

## **Substitusi Jantung Pisang Kepok Kuning (*Musa paradisiaca*) sebagai Sumber Serat Terhadap Karakteristik Organoleptik Dendeng Giling Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*)**

### ***The Substitutions of Banana Blossom Yellow Kepok (*Musa Paradisiaca*) as a Fiber Source for Organoleptic Characteristic of Jerky Milled Snakehead Fish (*Ophiocephalus Striatus*)***

Titik Dwi Sulistiyati\*<sup>1</sup>, Eddy Suprayitno<sup>1</sup> dan Desi Tri Anggita S<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Dosen Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya

<sup>2</sup>Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya

Jl. Veteran Malang 65145, Telp. 0341-553512

\*E-mail of Corresponding author: [titikdwisulistiyati@gmail.com](mailto:titikdwisulistiyati@gmail.com)

#### **Abstract**

The aim of this study are to determine the effect of the concentrations of snakehead fish and banana blossom yellow kepok for organoleptic and chemical characteristic of jerky milled from snakehead fish, to determine optimal snakehead fish and banana blossom yellow kepok concentrations for the jerky milled product. The treatment of the concentrations of snakehead fish and c consist 65% : 35% (A), 62,5% : 37,5% (B), 60% : 40% (C), 57,5% : 42,5% (D), 55% : 45% (E) and control sample 100% : 0%. All of these treatment will be roasted on 45<sup>o</sup>C 8 hours. After that, these sample analyzed with organleptic ( scoring and hedonic test). This research used by completely randomized design with five repetitions. The results showed that the concentration of snakehead fish and banana blossom yellow kepok had no significatly effects on organoleptic and hedonic jerky milled product but had significantly effects on organoleptic scores and chemical characteristics. The optimal concentration of snakehead fish and banana blossom yellow kepok is D treatment with the concentrations of snakehead fish and banana blossom yellow kepok respectively 57,5 % and 42,5 % with crude fiber content 47,804% and organoleptic testing consist colour score 3,347 (brown), aroma 3,360 (similar with the real of jerky milled), sweet taste 3,48 (sweet), savory taste 3,560 (tasty), texture 4,573 (padded)the treatment of D with concentration of cork: yellow banana heartbeat 57,5% : 42,5%, with organoleptic value of color scoring 3,347 (dark brown), aroma 3,360 (typical of jerky) , sweet taste 3.48 (sweet), savory taste 3,560 (tasty), texture 4,573 (padded). The hedonic analysis showed that color 5,187 (rather like), aroma 4,880 (somewhat like), taste 5,427 (rather like), texture 5,36 (slightly like).

Keywords : snakehead fish, banana blossom yellow kepok, jerky milled

#### **Abstrak**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi ikan gabus dan jantung pisang kepok kuning terhadap karakteristik organoleptik dendeng giling ikan gabus, serta menetapkan konsentrasi ikan gabus dan jantung pisang kepok kuning yang optimal pada dendeng giling ikan gabus. Perlakuan pada penelitian ini yaitu konsentrasi ikan gabus : jantung pisang kepok sebagai berikut, 65% : 35% (A), 62,5% : 37,5% (B), 60% : 40% (C), 57,5% : 42,5% (D), 55% : 45% (E) dan 100% : 0% (K) dengan suhu pengovenan 45<sup>o</sup>C selama 8 jam, kemudian dilakukan uji serat kasar dan uji organoleptik (skoring dan hedonik). Penelitian menggunakan RAL Sederhana dengan 5 kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi ikan gabus dan jantung pisang kepok kuning tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik hedonik dendeng giling ikan gabus, namun berpengaruh nyata terhadap organoleptik skoring. Konsentrasi ikan gabus dan jantung pisang kepok kuning yang optimal yaitu pada perlakuan D dengan konsentrasi ikan gabus : jantung pisang kepok kuning 57,5% : 42,5%, dengan kadar serat 47,804% dan nilai organoleptik skoring warna 3,347 (coklat tua), aroma 3,360 (khas dendeng), rasa manis 3,48 (manis), rasa gurih 3,560 (gurih), tekstur 4,573 (empuk) serta nilai organoleptik hedonik warna 5,187 (agak suka), aroma 4,880 (agak suka), rasa 5,427 (agak suka), tekstur 5,36 (agak suka).

Kata kunci: Ikan Gabus, Jantung Pisang Kepok Kuning, Dendeng Giling

## **Pendahuluan**

Ikan gabus merupakan salah satu jenis ikan buas yang hidup di air tawar (Suprayitno, 2017). Sebagian besar masyarakat jarang yang mengkonsumsi ikan gabus. Masyarakat enggan untuk mengkonsumsinya karena ikan gabus dianggap menakutkan yaitu memiliki kepala besar bersisik, agak gepeng sehingga menyerupai bentuk ular bersisik. Namun dibalik kenampakannya itu, ikan gabus memiliki kandungan gizi yang tinggi jika dibandingkan dengan ikan lainnya. Menurut Suprayitno (2008), ikan gabus mengandung protein 25,1%, albumin 6,2% dan 0,001741% Zn.

