sama-sama menggantikan daging sapi, namun dalam pengolahan empal ini ditambahkan lebih banyak gula merah. Karena rasa empal lebih manis dari pada dendeng batokok, dijelaskan bahwa dendeng batokok diolah tanpa kadar gula yang tinggi (Murdiati, 2013).

Perbedaan selanjutnya terletak dalam bentuk potongan kulit pisang kepok. Kulit pisang kepok dipotong berbentuk potongan *julienne* dan diberi sedikit maizena agar dapat menyatu. Setelah itu, didiamkan di *freezer* selama 5-8 jam lalu digoreng. Rasa empal yang dihasilkan sedikit lebih manis dibandingkan dengan dendeng batokok kulit pisang kepok.



Gambar 6
Hasil Resep Modifikasi Pertama Empal Kulit Pisang Kepok
 Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

B. Hasil Uji Organoleptik

Setelah melaksanakan uji organoleptik kepada panelis terbatas dan panelis umum kemudian dilakukan perhitungan menggunakan uji mean untuk mendapatkan hasil dari uji mutu hedonik dan uji hedonik terhadap dendeng batokok kulit pisang kepok dan empal kulit pisang kepok. Nilai yang harus dihasilkan dalam uji mutu hedonik dan hedonik adalah minimal 3,5. Disebabkan nilai 3,5 adalah nilai median dari skala likert yang digunakan untuk produk dendeng batokok kulit pisang kepok dan empal kulit pisang kepok agar bisa menjadi produk yang memiliki kualitas baik dan diterima oleh masyarakat.

1. Uji Mutu Hedonik

Uji mutu hedonik dendeng batokok kulit pisang kepok dilaksanakan pada tanggal 31 Oktober 2022 dan uji mutu hedonik empal kulit pisang kepok dilaksanakan pada tanggal 21 November 2022 terhadap panelis terbatas yaitu terdiri dari 3 Dosen Universitas Pelita Harapan. Uji mutu hedonik dilakukan terhadap 3 panelis terbatas yaitu sebagai berikut:

Tabel 5
Daftar Nama Panelis Ahli

Panelis Terbatas		
No.	Nama	Jabatan
1.	Vriandi Hapsara, S.Tr.Par., M.Par.	Dosen Program Studi Pengelolaan Perhotelan
2.	Holly Felisa, S.Tr.Par.	Dosen Program Studi Pengelolaan Perhotelan
3.	Febryola Indra, S.Tr.Par., M.Par.	Dosen Program Studi Pengelolaan Perhotelan

Sumber Hasil Olah Data (2022)

Skala likert yang digunakan pada uji organoleptik dendeng batokok kulit pisang kepok dan empal kulit pisang kepok memiliki nilai median 3,5. Nilai tersebut menjadi acuan untuk produk dendeng batokok kulit pisang kepok dan empal kulit pisang kepok agar bisa diterima sebagai produk yang memiliki kualitas baik dan diterima oleh masyarakat. Dengan rincian rata-rata (mean) dendeng batokok kulit pisang kepok memperoleh nilai sebagai berikut:

Tabel 6
Hasil Uji Mutu Hedonik Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok
Warna Dendeng Batokok Kulit Pisang

Nilai (n)	1	2	3	4	5	6	n x f	Mean
------------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	--------------	-------------

Frekuensi (f)	0	0	0	0	3	0	15	5
Status	Memenuhi Standard							

Tabel 7

Hasil Uji Mutu Hedonik Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok

Tekstur Dendeng Batokok Kulit Pisang								
Nilai (n)	1	2	3	4	5	6	n x f	Mean
Frekuensi (f)	0	0	0	1	0	2	16	5,3
Status	Memenuhi Standard							
Rasa Dendeng Batokok Kulit Pisang								
Nilai (n)	1	2	3	4	5	6	n x f	Mean
Frekuensi (f)	0	0	0	0	2	1	16	5,3
Status	Memenuhi Standard							
Aroma Dendeng Batokok Kulit Pisang								
Nilai (n)	1	2	3	4	5	6	n x f	Mean
Frekuensi (f)	0	0	0	0	1	2	17	5,6
Status	Memenuhi Standard							

Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Menurut data di atas, hasil uji mutu hedonik dapat dilihat bahwa nilai tertinggi yang didapatkan pada dendeng batokok kulit pisang ialah, aspek aroma memperoleh nilai 5,6, kemudian aspek warna bernilai 5, aspek tekstur bernilai 5,3, dan aspek rasa bernilai 5,3.

