

PAPER NAME

KARATERISTIK ABON DARI JANTUNG PI
SANG DENGAN PENAMBAHAN IKAN LEL
E

AUTHOR

MUHAMMAD RIAN FADLI

WORD COUNT

11973 Words

CHARACTER COUNT

63991 Characters

PAGE COUNT

86 Pages

FILE SIZE

7.2MB

SUBMISSION DATE

Jan 26, 2023 6:30 PM GMT+7

REPORT DATE

Jan 26, 2023 6:32 PM GMT+7

● **32% Overall Similarity**

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

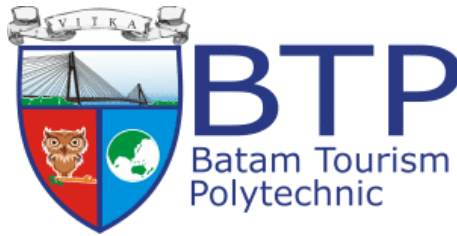
- 25% Internet database
- 9% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 25% Submitted Works database

● **Excluded from Similarity Report**

- Small Matches (Less than 15 words)

**KARATERISTIK ABON DARI JANTUNG PISANG DENGAN
PENAMBAHAN IKAN LELE**

PROPOSAL PROYEK AKHIR



**OLEH
MUHAMMAD RIAN FADLI
NIM 2019030066**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2022**



BTP
Batam Tourism
Polytechnic

**KARATERISTIK ABON DARI JANTUNG PISANG DENGAN
PENAMBAHAN IKAN LELE**

15

PROPOSAL PROYEK AKHIR

Diajukan kepada
Politeknik Pariwisata Batam
untuk memenuhi salah satu persyaratan
dalam menyelesaikan program Diploma IV
Manajemen Kuliner

OLEH
MUHAMMAD RIAN FADLI
NIM 2019030066

PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2022

Proyek akhir oleh Muhammad Rian Fadli ini telah diperiksa dan disetujui untuk diujikan.

Batam,

Pembimbing,

Tirta Mulyadi, S.E., MM. Par
NIDN.1021078002

Proyek akhir oleh Muhammad Rian Fadli ini telah dipertahankan di depan dewan penguji pada tanggal

Dewan Penguji

(Nama lengkap) _____

Penguji 1

(Nama lengkap) _____

Penguji 2

Tirta Mulyadi, S.E.,MM, Par
NIDN.1021078002

Pembimbing

9 Mengesahkan,
Direktur

Mengetahui,
Ketua Program Studi

M Nur A Nasution, S.Sos., M.pd., CHA
NIDN.3830046701

Tirta Mulyadi, S.E.,MM, Par
NIDN.1021078002

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Rian Fadli

NIM : 2019030066

Program Studi : Manajemen Kuliner

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa proyek akhir yang saya tulis ini benar-benar tulisan saya, dan bukan merupakan plagiasi/falsifikasi/fabrikasi baik sebagian atau seluruhnya.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa proyek akhir ini hasil plagiasi/falsifikasi/fabrikasi baik sebagian maupun seluruhnya, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Batam, 28 Oktober 2022

Yang membuat pernyataan

Muhammad Rian Fadli

ABSTRAK

Muhammad Rian Fadli. 2020. Karakteristik Abon Jantung Pisang dengan Penambahan Ikan Lele. Tugas Akhir Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam. Pembimbing: Tirta Mulyadi, S.E.,MM.Par.

Abon merupakan jenis makanan yang khas dari daging ikan yang disuwir-suwir, disayat sayat, dan diberi bumbu. Abon merupakan makanan yang tahan lama disebabkan oleh proses pengelolaan yang mengurangi kadar air. Abon yang beredar dipasaran pada umumnya Abon daging dan Abon Ikan. Beberapa penelitian telah mengkaji dengan bahan tambahan lain salah satunya jantung pisang. Terkait dengan kandungan serat yang tinggi yang bermanfaat dapat membantu para lansia. Dengan penambahan ikan yang memiliki nilai protein yang tinggi dapat menambah nilai fungsional produk.

Penelitian Ini merupakan penelitian eksperimen menggunakan perbandingan 100%, 20% dan 40% dengan menggunakan 15 panelis terlatih Tujuan penelitian ini untuk mengetahui karakteristik abon jantung Pisang dengan penambahan ikan lele dilihat dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna melalui uji hedonik dan uji mutu hedonik. Data yang diperoleh dan di analisis melalui uji *Duncan's Multiple Range Test* atau disebut juga dengan (DMRT).

Hasil uji mutu hedonik menunjukkan bahwa panelis terlatih menyatakan Abon jantung Pisang dengan penambahan Ikan Lele memiliki perbedaan nyata pada aspek warna dan aspek aroma tetapi tidak memiliki perbedaan yang signifikan terhadap aspek rasa dan aspek tekstur. Hasil uji hedonik panelis terlatih menyatakan lebih menyukai warna, aroma dan tekstur dengan formulasi 100% abon jantung pisang tanpa penambahan ikan lele. Sedangkan untuk rasa lebih menyukai formulasi 40% abon jantung pisang dengan penambahan ikan lele.

Kata kunci: Abon, Jantung Pisang, Ikan Lele

ABSTRACT

Muhammad Rian Fadli. 2020.. *Characteristics of Banana Heart Shredded with the Addition of Catfish*. Final Project of Batam Tourism Polytechnic Culinary Management Study Program. Supreme Advisor: Tirta Mulyadi, S.E., MM.Par.

Abon is a type of fish meat that is shredded, sliced, and seasoned. Shredded is a food that lasts a long time because of the management process that reduces the water content. Shredded on the market are generally in the form of shredded fish and shredded. Several studies have examined it with other additives, one of which is banana heart. Due to its high fiber content, it can help the elderly. With the addition of fish that has a high protein value, it can add to the functional value of the product.

This study was an experimental study using a ratio of 100%, 20% and 40% using 15 trained panelists. The purpose of this study was to determine the characteristics of shredded banana hearts with the addition of catfish in terms of taste, aroma, texture, and color through hedonic tests and tests. hedonic quality. Data obtained and analyzed through Duncan's Multiple Range Test or also known as (DMRT).

The results of the hedonic quality test showed that trained panelists stated that shredded banana heart with the addition of catfish had a significant difference in the color and aroma aspects but did not have a significant difference in the taste and texture aspects. The results of the hedonic test of trained panelists stated that they preferred the color, aroma and texture of the 100% banana blossom shredded formulation without the addition of catfish. As for the taste, I prefer the formulation of 40% shredded banana flower with the addition of catfish.

Keywords: Abon, Banana Heart, Cat fish

KATA PENGANTAR

Puji syukur ucapkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan nikmat, rahmat, dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “Karateristik Abon Jantung Pisang dengan penambahan Ikan Lele”

Pembuatan proyek akhir ini dibuat dan dikerjakan tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, maka dari itu penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang membantu. Ucapan terima kasih ini penulis tunjukan kepada yang terhormat:

1. Bapak M. Nur A Nasution. S.Sos,M.Pd., CHA selaku Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Bapak Tirta Mulyadi. S.E.,MM.Par, selaku Ketua Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam dan dosen pembimbing yang selalu memberikan waktu bimbingan, kritik, dan arahan selama proses penyusunan proyek akhir ini.
3. Seluruh dosen Manajemen Kuliner, Manajemen Tata Hidang dan Manajemen Divisi Kamar dan seluruh jajaran staf akademik di Politeknik Pariwisata Batam.
4. Ibu, kakak, abang, dan adik yang telah memberi semangat dan motivasi kepada penulis tanpa henti dan memberi banyak dukungan melalui doa, materi, kasih sayang, nasehat agar terus bersemangat dalam proses penyelesaian proyek akhir.
5. Devi Permata Sari yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada saya dalam proses penyelesaian proyek akhir
6. Patresia Rike Ananda yang telah meberikan izin dan membantu dalam penyelesaian proyek akhir

7. Seluruh teman-teman seperjuangan Program Studi Manajemen Kuliner angkatan 2022.

8. Beberapa teman terdekat yang selalu mendukung dalam proses penyusunan proyek akhir ini.

40 Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan proyek akhir ini, baik dari materi maupun dalam teknik penyajian, mengingat kurangnya pengetahuan dan pengalaman penulis. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun. 6 Semoga proyek ini dapat bermanfaat dan menjadi masukan dalam penelitian berikutnya. Semoga bantuan yang diberikan baik moral maupun material yang diberikan menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapat balasan dari Allah SWT. Amin.

Batam, 27 Januari 2023

Muhammad Rian Fadli

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	
LEMBAR LOGO	
HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	
ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Hipotesis	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
1.6 Tujuan Penelitian	5
1.7 Definisi Operasional	5
BAB II	8
KAJIAN PUSTAKA	8
2.1 Abon Jantung Pisang	8
2.1.1 Jenis Abon	10

2.2	Ikan Lele.....	11
2.3	Uji Organoleptik.....	13
2.4	Kajian Empiris.....	15
2.5	Kerangka Berpikir	17
BAB III		18
METODE PENELITIAN.....		18
3.1	Rancangan Penelitian	18
3.2	Metode Penentuan Objek Penelitian	19
3.2.1	Objek Penelitian.....	19
3.2.2	Variabel Penelitian.....	19
3.3	Desain Eksperimen.....	20
3.4	Pelaksanaan Eksperimen	21
3.5	Alat dan Bahan Eksperimen	21
3.6	Pelaksanaan Penelitian	22
3.7	Teknik Pengumpulan Data	23
3.7.1	Angket atau Kuesioner.....	23
3.8	Subjek Penelitian.....	24
3.8.1	Panelis Terlatih.....	24
3.9	Analisis Data	24
3.9.1	Uji Inderawi (Uji Mutu Hedonik)	25
3.9.1	Uji Kesukaan (Uji Hedonik)	26
BAB IV		28
PEMBAHASAN		28
4.1	Hasil Penelitian	28
4.1.1	Hasil Uji Mutu Hedonik Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele ..	28
4.1.2	Hasil Uji Hedonik Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele.....	37

4.2 Pembahasan Hasil Penelitian	43
4.1.2 Pembahasan Hasil Uji Mutu Hedonik Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele	43
4.1.3 Hasil Pembahasan Uji Hedonik Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele	45
BAB V.....	47
KESIMPULAN DAN SARAN.....	47
5.1 Kesimpulan	47
5.2 Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA	49
Lampiran 1.1 Lembar Penilaian Uji Mutu Hedonik Abon Jantung Pisang dengan Penambahan Ikan Lele.....	51
Lampiran 1.2 Lembar Penilaian Uji Hedonik Abon Jantung Pisang dengan penambahan Ikan lele.....	52
Lampiran 1.3 Hasil kuisisioner Mutu Hedonik Aspek Warna.....	53
Lampiran 1.4 Hasil Kuisisioner Mutu Hedonik Aspek Aroma	54
Lampiran 1.5 Hasil Kueisioner Mutu Hedonik Aspek Rasa.....	55
Lampiran 1.6 Hasil Kuisisioner Uji Mutu Hedonik Aspek Tekstur	56
Lampiran 1.7 Hasil Kuisisioner Uji Hedonik Aspek Warna	57
Lampiran 1.8 Hasil Kuisisioner Uji Hedonik Aspek Aroma.....	58
Lampiran 1.9 Hasil Kuisisioner Uji Hedonik Aspek Rasa	59
Lampiran 1.10 Hasil Kuisisioner Uji Hedonik Aspek Tekstur.....	60
Lampiran 1.11 Hasil DMRT Panelis Terlatih Uji Mutu Hedonik Aspek Warna	61
Lampiran 1.12 Hasil DMRT Panelis Terlatih Uji Mutu Hedonik Aspek Aroma	62
Lampiran 1.13 Hasil DMRT Panelis Terlatih Uji Mutu Hedonik Aspek Rasa	63

Lampiran 1.14 Hasil DMRT Panelis Terlatih Uji Mutu Hedonik Aspek Tekstur	64
Lampiran 1.15 Hasil Perhitungan <i>Persentase</i> Panelis Terlatih Uji Hedonik....	65
Lampiran 1.16 Dokumentasi Bahan Pembuatan Abon Jantun Pisang Penambahan Ikan Lele	67
Lampiran 1.17 Dokumentasi Penilaian Panelis	68
RIWAYAT HIDUP.....	69

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Taksonomi tanaman pisang.....	8
Tabel 2. 2 komposisi Gizi Jantung Pisang	9
Tabel 2. 3 komponen Gizi Ikan lele 100g	12
Tabel 2. 4 Kajian Empiris	15
Tabel 3. 1 Rancangan penelitian	18
Tabel 3. 2 Alat Pembuatan Abon jantung pisang penambahan ikan lele.....	21
Tabel 3. 3 Bahan Pembuatan Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan lele	22
Tabel 3. 4 Karakteristik Penilaian Uji Mutu Hedonik	25
Tabel 3. 5 Ketentuan Skor Untuk Uji Hedonik.....	26
Tabel 3. 6 Klasifikasi Persentase	27
Tabel 4. 1 Hasil DMRT Warna Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele	29
Tabel 4. 2 Hasil Lanjut DMRT Warna Pada Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele.....	30
Tabel 4. 3 Hasil DMRT Aroma Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele	31
Tabel 4. 4 Hasil Uji Lanjut DMRT Aroma Pada Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele	32
Tabel 4. 5 Hasil DMRT Rasa Pada Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele	34
Tabel 4. 6 Hasil Uji Lanjut DMRT Rasa Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele.....	34
Tabel 4. 7 Hasil DMRT Tekstur Pada Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele	36

Tabel 4. 8 Hasil Uji Lanjut DMRT Tekstur Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele.....	37
Tabel 4. 9 Hasil Skor Warna Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele	38
Tabel 4. 10 Hasil Skor Aroma Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele	40
Tabel 4. 11 Hasil Skor Rerata Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan lele	41
Tabel 4. 12 Hasil Skor Rerata Tekstur Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 3 Ikan Lele.....	11
Gambar 2. 4 Kerangka Berpikir	17
Gambar 4. 1 Grafik Skor Hasil Rerata Warna Panelis Terlatih	28
Gambar 4. 2 Grafik Skor Hasil Rerata Aroma Panelis Terlatih.....	31
Gambar 4. 3 Grafik Skor Hasil Rerata Rasa Panelis Terlatih.....	33
Gambar 4. 4 Grafik Skor Rerata Tekstur Panelis Terlatih	35
Gambar 4. 5 Hasil Rerata Warna Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele..	38
Gambar 4. 6 Hasil Rerata Aroma Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele .	39
Gambar 4. 7 Hasil Rerata Rasa Abon jantung Pisang Pemnambahan Ikan Lele..	40
Gambar 4. 8 Hasil Rerata Tekstur Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele	42

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kemajuan dan ilmu pengetahuan³³ dan teknologi memberikan pengaruh terhadap perubahan perilaku dan pola hidup masyarakat saat ini. Kecendrungan untuk hidup lebih mudah dan serba instan seringkali berdampak pada kesehatan. Aktivitas fisik berjalan kaki menjadi enggan dilakukan karena ketersediaan alat transportasi yang memudahkan mobilitas dan tuntutan kesibukan rutinitas menjadi alasan untuk tidak berolahraga. Mengonsumsi makanan pendamping yang tinggi lemak dan rendah serat menjadi makanan sehari-hari.¹ Mulai dari anak-anak, remaja, dewasa, hingga ibu-ibu rumah tangga maupun yang berkarir, karena makanan ini cenderung lebih mudah didapat dan praktis (Widyastuti & Sodik, 2018).