Diversifikasi produk merupakan salah satu cara untuk mengolah ikan gabus menjadi produk yang tidak menyerupai bahan baku, sehingga konsumsi masyarakat terhadap ikan gabus meningkat. Selain itu, juga untuk mengubah persepsi masyarakat tentang ikan gabus yang dianggap menakutkan. Salah satunya yaitu diolah menjadi dendeng. Menurut Kusumaningtyas dkk. (2010), bahwa dendeng mempunyai prospek yang bagus karena produk pangan ini tidak hanya lezat dan bergizi, namun juga unik dan khas sehingga akan mudah diterima sebagai produk oleh masyarakat luas.

Dendeng adalah makanan berbentuk lempengan yang terbuat dari irisan daging segar berasal dari sapi atau ikan yang telah diberi bumbu dan dikeringkan (Rachmawati, 2006).

Dendeng di pasaran pada umumnya mempunyai harga yang mahal. Selain itu, menurut Pratiwi dkk. (2016), hasil olahan ikan pada umumnya memiliki kelemahan yaitu tidak mengandung serat yang dibutuhkan pada proses pencernaan, sehingga dibutuhkan substitusi bahan baku dengan harga rendah namun tinggi serat.

Serat merupakan komponen bahan makanan nabati penting yang tahan terhadap proses hidrolisis oleh enzim-enzim pada sistem pencernaan manusia. Komponen yang terbanyak dari serat ditemukan pada dinding sel tanaman. Makanan dengan kandungan serat kasar yang tinggi mengandung kalori rendah, kadar gula dan lemak rendah yang dapat membantu mengurangi terjadinya obesitas (Ebookpangan, 2006). Salah satu bahan nabati yang memiliki serat tinggi dengan harga rendah yaitu jantung pisang. Menurut Aida dkk. (2014), jantung pisang memiliki serat yang tinggi, selain itu juga memiliki harga yang murah, sehingga cocok jika dijadikan bahan substitusi dalam pembuatan dendeng giling ikan gabus, untuk meningkatkan konsumsi serat pada masyarakat dan supaya harga

dendeng terjangkau oleh semua kalangan masyarakat.

Jantung pisang merupakan sisa bunga pisang yang tidak lagi menghasilkan buah. Bagian ini memang harus dipotong supaya buah pisang bisa tumbuh maksimal, sehingga jantung pisang akan menjadi limbah dan dibuang. Jantung pisang juga memiliki rasa yang kurang enak, sehingga nilai ekonominya rendah (Kusumaningtyas dkk, 2010). Tidak semua jenis jantung pisang dapat dikonsumsi. Menurut Rachmawati (2006), jantung pisang ambon tidak dapat dikonsumsi karena mempunyai kandungan tanin yang tinggi, sehingga tidak enak dikonsumsi karena terasa pahit. Salah satu jenis jantung pisang yang enak dikonsumsi yaitu jantung pisang kepok karena memiliki rasa yang gurih dan hambar. Selain jantungnya yang enak, buah pisang kepok juga enak untuk dikonsumsi.

Ada dua jenis pisang kepok yang terkenal yaitu pisang kepok kuning dan pisang kepok putih. Menurut Saputra (2016), pisang kepok kuning atau biasa disebut pisang kepok merah memiliki bentuk lebih besar, kulit lebih tebal dengan warna kuning kehijauan kadang bernoda coklat, rasanya lebih manis dan lebih enak dari pisang kepok putih sehingga harganya lebih mahal. Sedangkan pisang kepok putih memiliki bentuk yang lebih kecil dan

kulitnya tipis, isinya empuk namun rasanya kurang enak. Pisang kepok putih biasanya digunakan untuk makanan burung, karena jarang dikonsumsi atau justru tidak lazim dikonsumsi manusia sebagai buah meja (pisang segar), pisang rebus maupun pisang goreng.

Oleh karena itu ketika pisang kepok kuning berbuah dan jumlah sisir dalam satu tandan sudah dianggap banyak, maka jantung pisang kepok kuning dihilangkan untuk mengoptimalkan pertumbuhan buah pisang. Sehingga dibutuhkan penanganan jantung pisang supaya lebih bermanfaat dan tidak hanya dibuang sebagai limbah, salah satunya yaitu digunakan sebagai bahan substitusi pada dendeng giling ikan gabus.

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh konsentrasi ikan gabus dan jantung pisang kepok kuning terhadap kadar serat dan karakteristik organoleptik dendeng giling ikan gabus, serta untuk menetapkan konsentrasi ikan gabus dan jantung pisang kepok kuning yang optimal pada dendeng giling ikan gabus.