Tabel 8

**Hasil Uji Mutu Hedonik Empal Kulit Pisang Kepok
Warna Empal Kulit Pisang**

Nilai (n)	1	2	3	4	5	6	n x f	Mean
Frekuensi (f)	0	0	0	0	2	1	16	5,3
Status	Memenuhi Standard							
Tekstur Empal Kulit Pisang								
Nilai (n)	1	2	3	4	5	6	n x f	Mean
Frekuensi (f)	0	0	0	0	1	2	17	5,6
Status	Memenuhi Standard							
Rasa Empal Kulit Pisang								
Nilai (n)	1	2	3	4	5	6	n x f	Mean
Frekuensi (f)	0	0	0	0	1	2	17	5,6
Status	Memenuhi Standard							
Aroma Empal Kulit Pisang								
Nilai (n)	1	2	3	4	5	6	n x f	Mean
Frekuensi (f)	0	0	0	0	0	3	18	6

(f)	
Status	Memenuhi Standard

Sumber : Hasil Olahan Data (2022)

Hasil uji mutu hedonik empal kulit pisang dapat dilihat bahwa nilai tertinggi yang didapatkan adalah pada aspek aroma yang bernilai 6, kemudian aspek warna memperoleh nilai 5,3, aspek tekstur bernilai 5,6, dan aspek rasa bernilai 5,6. Dengan hasil nilai rata-rata di atas 3,5 (median), dapat disimpulkan bahwa dendeng batokok kulit pisang dan empal kulit pisang memiliki kualitas yang baik.

2. Uji Hedonik

Untuk hasil uji hedonik dilaksanakan pada tanggal 22 November 2022, menggunakan panelis umum sebanyak 36 orang.

Tabel 9

Hasil Uji Hedonik Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok

Kesukaan Warna Dendeng Batokok Kulit Pisang

Nilai (n)	1	2	3	4	5	6	n x f	Mean
Frekuensi	0	0	1	4	17	14	188	5

(f)

Status	Memenuhi Standard
--------	-------------------

Kesukaan Tekstur Dendeng Batokok Kulit Pisang

Nilai (n)	1	2	3	4	5	6	n x f	Mean
Frekuensi	0	0	0	1	21	14	193	5,3

(f)

Status	Memenuhi Standard
--------	-------------------

Kesukaan Rasa Dendeng Batokok Kulit Pisang

Nilai (n)	1	2	3	4	5	6	n x f	Mean
Frekuensi	0	0	2	1	17	16	191	5,3

(f)

Status	Memenuhi Standard
--------	-------------------

Kesukaan Aroma Dendeng Batokok Kulit Pisang

Nilai (n)	1	2	3	4	5	6	n x f	Mean
Frekuensi	0	0	1	2	21	12	188	5,6

(f)

Status	Memenuhi Standard
--------	-------------------

Sumber : Hasil Olahan Data (2022)

Menurut tabel di atas, hasil uji hedonik dendeng batokok kulit pisang dapat disimpulkan bahwa aspek kesukaan warna bernilai 5, kemudian nilai aspek kesukaan tekstur bernilai 5,3, aspek kesukaan rasa bernilai 5,3, dan aspek kesukaan aroma bernilai 5,6.

