

**PENGARUH SUBSTITUSI BONGGOL PISANG TERHADAP KUALITAS
KERUPUK IKAN TENGGIRI**



SILVIA MARTINES

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
Wisuda Periode September 2017**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

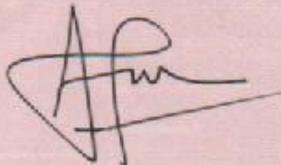
**PENGARUH SUBSTITUSI BONGGOL PISANG TERHADAP KUALITAS
KERUPUK IKAN TENGGIRI**

SILVIA MARTINES

Artikel ini disusun berdasarkan skripsi SILVIA MARTINES untuk persyaratan
wisuda periode September 2017 dan telah diperiksa atau disetujui oleh
kedua pembimbing

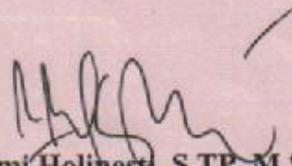
Padang, September 2017

Pembimbing I



Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP. 19680330 199403 2003

Pembimbing II



Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si
NIP. 19801009 200801 2014

PENGARUH SUBSTITUSI BONGGOL PISANG TERHADAP KUALITAS KERUPUK IKAN TENGGIRI

Silvia Martines¹, Anni Faridah², Rahmi Holinesti³
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
email: silviamartines86@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh pemanfaatan bonggol pisang yang masih belum bervariasi dan harga ikan tenggiri yang mahal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi bonggol pisang sebanyak 0%, 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas kerupuk ikan tenggiri dari segi bentuk seragam dan rapi, warna, aroma, rasa dan tekstur. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan menggunakan metode rancangan acak lengkap sebanyak tiga kali pengulangan. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang bersumber dari 30 orang panelis yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik). Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan analisa varian (ANAVA). Jika berbeda dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas kerupuk ikan tenggiri pada kualitas warna putih kecoklatan, rasa gurih, aroma harum tetapi tidak berpengaruh pada kualitas bentuk keseragaman, bentuk rapi, dan tekstur renyah. Dapat disimpulkan bahwa persentase terbaik terdapat pada substitusi bonggol pisang sebanyak 25%.

Kata Kunci : Bonggol Pisang, Kerupuk Ikan Tenggiri, Kualitas.

Abstract

This research is motivated by the utilization of banana cobs that have not varied and the price of mackerel fish is expensive. This study aims to analyze the effect of substitution of banana stumps by 0%, 25%, 50% and 75% on the quality of mackerel fish tuna in terms of uniform and tidy shapes, color, aroma, taste and texture. The type of this study was pure experiment using a complete randomized design method of three repetitions. Types of data used are primary data sourced from 30 panelists who provide answers from questionnaires (organoleptic test format). The data that have been obtained is tabulated and analyzed by variant (ANAVA). If different proceed with Duncan test. The results showed that there was significant effect on the quality of mackerel fish crackers on the quality of brownish white color, savory taste, fragrant aroma but no effect on the quality of form uniformity, neat shape, and crunchy texture. It can be concluded that the best percentage is in the substitution of 25% of banana cobs.

Keywords :Banana Stalks, Mackerel Fish Crackers,Quality.

¹Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Untuk Wisuda Peirode September 2017

²Dosen Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga FPP-UNP

A. PENDAHULUAN

Kerupuk merupakan makanan kudapan yang bersifat kering, ringan yang terbuat dari bahan makanan yang mengandung pati cukup tinggi, serta dibuat dari bahan dasar tepung tapioka. Kerupuk di produksi dengan sangat sederhana baik penampilan maupun cita rasanya dan di konsumsi oleh masyarakat sebagai makanan ringan maupun lauk (Suprapti, 2005:9). Ditinjau dari bahan bakunya banyak jenis kerupuk yang di hasilkan seperti kerupuk ikan, kerupuk udang, kerupuk kedelai, dan jenis kerupuk lainnya tergantung variasi dan kreativitas pembuatnya (Yusmeiarti, 2008).