Salah satu makanan pendamping ialah abon,¹ abon merupakan jenis makanan kering berbentuk khas yang di buat dari daging ikan yang di rebus, digoreng, disayat-sayat, diberi bumbu, digoreng kemudian di kemas dengan rapat agar abon tahan lama, Abon merupakan makanan yang tahan lama karena pemasakannya yaitu kombinasi antara perebusan dan penggorengan dengan menambahkan bumbu-bumbu. Selain itu, proses pembuatan abon merupakan proses pengurangan kadar air dalam bahan pangan yang bertujuan untuk memperpanjang proses penyimpanan. abon memiliki harga yang beragam¹ tergantung biaya produksi dan bahan baku yang di gunakan. Pada jaman yang sudah modern ini telah banyak aneka abon diantaranya abon sapi,

abon jantung pisang dan abon ikan. Menurut (Jusniati et al., 2018),¹ bahwa bagi masyarakat Indonesia, tanaman pisang sudah dikenal dikarenakan pisang dapat tumbuh subur di Indonesia. Walaupun tidak diusahakan, sebagian besar warga masyarakat memiliki pohon pisang baik di halaman rumah atau di kebun. Pada umumnya hampir semua bagian dari pisang dapat dimanfaatkan, mulai dari buah pelepah, daun, akar, dan jantung pisang. Menurut (Aisyah, 2017), bahwa jantung pisang merupakan salah satu bagian dari tanaman pisang yang tampak masih kurang pemanfaatannya di lingkungan masyarakat, saat ini hanya diolah sebagai sayur saja. disamping harga jantung pisang yang murah, jantung pisang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan.

¹ Terkait hal kandungan serat yang tinggi pada jantung pisang akan bermanfaat bagi para lansia dengan mengolahnya menjadi abon, sebagai pengganti serat kasar yang sulit untuk dicerna karena serat dari bahan pangan yang harus dikunyah, Untuk memenuhi gizi dari abon jantung pisang dengan tambahan protein dapat ditambahkan daging sapi atau ikan (Aisyah, 2017). Menurut (Jusniati et al., 2018), ikan merupakan sumber protein hewani utama dalam menu di seluruh Indonesia dengan harga yang relatif murah. Protein ikan merupakan sumber protein hewani yang lebih lengkap dibandingkan dengan protein nabati. Ikan mempunyai kandungan protein tinggi, tetapi rendah kandungan lemaknya sehingga memberikan banyak manfaat kesehatan bagi tubuh manusia. Akan tetapi, ikan tidak dapat bertahan lama dan akhirnya mempengaruhi kualitas ikan- ikan tersebut. Namun, dengan perkembangan zaman saat ini hasil olahan ikan yang dilakukan guna memperoleh daya simpan ikan yang lama dengan kualitas yang baik.

Pengawetan hasil olahan laut khususnya ikan ini dilakukan dengan cara fisika maupun secara kimiawi. Di pasar sendiri hasil olahan ikan telah banyak dijumpai dari hasil olahan ikan tawar maupun ikan laut yang enak dan tahan lama, di antaranya adalah abon ikan (Ismail & Putra, 2017).

Menurut (Ismail & Putra, 2017), abon ikan adalah daging ikan yang di suwir-suwir dan dikeringkan dengan penambahan bumbu-bumbu tertentu. Jenis olahan abon ikan merupakan salah satu usaha diversifikasi pengolahan hasil perikanan. Inovasi produk dibutuhkan untuk meningkatkan kualitas suatu produk sehingga produk tersebut memiliki daya saing yang baik, peningkatan mutu dan efisiensi produk. Salah satunya adalah inovasi dengan jantung pisang. Jantung pisang adalah salah satu inovasi produk abon yang memiliki keunggulan nilai gizi dan rasa yang baik, serta harganya yang murah dapat menjadi salah satu inovasi penambahannya terhadap beberapa abon. Salah satu jenis ikan yang telah masyarakat olah menjadi abon yakni adalah jenis ikan tongkol, dan peneliti dalam penelitian ini membuat inovasi lainnya dengan penambahan ikan lele

Peneliti terdahulu meneliti abon jantung pisang dengan penambahan ikan cakalang memiliki keunggulan gizi dan rasa yang baik. Tetapi produksi ikan cakalang di kepulauan riau relatif lebih rendah dibandingkan Ikan Lele. Berdasarkan produksi prikanan budidaya dinas pemerintahan kepulauan riau (2018) ikan lele sebagai hasil produksi budidaya ikan dengan jumlah terbanyak dengan jumlah 3.005 ton, dengan banyaknya hasil jumlah produksi ikan lele-le peneliti ingin memperkenalkan terobosan dan inovasi dalam cita rasa abon. Dari hasil permasalahan diatas tersebut memberikan pemikiran untuk

melakukan penelitian terkait karakteristik abon dari jantung pisang dengan penambahan ikan lele

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dipaparkan di atas, maka penulis merumuskan dalam penelitian ini adalah

1. Apakah ada perbedaan kualitas aroma, rasa, warna, tekstur abon jantung pisang dengan penambahan ikan lele?
2. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap kualitas rasa aroma, warna, rasa, dan tekstur abon jantung pisang dengan penambahan ikan lele?

1.3 Hipotesis

Berdasarkan rumusan masalah diatas didapati hipotesis yang merupakan jawaban sementara dari penelitian ini, yaitu:

1. Ada perbedaan abon jantung pisang dengan penambahan ikan lele ditinjau dari rasa, tekstur, aroma, warna.
2. Ada tingkat kesukaan masyarakat terhadap kualitas rasa, aroma, tekstur, warna, rasa.

1.4 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup dan batasan penelitian ini hanya untuk mengetahui perbedaan reaksi yang terjadi dengan di lakukan pembuatan produk abon jantung pisang dengan penambahan ikan lele.

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat peneliti membuat tugas akhir dengan judul

karateristik abon dari jantung pisang dengan penambahan ikan lele mempunyai manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Menambah pengetahuan tentang makanan yang telah di inovasi seperti abon jantung pisang dalam penelitian ini.
 - b. Mengetahui perbedaan rasa, aroma dan tekstur pada abon jantung pisang yang di beri penambahan ikan lele.
2. Bagi Lembaga Intitusi dan Instansi
 - a. Menambah informasi tentang makanan yang telah di inovasi seperti abon jantung pisang.
 - b. Mampu meningkatkan nilai ekonomis abon jantung pisang yang diberi tambahan Ikan Lele yang dapat dibuat menjadi bahan makanan internasional.

1.6 Tujuan Penelitian

Tujuan yang dicapai dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Mengetahui karateristik abon dari jantung pisang dengan penambahan ikan lele.
2. Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap abon jantung pisang dengan penambahan ikan lele.

1.7 Definisi Operasional

1. Karateristik
Karateristik adalah tanda, ciri, atau fitur yang bisa digunakan sebagai identifikasi karateristik juga bisa diartikan sebagai satu yang membedakan dengan satu hal yang lainnya.

1 2. Abon

Abon adalah makanan yang terbuat dari serat daging hewan. Penampilannya biasanya berwarna coklat terang hingga kehitam-hitaman dikarenakan ada campuran dari bumbu-bumbu yang digunakan abon tampak seperti serat-serat karena didominasi oleh serat-serat gading yang disuwir-suwir. Karena teksturnya yang kering sehingga tidak memiliki kandungan sisa kadar air, abon awet di simpan hingga berbulan-bulan dalam kemasan yang kedap udara.

3. Jantung pisang

Jantung pisang merupakan bunga yang¹ di hasilkan oleh pokok pisang yang berfungsi untuk menghasilkan buah pisang. Jantung pisang dihasilkan selama proses pisang berbunga dan menghasilkan tandan pisang.

4. Ikan Lele

Ikan lele (*clarias*) adalah ikan yang hidup di air tawar memiliki kemampuan tumbuh sangat cepat, memiliki 4 sungut di dekat mulutnya

1 5. Uji organoleptik

Uji organoleptik yaitu penilaian sensori yang dilakukan dengan menggunakan panca indera. dalam penelitian ini dilakukan dengan dua uji organoleptik:

a. Uji hedonik atau uji kesukaan

Merupakan salah satu uji penerimaan dalam uji panelis

diminta mengungkapkan tanggapan pribadinya tentang tingkat kesukaan rasa, warna, aroma dan tekstur.

b. Uji mutu hedonik

Uji mutu hedonik merupakan penilaian terhadap sifat organoleptik abon meliputi rasa, aroma, warna dan tekstur. Sifat organoleptik yang diharapkan yaitu rasa

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1 Abon Jantung Pisang

²⁶ Abon merupakan salah satu produk olahan yang sudah dikenal banyak orang. Menurut SNI 01-3707-1995 (Jusniati et al., 2018) abon adalah ¹ suatu jenis makanan kering berbentuk khas yang di buat dari daging ikan yang di rebus, digoreng, disayat-sayat, diberi bumbu, digoreng kemudian di keringkan. Abon merupakan bentuk pengawetan yaitu kombinasi antara perebusan dan penggorengan dengan menambahkan bumbu-bumbu. Selain itu, proses pembuatan abon merupakan proses pengurangan kadar air dalam bahan pangan yang bertujuan untuk memperpanjang proses penyimpanan.

¹⁰ Jantung pisang merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki kandungan nutrisi paling komplit. Abon jantung pisang memiliki zat terdiri dari karbohidrat, protein, lemak, mineral terutama fosfor, kalsium, zat besi, vitamin B1, dan vitamin C (Mamuaja & Aida, 2014). Tanaman pisang dapat tumbuh pada iklim basah, lembab dan panas.

Menurut (Kaleka, 2013) Taksonomi tanaman pisang antara lain:

⁵⁹ **Tabel 2.1 Taksonomi tanaman pisang**

Kingdom	<i>Plantae</i>
Subkingdom	<i>Tracheobionta</i>
Super divisi	<i>Spermatophyta</i>
Divisi	<i>Magnoliophyta</i>

Kelas	<i>Liliopsida</i>
Sub kelas	<i>Commelinidae</i>
Ordo	<i>Zingiberales famili</i>
Famili	<i>Musaceae</i>
Spesies	<i>Musa paradical</i>

Sumber: Kaleka (2013)

Komposisi yang terkandung di dalam jantung pisang

yaitu:

Tabel 2. 1 komposisi Gizi Jantung Pisang 100g

Komponen	Nilai
Energi	31 kkal
Protein	1.2 g
Lemak	0,32
Karbohidrat	8,31g
Kalsium	30 mg
Besi	0.4 mg
Fosfor	50 mg
Vitamin B1	140 s1
Vitamin C1	10 mg

Sumber: Data Komposisi Pangan Indonesia (2022)

Komponen lainnya yang terpenting dari jantung pisang adalah serat pangan yang bermanfaat bagi kesehatan. Serat pangan sangat bermanfaat untuk:

- Memperlambat kecepatan pencernaan dalam usus, sehingga aliran energykedalam tubuh menjadi tetap.
- Memberikan perasaan kenyang yang lebih lama.
- Memperlambat kemunculan gula darah (glukosa), sehingga insulin yang dibutuhkan untuk merubah glukosa menjadi energy semakin sedikit.
- Membantu mengendalikan berat badan dengan memperlambat

munculnya rasa lapar.

- e. Meningkatkan kesehatan saluran pencernaan dengan cara meningkatkan pergerakan usus.
- f. Mengurangi resiko penyakit jantung.
- g. Mengikat lemak dan kolesterol kemudian di keluarkan melalui feses (proses buang air besar).

Sumber : (kusumaningtyas, dkk 2010)

2.1.1 Jenis Abon

Abon merupakan jenis makanan yang di olah dari berbagai macam bahan makanan ada banyak jenis abon di Indonesia yang menjadi favorit banyak orang. yaitu:

a. Abon Sapi

Abon sapi ini terbuat dari olahan daging sapi. Abon jenis ini merupakan makanan yang di olah dan di bumbu dengan cara modern. Makanan ini dibuat dengan mengolah daging tanpa harus kekurangan nilai proteinnya.

b. Abon Jantung Pisang

1 Jantung pisang mengandung serat tinggi dan hanya sedikit lemak serta rendah proteinnya. Kandungan serat yang tinggi pada jantung pisang akan bermanfaat bagi para lansia dengan mengolahnya menjadi abon, sebagai pengganti serat kasar yang sulit untuk di cerna karena serat dari bahan pangan yang harus di kunyah, untuk memenuhi gizi dari abon jantung pisang dengan tambahan protein dapat di tambahkan daging sapi atau ikan (Aisyah, 2017).

¹² c. Abon Ikan

Abon ikan merupakan produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan, atau olahan ikan yang diberi bumbu. Abon diolah dengan cara perebusan, penggorengan, pengepresan atau pemisahan mi nyak. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, dan memiliki daya awet yang relatif lama. Jenis ikan yang baik untuk pembuatan abon adalah jenis ikan yang mempunyai serat yang kasar dan tidak mengandung banyak duri. Pada proses pemasakan abon ikan, selain penggorengan juga dapat dilakukan dengan metode penyangraian. (Huthaimah et al., 2017)

2.2 Ikan Lele

Clariidae atau yang disebut ikan lele merupakan jenis ikan yang familiar di Indonesia. Ikan yang hidup di perairan air tawar. Biasanya ikan lele hidup di perairan yang tidak terlalu deras seperti sungai, atau yang airnya tidak terlalu deras seperti waduk, telaga, rawa atau genangan kecil seperti kolam.



Gambar 2. 1 Ikan Lele (*clariidae*)

Sumber: [www. Infoikan.com](http://www.infoikan.com)

Di indonesia ikan lele memiliki nama berbeda beda di daerah jawa ikan lele, di daerah sumatra pentit, di makasar disebut ikan keling(keli), namun lebih populer dikenal dengan ikan lelesedangkan dalam bahasa inggris *cat fish*.(Elfayetti et al., 2014).