Tabel 10

Hasil Uji Hedonik Empal Kulit Pisang Kepok

Kesukaan Warna Empal Kulit Pisang

Nilai (n)	1	2	3	4	5	6	n x f	Mean
Frekuensi (f)	0	0	0	4	15	17	193	5

Status	Memenuhi Standard
--------	-------------------

Kesukaan Tekstur Empal Kulit Pisang

Nilai (n)	1	2	3	4	5	6	n x f	Mean
Frekuensi (f)	0	0	0	1	15	20	199	5,3

Status	Memenuhi Standard							
Kesukaan Rasa Empal Kulit Pisang								
Nilai (n)	1	2	3	4	5	6	n x f	Mean
Frekuensi (f)	0	0	0	3	12	21	198	5,3
Status	Memenuhi Standard							
Kesukaan Aroma Empal Kulit Pisang								
Nilai (n)	1	2	3	4	5	6	n x f	Mean
Frekuensi (f)	0	0	0	3	15	18	195	5,6
Status	Memenuhi Standard							

Sumber : Hasil Olahan Data (2022)

Hasil uji hedonik empal kulit pisang dapat disimpulkan bahwa aspek kesukaan warna bernilai 5, kemudian nilai aspek kesukaan tekstur bernilai 5,3, aspek kesukaan rasa bernilai 5,3, dan aspek kesukaan aroma bernilai 5,6. Dihitung dari nilai rata-rata setiap aspek kesukaan yang ada, hasil yang diperoleh menghasilkan nilai di atas 3,5 (median). Maka dari penilaian tersebut dapat disimpulkan bahwa dendeng batokok kulit pisang dan empal kulit pisang layak dikonsumsi dan dapat diterima oleh masyarakat.

C. Uji Validitas dan Uji Realibilitas

1. Uji Validitas

Tabel 11

Uji Validitas Mutu Hedonik Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok

Indikator	r hitung	r tabel	Keterangan
Warna Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok	0,823	0,320	Valid
Rasa Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok	0,560	0,320	Valid
Aroma Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok	0,770	0,320	Valid
Tekstur Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok	0,722	0,320	Valid

Sumber : Hasil Olahan Data (2022)

Berdasarkan hasil pengujian validitas terhadap setiap butir pernyataan yang telah diisi oleh para responden diketahui bahwa untuk 4 pernyataan pada variabel diatas memiliki korelasi di atas 0,320 ($r_{hitung} > r_{tabel}$) atas total jawabannya sehingga butir tersebut valid dan dipakai untuk penelitian selanjutnya.

Tabel 12

Uji Validitas Mutu Hedonik Empal Kulit Pisang Kepok

Indikator	r hitung	r tabel	Keterangan
Rasa Empal Kulit Pisang Kepok	0,761	0,320	Valid
Warna Empal Kulit Pisang Kepok	0,498	0,320	Valid
Tekstur Empal Kulit Pisang Kepok	0,630	0,320	Valid

Pisang Kepok			
Penampilan Empal	0,601	0,320	Valid
Kulit Pisang Kepok			

Sumber : Hasil Olahan Data (2022)

Berdasarkan hasil pengujian validitas terhadap setiap butir pernyataan yang telah diisi oleh para responden diketahui bahwa untuk 4 pernyataan pada variabel diatas memiliki korelasi di atas 0,320 ($r_{hitung} > r_{tabel}$) atas total jawabannya sehingga butir tersebut valid dan dipakai untuk penelitian selanjutnya.

Tabel 13

Uji Validitas Hedonik Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok

Indikator	r hitung	r tabel	Keterangan
Warna dendeng batokok	0,823	0,33	Valid
Tekstur dendeng	0,560	0,33	Valid
Rasa dendeng	0,770	0,33	Valid
Aroma dendeng	0,722	0,33	Valid

Sumber : Hasil Olahan Data (2022)

Berdasarkan hasil pengujian validitas terhadap setiap butir pernyataan yang telah diisi oleh para responden diketahui bahwa untuk 4 pernyataan pada variabel di atas memiliki korelasi di atas 0,33 ($r_{hitung} > r_{tabel}$) atas total jawabannya sehingga butir tersebut valid dan dipakai untuk penelitian selanjutnya.

Tabel 14

Hasil Uji Validitas Hedonik Empal Kulit Pisang Kepok

Indikator	r hitung	r tabel	Keterangan
Warna empal	0,833	0,33	Valid
Tekstur empal	0,666	0,33	Valid
Rasa empal	0,680	0,33	Valid
Aroma empal	0,723	0,33	Valid

Sumber : Hasil Olahan Data (2022)

Berdasarkan hasil pengujian validitas terhadap setiap butir pernyataan yang telah diisi oleh para responden diketahui bahwa untuk 4 pernyataan pada variabel berjemur memiliki korelasi di atas 0,33 ($r_{hitung} > r_{tabel}$) atas total jawabannya sehingga butir tersebut valid dan dipakai untuk penelitian selanjutnya.