Kerupuk merupakan makanan kudapan yang bersifat kering, ringan yang terbuat dari bahan makanan yang mengandung pati cukup tinggi, serta dibuat dari bahan dasar tepung tapioka. Kerupuk di produksi dengan sangat sederhana baik penampilan maupun cita rasanya dan di konsumsi oleh masyarakat sebagai makanan ringan maupun lauk (Suprapti, 2005:9). Ditinjau dari bahan bakunya banyak jenis kerupuk yang di hasilkan seperti kerupuk ikan, kerupuk udang, kerupuk kedelai, dan jenis kerupuk lainnya tergantung variasi dan kreativitas pembuatnya (Yusmeiarti, 2008).

Kerupuk ikan tenggiri merupakan makanan ringan yang pada umumnya terbuat dari tepung tapioka dan di campur dengan bahan perasa berupa ikan. Kandungan gizi yang terdapat pada kerupuk ikan tenggiri yaitu karbohidrat 65.6%, air 16,6%, protein 16%, lemak 0,4%, kalsium (mg/100gr) 2,0%, fosfor (mg/100gr) 20,0% dan besi (mg/100gr) 0,1%. Sedangkan komposisi ikan segar tenggiri per 100 gram bahan yaitu kandungan air 76,00%, protein 17,00%, lemak 4,50%, mineral 2,52% dan vitamin 4,50% (Rukmana, 2005). Kandungan protein ikan segar dan kerupuk ikan tenggiri tidak jauh berbeda, hal ini menunjukkan bahwa kandungan protein ikan tidak banyak yang hilang setelah mengalami pengolahan.

Dipasaran banyak sekali orang yang menjual kerupuk ikan tenggiri namun hanya

sebatas kerupuk ikan tenggiri saja, masyarakat masih belum ada memvariasikan jenis olahan kerupuk ikan tenggiri ini, mungkin karena kurangnya pengetahuan akan hal tersebut. Padahal kerupuk ikan tenggiri ini apabila di ragamkan dan divariasikan pasti akan meningkatkan nilai jual dan juga nilai gizi untuk kesehatan (Hermawan, 2012:22). Namun, masyarakat pun masih belum ada keinginan untuk menginovasikan kerupuk ikan tenggiri ini dengan Bonggol Pisang. Bonggol pisang selain harganya yang lebih murah dari ikan tenggiri juga gampang sekali di temukan. Mengingat harga ikan tenggiri yang lumayan mahal di pasaran.

Bonggol pisang atau batang pisang bagian bawah merupakan limbah tanaman pisang yang belum dimanfaatkan secara optimal apabila dibiarkan begitu saja akan menjadi limbah (Sunarjo, 2003:51). Pemanfaatan bonggol pisang selama ini adalah untuk pembuatan pupuk dan sabun dengan cara di bakar sampai menjadi abu. Air bonggol pisang bisa dimanfaatkan untuk menyembuhkan beberapa penyakit, seperti disentri, pendarahan usus, amandel serta dapat memperbaiki pertumbuhan dan menghitamkan rambut (Rukmana Rahmat, 2001:32). Keunggulan bonggol pisang ini yaitu kaya akan serat dan bagus untuk kesehatan serta kandungan karbohidratnya cukup tinggi. Kalau di bandingkan dengan gizi ikan tenggiri, bonggol pisang memiliki gizi protein yaitu 3,40 gr (Rukmana, R (2005)) dan ikan tenggiri 21,5 gr (Direktorat Gizi, Depkes RI (1981)).