Tabel 2. 2 komponen Gizi Ikan lele 100g

Komponen	Nilai
Energi	372 kkal
Protein	7.8 g
Lemak	36,3 g
Karbohidrat	3.5 g
Kalsium	289 mg
Besi	5.3 mg
Fosfor	295 mg
Vitamin A	64 mcg
Vitamin B1	0.12 mg
Vitamin C1	0 mg

Sumber: Data Komposisi Pangan Indonesia (2022)

Kelebihan ikan lele memiliki sumber protein yang tinggi yang dapat bermanfaat dalam pembentukan masa otot tanpa lemak serta meningkatkan efektifitas kekebalan tubuh. Vit B yang larut pada air berfungsi berperan penting untuk fungsi otak, sistem saraf serta pembentukan darah

Ikan lele terdapat dua macam yaitu ikan lele lokal dan ikan lele dumbo. Ikan lele lokal termasuk ikan lele asli indonesia yang hampir tersebar diseluruh wilayah indonesia, sedangkan ikan lele dumbo merupakan varietas baru diperkenalkan pada tahun 1984 dan diperkenalkan di indonesia pada tahun 1986, hal ini menyebabkan ikan lele dumbo menggeser kehadiran ikan lele (Elfayetti et al., 2014). berdasarkan produksi perikanan budidaya kota Batam nilai produksi ikan lele sebesar 3.005 Ton pada tahun (2018), dengan hasil produksi terbanyak. Berdasar data tersebut membuat ikan lele dapat mudah ditemukan di kota

Batam. Pada umumnya ikan lele biasanya diolah menjadi lele goreng, pecel lele sambel, dan lele gulai. ¹¹ Rasa daging yang khas serta cara memasak yang tradisional, ikan lele menjadi kegemaran masyarakat luas, banyak warung makan bahkan restoran yang menghadirkan ikanlele sebagai menu salah satunya pecel lele. Dalam proses pengolahan abon ikan, pemilihan bahan baku sebagai penentu hasil dari kualitas produk ⁴² sebagai berikut:

- a. Daging kenyal
- b. Mata ikan jernih dan menonjol
- c. Sisik ikan kuat dan mengkilat
- d. Sirip tidak mudah lepas
- e. Kulit bewarna cemerlang
- f. Insang bewarna merah

⁸ Sumber: Elfayetti et al. (2014)

2.3 Uji Organoleptik

Uji organoleptik yang didasarkan pada proses penginderaan. Penginderaan diartikan sebagai suatu proses fisio-psikologis yaitu kesadaranatau pengenalan alat indra akan sifat-sifat benda karena adanya rangsangan yang diterima alat indra yang berasal dari benda tersebut (Gusman, ¹³ 2013).

Uji hedonik (uji kesukaan) merupakan pernyataan kesan tentang baik atau buruknya mutu suatu produk. Uji ini dilakukan apabila uji didesain untuk memilih suatu produk di antara produk lain secara langsung. Uji ini dapat diaplikasikan pada pengembangan produk atau perbandingan produk dengan produk pesaing.

Uji kesukaan meminta panelis untuk harus memilih suatu pilihan antara yang lain. Maka itu produk yang tidak dipilih dapat menunjukkan bahwa produk tersebut disukai atau tidak disukai (Setyaningsih et al., 2010). dalam pembuatan abon jantung pisang dengan penambahan ikan Lele sifat organoleptik yang digunakan adalah rasa, warna, tekstur dan aroma.

1. ³⁴Warna

Warna adalah merupakan unsur penilaian awal seseorang terhadap suatu produk makanan. Sebelum faktor lain dipertimbangkan, secara visual faktor warna memegang peranan cukup penting. Penerimaan konsumen terhadap suatu produk makanan seringkali dimulai dengan melihat penampilan warnanya (Rasman et al., 2018), Warna yang diharapkan pada penelitian ini adalah coklat.

2. Aroma

⁴⁹Aroma menentukan kelezatan bahan makanan, Aroma mempunyai peranan yang sangat penting dalam menentukan derajat penilaian dan kualitas suatu bahan pangan. Selain penampilan produk yang disukai tetapi akan mengurangi daya penerimaannya bila terjadi penyimpangan aroma (Rasman et al., 2018). Aroma yang diharapkan pada penelitian ini adalah memiliki aroma khas abon yang diberi tambahan ikan lele.

3. ⁵³Tekstur

Tekstur merupakan kenampakan luar suatu produk yang dapat dilihat secara langsung (Dara & Fanyalita, 2018), tekstur produk makanan dan minuman

mempengaruhi penilaian diterimanya suatu produk. Tekstur yang diharapkan pada penelitian ini adalah lembut.

4. ²⁷ Rasa

Rasa merupakan salah satu atribut mutu yang menentukan atribut mutu dalam penerimaan konsumen terhadap suatu produk. Rasa dapat diperoleh dengan penambahan bahan tambahan seperti bumbu ataupun dari bahan baku produk itu sendiri maupun proses pengelolaan yang digunakan (Jusniati et al., 2018). Rasa yang diharapkan pada penelitian ini adalah rasa yang khas dengan tambahan bumbu-bumbu .

2.4 Kajian Empiris

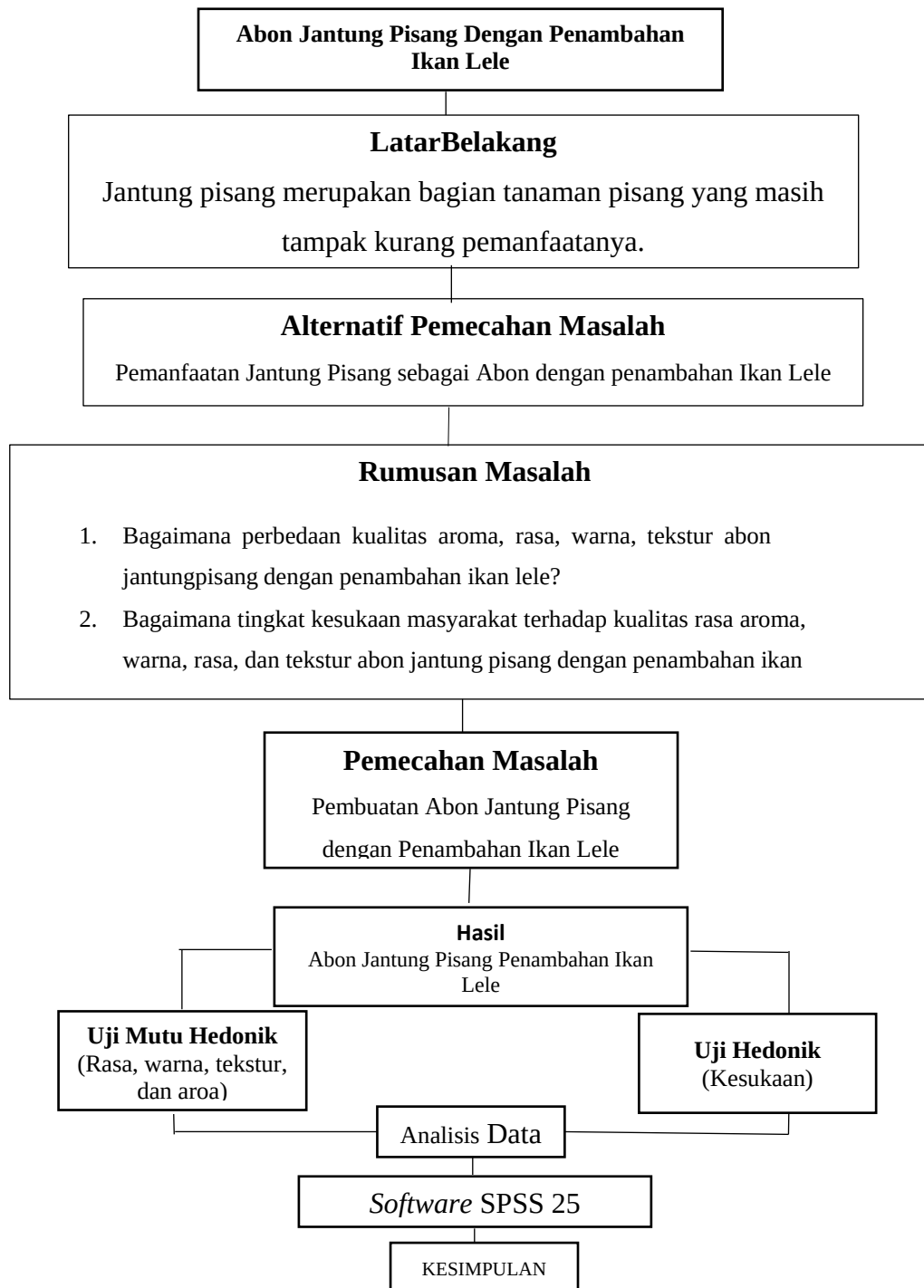
Tabel 2. 3 Kajian Empiris

No.	Nama Peneliti	Tahun	Judul	Hasil	Persamaan Penelitian
1.	Jusniati, Patang & kadirman	2018	Pembuatan Abon Jantung Pisang dengan penambahan Ikan Tongkol	²⁶ Hasil penelitian menunjukkan bahwa abon jantung pisang yang disukai panelis adalah abon jantung pisang yang dihasilkan pada perlakuan A dengan jantung pisang perbandingan 50% dengan ikan tongkol 50%	Pemanfaatan jantung pisang sebagai abon dengan penambahan ikan .
2.	Randy syaifudin	2021	Karateristik kimia dan organoleptik abon jantung pisang kepok dengan penambahan ikan belut	⁵⁴ Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan perbandingan abon jantung pisang kepok dan ikan belut 25% dan 75% pada abon adalah perlakuan terbaik dengan karakteristik dan organoleptik dapat	Pemanfaatan jantung pisang sebagai abon dengan penambahan ikan.

				diterima secara keseluruhan	
3.	Ismail, Andi muhammad & dhanang Eka	2017	Inovasi pembuatan Abon Jantung Pisang Dengan Penambahan Ikan Cakalang	Hasil dari penelitian menemukan bahwa abon jantung pisang dengan penambahan ikan cakalang 30% memberikan tingkat kesukaan panelis	Pemanfaatan jantung pisang sebagai abon dengan penambahan ikan.
4.	Titik Dwi Sulistyati, dkk	2022	Karakteristik organoleptik Abon ikan tuna dengan penambahan jantung pisang	Hasil dari penelitian dilihat parameter melalui jantung pisang sebanyak 25% dengan nilai kenampakan 4.067, aroma 3.956, tekstur 4.589, rasa 4.344. dengan penerimaan keseluruhan 4.389	Pemanfaatan jantung pisang sebagai abon dengan penambahan ikan .
5.	Astija & djaswintari	2020	Analisis kandungan lemak pada abon jantung pisang dan ikan sidat	Hasil dari penelitian adalah kadar lemak yang diperoleh campuran abon jantung pisang dengan ikan sidat sebesar Po: (15,59%) P1:(17,57%) P2 (23,12%), P3 (26,42%) dan P4 (27,23%)	Pemanfaatan jantung pisang sebagai abon dengan penambahan ikan

Sumber: Hasil Pengolahan Data Pribadi 2022

2.5 Kerangka Berpikir



Gambar 2. 2 Kerangka Berpikir

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Rancangan Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah menggunakan metode penelitian eksperimental. Penelitian eksperimen dapat dikatakan sebagai metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendali (Sugiyono, 2013). Dalam studi ekperimental mengontrol paling sedikit, mengontrol variabel lain yang relevan, dan mengobservasi efek atau pengaruhnya terhadap satu atau lebih variabel terikat (Ratminingsih, 2010).

Pengujian ini dilakukan terhadap sifat organoleptik yang meliputi uji perbandingan, uji mutu hedonik dan uji hedonik terhadap aroma, warna, tekstur dan rasa dengan abon jantung pisang dengan penambahan ikan lele dengan perlakuan 20%, 40% .

Table 3. 1 Rancangan penelitian

Pengulangan	Perlakuan		
	A	B	C
P1	P1A	P1B	P1C
P2	P2A	P2B	P1C

Sumber: Penelitian Andi Muhammad Ismail (2017) yang disesuaikan.

Keterangan:

- P1 : Pengulangan 1
- P2 : Pengulangan 2
- A : Tanpa Menggunakan Ikan Lele
- B : Penambahan Ikan Lele 20%
- C : Penambahan Ikan Lele 40%

3.2 Metode Penentuan Objek Penelitian

3.2.1 Objek Penelitian

Objek penelitian merupakan permasalahan yang diteliti dan dikaji. Objek penelitian adalah Suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, objek atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2013). Objek dalam penelitian ini adalah Abon jantung pisang dengan penambahan Ikan lele.

3.2.2 Variabel Penelitian

Variabel penelitian adalah suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, obyek atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2013). Dalam penelitian ini menggunakan dua variabel, yaitu variabel bebas (*independent variable*) dan variabel terikat (*dependent variable*).

1. Variabel Bebas

Variabel bebas merupakan variabel yang mempengaruhi atau yang menjadi sebab perubahannya atau timbulnya variabel dependen (variabel terikat) (Sugiyono, 2013). Variabel bebas dalam penelitian ini adalah penggunaan penambahan ikan lele dengan persentase yang berbeda.

2. Variabel Terikat

Variabel dependen (variabel terikat) adalah variabel yang dipengaruhi atau yang menjadi akibat karena adanya variabel bebas (Sugiyono, 2013).

Variabel terikat (*dependent variable*) dalam penelitian ini adalah daya terima produk abon jantung pisang dengan penambahan ikan lele terhadap masyarakat dan panelis yang meliputi aspek aroma, warna, rasa dan tekstur.

19 3. Variabel Kontrol

Variabel kontrol adalah variabel yang dikendalikan atau dibuat konstan sehingga pengaruh variabel independen terhadap variabel dependen tidak dipengaruhi oleh faktor luar yang tidak diteliti. Variabel kontrol pada penelitian ini adalah peralatan yang digunakan, bahan baku yang digunakan, jumlah bahan baku, proses pembuatan/standar recipe.

3.3 Desain Eksperimen

16 Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen. Rancangan penelitian yang digunakan adalah *Pre-experimental design model one-Shot Case Study*. 45 *Pre-experimental design* sering disebut sebagai suatu percobaan yang tidak sebenarnya, terkadang disebut sebagai *quasi experimental design* atau eksperimen semu atau pura-pura (Nasution, 2020). Sedangkan pengertian 44 *one shot case study* merupakan desain penelitian yang hanya melibatkan satu kelas eksperimen yang dilaksanakan tanpa kelas pembanding dan tanpa tes awal. Dalam arti pada desain penelitian ini setelah diberikan perlakuan tertentu (*treatment*), kemudian diadakan pengamatan (*observation*).

16 Paradigma dalam penelitian eksperimen model ini memiliki arti yaitu terdapat satu kelompok diberi perlakuan/*treatment*, dan selanjutnya diobservasi hasilnya dalam

bentuk tes akhir. Perlakuan adalah sebagai variabel independen, dan hasil adalah sebagai variabel dependen.

3.4 Pelaksanaan Eksperimen

Eksperimen produk akan dilakukan pada bulan Oktober - Desember 2022 di rumah peneliti yang terletak di Perumahan Tiban Lama rt 05 rw 01 no 89, Tiban.

3.5 Alat dan Bahan Eksperimen

Proses persiapan bahan yang dilakukan dalam proses pembuatan abon jantung pisang dengan penambahan ikan lele melalui standar resep dari peneliti terdahulu sebagai acuan dalam proses pembuatan.

Tabel 3. 1 Resep abon jantung pisang dengan penambahan ikan Lele

Bahan	Jumlah
Jantung pisang	150 gr
Ikan cakalang	150 gr
Bawang putih	5 gr
Bawang merah	5 gr
ketumbar	50 ml
Sereh	5 gr
Daun salam	5 mg
Gula merah	20 gr
Garam	6 gr
Kunyit	5gr
Lengkuas	10 gr
Minyak	100 ml

Sumber: Ismail & Putra (2017)

Table 3. 2 Alat Pembuatan Abon jantung pisang penambahan ikan lele

Nama Alat	Jumlah
Pisau	1

Kompor	1
Wajan	1
Panci	1
Kukusan	1
Blender	1
Sendok	2
Saringan	1
Timbangan digital	1
Cutting board	1
Spatula	1
Wadah	3

Sumber: Hasil Pengolahan Data Pribadi.