#### **Materi dan Metode**

Dendeng giling ikan gabus disubstitusi jantung pisang kepok kuning dengan 5 perlakuan dan 1 perlakuan kontrol. Pembuatan dendeng giling ikan gabus mengacu pada modifikasi penelitian

Asriyyah (2015), yaitu persiapan bahan baku (ikan gabus dan jantung pisang kepok), persiapan bahan tambahan dan pembuatan dendeng giling ikan gabus.

Bahan yang digunakan dalam penelitian terdiri dari dua bagian yaitu bahan untuk membuat dendeng giling ikan gabus dan analisis sampel. Bahan untuk membuat dendeng ikan gabus terdiri dari tiga bagian yaitu bahan utama (daging ikan gabus), bahan substitusi (jantung pisang kepok kuning) dan bahan tambahan (lengkuas, jinten, merica, ketumbar, bawang putih, garam, gula). Sedangkan bahan yang digunakan untuk analisis serat kasar antara lain yaitu kertas saring, kain putih (kain saring), aluminium foil, aquades, petroleum eter, benang kasar, tisu,  $H_2SO_4$  0,255 N, NaOH 0,313 N,  $K_2SO_4$  10%, alkohol 95% dan silika gel.

Alat yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari dua bagian yaitu alat untuk pembuatan dendeng ikan gabus dan analisis serat kasar. Alat untuk pembuatan dendeng ikan gabus antara lain pisau, nampan, baskom, sendok, chopper, loyang, oven, wajan, kompor dan

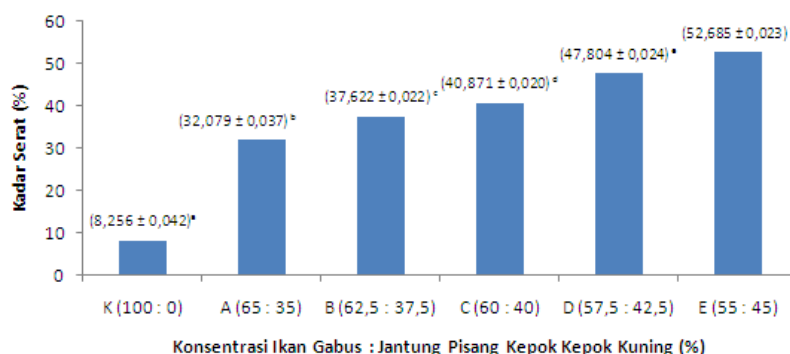
timbangan digital. Sedangkan, alat untuk analisis serat kasar yang digunakan antara lain, oven, beaker glass, gelas ukur, erlenmeyer, corong, spatula, pipet volume, bola hisap, desikator, hot plate, kompor listrik, *goldfish*, gelas piala, timbangan analitik, pendingin balik, mortar dan alu.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Sederhana dengan 5 kali ulangan. Perlakuan pada penelitian ini yaitu konsentrasi ikan gabus : jantung pisang kepok kuning sebagai berikut, 65% : 35% (A), 62,5% : 37,5% (B), 60% : 40% (C), 57,5% : 42,5% (D), 55% : 45% (E) dan 100% : 0% (K) serta dilakukan uji serat kasar dan uji organoleptik (skoring dan hedonik).

Data yang diperoleh dianalisis keragaman *Analysis of Variance* (ANOVA) dan jika terdapat hasil yang berbeda nyata maka dilakukan uji Tukey pada taraf 5% dengan SPSS versi 16.

## Hasil dan Pembahasan

### Analisis Kadar Serat Kasar



Gambar 2. Grafik Serat Kasar

Hasil ANOVA (*Analysis of Variance*) menunjukkan bahwa konsentrasi ikan gabus : jantung pisang kepok kuning yang berbeda berpengaruh nyata terhadap kadar serat dendeng giling ikan gabus ( $p < 0,05$ ) dan dilanjutkan uji Tukey. Grafik serat kasar dapat dilihat pada Gambar 2.

Semakin rendah konsentrasi ikan gabus dan semakin tinggi konsentrasi jantung pisang kepok kuning maka semakin tinggi pula kadar serat kasar dendeng giling ikan gabus yang dihasilkan. Hal ini sesuai juga dengan pendapat Simbolon dkk., (2016) yang menyatakan bahwa kadar serat semakin meningkat seiring dengan semakin tinggi penambahan jantung pisang.