2. Uji Reliabilitas

Menurut Imam Ghozali, realibilitas adalah alat untuk mengukur suatu kuisisioner yang merupakan indicator dari variable. Suatu kuisisioner dikatakan reliabel jika jawaban pada kuisisioner selalu konsisten dari waktu ke waktu. Pada penelitian ini reabilitas dibuktikan dengan menguji konsistensi dan stabilitas. *Alpha*

cronbach's dihitung dalam rata – rata, *Alpha cronbach's* menurut Ghozali bahwa diterima jika $> 0,6$. Semakin dekat dekat dengan 1 maka berarti sangat reliabel. (Ghozali, 2018).

Tabel 15
Hasil Reliabilitas Mutu Hedonik Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok

Cronbach's Alpha	N of Items
0,699	4

Sumber : Hasil Olahan Data (2022)

Berdasarkan tabel dapat dilihat bahwa 4 pertanyaan yang diajukan dalam penelitian ini memiliki nilai *cronbach's Alpha* yang cukup besar yaitu lebih dari 0,6, sehingga dapat dikatakan semua pengukur masing-masing variabel dari kuesioner adalah reliabel yang berarti bahwa kuesioner yang digunakan dalam penelitian ini merupakan kuesioner yang baik.

Tabel 16
Hasil Reliabilitas Mutu Hedonik Empal Kulit Pisang Kepok

Cronbach's Alpha	N of Items
0,703	4

Sumber : Hasil Olaha Data (2022)

Berdasarkan tabel dapat dilihat bahwa 4 pertanyaan yang diajukan dalam penelitian ini memiliki nilai *cronbach's Alpha* yang cukup besar yaitu lebih dari 0,6, sehingga dapat dikatakan semua pengukur masing-masing variabel dari kuesioner adalah reliabel yang berarti bahwa kuesioner yang digunakan dalam penelitian ini merupakan kuesioner yang baik.

Tabel 17
Hasil Reliabilitas Hedonik Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok

Cronbach's Alpha	N of items
0,699	4

Sumber : Hasil Olahan Data (2022)

Berdasarkan tabel dapat dilihat bahwa 4 pertanyaan yang diajukan dalam penelitian ini memiliki nilai *cronbach's Alpha* yang cukup besar yaitu lebih dari 0,6, sehingga dapat dikatakan semua pengukur masing-masing variabel dari kuesioner adalah reliabel yang berarti bahwa kuesioner yang digunakan dalam penelitian ini merupakan kuesioner yang baik.

Tabel 18
Hasil Reliabilitas Hedonik Empal Kulit Pisang Kepok

Cronbach's Alpha	N of items
0,703	4

Sumber : Hasil Olahan Data (2022)

Berdasarkan tabel dapat dilihat bahwa 4 pertanyaan yang diajukan dalam penelitian ini memiliki nilai *cronbach's Alpha* yang cukup besar yaitu lebih dari 0,6, sehingga dapat dikatakan semua pengukur masing-masing variabel dari kuesioner adalah reliabel yang berarti bahwa kuesioner yang digunakan dalam penelitian ini merupakan kuesioner yang baik.

D. Dendeng Batokok Kulit Pisang Kepok dan Empal Kulit Pisang Kepok

1. Dendeng batokok kulit pisang kepok

Kendala dari hasil percobaan pertama ialah kulit pisang yang digoreng kering rasa pahit, tekstur kasar dan kering, sedangkan yang digoreng setengah matang rasa lebih pahit lagi dibandingkan kulit pisang yang digoreng kering, dan warna masih kekuningan tidak seperti warna daging sapi.

Percobaan kedua memiliki kendala pada rasa yang sedikit masih pahit, walaupun rasa pahit sangat berkurang karena bagian putih kulit pisang dihilangkan. Kendala pada percobaan ketiga masih terletak pada rasa kulit pisang yang agak pahit, walaupun sudah direbus air dengan waktu yang lebih lama dari percobaan sebelumnya, hal tersebut tidak mempengaruhi rasa pada kulit pisang.