Table 3. 3 Bahan Pembuatan Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan lele

Nama bahan	(100%)	B(25%)	C(40%)
Jantung pisang	150gr	150 gr	150 gr
Ikan lele	-	30gr	75 gr
Ketumbar	10 gr	10 gr	10 gr
Bawang merah	8 siung	8 siung	8 siung
Bawang putih	5 siung	5 siung	5 siung
Sereh	1 batang	1 batang	1 batang
Daun salam	5 lembar	5 lembar	5 lembar
Garam	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Gula mearah	20 gr	20 gr	20 gr
Kunyit	10 gr	10 gr	10 gr
Lengkuas	10 gr	10 gr	10 gr
Minyak	100 ml	100 ml	100 ml

Sumber: Hasil Pengolahan Data Pribadi.

3.6 Pelaksanaan Penelitian

Percobaan penelitian pembuatan abon jantung pisang dengan penambahan ikan lelel dengan cara sebagai berikut:

1. Bersihkan abon jantung pisang dari segala kotoran, pisahkan bagian yang tidak digunakan cuci bersih menggunakan air, lalu di iris kecil-kecil lalu direndam dengan larutan air garam selama 30 menit
2. Rebus jantung pisang selama 30 menit, lalu dicincan sampai menjadi serat.
3. Ikan yang utuh dan segar dipisahkan dari tulang, lalu dicuci bersih
4. Ikan yang sudah dibersihkan dikukus selama 15 menit
5. Daging ikan yang sudah matang disuwir suwir
6. Campurkan jantung pisang dan ikan yang sudah disuwir-suwir
7. Siapkan wajan yang telah diisi minyak sedikit, lalu tumis bumbu halus sampai mengeluarkan aroma.
8. Lalu masukan jantung pisang dan ikan yg sudah dicampurkan masak hingga kecoklatan

3.7 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data, data yang dibutuhkan adalah data yang akan digunakan untuk menguji kelayakan abon jantung pisang dengan penambahan ikan lele di kalangan masyarakat. Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh peneliti adalah sebagai berikut:

3.7.1 ²¹Angket atau Kuesioner

Angket atau kuesioner (*questionnaire*) merupakan suatu teknik atau alat pengumpulan data secara tidak langsung, dalam arti peneliti tidak langsung melakukan tanya jawab dengan responden. Angket berisi sejumlah pertanyaan atau pernyataan yang harus dijawab atau direspon oleh responden. ²⁰Kuesioner merupakan teknik

pengumpulan data yang efisien bila peneliti tahu dengan pasti variabel yang akan diukur dan tahu apa yang diharapkan dari responden. Angket yang digunakan adalah angket tertutup, yaitu angket yang jawabannya menggunakan skala *likert* atau sudah ada pilihan jawaban, sehingga responden tinggal memilih jawaban yang dikehendaki. Teknik skala *likert* digunakan oleh para peneliti guna mengukur persepsi atau sikap seseorang. Skala *likert* mempunyai tingkatan dari tertinggi sampai pada terendah, pada penelitian ini peneliti menggunakan lima skala yang menunjukkan tingkatan jawaban.

Teknik angket digunakan untuk mengetahui bagaimana kualitas rasa, warna, aroma, dan tekstur dari abon jantung pisang dengan penambahan ikan lele serta bagaimana tingkat penerimaan masyarakat terhadap kualitas rasa, warna, aroma, dan tekstur abon jantung pisang dengan penambahan ikan lele.

3.8 Subjek Penelitian

Menurut (Arbi, 2009), menyebutkan bahwa orang atau sekelompok orang untuk menilai sifat-sifat sensorik suatu komoditi. Subjek penelitian ini menggunakan panelis terlatih dan panelis agak terlatih yang dipilih secara acak (*random*).

3.8.1 Panelis Terlatih

Panelis terlatih terdiri 15-25 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik. Panelis ini dapat menilai rangsangan sehingga tidak terlampau spesifik. keputusan diambil setelah data dianalisis (Arbi, 2009). Penelitian ini menggunakan 15 panelis terlatih oleh beberapa chef dan Pembuat Abon yang ada di Kota Batam.

3.9 Analisis Data

Analisis data adalah proses-proses mencari atau menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil pengujian. Analisis data merupakan bagian kegiatan penelitian yang sangat penting sebab pada langkah ini kesimpulan dari penelitian yang akan didapat, maka langkah selanjutnya adalah mengorganisasikan dan melakukan analisis data untuk mencapai tujuan penelitian yang telah dirumuskan.

3.9.1 Uji Inderawi (Uji Mutu Hedonik)

Uji mutu hedonik hanya menyatakan tingkat kesukaan pada uji mutu hedonik panelis, yang menyatakan kesan tentang baik ataupun buruk. Kesan mutu hedonik ini lebih spesifik dari pada sekadar kesan suka atau tidak suka yang bersifat umum.

Ketentuan Skor untuk uji mutu hedonik dapat dilihat pada tabel 3.4 sebagai berikut:

Table 3. 4 Karakteristik Penilaian Uji Mutu Hedonik

Rasa	Warna	Tekstur	Aroma	Skor	Interval
Ikan sangat terasa	kehitaman	Sanagat kering	Bumbu sangat kuat	5	>4-5
Ikan cukup terasa	Kecoklatan kehitaman	Cukup kering	Bumbu cukup kuat	4	>3-4
ikan Kurang terasa	Kecolatan kusam	Kurang kering	Bumbu Kurang Kuat	3	>2-3
ikan tidak terasa	Coklat cerah	kering	Bumbu ada	2	>1-2
Ikan tidak ada	Coklat	lembab	Bumbu Tidak Ada	1	>0-1

Sumber: Hasil Pengolahan Data Pribadi.

Perhitungan data yang diperoleh dari penelitian ini menggunakan analisis *Duncan's Multiple Range Test* untuk mengetahui perbedaan warna, aroma, rasa dan tekstur pada pembuatan abom jantung pisang dengan penambahan ikan lele mendapatkan hasil dengan signifikansi 5% atau 0,05. Dalam proses ini jawaban responden dihitung dengan bantuan program SPSS 25.0 (*Statistical Program for Social Science*) untuk windows. Program ini digunakan untuk memudahkan dalam mengelola data dan menampilkan hasilnya.

3.9.1 Uji Kesukaan (Uji Hedonik)

Uji kesukaan atau uji hedonik merupakan uji di mana panelis diminta memberi tanggapan secara pribadi tentang kesukaan atau ketidaksukaan beserta tingkatannya. Skala hedonik dapat juga diubah menjadi skala numerik dengan angka mutu menurut tingkat kesukaan (Sulistiyo dalam Rahmi, 2013). Skala uji yang digunakan dapat dilihat pada tabel 3.5 berikut.

Table 3.5 Ketentuan Skor Untuk Uji Hedonik

Kriteria	Skor	Interval
Sangat suka	5	>4-5
Suka	4	>3-4
Cukup suka	3	>2-3
Kurang suka	2	>1-2
Tidak suka	1	>0-1

Sumber: Diadopsi dari Paramitha (2017)

Uji hedonik menurut (Kusuma et al., 2017) adalah sesuatu yang berhubungan dengan kesukaan dan uji kesukaan bertujuan untuk mengukur derajat kesukaan dan penerimaan produk oleh konsumen. Ketentuan skor untuk uji mutu hedonik dapat dilihat pada tabel dan ketentuan klasifikasi persentase uji hedonik sebagai berikut:

Table 3. 6 Klasifikasi Persentase

Klasifikasi	Interval
Seluruhnya	99,1%-100%
Sebagian besar	75,1%-99%
Lebih dari setengah	50,1%-75%
Setengahnya	49,1%-50%
Kurang dari setengah	25,1%-49%
Sebagian kecil	1,0%-25%
Tidak seorang pun	0%

Sumber: Paramitha (2017)

Analisis deskriptif persentase digunakan untuk mengkaji seberapa banyak tingkat jawaban panelis terhadap abon jantung pisang dengan penambahan ikan lele.

Data dalam penelitian ini merupakan data kuantitatif yang akan dianalisis secara deskriptif persentase (Pratama, dkk., 2018).

$$P = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan:

P: Persentase jawaban responden
f: Frekuensi jawaban persentase
n: Jumlah sampel yang diolah

BAB IV

PEMBAHASAN

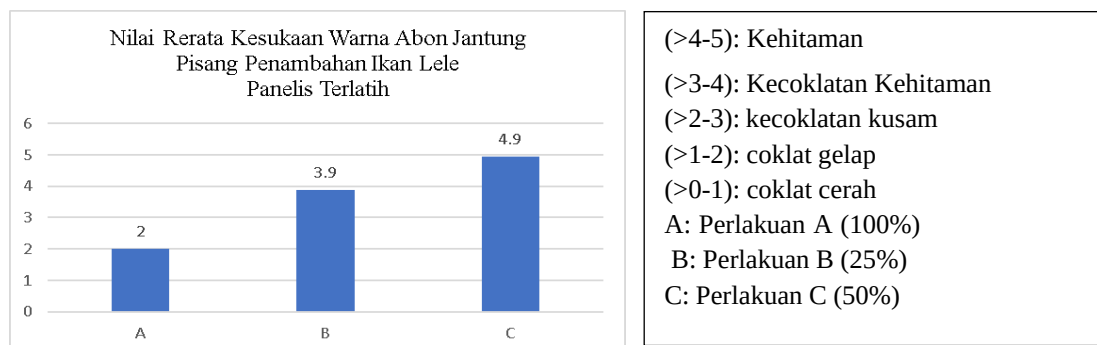
4.1 Hasil Penelitian

4.1.1 Hasil Uji Mutu Hedonik Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele

Hasil Uji Mutu Hedonik dilakukan terhadap 15 panelis terlatih, penelitian ini dilakukan dengan uji coba produk tiga sampel yaitu 100% Abon Jantung Pisang tanpa penambahan Ikan Lele, 20% dan 40% Abon Jantung Pisang dengan penambahan Ikan Lele. Setiap panelis diberikan masing-masing 3 sampel Abon Jantung Pisang dengan penambahan Ikan Lele yang berbeda agar dapat diberi penilaian. Penilaian Uji Mutu Hedonik terdiri dari penilaian berdasarkan warna, aroma, rasa dan tekstur.

1. Warna

Analisis data yang diperoleh dari pembagian 3 sampel Abon Jantung Pisang dengan penambahan Ikan Lele terhadap panelis terlatih, data yang diperoleh selanjutnya diolah menggunakan aplikasi IBM SPSS versi 25.0 dengan metode analisis Duncan.



Gambar 4. 1 Grafik Skor Hasil Rerata Warna Panelis Terlatih

Sumber: Data pribadi (2022)

Berdasarkan Gambar 4.1 diperoleh hasil berupa nilai rerata warna Abon Jantung Pisang dengan penambahan Ikan Lele panelis terlatih dengan perlakuan sampel A (100%) adalah 2 yaitu coklat gelap, perlakuan B (20%) adalah 3,9 yaitu kecoklatan gelap dan perlakuan C (40%) adalah 4,9 yaitu kehitaman. Skor nilai rerata tertinggi terdapat pada perlakuan sampel C (40%) senilai 4,9 dan terendah terdapat pada sampel A (100%) dengan nilai 2, sedangkan sampel B (20%) yang menempati urutan kedua dengan nilai rerata 3,9

Tabel 4. 1 Hasil DMRT Warna Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele

3

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	69.378 ^a	2	34.689	1561.000	.000
Intercept	597.689	1	597.689	26896.000	.000
Perlakuan	69.378	2	34.689	1561.000	.000
Error	.933	42	.022		
Total	668.000	45			
Corrected Total	70.311	44			

a. R Squared = .987 (Adjusted R Squared = .986)

Sumber: Data Pribadi (2022)

Hasil DMRT pada tabel 4.1 membuktikan bahwa terdapat perbedaan warna pada Abon Jantung Pisang penambahan Ikan Lele dengan 15 panelis terlatih. Hal ini dilihat dari nilai sig sampel sebesar 0,000 dimana nilai sig $0,000 < 0,05$ yang berarti terdapat perbedaan nyata pada warna Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele panelis terlatih. Berikut ini disajikan tabel untuk mengetahui sampel yang memiliki perbedaan nyata.

Tabel 4. 2 Hasil Lanjut DMRT Warna Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele

Warna

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
100%	15	2.00		
20%	15		3.93	
40%	15			5.00
sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .022.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15.000.

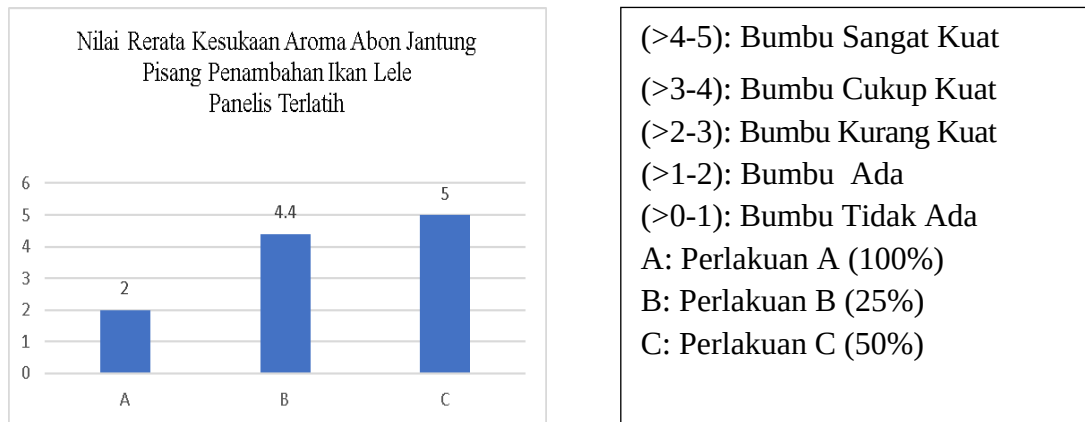
b. Alpha = 0.05.

Sumber: Data Pribadi (2022)

Pada tabel 4.2 dapat diketahui bahwa sampel A (100%), B (20%) dan C (40%) terdapat perbedaan yang nyata karena masing-masing sampel berada pada subset yang berbeda.

2. Aroma

Analisis data yang diperoleh dari pembagian 3 sampel Abon Jantung Pisang dengan penambahan Ikan Lele terhadap panelis terlatih, data yang diperoleh selanjutnya diolah menggunakan aplikasi IBM SPSS versi 25.0 dengan metode analisis Duncan.