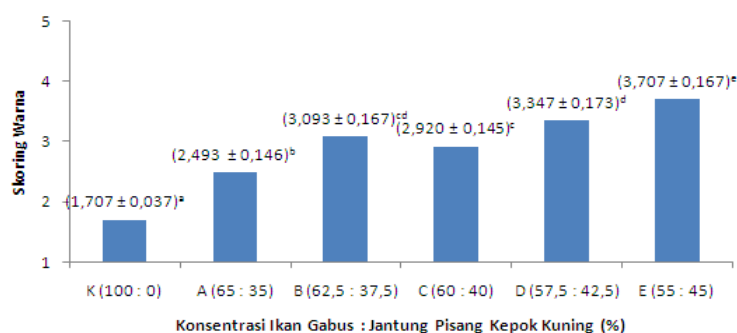
Dibandingkan dengan perlakuan kontrol (K), kadar serat kasar mengalami

peningkatan seiring dengan semakin banyaknya jantung pisang yang ditambahkan. Jantung pisang kepok kuning yang digunakan mengandung serat 23,42%. Menurut Putri (2015), sayur merupakan sumber serat yang paling mudah dijumpai, serat pada sayuran akan meningkat jika melalui proses pemasakan.

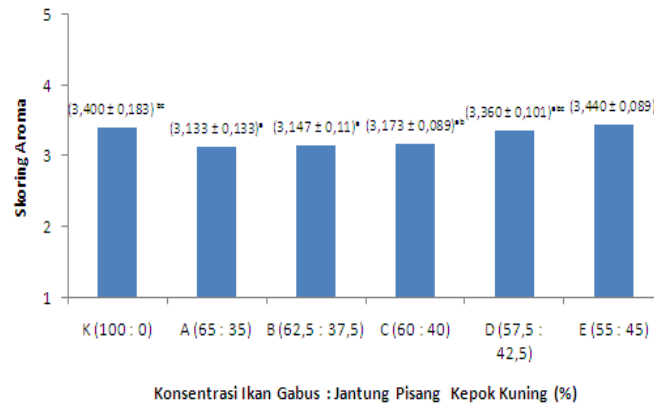
### Uji Organoleptik Skoring

#### Skoring Warna

Berdasarkan ANOVA (*Analysis of Variance*) dendeng giling ikan gabus menggunakan uji skoring menunjukkan bahwa konsentrasi ikan gabus : jantung pisang kepok kuning yang berbeda berpengaruh nyata terhadap skoring warna dendeng giling ikan gabus ( $p < 0,05$ ) dan dilanjutkan dengan uji Tukey. Grafik skoring warna dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Grafik Skoring Warna



**Gambar 4.** Grafik Skoring Aroma

Semakin banyak jantung pisang kepok kuning maka semakin meningkat skor warna dendeng giling ikan gabus. Hal ini dapat terjadi karena terjadi reaksi pencoklatan secara enzimatis dan non enzimatis (reaksi millard). Pencoklatan secara enzimatis terjadi pada jantung pisang setelah dipotong, sesuai dengan pendapat Winarno (2004), bahwa reaksi antara senyawa organik dengan udara akan menghasilkan warna hitam atau coklat gelap. Reaksi oksidasi ini dipercepat oleh adanya logam serta enzim.

Pencoklatan non enzimatis terjadi karena penambahan gula, sesuai dengan pendapat Dewi dan Ibrahim (2006), bahwa warna coklat dari dendeng ikan terbentuk akibat adanya reaksi non-enzimatis (reaksi Millard), yaitu reaksi antara gula pereduksi dengan gugus asam amino primer yang berasal dari protein ikan. Hal ini sesuai dengan pendapat Winarno (2004), reaksi Maillard merupakan reaksi antara

karbohidrat, khususnya gula pereduksi dengan gugus amina primer. Reaksi tersebut menghasilkan bahan berwarna coklat.

#### **Skoring Aroma**

Hasil ANOVA (*Analysis of Variance*) dendeng giling ikan gabus menggunakan uji skoring menunjukkan bahwa konsentrasi ikan gabus : jantung pisang kepok kuning yang berbeda berpengaruh nyata terhadap skoring aroma dendeng giling ikan gabus ( $p < 0.05$ ) dan dilanjutkan uji Tukey. Grafik skoring aroma dapat dilihat pada Gambar 4.

Skor aroma dendeng giling ikan gabus masih dalam range 3 yaitu cukup khas dendeng, hal ini dapat disebabkan karena penggunaan bumbu yang memiliki aroma cukup tajam, sehingga tidak terlalu memiliki perbedaan aroma. Sejalan dengan pendapat Farida dan Indrawati (2015), bahwa pada proses pembuatan dendeng giling menggunakan bumbu yang



**Gambar 5.** Grafik Skoring Rasa Manis

bahannya memiliki aroma yang cukup tajam, sehingga tidak terlalu memiliki perbedaan aroma. Diantara bumbu tersebut yang paling banyak digunakan yaitu ketumbar, ketumbar berfungsi memberi aroma yang sedap pada makanan. Ketumbar berfungsi untuk menghilangkan bau anyir sehingga menghilangkan bau yang tidak sedap pada dendeng. Aroma yang dihasilkan pada dendeng giling ikan gabus dipengaruhi oleh bumbu yang digunakan.