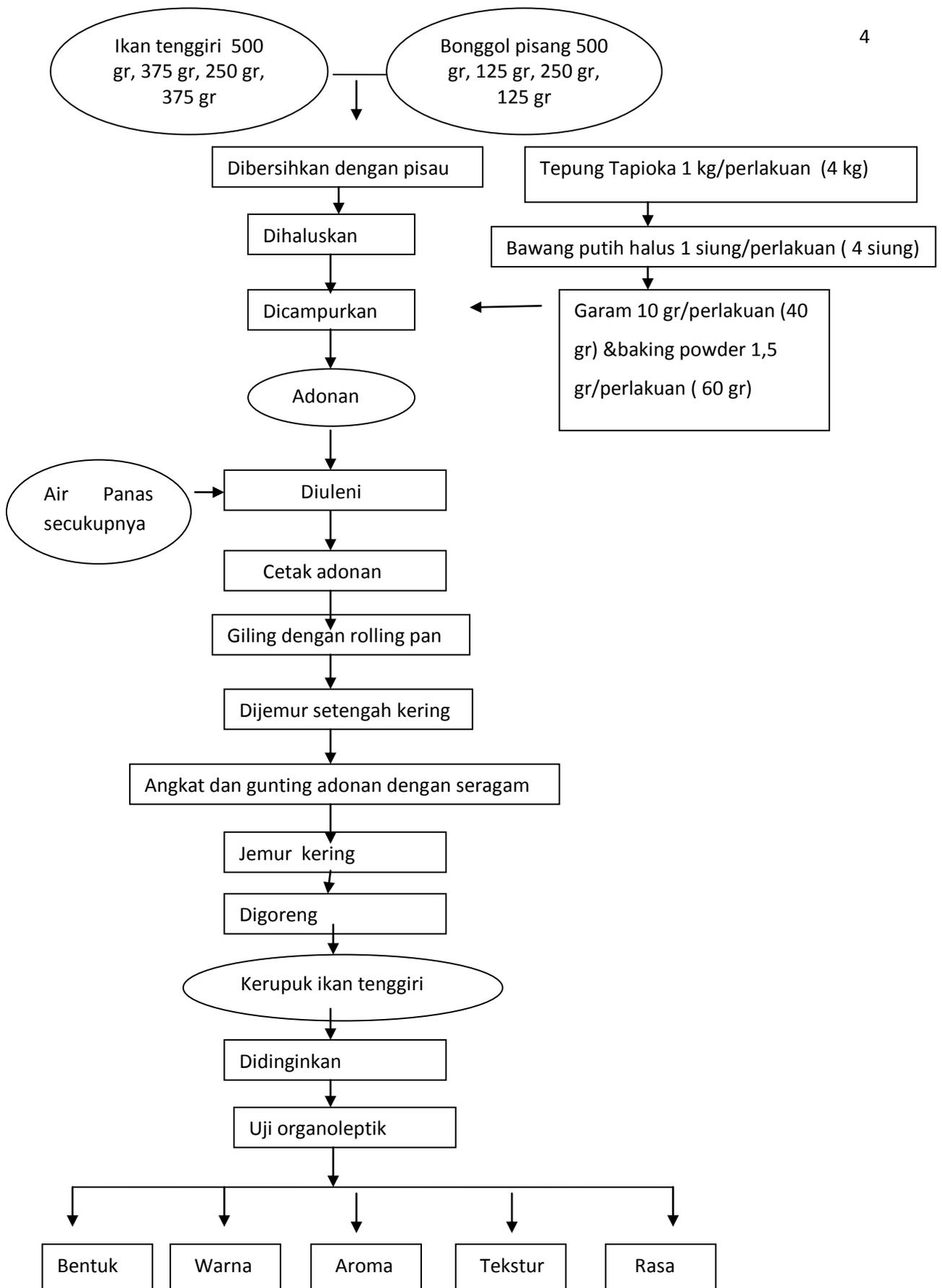
Dibalik cap-nya sebagai limbah, batang pisang ini ternyata mengandung gizi yang cukup tinggi dengan komposisi yang lengkap. Dalam 100 gram bonggol pisang basah terkandung 43,0 kalori, 4,30 protein, 11,60 g karbohidrat 86,0 g air, beberapa mineral seperti Ca, P dan Fe, vitamin B1 dan C, serta bebas kandungan lemak, bonggol pisang ini mengandung karbohidrat sebesar 10 % dan kandungan seratnya mencapai 40 % (Rukmana, 2005). Bonggol pisang yang digunakan adalah bonggol pisang kapok. Bonggol pisang yang selama ini hanya dianggap limbah ternyata dapat diolah menjadi kerupuk yang tidak hanya enak dikonsumsi, tapi juga mengandung serat tinggi (Munajdim, 2006:102), sehingga dapat

memperlancar pencernaan dan mengurangi sembelit. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mendeskripsikan Pengaruh substitusi bonggol pisang 0%, 25%, 50% dan 75% dari jumlah ikan tenggiri yang digunakan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, rasa dan tekstur pada kerupuk ikan tenggiri.