Gambar 4. 2 Grafik Skor Hasil Rerata Aroma Panelis Terlatih
 Sumber: Data Pribadi (2022)

Berdasarkan gambar 4.2 diperoleh hasil berupa nilai rerata aroma Abon Jantung Pisang dengan penambahan Ikan Lele, panelis terlatih dengan perlakuan sampel A (100%) adalah 2 yaitu bumbu ada, perlakuan B (20%) adalah 4,4 yaitu Bumbu Kurang kuat dan perlakuan C (40%) adalah 5 yaitu Bumbu Cukup kuat. Skor nilai rerata tertinggi terdapat pada perlakuan C (40%) senilai 5 dan yang terendah terdapat pada sampel A (100%) sedangkan sampel B (20%) menempati pada urutan kedua dengan nilai rerata 4,4.

Tabel 4. 3 Hasil DMRT Aroma Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele

24 Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Aroma

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	75.600 ^a	2	37.800	441.000	.000
Intercept	649.800	1	649.800	7581.000	.000
Perlakuan	75.600	2	37.800	441.000	.000
Error	3.600	42	.086		

Total	729.000	45			
Corrected Total	79.200	44			

a. R Squared = .955 (Adjusted R Squared = .952)

Sumber: Data Pribadi (2022)

Hasil DMRT pada tabel 4.3 membuktikan bahwa terdapat perbedaan aroma pada Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele dengan 15 panelis terlatih. Hal ini dilihat dari nilai sig sampel sebesar 0,000 dimana nilai sig $0,000 < 0,05$ yang berarti terdapat perbedaan nyata pada aroma churros dengan penambahan brokoli panelis terlatih. Berikut ini disajikan tabel untuk mengetahui sampel yang memiliki perbedaan nyata.

Tabel 4. 4 Hasil Uji Lanjut DMRT Aroma Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele

Aroma				
Duncan ^{a,b}				
Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
100%	15	2.00		
20%	15		4.40	
40%	15			5.00
4 Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .086.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15.000.

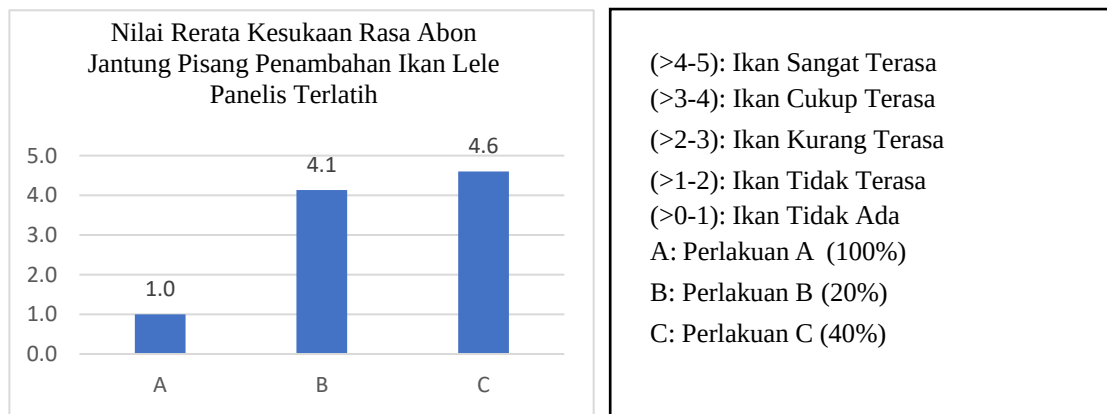
b. Alpha = 0.05.

Sumber: Data Pribadi (2022)

Pada tabel 4.4 dapat diketahui bahwa sampel A (100%), B (20%) dan C (40%) terdapat perbedaan yang nyata karena masing-masing sampel berada pada subset yang berbeda.

3. Rasa

Analisis data yang diperoleh dari pembagian 3 sampel Abon Jantung Pisang dengan penambahan Ikan Lele terhadap 15 panelis terlatih, data yang diperoleh selanjut-nya diolah menggunakan aplikasi IBM SPSS versi 25.0 dengan metode analisis Duncan.



Gambar 4. 3 Grafik Skor Hasil Rerata Rasa Panelis Terlatih
Sumber: Data Pribadi (2022)

Abon Jantung Pisang dengan penambahan Ikan Lele, panelis terlatih dengan perlakuan sampel A (100%) adalah 1 yaitu ikan tidak ada, perlakuan B (20%) adalah 4,1 yaitu ikan cukup terasa serta perlakuan C (40%) adalah 4,6 ikan sangat terasa. Skor nilai rerata tertinggi terdapat pada perlakuan sampel C (40%) senilai 4,6 dan terendah terdapat pada sampel A (100%) dengan nilai 1 sedangkan sampel B (20%) yang menempati urutan kedua dengan nilai rerata 4,1.

Tabel 4. 5 Hasil DMRT Rasa Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele

11 Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	114.978 ^a	2	57.489	213.047	.000
Intercept	473.689	1	473.689	1755.435	.000
Pengulangan	114.978	2	57.489	213.047	.000
Error	11.333	42	.270		
Total	600.000	45			
Corrected Total	126.311	44			

a. R Squared = .910 (Adjusted R Squared = .906)

Sumber: Data Pribadi (2022)

Hasil DMRT pada tabel 4.5 membuktikan bahwa terdapat perbedaan rasa pada Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele dengan 15 panelis terlatih. Hal ini dilihat dari nilai sig sampel sebesar 0,000 dimana nilai sig $0,000 < 0,05$ yang berarti terdapat perbedaan nyata pada aroma churros dengan penambahan brokoli panelis terlatih. Berikut ini disajikan tabel untuk mengetahui sampel yang memiliki perbedaan nyata.

Sumber: Data Pribadi (2022)

Tabel 4. 6 Hasil Uji Lanjut DMRT Rasa Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele

Rasa				
Duncan ^{a,b}				
Pengulangan	N	1	2	3
100%	15	1.00		
20%	15		4.13	
40%	15			4.60
4 sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square (Error) = .270.

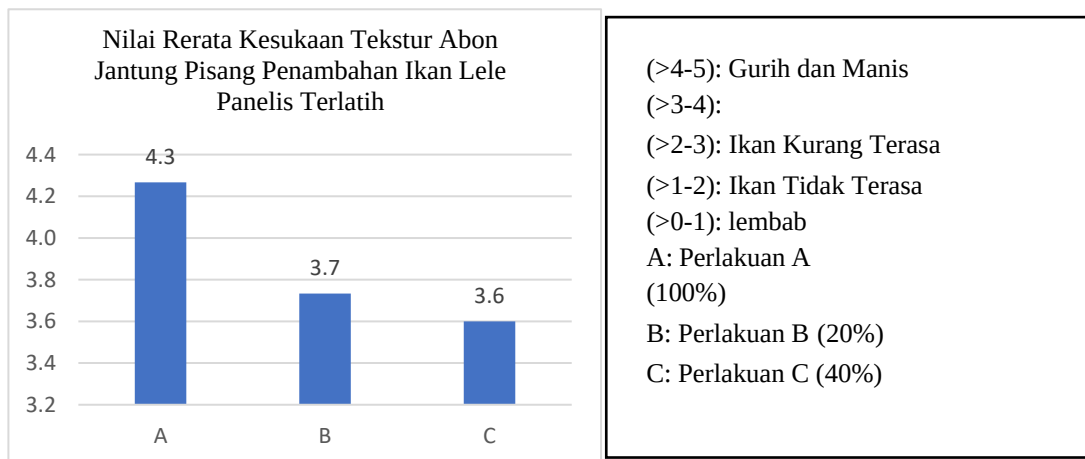
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15.000.

b. Alpha = 0.05.

Sumber: Data Pribadi (2022)

Pada tabel 4.6³ dapat diketahui bahwa sampel A (100%), B (20%) dan C (40%) terdapat perbedaan yang nyata karena masing-masing sampel berada pada subset yang berbeda.

4. Tekstur



Gambar 4. 4 Grafik Skor Rerata Tekstur Panelis Terlatih

Sumber: Data Pribadi (2022)

Analisis data yang diperoleh dari pembagian 3 sampel Abon Jantung Pisang dengan penambahan Ikan Lele terhadap 15 panelis terlatih, data yang diperoleh selanjut-nya diolah menggunakan aplikasi IBM SPSS versi 25.0 dengan metode analisis Duncan.

Berdasarkan Gambar 4.4 diperoleh hasil berupa nilai rerata rasa Abon Jantung Pisang dengan penambahan Ikan Lele, panelis terlatih dengan perlakuan sampel A (100%) adalah 4,3 yaitu gurih dan manis, perlakuan B (20%) adalah 3,7 yaitu gurih dan manis serta perlakuan C (40%) adalah 3,6 yaitu gurih dan manis. Skor nilai rerata tertinggi terdapat pada perlakuan sampel A (100%) senilai 4,3 dan terendah terdapat pada sampel (40%) dengan nilai 3,6 sedangkan sampel B (20%) yang menempati urutan kedua dengan nilai rerata 3,7.

Tabel 4. 7 Hasil DMRT Tekstur Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele

4 Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	7.511 ^a	2	3.756	12.071	.000
Intercept	862.422	1	862.422	2772.071	.000
Perlakuan	7.511	2	3.756	12.071	.000
Error	13.067	42	.311		
Total	883.000	45			
Corrected Total	20.578	44			

a. R Squared = .365 (Adjusted R Squared = .335)

Sumber: Data Pribadi (2022)

Hasil DMRT pada tabel 4.7 membuktikan bahwa terdapat perbedaan Tekstur pada Abon jantung Pisang penambahan Ikan Lele dengan 15 panelis terlatih. Hal ini dilihat dari nilai sig sampel sebesar 0,000 dimana nilai sig $0,000 < 0,05$ yang berarti terdapat perbedaan nyata pada aroma abon jantung pisang penambahn ikan lele panelis

terlatih. Berikut ini disajikan tabel untuk mengetahui sampel yang memiliki perbedaan nyata.

Tabel 4. 8 Hasil Uji Lanjut DMRT Tekstur Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele

Tekstur				
Duncan ^{a,b}				
Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
20%	15	3.87		
40%	15		4.40	
100%	15			4.87
sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square (Error) = .311.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15.000.

b. Alpha = 0.05.

Sumber: Data Pribadi (2022)

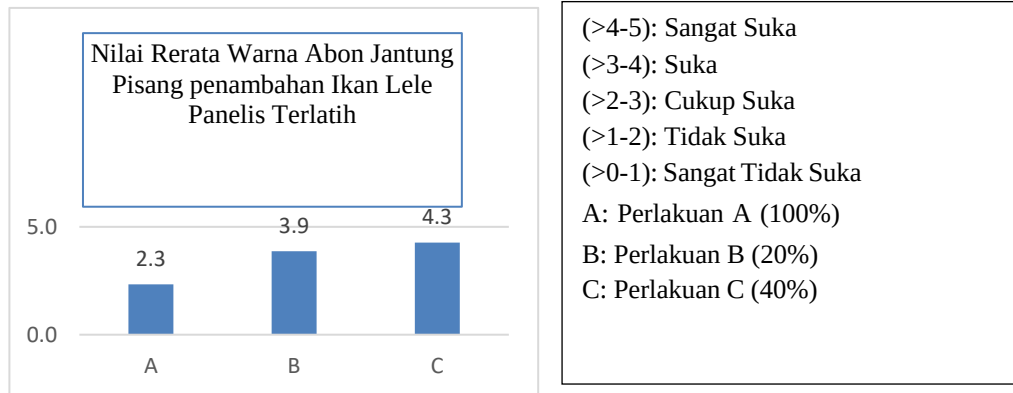
Pada tabel 4.8 dapat diketahui bahwa sampel A (100%), B (20%) dan C (40%) terdapat perbedaan yang nyata karena masing-masing sampel berada pada subset yang berbeda.

4.1.2 Hasil Uji Hedonik Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele

Hasil Uji Hedonik dilakukan terhadap 15 panelis terlatih, penelitian ini dilakukan dengan uji coba produk tiga sampel yaitu 100% abon jantung pisang tanpa penambahan ikan lele, 20% dan 40% Abon Jantung Pisang dengan penambahan Ikan lele. Setiap panelis diberikan masing-masing 3 sampel abon jantung pisang dengan penambahan ikan lele yang berbeda agar dapat diberi penilaian. Aspek-aspek yang dinilai adalah tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur abon

jantung pisang dengan penambahan ikan lele yaitu ada 5 tingkat penilaian mulai dari sangat suka sampai tidak suka.

1. Warna



Gambar 4. 5 Hasil Rerata Warna Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele

Sumber: Data Pribadi (2022)

Berdasarkan gambar 4.5 dapat dilihat bahwa uji kesukaan pada 3 sampel abon jantung pisang dengan penambahan ikan lele panelis terlatih, memperoleh nilai rerata sebanyak 2,3 dengan kriteria sangat suka terhadap warna sampel A (100%), nilai 3,9 dengan kriteria suka terhadap warna sampel B (20%) dan nilai 4,3 dengan kriteria sangat suka terhadap warna sampel C (40%). Berikut ini akan disajikan skor penilaian dengan detail yang meliputi aspek-aspek yaitu:

Tabel 4. 9 Hasil Skor Warna Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele

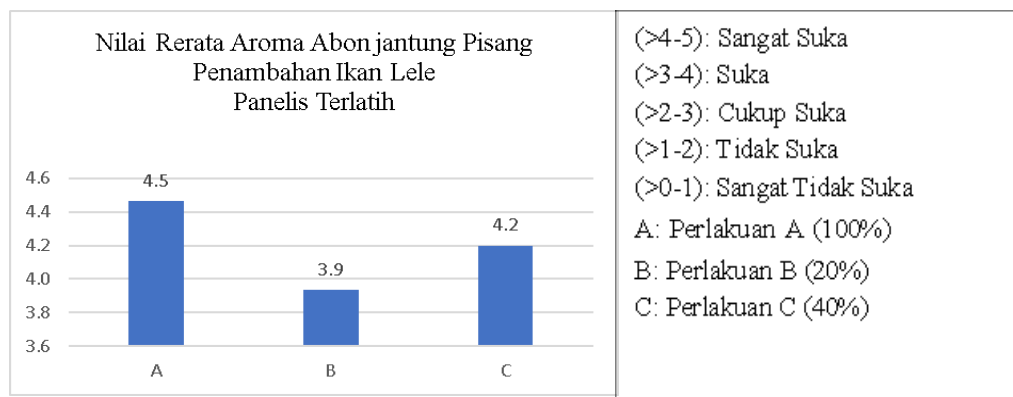
Nilai	Skor	A (100%)		B (20%)		C (40%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	0	0%	0	0%	5	33%
Suka	4	0	0%	13	87%	9	60%
Cukup Suka	3	5	33%	2	13%	1	7%
Kurang suka	2	10	67%	0	0%	0	0%

Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		15		15		15	

Sumber: Data Pribadi (2022)

Berdasarkan tabel 4.9 di atas dapat dilihat bahwa penilaian panelis terhadap sampel A (100%) adalah 10 panelis kurang suka, 5 panelis cukup suka terhadap warna abon jantung pisang penambahan ikan lele. Sampel B (20%) memperoleh penilaian yang terdiri dari 13 panelis suka dan 2 panelis cukup suka terhadap warna abon jantung pisang penambahan ikan lele. Terakhir 7 panelis sangat menyukai, 11 panelis suka, 1 panelis cukup suka dan 1 panelis tidak suka terhadap warna abon jantung pisang penambahan ikan lele pada sampel C (40%).