### **Skoring Rasa Manis**

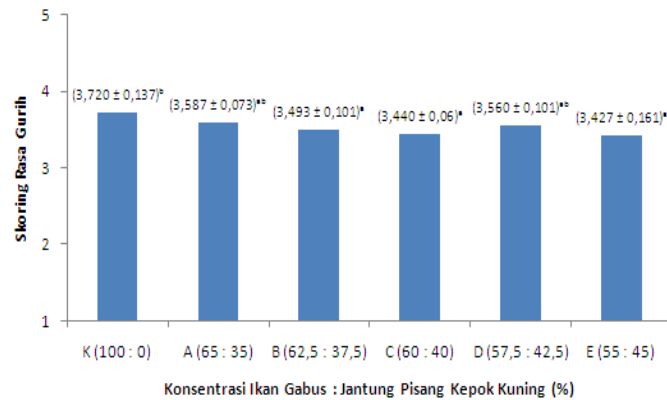
Hasil ANOVA (*Analysis of Variance*) dendeng giling ikan gabus menggunakan uji skoring menunjukkan bahwa konsentrasi ikan gabus : jantung pisang kepok kuning yang berbeda berpengaruh nyata terhadap skoring rasa manis dendeng giling ikan gabus ( $p < 0.05$ ) dan diuji Tukey. Grafik skoring rasa manis dapat dilihat pada Gambar 5.

Rasa manis pada dendeng berasal dari gula yang ditambahkan. Menurut Zilanie (2014), gula berfungsi sebagai penghasil rasa manis dan pembentuk warna. Sama halnya menurut Soekarto (1985), bahwa rasa manis biasanya berasal dari zat non ionik seperti gula, aldehida, ikatan nitrogen, beberapa klorida alifatik (misalnya kloroform) dan sulfida benzoik (*saccharine*).

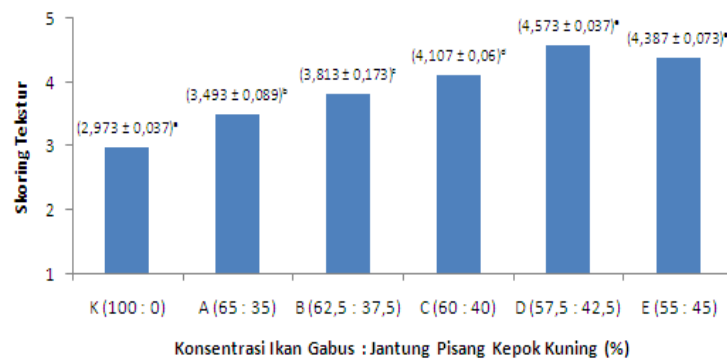
### **Skoring Rasa Gurih**

Hasil ANOVA (*Analysis of Variance*) dendeng giling ikan gabus menggunakan uji skoring menunjukkan bahwa konsentrasi ikan gabus : jantung pisang kepok kuning yang berbeda berpengaruh nyata terhadap skoring rasa gurih dendeng giling ikan gabus ( $p < 0.05$ ) dan diuji Tukey. Grafik skoring rasa gurih dapat dilihat pada Gambar 6.

Semakin sedikit konsentrasi ikan gabus dan semakin banyak konsentrasi jantung pisang kepok kuning, maka



**Gambar 6.** Grafik Skoring Rasa Gurih



**Gambar 7.** Grafik Skoring Tekstur

semakin menurun skor rasa gurih dendeng giling ikan gabus.

Asam glutamat dapat diproduksi sendiri oleh manusia sehingga tidak tergolong esensial. ion glutamat merangsang beberapa tipe saraf yang ada pada lidah manusia, sehingga sifat ini yang dimanfaatkan oleh industri penyedap. Garam turunan dari asam glutamat (dikenal sebagai MSG), sangat dikenal dalam dunia

boga sebagai penyedap makan (Suprayitno dan Sulistiyati, 2017).

Menurut Zailanie (2014), secara alami asam glutamat terdapat pada bahan makanan berprotein tinggi, seperti ikan, daging, susu dan kacang-kacangan yang rata-rata mengandung 20% asam glutamat. Bahan baku pembuatan dendeng yaitu ikan gabus mempunyai kadar protein yang tinggi yaitu 24,22%, sehingga semakin banyak konsentrasi ikan gabus yang



digunakan maka semakin tinggi skor rasa gurih dendeng giling ikan gabus.

### Skoring Tekstur

Hasil ANOVA (*Analysis of Variance*) dendeng giling ikan gabus menggunakan uji skoring menunjukkan bahwa konsentrasi ikan gabus : jantung pisang kepok kuning yang berbeda berpengaruh nyata terhadap skoring tekstur dendeng giling ikan gabus ( $p < 0.05$ ) dan diuji Tukey. Grafik skoring tekstur dapat dilihat pada Gambar 7.