B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2017 di Workshop Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Variabel penelitian ini terdiri dari variabel bebas dan variabel terikat. Variabel bebas (X) merupakan penggunaan bonggol pisang 0% (X0), 25% (X1), 50% (X3) dan 75% (X4). Variabel terikat (Y0) yaitu kerupuk ikan tenggiri yang terdiri atas bentuk (Y1), warna (Y2), aroma (Y3), rasa (Y4) dan tekstur (Y5). Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (R.A.L) dengan empat perlakuan dan tiga kali pengulangan. Tahapan dari penelitian ini terdiri dari tiga tahapan yakni tahap persiapan, tahap pengolahan dan tahap penilaian (uji organoleptik). Instrumen penelitian ini adalah format uji organoleptik dengan melakukan uji jenjang kepada panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang. Dilanjutkan dengan analisis data menggunakan ANAVA. Langkah-langkah kerja yang telah ditentukan supaya tidak terjadi kesalahan pada proses pembuatan kerupuk ikan tenggiri, adapun diagram alir proses pembuatan kerupuk ikan tenggiri dengan substitusi bonggol pisang seperti pada gambar 1



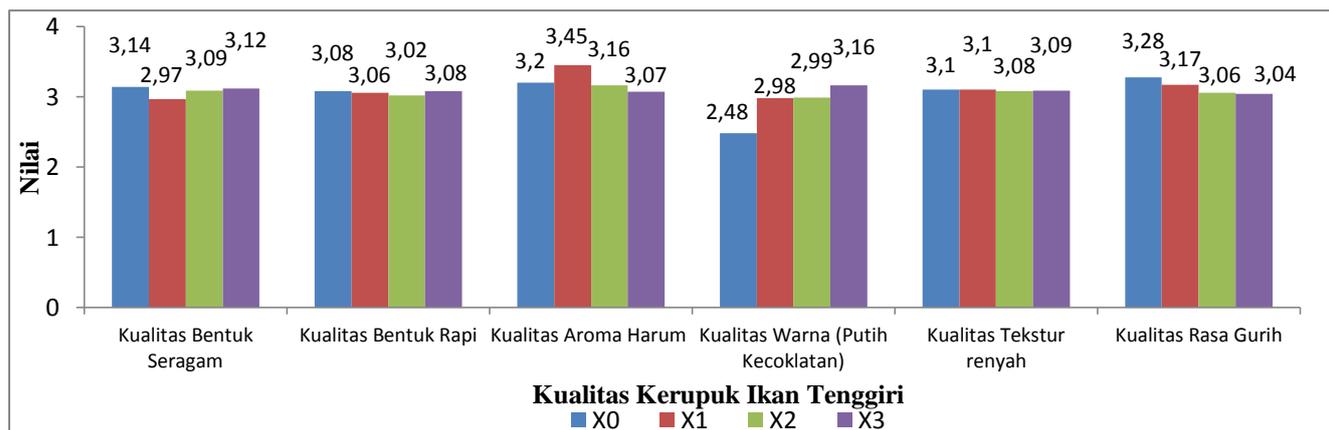
Gambar 1. Diagram alir Proses Pembuatan Kerupuk Ikan Tenggiri

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Penelitian

a. Deskripsi Data Kualitas Kerupuk Ikan Tenggiri dengan Substitusi Bonggol Pisang (0%, 25%, 50% dan 75%) pada uji jenjang.

Nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas bentuk rapi setiap perlakuan dapat dilihat pada gambar 7



Gambar 2. Uji Jenjang Kualitas Kerupuk Ikan Tenggiri dengan Substitusi Bonggol Pisang

Berdasarkan diagram diatas dapat disimpulkan bahwa pada kualitas bentuk keseragaman, bentuk rapid an tekstur renyah, Ha ditolak yang berarti tidak terdapat pengaruh nyata substitusi bonggol pisang terhadap kualitas kerupuk ikan tenggiri. Sedangkan pada kualitas warna putihkecoklatan, rasa gurih dan aroma harum, Ha diterima yang berarti terdapat pengaruh nyata substitusibonggol pisang terhadap kualitas kerupuk ikan tenggiri dan dilanjutkan dengan uji Duncan. Tabel hasil uji Duncan dapat dilihat dibawah ini.

Tabel.1 hasil uji lanjut Duncan kualitas Kerupuk Ikan Tenggiri

| No. | Kualitas | Nilai Sampel | | | |
|-----|------------------------|--------------|-------|-------|-------|
| | | X0 | X1 | X2 | X3 |
| 1 | Warna Putih Kecoklatan | 2,43a | 2,98a | 2,99b | 3,16a |
| 2 | Aroma Harum | 3,20b | 3,45b | 3,16c | 3,07c |
| 3 | Rasa Gurih | 3,28a | 3,17b | 3,06c | 3,04c |

Keterangan : huruf yang berbeda di belakang angka menyatakan perbedaan nyata

2. Pembahasan

a. Kualitas Bentuk Seragam Kerupuk Ikan Tenggiri dengan penggunaan Bonggol Pisang (0%, 25%, 50% dan 75%)

Berdasarkan gambar 2 dijelaskan bahwa nilai rata-rata uji jenjang untuk kualitas bentuk keseragaman kerupuk ikan tenggiri adalah berkisar dari 2,97 – 3,14. Pada sub indikator keseragaman bentuk, kontrol X0 memiliki nilai rata-rata terbesar yaitu sebesar 3,14., X1 memiliki nilai rata-rata terendah yaitu sebesar 2,97 sedangkan X2 dan X3 dengan nilai rata-rata 3,09 dan 3,12. Nilai tertinggi terdapat pada variabel X3 dengan kategori seragam. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa H_0 ditolak yang berarti tidak terdapat pengaruh nyata substitusi bonggol pisang terhadap kualitas kerupuk ikan tenggiri.

Kualitas bentuk yang diharapkan dari penelitian ini adalah seperti seragam dan rapi. Menurut Suprpti (2005:16) “bentuk dan ukuran yang seragam memberi kesan kualitas kerupuk yang lebih baik daripada yang tidak seragam”. Proses pengolahan dan penggorengan sangat mempengaruhi bentuk kerupuk ikan tenggiri.

Bentuk seragam sangat mempengaruhi kualitas produk. Agar permukaan kerupuk ikan tenggiri rata maka diperlukan alat pemotong pisau yang tajam. Proses pemotongan dapat mempengaruhi bentuk kerupuk ikan tenggiri. Keseragaman bentuk dan ukuran dapat dicapai apabila pembentukan adonan digunakan menggunakan cetakan (Suprpti 2005:16). Bentuk yang diharapkam yaitu seragam. Bentuk seragam dapat terjadi apabila dalam proses pembentukan dan pemotongan adonan dilakukan dengan ukuran yang sama menggunakan benda yang tajam yaitu pisau, tapi lebih bagus menggunakan cetakan dengan ukuran yang sama. Dalam pembentukan kerupuk ikan tenggiri ini menggunakan pisau yang tajam dengan

ukuran yang sama sehingga dapat menghasilkan bentuk yang seragam pada kerupuk ikan tenggiri.

b. Kualitas Bentuk Rapi Kerupuk Ikan Tenggiri dengan penggunaan Bonggol Pisang (0%, 25%, 50% dan 75%)

Berdasarkan gambar 2 dijelaskan bahwa nilai rata-rata uji jenjang untuk kualitas bentuk rapi kerupuk ikan tenggiri adalah berkisar dari 3,02– 3,08. Pada sub indikator kerapian bentuk, kontrol X0 dan X1 mendapat nilai rata-rata sebesar 3,08 dan 3,06 pada X2 dan X3 memiliki nilai rata-rata masing-masing sebesar 3,02 dan 3,08. Nilai tertinggi terdapat pada variabel X0 dan X3 dengan kategori cukup rapi. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa H_0 ditolak yang berarti tidak terdapat pengaruh nyata substitusi bonggol pisang terhadap kualitas kerupuk ikan tenggiri.