2. Aroma



Gambar 4. 6 Hasil Rerata Aroma Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele

Sumber: Data Pribadi (2022)

Berdasarkan gambar 4.6 di atas dapat dilihat bahwa uji kesukaan pada 3 sampel abon jantung pisang penambahan ikan lele panelis terlatih, memperoleh nilai rerata sebanyak 4,5 dengan kriteria sangat suka terhadap aroma sampel A (100%), nilai 3,9 dengan kriteria suka terhadap aroma sampel B (20%) dan nilai 4,2 dengan kriteria

sangat suka terhadap aroma sampel C (40%). Berikut ini akan disajikan skor penilaian dengan detail yang meliputi aspek-aspek yaitu:

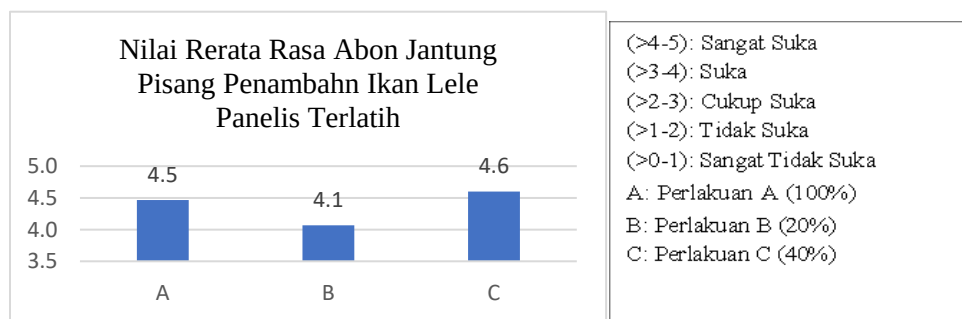
Tabel 4. 10 Hasil Skor Aroma Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele

3 Nilai	Skor	A (100%)		B (25%)		C (40%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	8	53%	0	0%	5	33%
Suka	4	6	40%	14	93%	8	53%
Cukup Suka	3	1	7%	1	7%	2	13%
Kurang suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		15		15		15	

Sumber: Data Pribadi (2022)

Berdasarkan tabel 4.10 di atas dapat dilihat bahwa penilaian panelis terhadap sampel A (100%) adalah 8 panelis sangat menyukai, 6 panelis suka dan 1 panelis cukup suka terhadap aroma abon jantung pisang penambahan ikan lele. Sampel B (20%) memperoleh penilaian yang terdiri dari 14 panelis suka dan 1 panelis cukup suka terhadap aroma abon jantung pisang penambahan ikan lele. Terakhir 5 panelis sangat menyukai, 8 panelis suka dan 1 panelis cukup suka terhadap aroma abon jantung pisang dengan penambahan ikan lele pada sampel C (40%).

3. Rasa



Gambar 4. 7 Hasil Rerata Rasa Abon jantung Pisang Pemnambahan Ikan Lele

Sumber: Data Pribadi (2022)

Berdasarkan gambar 4.7 di atas dapat dilihat bahwa uji kesukaan pada 3 sampel abon jantung pisang penambahan ikan lele panelis terlatih, memperoleh nilai rerata sebanyak 4,5 dengan kriteria sangat suka terhadap rasa sampel A (100%), nilai 4,1 dengan kriteria sangat suka terhadap aroma sampel B (20%) dan nilai 4,6 dengan kriteria sangat suka terhadap aroma sampel C (40%). Berikut ini akan disajikan skor penilaian dengan detail yang meliputi aspek- aspek yaitu:

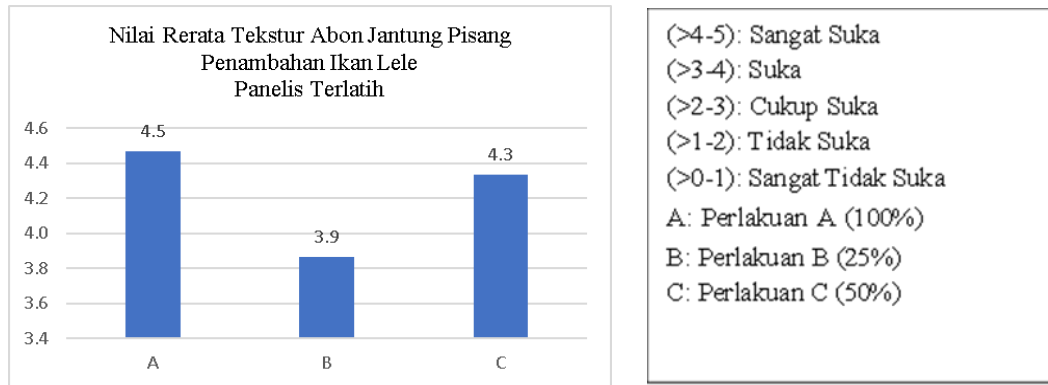
Tabel 4. 11 Hasil Skor Rerata Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan lele

Nilai	Skor	A		B		C	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	8	53%	1	7%	9	60%
Suka	4	6	40%	14	93%	6	40%
Cukup Suka	3	1	7%	0	0%	0	0%
Kurang suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		15		15		15	

Sumber: Data Pribadi (2022)

Berdasarkan tabel 4.11 di atas dapat dilihat bahwa penilaian panelis terhadap sampel A (100%) adalah 8 panelis sangat menyukai, 6 panelis suka dan 1 panelis cukup suka terhadap rasa abon jantung pisang penambahan ikan lele. Sampel B (20%) memperoleh penilaian yang terdiri dari 1 panelis sangat menyukai dan 14 panelis suka terhadap rasa abon jaantung pisang penambahan ikan lele. Terakhir 9 panelis sangat menyukai dan 6 panelis suka terhadap rasa abon jantung pisang dengan penambahan ikan lele pada sampel C (40%).

4. Tekstur



Gambar 4. 8 Hasil Rerata Tekstur Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele

Sumber: Data Pribadi (2022)

Berdasarkan gambar 4.8 di atas dapat dilihat bahwa uji kesukaan pada 3 sampel abon jantung pisang penambahan ikan lele panelis terlatih, memperoleh nilai rerata sebanyak 4,5 dengan kriteria sangat suka terhadap tekstur sampel A (100%), nilai 3,9 dengan kriteria suka terhadap tekstur sampel B (20%) dan nilai 4,3 dengan kriteria sangat suka terhadap aroma sampel C (50%). Berikut ini akan disajikan skor penilaian dengan detail yang meliputi aspek-aspek yaitu:

Tabel 4. 12 Hasil Skor Rerata Tekstur Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele

Nilai	Skor	A		B		C	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	8	53%	0	0%	6	40%
Suka	4	6	40%	13	87%	8	53%
Cukup Suka	3	1	7%	2	13%	1	7%
Kurang suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		15		15		15	

sumber: Data Pribadi (2022)

Berdasarkan tabel 4.12 di atas dapat dilihat bahwa penilaian panelis terhadap sampel A (100%) adalah 8 panelis sangat menyukai, 6 panelis suka dan 1 panelis cukup suka terhadap abon jantung pisang penambahan ikan lele. Sampel B (20%) 13 panelis suka dan 2 panelis cukup suka terhadap tekstur abon jantung pisang penambahan ikan lele. Terakhir 6 panelis sangat menyukai, 8 panelis suka dan 1 panelis cukup suka terhadap tekstur abon jantung pisang penambahan ikan lele pada sampel C (40%).

4.2 Pembahasan Hasil Penelitian

4.1.2 Pembahasan Hasil Uji Mutu Hedonik Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele

1. warna

Hasil dari penilaian penelis terlatih sebanyak 15 panelis yang kemudian datanya diolah menggunakan IBM SPSS versi 25.0 dengan metode Duncan diperoleh hasil sesuai dengan tabel 4.1 yaitu nilai sig 0,000 dimana $\text{sig} < 0,05$. Maka H_a (hipotesis alternatif) dapat diterima dan H_o (hipotesis nol) dapat ditolak. Hal ini berarti terdapat perbedaan nyata pada warna terhadap 3 perbandingan sampel abon jantung pisang penambahan ikan lele. Berdasarkan grafik gambar 4.1 dapat dilihat nilai grafik tertinggi senilai 4,9 yaitu dengan kriteria kehitaman pada sampel C (40%). Dapat disimpulkan bahwa dari 3 perbandingan sampel abon jantung pisang penambahan ikan lele dihasilkan warna kehitaman yang dipengaruhi oleh penambahan ikan lele pada proses pembuatan abon jantung pisang dan proses sangrai abon jantung pisang yang

menggunakan api kecil (simmer) serta waktu pada saat menyangrai abon jantung pisang juga berpengaruh.

2. Aroma

Hasil dari penilaian penelis terlatih sebanyak 15 panelis yang kemudian datanya diolah menggunakan IBM SPSS versi 25.0 dengan metode Duncan diperoleh hasil sesuai dengan tabel 4.3 yaitu nilai sig 0,000 dimana $\text{sig} < 0,05$. Maka H_a (hipotesis alternatif) dapat diterima dan H_o (hipotesis nol) dapat ditolak. Hal ini berarti terdapat perbedaan nyata pada aroma terhadap 3 perbandingan sampel abon jantung pisang penambahan ikan lele. Berdasarkan grafik gambar 4.2 dapat dilihat nilai grafik tertinggi senilai 5 yaitu dengan kriteria Bumbu sangat kuat pada sampel C (40%). Dapat disimpulkan bahwa dari 3 perbandingan sampel Abon Jantung Pisang penambahan ikan lele dihasilkan aroma kuat brokoli yang dipengaruhi oleh penambahan ikan lele pada proses pembuatan abon jantung pisang.

3. Rasa

Hasil dari penilaian penelis terlatih sebanyak 15 panelis yang kemudian datanya diolah menggunakan IBM SPSS versi 25.0 dengan metode Duncan diperoleh hasil sesuai dengan tabel 4.5 yaitu nilai sig 0,000 dimana $\text{sig} > 0,05$. Maka H_a (hipotesis alternatif) dapat diterima dan H_o (hipotesis nol) dapat ditolak. Hal ini berarti terdapat perbedaan nyata pada rasa abon jantung pisang. Berdasarkan grafik gambar 4.3 dapat dilihat nilai grafik tertinggi senilai 4,6 yaitu dengan kriteria ikan sangat terasa pada sampel C (40%). Dapat disimpulkan bahwa dari 3 perbandingan sampel abon jantung

pisang dengan penambahan ikan lele dihasilkan rasa ikan sangat terasa yang dipengaruhi oleh penambahan ikan lele pada proses pembuatan abon jantung pisang.

4. Tekstur

Hasil dari penilaian penelis terlatih sebanyak 15 panelis yang kemudian datanya diolah menggunakan IBM SPSS versi 25.0 dengan metode Duncan diperoleh hasil sesuai dengan tabel 4.7 yaitu nilai sig 0,000 dimana sig, $> 0,05$. Maka H_a (hipotesis alternatif) dapat diterima dan H_o (hipotesis nol) dapat ditolak. Hal ini berarti terdapat perbedaan nyata pada tekstur terhadap abon jantung pisang. Berdasarkan grafik gambar 4.4 dapat dilihat nilai grafik tertinggi senilai 4,3 yaitu dengan tekstur sangat kering sampel C (100%). Dapat disimpulkan bahwa dari 3 perbandingan sampel abon jantung pisang dengan penambahan ikan lele dihasilkan tekstur sangat kering.

.

4.1.3 Hasil Pembahasan Uji Hedonik Abon Jantung Pisang Penambahan Ikan Lele

1. Warna

Penilaian yang dilakukan oleh 15 panelis terlatih kemudian dilanjutkan dengan perhitungan data menggunakan uji kesukaan, pada grafik gambar 4.5 menunjukkan bahwa pada sampel c (40%) memperoleh nilai rerata tertinggi yaitu 4,3 kriteria penilaian sangat suka. Hal ini berarti panelis lebih menyukai warna pada sampel A 40% dengan penambahan ikan Lele.

2. Aroma

Penilaian yang dilakukan oleh 15 panelis terlatih kemudian dilanjutkan dengan perhitungan data menggunakan uji kesukaan, pada grafik gambar 4.6 menunjukkan bahwa pada sampel A (100%) memperoleh nilai rerata tertinggi yaitu 4,5 kriteria penilaian sangat suka. Hal ini berarti panelis lebih menyukai aroma umum abon jantung pisang pada sampel A 100% tanpa penambahan ikan lele.

3. Rasa

Penilaian yang dilakukan oleh 15 panelis terlatih kemudian dilanjutkan dengan perhitungan data menggunakan uji kesukaan, pada grafik gambar 4.7 menunjukkan bahwa pada sampel C (40%) memperoleh nilai rerata tertinggi yaitu 4,6 kriteria penilaian sangat suka. Hal ini berarti panelis lebih menyukai rasa pada sampel C (40%) abon jantung pisang penambahan ikan lele.

4. Tekstur

Penilaian yang dilakukan oleh 15 panelis terlatih kemudian dilanjutkan dengan perhitungan data menggunakan uji kesukaan, pada grafik gambar 4.8 menunjukkan bahwa pada sampel A (100%) memperoleh nilai rerata tertinggi yaitu 4,5 kriteria penilaian sangat suka. Hal ini berarti panelis lebih menyukai tekstur pada sampel A 100% abon jantung pisang tanpa penambahan ikan lele.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap 15 panelis terlatih terhadap pembuatan abon jantung pisang penambahan ikan lele dengan perlakuan 100%, 20% dan 40% dengan uji coba 3 sampel abon jantung pisang penambahan ikan lele ini masing-masing panelis memberikan penilaian kemudian diperoleh hasil uji mutu hedonik dan hedonik sebagai berikut:

1. Berdasarkan dari hasil uji mutu hedonik diperoleh hasil yaitu:

Panelis terlatih dengan menggunakan analisis uji Duncan 's new Multiple Range Test (DMRT) menyatakan bahwa terdapat perbedaan nyata pada aspek warna, aroma, rasa, tekstur (sig. 0,000) dan aspek aroma dengan penambahan ikan lele.

2. Berdasarkan hasil uji hedonik atau uji kesukaan diperoleh hasil yaitu:

Panelis terlatih menyatakan bahwa lebih menyukai aroma dan tekstur dengan formulasi 100% abon jantung pisang tanpa penambahan ikan lele sedangkan untuk warna dan rasa lebih menyukai formulasi 40% abon jantung pisang dengan penambahan ikan lele.

5.2 Saran

1. Bagi Lembaga Instansi atau Institusi

Bagi lembaga instansi perlu melakukan pengembangan keilmuan dengan menambahkan referensi tentang abon jantung pisang dengan penambahan ikan lele dan produk olahan dari ikan lele sehingga dapat memberikan gambaran variasi produk yang ingin dibuat ke depannya.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Bagi peneliti yang ingin melakukan penelitian tentang abon jantung pisang dengan penambahan ikan lele dapat melakukan modifikasi pada bahan baku yang digunakan atau substitusi dengan bahan lain dan takaran yang berbeda. Serta dapat memfokuskan penelitian pada aspek yang belum diteliti pada penelitian ini.