Pada percobaan keempat rasa kulit pisang berhasil dihilangkan dengan cara direndam dengan air kapur sirih, namun kendala pada percobaan kali ini terletak pada pencucian kulit pisang yang membutuhkan waktu yang lama. Hal ini disebabkan karena kulit pisang terlalu lama direndam air kapur sirih sehingga kulit pisang menjadi lengket. Namun pada percobaan kelima, kendala ini dapat diatasi dengan mengurangi waktu perendaman kulit pisang dalam air kapur sirih selama 30 menit.

2. Empal kulit pisang kepok

Pada percobaan empal tidak memiliki kendala karena warna, tekstur, rasa, dan aroma sudah sesuai seperti apa yang diharapkan.

Kesimpulan

Penelitian ini telah berhasil membuat dendeng batokok dan empal kulit pisang. Dan dapat disimpulkan bahwa Penelitian ini telah berhasil menjadikan kulit pisang kepok sebagai pengganti daging sapi dalam pembuatan dendeng batokok kulit pisang kepok dari segi warna, tekstur, rasa, dan aroma melalui uji organoleptik.

Penelitian ini telah berhasil membuat dendeng batokok kulit pisang yang diterima dan disukai oleh masyarakat melalui uji hedonik dengan 38 panelis umum. Dengan hasil 94,7% menyatakan sangat suka terhadap dendeng batokok kulit pisang kepok. Sedangkan hasil 5,3% menyatakan agak tidak suka terhadap dendeng batokok kulit pisang kepok.

Penelitian ini telah berhasil membuat empal kulit pisang yang diterima dan disukai oleh masyarakat melalui uji hedonik dengan 38 panelis terbatas. Dengan hasil 92,1% menyatakan suka terhadap empal kulit pisang kepok. Sedangkan hasil 7,9% menyatakan agak setuju terhadap empal kulit pisang kepok.

BIBLIOGRAFI

- Amara, Reisyah. (2021). *Pengaruh Profitabilitas, Investment Opportunity Set, Free Cash Flow, dan Leverage Terhadap Kebijakan Dividen (Studi Empiris pada Perusahaan Manufaktur yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia tahun 2016-2018)*.
- Hasan, Sadam Hi, Djalil, Sri Anggriany, Herman, Herman, Yanti, Humahera, & Menne, Firman. (2021). Inovasi Pembuatan Pasta Gigi Arang Kulit Pisang. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 21(1), 130–137.
- Kalsum, Syarifah Umi, & Nopriyanti, Marisa. (2021). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kepok Sebagai Bahan Dasar Dalam Pembuatan Pupuk Cair (Kajian penambahan EM4 dengan metode an aerob). *Jurnal Teknologi Pangan Dan*

- Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 1(1), 40–45.
- Murdiati, Agnes. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Prenada Media.
- Natanael, Rapha, Angga, Melissa, & Citrowinoto, Ongko. (2019). Pembuatan Video Makanan Khas Jawa Timur. *CALYPTRA*, 7(2), 3543–3551.
- Nugraha, Sandi. (2018). *Perancangan Desain Interior Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Barat*. Universitas Komputer Indonesia.
- Pakpahan, Asima Ronitua Samosir. (2012). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi impor daging sapi di Indonesia. *Economics Development Analysis Journal*, 1(2).
- Soleh, Badrus, & Hakim, Abdul Aziz. (2019). Analisis tingkat kecemasan, kepercayaan diri dan motivasi atlet futsal childhood di bangkalan saat menjelang pertandingan. *Jurnal Kesehatan Olahraga*, 7(2).
- Utami, Ratih Apri, Anarofida, Anarofida, Pratiwi, Meihilda Hoda, Pamungkas, Rizky Bangkit, Elisa, Sapna Dwi, & Ubaidillah, Ubaidillah. (2022). PELUANG USAHA INOVASI PUPUK TULANG TERNAK DAN CANGKANG TELUR UNTUK PERTANIAN BERKELANJUTAN. *Jurnal Aktual Akuntansi Keuangan Bisnis Terapan (AKUNBISNIS)*, 5(2), 273–282.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.