Hasil analisis statistik Analisa Varian (ANOVA) pada sub indikator kerapian bentuk dan keseragaman bentuk menyatakan H_0 diterima artinya tidak terdapat pengaruh perbedaan yang signifikan dari pada kualitas kerupuk ikan tenggiri dengan substitusi bonggol pisang..

Bentuk rapi kerupuk merupakan salah satu faktor penting pada kerupuk. Menurut Suprpti (2005:17) “ kerupuk yang berkualitas tinggi dan rapi akan mengembang 3-5 kali lipat sewaktu digoreng. Agar kerupuk mengembang dengan baik sewaktu digoreng, dapat menggunakan telur dan baking powder yang berfungsi sebagai pengembang. Adonan kerupuk harus diuleni sampai kalis agar memperoleh bentuk mengembang yang sempurna dan rapi. Bentuk rapi kerupuk ikan tenggiri didapat pada saat pemotongan adonan. Saat pemotongan adonan menggunakan pisau yang tajam sehingga hasilnya rapi. Pada pembuatan kerupuk ikan tenggiri pemotongan adonan dilakukan menggunakan pisau tajam yang sudah diasah sehingga hasil yang didapatkan rapi.

c. Kualitas Warna (Putih Kecoklatan) Kerupuk Ikan Tenggiri dengan penggunaan Bonggol Pisang (0%, 25%, 50% dan 75%)

Berdasarkan gambar 2 dijelaskan bahwa nilai rata-rata uji jenjang untuk kualitas warna putih kecoklatan kerupuk ikan tenggiri adalah berkisar dari 2,48–3,16. Pada sub indikator kerapian bentuk, kontrol X0 dan X1 mendapat nilai rata-rata sebesar 2,48 dan 2,98 dan pada X2 dan X3 memiliki nilai rata-rata masing-masing sebesar 2,99 dan 3,16. Nilai tertinggi terdapat pada variabel X3 dengan kategori putih kecoklatan. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa H_a diterima yang berarti terdapat pengaruh nyata substitusi bonggol pisang terhadap kualitas kerupuk ikan tenggiri dapat dilihat pada tabel 1 yang menyatakan bahwa X0, X1 dan X3 berada pada kolom yang sama sedangkan X2 berada pada kolom yang berbeda.

Hasil Analisis Varian (Anava) menyatakan bahwa H_a diterima artinya terdapat pengaruh perbedaan terhadap warna dari Kerupuk ikan tenggiri dengan substitusi bonggol pisang yang berbeda. Pada kontrol X0 terlihat warna kurang putih kecoklatan pada X1 warna cukup putih kecoklatan sedangkan pada X2 warna cukup putih kecoklatan dan X3 warna putih kecoklatan terlihat lebih mencolok. Warna pada kerupuk ikan tenggiri dipengaruhi oleh penggunaan bonggol pisang dibandingkan dengan bahan lainnya. Menurut Winarno (1997:47) “Warna alami dari produk pangan akan mengalami perubahan yang dipengaruhi oleh kandungan komposisi bahan, diupayakan meminimalisasi dan mengurangi perubahan warna atau mempertahankan warna alaminya”.

Besarnya tingkat konsentrasi yang ditambahkan akan mempengaruhi warna yang dihasilkan pada kerupuk ikan tenggiri. Semakin banyak bonggol pisang yang digunakan maka semakin bewarna putih kecoklatan pada kerupuk ikan tenggiri. Warna dapat digunakan sebagai indikator kematangan suatu makanan. Warna

kerupuk yang dihasilkan dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan dan proses penggorengan. Sesuai dengan yang dikemukakan oleh Koswara (2009:13) bahwa” perubahan warna kerupuk disebabkan oleh adanya proses browning dari protein dan karbohidrat, yang merupakan reaksi pencoklatan non enzimatis, kandungan protein mempengaruhi intensitas reaksi pencoklatan tersebut”.