3. Bagi Masyarakat

Bagi masyarakat yang ingin membuat abon jantung pisang dengan penambahan ikan lele sangat perlu memperhatikan kualitas bahan baku yang digunakan, penyimpanan, dan takaran dalam penambahan ikan lele, karena akan mempengaruhi hasil jadi dari produk abon jantung pisang yang akan dibuat.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, L. V. (2017). Kreasi Pengolahan Abon Jantung Pisang. *Penamas Adi Buana*, 01(1), 53–56.
- Arbi, A. S. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*, 1–42.
- ³⁵ Dara, W., & Fanyalita, A. (2018). Pengaruh Subtitusi Ikan Tuna (*Thunnus sp*) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kimia Abon Jantung Pisang (*Musa acuminata balbisiana colla*). *Sainstek : Jurnal Sains Dan Teknologi*, 9(1), 1. <https://doi.org/10.31958/js.v9i1.566>
- ⁸ Elfayetti, Herdi, Rosni, & Pinem, K. (2014). Perbedaan Kualitas Ikan Lele Dumbo Dengan Ikan Lele Lokal Dalam Pembuatan Abon Ikan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 20, 70–77.
- ³⁷ Huthaimah, H., Yusriana, Y., & Martunis, M. (2017). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pembuatan Abon Ikan terhadap Karakteristik Mutu dan Tingkat Penerimaan Konsumen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(3), 244–256. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v2i3.4024>
- ⁸ Ismail, A. M., & Putra, D. E. (2017). Inovasi Pembuatan Abon Ikan Cakalang dengan Penambahan Jantung Pisang. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 19(1), 45–54.
- ²⁹ Jusniati, J., Patang, P., & Kadirman, K. (2018). Pembuatan Abon Dari Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Dengan Penambahan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 58.

<https://doi.org/10.26858/jptp.v3i1.5198>

28 Nasution, A. gani J. (2020). Metodologi Penelitian: Kualitatif Dan Kuantitatif.

ACADEMIA Accelerating the World's Research, 36.

[http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-](http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2017/11/Daftar-isi-Metodologi-Penelitian_k1_restu.pdf)

[content/uploads/2017/11/Daftar-isi-Metodologi-Penelitian_k1_restu.pdf](http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2017/11/Daftar-isi-Metodologi-Penelitian_k1_restu.pdf)

39 Rasman, R., Hafid, H., & Nuraini, N. (2018). Pengaruh Penambahan Buah Nangka

Muda terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Abon Daging Itik Afkir. *Jurnal*

Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis, 5(3), 95.

<https://doi.org/10.33772/jitro.v5i3.5726>

8 Ratminingsih, N. M. (2010). Penelitian Eksperimental Dalam Pembelajaran Bahasa

Kedua. *Prasi*, 6(11), 31–40.

Sugiyono. (2013). *Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D*.

43 Widyastuti, D. A., & Sodik, M. A. (2018). Pengaruh Kebiasaan Konsumsi Junk Food

Terhadap Kejadian Obesitas Remaja. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(2), 1–5.

Wihastuti, T. A. (2016). *Patofisiologi dasar keperawatan penyakit jantung inflamasi vaskular*.

Lampiran 1.1 Lembar Penilaian Uji Mutu Hedonik Abon Jantung Pisang dengan Penambahan Ikan Lele

Nama Panelis :

Tanggal :

No Urut :

Silahkan isikan ³⁶seberapa besar tingkat pilihan anda terhadap pernyataan dengan memberi tanda Checklist (✓) pada kotak jawaban yang dipilih. Selamat mengisi kuesioner, terima kasih atas partisipasinya dalam mengisi kuesioner.

NO	KRITERIA	PENILAIAN	Sampel A 100%	Sampel B 20%	Sampel C 40%
1.	WARNA	Hijau Cerah Kecoklatan			
		Hijau Pucat Kecoklatan			
		Hijau Tua Agak Kecoklatan			
		coklat			
		Kuning kecoklatan			
2.	AROMA	Bumbu sangat Kuat			
		Bumbu Cukup Kuat			
		Bumbu Kurang Kuat			
		Bumbu Ada			
		Bumbu Tidak Ada			
3.	RASA	Ikan sangat Terasa			
		Ikan Cukup Terasa			
		Ikan Ada			
		Ikan Kurang Terasa			
		Ikan tidak Ada			
4.	TEKSTUR	Sangat kering			
		Cukup kering			
		Kering			
		Kurang kering			
		Lembab			

Lampiran 1.2 Lembar Penilaian Uji Hedonik Abon Jantung Pisang dengan penambahan Ikan lele

Nama Panelis :

Tanggal :

No Urut :

Silahkan isi ³⁶seberapa besar tingkat pilihan anda terhadap pernyataan dengan memberi tanda Checklist (✓) pada kotak jawaban yang dipilih. Selamat mengisi kuesioner, terima kasih atas partisipasinya dalam mengisi kuesioner.

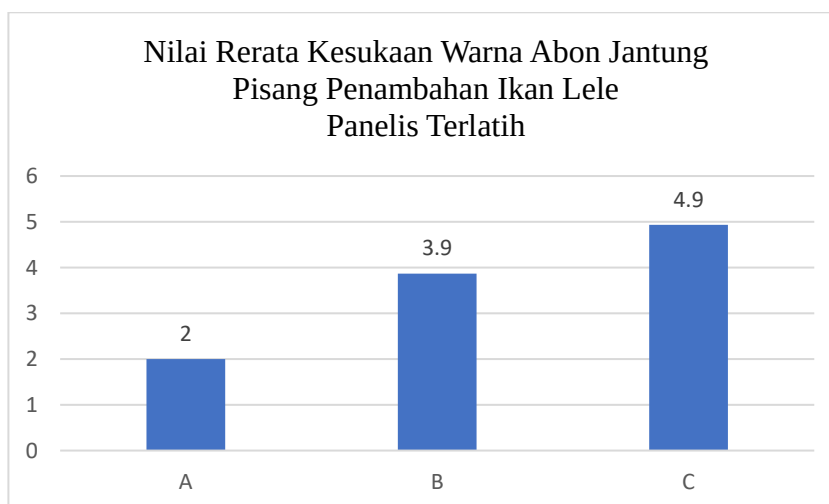
NO	KRITERIA	PENILAIAN				
		A (100% Tanpa Penambahan Ikan Lele)				
		Sangat Suka	Suka	Cukup Suka	Kurang Suka	Tidak Suka
1.	WARNA					
2.	AROMA					
3.	RASA					
4.	TEKSTUR					

NO	KRITERIA	PENILAIAN				
		B (20%)				
		Sangat Suka	Suka	Cukup Suka	Kurang Suka	Tidak Suka
1.	WARNA					
2.	AROMA					
3.	RASA					
4.	TEKSTUR					

NO	KRITERIA	PENILAIAN				
		C (40%)				
		Sangat Suka	Suka	Cukup Suka	Kurang Suka	Tidak Suka
1.	WARNA					
2.	AROMA					
3.	RASA					
4.	TEKSTUR					

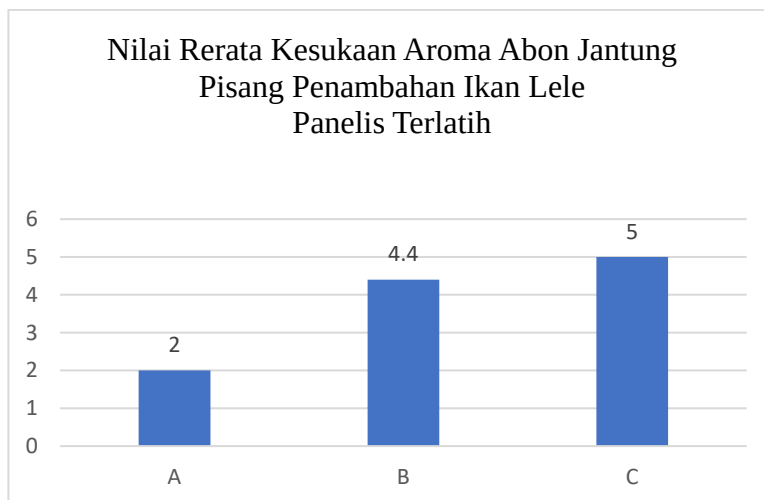
Lampiran 1.3 Hasil kuisioner Mutu Hedonik Aspek Warna

Hasil Uji Mutu Hedonik Warna				
No	Panelis	A	B	C
1	Panelis 1	2	3	5
2	Panelis 2	2	4	5
3	Panelis 3	2	4	5
4	Panelis 4	2	4	5
5	Panelis 5	2	4	5
6	Panelis 6	2	4	5
7	Panelis 7	2	4	5
8	Panelis 8	2	4	5
9	Panelis 9	2	3	5
10	Panelis 10	2	4	5
11	Panelis 11	2	4	5
12	Panelis 12	2	4	5
13	Panelis 13	2	4	5
14	Panelis 14	2	4	5
15	Panelis 15	2	4	4
16	TOTAL	30	58	74
17	MEAN	2	3.9	4.9



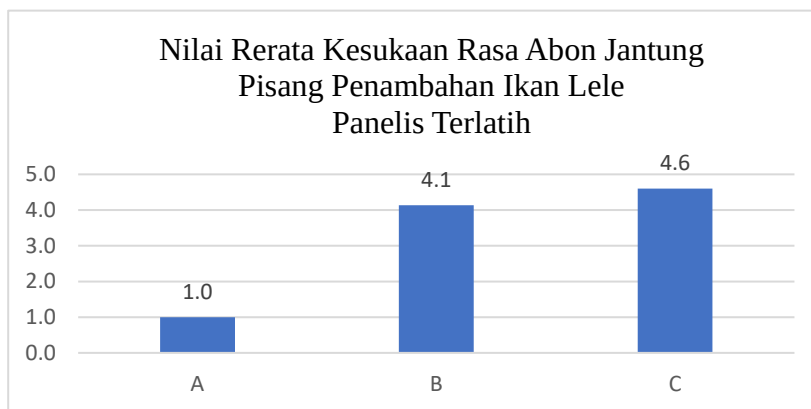
Lampiran 1.4 Hasil Kuisioner Mutu Hedonik Aspek Aroma

Hasil Uji Mutu Hedonik Aroma				
No	Panelis	A	B	C
1	Panelis 1	2	4	5
2	Panelis 2	2	4	5
3	Panelis 3	2	4	5
4	Panelis 4	2	4	5
5	Panelis 5	2	4	5
6	Panelis 6	2	4	5
7	Panelis 7	2	5	5
8	Panelis 8	2	5	5
9	Panelis 9	2	5	5
10	Panelis 10	2	5	5
11	Panelis 11	2	5	5
12	Panelis 12	2	4	5
13	Panelis 13	2	5	5
14	Panelis 14	2	4	5
15	Panelis 15	2	4	5
16	TOTAL	30	66	75
17	MEAN	2	4.4	5



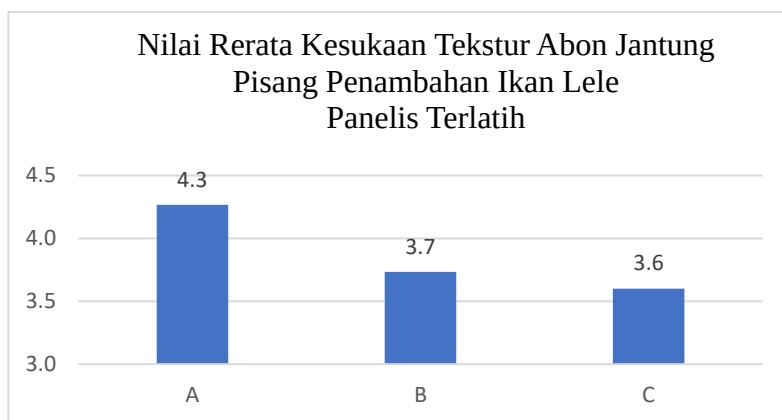
Lampiran 1.5 Hasil Kueisioner Mutu Hedonik Aspek Rasa

Hasil Uji Mutu Hedonik Rasa					
No	Panelis	A	B		C
1	Panelis 1	1	5		5
2	Panelis 2	1	4		5
3	Panelis 3	1	4		5
4	Panelis 4	1	4		3
5	Panelis 5	1	3		5
6	Panelis 6	1	3		5
7	Panelis 7	1	4		4
8	Panelis 8	1	4		4
9	Panelis 9	1	4		4
10	Panelis 10	1	4		4
11	Panelis 11	1	5		5
12	Panelis 12	1	4		5
13	Panelis 13	1	5		5
14	Panelis 14	1	5		5
15	Panelis 15	1	4		5
16	TOTAL	15	62		69
17	MEAN		1.0	4.1	4.6



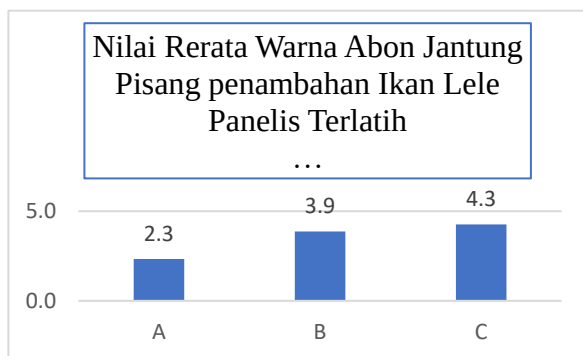
Lampiran 1.6 Hasil Kuisioner Uji Mutu Hedonik Aspek Tekstur

Hasil Uji Mutu Hedonik Tekstur				
No	Panelis	A	B	C
1	Panelis 1	5	5	5
2	Panelis 2	5	4	5
3	Panelis 3	5	4	3
4	Panelis 4	5	4	3
5	Panelis 5	5	3	4
6	Panelis 6	4	3	4
7	Panelis 7	3	3	3
8	Panelis 8	3	3	3
9	Panelis 9	5	4	4
10	Panelis 10	3	3	3
11	Panelis 11	5	4	3
12	Panelis 12	3	4	3
13	Panelis 13	4	4	3
14	Panelis 14	4	4	3
15	Panelis 15	5	4	5
16	TOTAL	64	56	54
17	MEAN	4.3	3.7	3.6



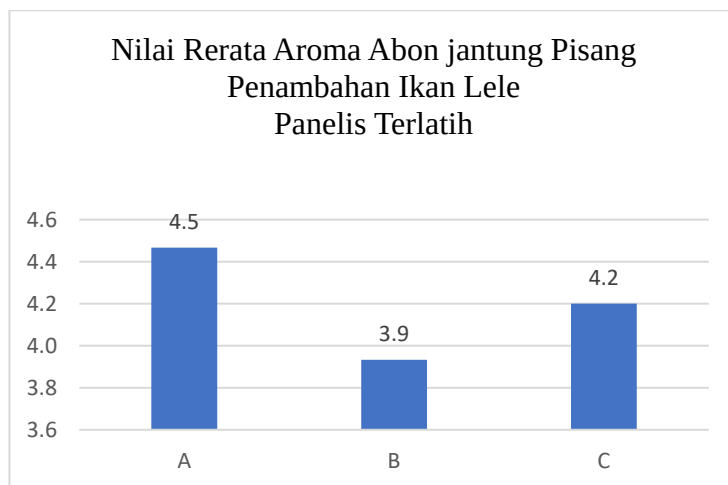
Lampiran 1.7 Hasil Kuisioner Uji Hedonik Aspek Warna