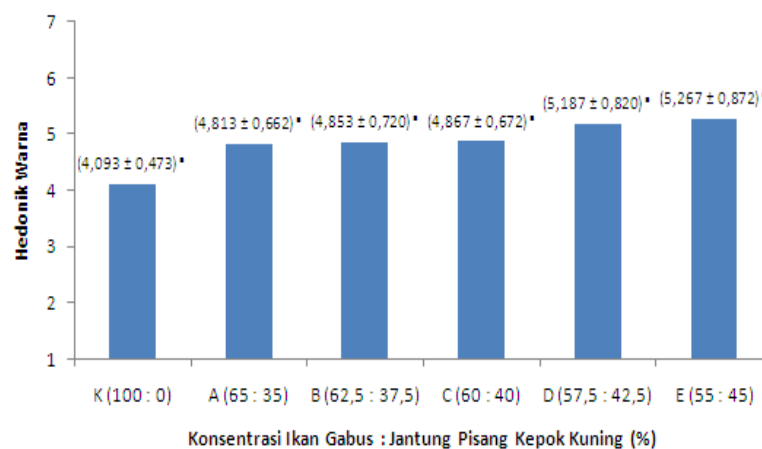
Semakin tinggi konsentrasi jantung pisang kepok kuning yang ditambahkan maka semakin tinggi skoring tekstur dendeng giling ikan gabus. Menurut Santoso (2011), serat larut air (*soluble fiber*) seperti pektin serta beberapa

hemiselulosa mempunyai kemampuan menahan air, sehingga tekstur dendeng yang disubstitusi jantung pisang lebih empuk dari pada dendeng yang tidak disubstitusi jantung pisang. Semakin tinggi kadar serat dan air maka semakin empuk tekstur dendeng yang dihasilkan.

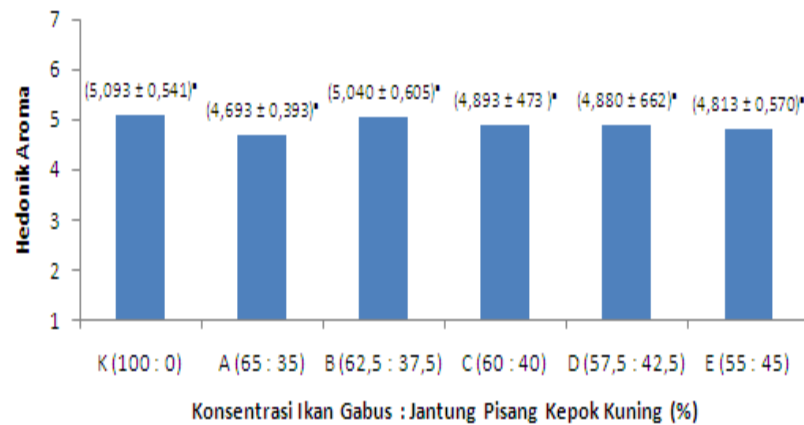
### Uji Organoleptik Hedonik

#### Hedonik Warna

Hasil ANOVA (*Analysis of Variance*) warna dendeng giling ikan gabus menggunakan uji hedonik menunjukkan bahwa konsentrasi ikan gabus : jantung pisang kepok kuning yang berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap nilai hedonik warna dendeng giling ikan gabus ( $p > 0.05$ ). Grafik hedonik warna dapat dilihat pada Gambar 8.



Gambar 8. Grafik Hedonik Warna

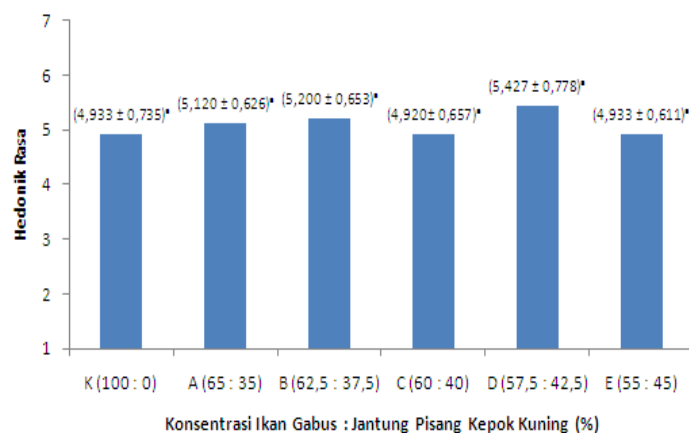


**Gambar 9.** Grafik Hedonik Aroma

Skor hedonik warna semakin meningkat seiring dengan meningkatnya konsentrasi jantung pisang kepok kuning yang ditambahkan. Secara umum warna dendeng ikan gabus dapat diterima oleh panelis, namun yang lebih disukai panelis yaitu pada perlakuan E (berwarna coklat tua).