Hasil Uji Hedonik Warna				
No	Panelis	A	B	C
1	panelis 1	2	4	3
2	panelis 2	2	4	5
3	panelis 3	2	4	5
4	panelis 4	2	3	5
5	panelis 5	2	3	4
6	panelis 6	2	4	4
7	panelis 7	2	4	4
8	panelis 8	3	4	4
9	panelis 9	3	4	4
10	panelis 10	3	4	4
11	panelis 11	3	4	4
12	panelis 12	3	4	4
13	panelis 13	2	4	5
14	panelis 14	2	4	4
15	panelis 15	2	4	5
16	TOTAL	35	58	64
17	MEAN	2.3	3.9	4.3



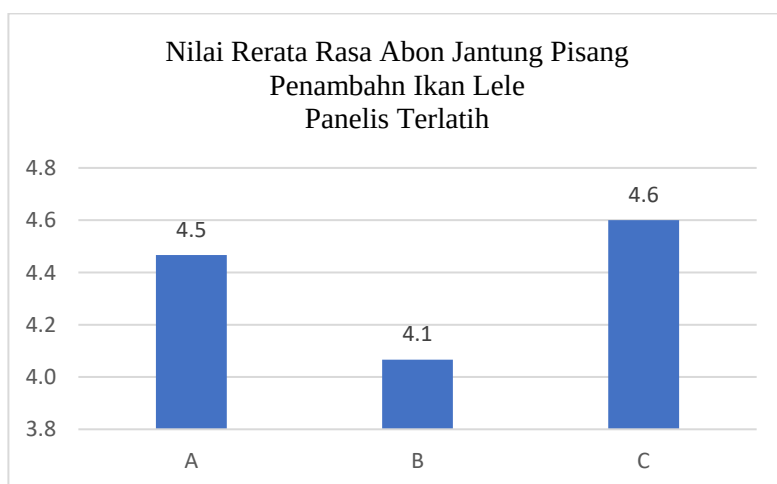
Lampiran 1.8 Hasil Kuisioner Uji Hedonik Aspek Aroma

Hasil Uji Hedonik Aroma				
No	Panelis	A	B	C
1	Panelis 1	5	4	3
2	Panelis 2	5	4	5
3	Panelis 3	5	4	5
4	Panelis 4	5	4	5
5	Panelis 5	5	3	3
6	Panelis 6	5	4	4
7	Panelis 7	4	4	4
8	Panelis 8	3	4	4
9	Panelis 9	4	4	4
10	Panelis 10	4	4	4
11	Panelis 11	4	4	4
12	Panelis 12	4	4	4
13	Panelis 13	4	4	4
14	Panelis 14	5	4	5
15	Panelis 15	5	4	5
TOTAL		67	59	63
MEAN		4.5	3.9	4.2



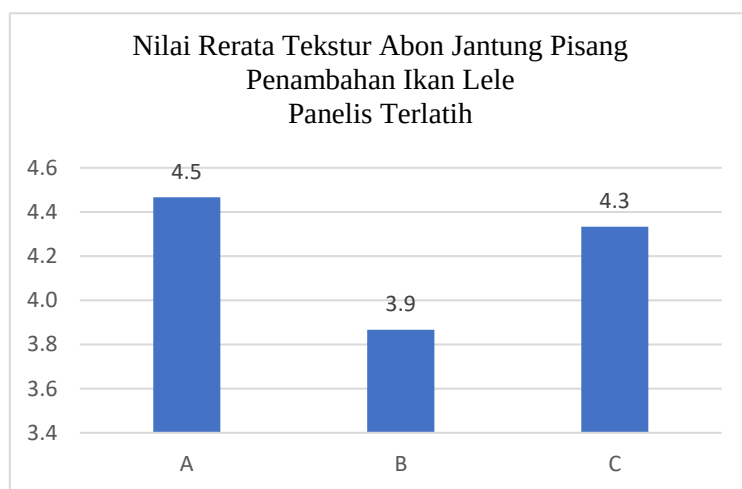
Lampiran 1.9 Hasil Kuisisioner Uji Hedonik Aspek Rasa

Hasil Uji Hedonik Rasa				
No	Panelis	A	B	C
1	Panelis 1	5	4	5
2	Panelis 2	5	4	5
3	Panelis 3	5	4	5
4	Panelis 4	5	4	5
5	Panelis 5	5	5	5
6	Panelis 6	5	4	5
7	Panelis 7	4	4	4
8	Panelis 8	3	4	4
9	Panelis 9	4	4	4
10	Panelis 10	4	4	4
11	Panelis 11	4	4	4
12	Panelis 12	4	4	4
13	Panelis 13	4	4	5
14	Panelis 14	5	4	5
15	Panelis 15	5	4	5
TOTAL		67	61	69
MEAN		4.5	4.1	4.6



Lampiran 1.10 Hasil Kuisioner Uji Hedonik Aspek Tekstur

Hasil Uji Hedonik Tekstur				
No	Panelis	A	B	C
1	Panelis 1	5	3	5
2	Panelis 2	5	4	5
3	Panelis 3	5	4	5
4	Panelis 4	5	3	5
5	Panelis 5	5	4	5
6	Panelis 6	5	4	4
7	Panelis 7	4	4	4
8	Panelis 8	3	4	4
9	Panelis 9	4	4	4
10	Panelis 10	4	4	3
11	Panelis 11	4	4	4
12	Panelis 12	4	4	4
13	Panelis 13	4	4	4
14	Panelis 14	5	4	4
15	Panelis 15	5	4	5
16	TOTAL	67	58	65
17	MEAN	4.5	3.9	4.3



Lampiran 1.11 Hasil DMRT Panelis Terlatih Uji Mutu Hedonik Aspek Warna

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	69.378 ^a	2	34.689	1561.000	.000
Intercept	597.689	1	597.689	26896.000	.000
perlakuan	69.378	2	34.689	1561.000	.000
Error	.933	42	.022		
Total	668.000	45			
Corrected Total	70.311	44			

a. R Squared = .987 (Adjusted R Squared = .986)

Warna

Duncan^{a,b}

perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
100%	15	2.00		
20%	15		3.93	
40%	15			5.00
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .022.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15.000.

b. Alpha = 0.05.

Lampiran 1.12 Hasil DMRT Panelis Terlatih Uji Mutu Hedonik Aspek Aroma

24.

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	75.600 ^a	2	37.800	441.000	.000
Intercept	649.800	1	649.800	7581.000	.000
perlakuan	75.600	2	37.800	441.000	.000
Error	3.600	42	.086		
Total	729.000	45			
Corrected Total	79.200	44			

a. R Squared = .955 (Adjusted R Squared = .952)

Aroma

Duncan^{a,b}

perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
100%	15	2.00		
20%	15		4.40	
40%	15			5.00
5 Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .086.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15.000.

b. Alpha = 0.05.

Lampiran 1.13 Hasil DMRT Panelis Terlatih Uji Mutu Hedonik Aspek Rasa

5

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	52.578 ^a	2	26.289	87.168	.000
Intercept	554.756	1	554.756	1839.453	.000
perlakuan	52.578	2	26.289	87.168	.000
Error	12.667	42	.302		
Total	620.000	45			
Corrected Total	65.244	44			

a. R Squared = .806 (Adjusted R Squared = .797)

Rasa

Duncan^{a,b}

perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
100%	15	2.00		
20%	15		4.07	
40%	15			4.67
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .244.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15.000.

b. Alpha = 0.05.

Lampiran 1.14 Hasil DMRT Panelis Terlatih Uji Mutu Hedonik Aspek Tekstur

41

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	7.511 ^a	2	3.756	12.071	.000
Intercept	862.422	1	862.422	2772.071	.000
perlakuan	7.511	2	3.756	12.071	.000
Error	13.067	42	.311		
Total	883.000	45			
Corrected Total	20.578	44			

3
a. R Squared = .365 (Adjusted R Squared = .335)

Tekstur

Duncan^{a,b}

perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
20%	15	3.87		
40%	15		4.40	
100%	15			4.87
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .311.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15.000.

b. Alpha = 0.05.

Lampiran 1.15 Hasil Perhitungan *Persentase* Panelis Terlatih Uji Hedonik

1. warna

3 Nilai	Skor	A (100%)		B (20%)		C (40%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	0	0%	0	0%	5	33%
Suka	4	0	0%	13	87%	9	60%
Cukup Suka	3	5	33%	2	13%	1	7%
Kurang suka	2	10	67%	0	0%	0	0%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		15		15		15	

2. Aroma

3 Nilai	Skor	A (100%)		B (25%)		C (40%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	8	53%	0	0%	5	33%
Suka	4	6	40%	14	93%	8	53%
Cukup Suka	3	1	7%	1	7%	2	13%
7 Kurang suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		15		15		15	

3. Rasa

Nilai	Skor	A		B		C	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	8	53%	1	7%	9	60%
Suka	4	6	40%	14	93%	6	40%
Cukup Suka	3	1	7%	0	0%	0	0%
Kurang suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		15		15		15	

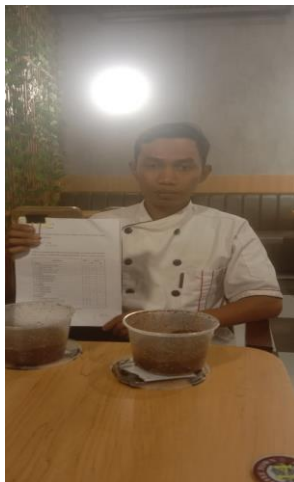
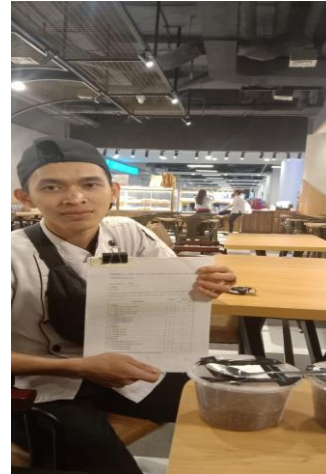
4. Tekstur

Nilai	Skor	A		B		C	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	8	53%	0	0%	6	40%
Suka	4	6	40%	13	87%	8	53%
Cukup Suka	3	1	7%	2	13%	1	7%
Kurang suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		15		15		15	

Lampiran 1.16 Dokumentasi Bahan Pembuatan Abon Jantun Pisang Penambahan Ikan Lele



Lampiran 1.17 Dokumentasi Penilaian Panelis



RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama Muhammad Rian Fadli, lahir pada 28 september 1999 di Batam. bertempat tinggal di Perumahan Tiban Lama Rt 05 Rw 01 No 89. Penulis merupakan anak kedua dari ketiga bersaudara. Penulis menyelesaikan pendidikan sekolah dasar di SDN 010 Batam, SMP 25 Batam, SMA 4 Batam, dan saat ini sedang menempuh pendidikan tinggi di Batam Tourism Polytechnic. Penulis saat ini sedang bekerja di Menner's coffe Batam Center

● 32% Overall Similarity

Top sources found in the following databases:

- 25% Internet database
- Crossref database
- 25% Submitted Works database
- 9% Publications database
- Crossref Posted Content database

TOP SOURCES

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	vitka on 2022-05-19 Submitted works	6%
2	repository.utu.ac.id Internet	4%
3	vitka on 2023-01-05 Submitted works	2%
4	vitka on 2022-12-28 Submitted works	1%
5	repository.unhas.ac.id Internet	1%
6	vitka on 2022-08-08 Submitted works	1%
7	repository.unj.ac.id Internet	<1%
8	repository.ub.ac.id Internet	<1%

9	Politeknik Pariwisata Lombok on 2022-01-28	<1%
	Submitted works	
10	repo.poltekkes-medan.ac.id	<1%
	Internet	
11	text-id.123dok.com	<1%
	Internet	
12	jim.unsyiah.ac.id	<1%
	Internet	
13	Universitas Muhammadiyah Surakarta on 2019-11-19	<1%
	Submitted works	
14	jurnal.btp.ac.id	<1%
	Internet	
15	vitka on 2022-12-20	<1%
	Submitted works	
16	ejournal.unima.ac.id	<1%
	Internet	
17	media.neliti.com	<1%
	Internet	
18	repository.uksw.edu	<1%
	Internet	
19	vitka on 2022-10-12	<1%
	Submitted works	
20	UIN Sunan Ampel Surabaya on 2020-12-20	<1%
	Submitted works	

21	Korea National Open University on 2020-07-07	<1%
	Submitted works	
22	etheses.uin-malang.ac.id	<1%
	Internet	
23	journal.unj.ac.id	<1%
	Internet	
24	scribd.com	<1%
	Internet	
25	vitka on 2022-05-19	<1%
	Submitted works	
26	123dok.com	<1%
	Internet	
27	Universitas Brawijaya on 2019-03-19	<1%
	Submitted works	
28	journal.ikopin.ac.id	<1%
	Internet	
29	Muhammad Said Siregar, Dharma Amanda Tambunan, Syakir Naim Sir...	<1%
	Crossref	
30	docplayer.info	<1%
	Internet	
31	repository.upi.edu	<1%
	Internet	
32	slideshare.net	<1%
	Internet	

33	eprints.umm.ac.id	Internet	<1%
34	researchgate.net	Internet	<1%
35	Liska Gaga, Muh Tahir, Zainudin Antuli. "PENGARUH LAMA PEMASAK..."	Crossref	<1%
36	Universitas Nasional on 2021-02-23	Submitted works	<1%
37	Universiti Teknologi MARA on 2021-07-19	Submitted works	<1%
38	repo.undiksha.ac.id	Internet	<1%
39	ejournal.poltekkesaceh.ac.id	Internet	<1%
40	UPN Veteran Yogyakarta on 2022-08-08	Submitted works	<1%
41	lrd.yahooapis.com	Internet	<1%
42	jurnal.unimed.ac.id	Internet	<1%
43	Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan on 2022-08-15	Submitted works	<1%
44	repository.uin-suska.ac.id	Internet	<1%

45	Universitas Negeri Padang on 2020-09-29	<1%
	Submitted works	
46	jstp.polteksahid.ac.id	<1%
	Internet	
47	scilit.net	<1%
	Internet	
48	Sriwijaya University on 2021-09-27	<1%
	Submitted works	
49	core.ac.uk	<1%
	Internet	
50	Universitas Putera Batam on 2020-12-04	<1%
	Submitted works	
51	ejournal3.undip.ac.id	<1%
	Internet	
52	Brookdale Community College on 2022-06-17	<1%
	Submitted works	
53	adoc.pub	<1%
	Internet	
54	ojs3.unpatti.ac.id	<1%
	Internet	
55	vitka on 2022-11-21	<1%
	Submitted works	
56	Binus University International on 2018-06-20	<1%
	Submitted works	

57	Universitas Pelita Harapan on 2022-06-28	<1%
	Submitted works	
58	docobook.com	<1%
	Internet	
59	lib.unnes.ac.id	<1%
	Internet	