Warna tersebut disebabkan karena terjadi reaksi pencoklatan secara enzimatis dan non enzimatis. Menurut Winarno

(2004), reaksi antara senyawa organik dengan udara akan menghasilkan warna hitam atau coklat gelap. Reaksi oksidasi ini dipercepat oleh adanya logam serta enzim. Penambahan gula juga mempengaruhi warna dendeng, karena terjadi reaksi maillard. Hal ini sama dengan pendapat Dewi dan Ibrahim (2006), bahwa warna coklat dari dendeng ikan terbentuk akibat adanya reaksi non-enzimatis (reaksi Millard)



**Gambar 10.** Grafik Hedonik Rasa

## Hedonik Aroma

Hasil ANOVA (*Analysis of Variance*) aroma dendeng giling ikan gabus menggunakan uji hedonik menunjukkan bahwa konsentrasi ikan gabus : jantung pisang kepok kuning yang berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap aroma dendeng giling ikan gabus ( $p>0.05$ ). Grafik hedonik aroma dapat dilihat pada Gambar 9.

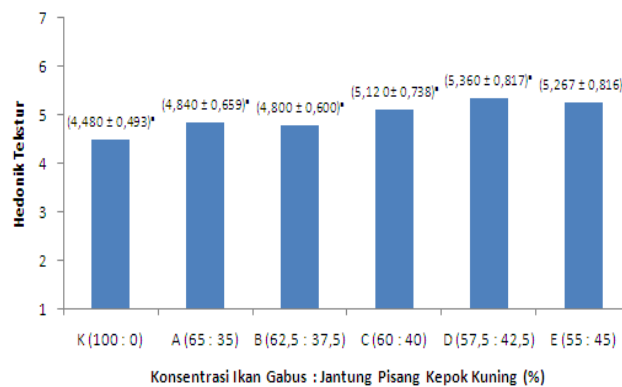
Secara umum aroma dendeng ikan gabus dapat diterima oleh panelis. Dendeng memiliki aroma yang khas, aroma tersebut berasal dari rempah-rempah yang digunakan. Menurut Zailanie (2014), bawang putih mengandung sejenis minyak atsiri disebut allicin yang menyebabkan bau khas bawang putih, biji ketumbar mengandung minyak volatil 1%, lengkuas mengandung minyak atsiri  $\pm 1\%$  dengan komponen utamanya metilsinamat, sineol dan kamfer, serta jinten juga mengandung

minyak atsiri yang memberikan aroma khas rempah-rempah pada dendeng.

## Hedonik Rasa

Hasil ANOVA (*Analysis of Variance*) rasa dendeng giling ikan gabus menggunakan uji hedonik menunjukkan bahwa konsentrasi ikan gabus : jantung pisang kepok kuning yang berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap rasa dendeng giling ikan gabus ( $p>0.05$ ). Grafik hedonik rasa dapat dilihat pada Gambar 10.

Secara umum rasa dendeng giling ikan gabus dapat diterima oleh panelis, namun yang lebih disukai panelis yaitu pada perlakuan D dengan rasa dendeng gurih dan manis (berdasarkan uji skoring aroma). Rasa gurih berasal dari ikan gabus yang mengandung protein tinggi, protein mengandung asam glutamat yang menimbulkan rasa gurih pada makanan sedangkan rasa manis berasal dari gula yang ditambahkan.



Gambar 11. Grafik Hedonik Tekstur

Asam glutamat dapat diproduksi sendiri oleh manusia sehingga tidak tergolong esensial. Ion glutamat merangsang beberapa tipe saraf yang ada pada lidah manusia, sehingga sifat ini yang dimanfaatkan oleh industri penyedap. Garam turunan dari asam glutamat (dikenal sebagai MSG), sangat dikenal dalam dunia boga sebagai penyedap makan (Suprayitno dan Sulistiyati, 2017). Menurut Zilanie (2014), gula berfungsi sebagai penghasil rasa manis dan pembentuk warna.

### **Hedonik Tekstur**

Hasil ANOVA (*Analysis of Variance*) tekstur dendeng giling ikan gabus menggunakan uji hedonik menunjukkan bahwa konsentrasi ikan gabus : jantung pisang kepok kuning yang berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur dendeng giling ikan gabus ( $p>0.05$ ). Grafik hedonik tekstur dapat dilihat pada Gambar 11.

Secara umum tekstur dendeng giling ikan gabus dapat diterima oleh panelis, namun yang lebih disukai panelis yaitu pada perlakuan D dengan tektur empuk berdasarkan skoring tekstur. Meskipun berdasarkan uji skoring tekstur dendeng berbeda nyata, namun dendeng tetap dapat diterima oleh panelis berdasarkan uji hedonik tekstur yang tidak berbeda nyata. Dendeng mempunyai tekstur yang empuk, semakin banyak konsentrasi jantung pisang

yang digunakan maka semakin empuk dendeng yang dihasilkan. Menurut Santoso (2011), serat larut air (*soluble fiber*) seperti pektin serta beberapa hemiselulosa mempunyai kemampuan menahan air, sehingga tekstur dendeng yang disubstitusi jantung pisang lebih empuk dari pada dendeng yang tidak disubstitusi jantung pisang. Semakin tinggi kadar serat dan air makan semakin empuk tekstur dendeng yang dihasilkan.

### **Kesimpulan**

Kesimpulan yang dapat diberikan pada penelitian ini adalah:

1. Konsentrasi ikan gabus dan jantung pisang kepok kuning tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik hedonik dendeng giling ikan gabus, namun berpengaruh nyata terhadap organoleptik skoring.
2. Konsentrasi ikan gabus dan jantung pisang kepok kuning yang optimal yaitu perlakuan D dengan konsentrasi ikan gabus : jantung pisang kepok kuning 57,5% : 42,5%, dengan kadar serat 47,804% dan nilai organoleptik skoring warna 3,347 (coklat tua), aroma 3,360 (khas dendeng), rasa manis 3,48 (manis), rasa gurih 3,560 (gurih), tekstur 4,573 (empuk) nilai organoleptik hedonik warna 5,187 (agak suka),

aroma 4,880 (agak suka), rasa 5,427 (agak suka), tekstur 5,36 (agak suka).

### Daftar Pustaka

- Aida, Y., C. F. Mamujah dan A. T. Agustin. 2014. Pemanfaatan Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dengan Penambahan Daging Ikan Layang (*Decapterus Sp.*) pada Pembuatan Abon. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 2(1) : 1.
- Dewi, E dan R. Ibrahim. 2006. Pengaruh Jenis Gula pada Proses Pengolahan Dendeng Ikan Nila Merah terhadap Mutu. *Jurnal Saintek Perikanan*. Vol. 2(1) : 5-6.
- Ebookpangan. 2006. Serat Makanan dan Kesehatan. Ebookpangan.com.
- Farida, N. L dan V. Indrawati. 2015. Pengaruh Proporsi Daging Ikan Mujair (*Tilapia mossambica*) dengan Keluwih (*Artocarpus communis*) dan Penambahan Tepung Beras terhadap Sifat Organoleptik Dendeng Giling. *E-journal Boga*. Vol. 4(1) : 10-17.
- Husna, N.E., Asmawati dan G. Suwarjana. 2014. Dendeng Ikan Leubiem (*Canthidermis maculatus*) dengan Variasi Metode Pembuatan, Jenis Gula dan Metode Pengeringan. *Jurnal Teknologi dan Industri Indonesia*. Vol. 06(3) : 76-81.
- Kusumaningtyas, D. R., W. D. P. Rengga dan H. Suyitno. 2010. Pengolahan Limbah Tanaman Pisang (*Musa paradisiaca*) menjadi Dendeng dan Abon Jantung Pisang sebagai Peluang Wirausaha Baru bagi Masyarakat Pedesaan. *Jurnal Penerapan Teknologi dan Pembelajaran*. Vol. 8(2) : 1-5.
- Pratiwi, L., Yusmarini dan N. Harun. 2016. Studi Pemanfaatan Jantung Pisang dan Ikan Gabus Dalam Pembuatan Nugget. *JOM Faperta*. Vol. 3(1) : 1-14.
- Rachmawati, D. 2006. Eksperimen Pembuatan Dendeng Bunga Pisang (*Musa paradisiaca*). [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Santoso, A. H. 2009. Uji Potensi Ekstrak Ikan Gabus (*Channa striata*) sebagai *Hepatoprotector* pada Tikus yang Diinduksi dengan Parasetamol. Thesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saputra, R. U. 2016. Pengaruh Jenis Bonggol dan Konsentrasi Ba (Benziladenin) terhadap Pertumbuhan Vegetatif Tanaman Pisang (*Musa paradisiaca Linn*) Kepok Kuning. [Skripsi]. Universitas Lampung. Lampung.
- Simbolon, M. V. T., U. Pato dan F. Restuhadi. 2016. Kajian Pembuatan Nugget dari Jantung Pisang dan Tepung Kedelai dengan Penambahan Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *JOM Faperta*. Vol. 3(1) : 1-15.
- SNI. 1992. Dendeng Sapi. SNI 01-2908-1992. Badan Standardisasi Nasional.
- Sudarmadji, S., B. Hardoyo dan Suhardi. 2010. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta. Liberty Yogyakarta.
- Suprayitno, E dan T. D. Sulistiyati. 2017. *Metabolisme Protein*. Malang : UB Press.
- Suprayitno, E. 2008. Albumin Ikan Gabus untuk Kesehatan. <http://Prasetya.ub.ac.id>. Diakses pada tanggal 27 Mei 2017.
- . 2017. *Misteri Ikan Gabus*. Malang : UB Press
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Zailanie, K. 2014. *Fungsi Penambahan Bahan-bahan pada Pengolahan Hasil Perikanan*. Malang : Banyumedia Publising.