d. Kualitas Aroma (Harum) Kerupuk Ikan Tenggiri dengan penggunaan Bonggol Pisang (0%, 25%, 50% dan 75%)

Berdasarkan gambar 2 dijelaskan bahwa nilai rata-rata uji jenjang untuk kualitas aroma harum kerupuk ikan tenggiri adalah berkisar dari 3,07– 3,45. Pada sub indikator kerapian bentuk, kontrol X0 dan X1 mendapat nilai rata-rata sebesar 3,20 dan 3,45 dan pada X2 dan X3 memiliki nilai rata-rata masing-masing sebesar 3,16 dan 3,07. Nilai tertinggi terdapat pada variabel X1 dengan kategori putih kecoklatan. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa H_0 diterima yang berarti terdapat pengaruh nyata substitusi bonggol pisang terhadap kualitas kerupuk ikan tenggiri dapat dilihat pada tabel 1 yang menyatakan bahwa X1 berada kolom yang berbeda dan X0, X2 dan X3 berada pada kolom yang sama.

Hasil Analisa Varian (ANOVA) pada indikator aroma kerupuk ikan tenggiri menyatakan H_0 diterima artinya terdapat pengaruh perbedaan dari substitusi bonggol pisang terhadap kualitas aroma kerupuk ikan tenggiri. Pada X0 diperoleh nilai rata-rata sebesar 3,11, X1 dengan nilai 3,11, X2 dengan nilai 3,07 dan X3 pada nilai 3,12. Berdasarkan hasil Duncan pada tabel , dapat dilihat perbedaan yang cukup signifikan pada kualitas aroma kerupuk ikan tenggiri.

Aroma merupakan sesuatu yang dikeluarkan oleh suatu makanan yang mampu merangsang indra penciuman sehingga pembangkitan selera makan seseorang. Menurut Moehyi (1992:99) “Aroma yang dikeluarkan makanan merupakan daya

tarik yang kuat yang mampu merangsang indra penciuman sehingga membangkitkan selera'. Aroma adalah bau khas yang di keluarkan dari suatu makann yang di rangsang melalu indra penciuman sehingga dapat meningkatkan selera makan. Menurut Singgih Wibowo (2011:30) mengemukakan bahwa “Kerupuk ikan memiliki bau khas yang segar dai aroma ikan, tanpa bau tengik dan bau bumbu yang cukup tajam tapi tidak berlebihan. Aroma pada kerupuk ikan tenggiri dapat dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan. Bau atau aroma dapat digunakan sebagai tanda baik atau tidaknya suatu makanan.

e. Kualitas Tekstur (Renyah) Kerupuk Ikan Tenggiri dengan penggunaan Bonggol Pisang (0%, 25%, 50% dan 75%)

Berdasarkan gambar 2 dijelaskan bahwa nilai rata-rata uji jenjang untuk kualitas tekstur renyah kerupuk ikan tenggiri adalah berkisar dari 3.08– 3,10. Pada sub indikator kerapian bentuk, kontrol X0 dan X1 mendapat nilai rata-rata sebesar 3,10 dan 3,10 dan pada X2 dan X3 memiliki nilai rata-rata masing-masing sebesar 3,08 dan 3,09. Nilai tertinggi terdapat pada variabel X0 dan X1 dengan kategori cukup renyah. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa H_a ditolak yang berarti tidak terdapat pengaruh nyata substitusi bonggol pisang terhadap kualitas kerupuk ikan tenggiri.

Analisa Varian (ANAVA) pada sub indikator tekstur yang renyah dan tidak terlalu tebal. Pada kerupuk ikan tenggiri ini menyatakan H_0 diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi bonggol pisang yang digunakan. Pada sub indikator tekstur renyah diperoleh nilai rata-rata X0 sebesar 3,10. Pada X1 nilai sebesar 3,10, pada X2 memiliki nilai rata-rata sebesar 3,08 dan pada X3 memiliki nilai rata-rata sebesar 3,09.

Tekstur merupakan suatu komponen yang turut menentukan kualitas dari suatu makanan dan dapat dirasakan melalui sentuhan kulit atau pencicipan. Tekstur memiliki pengaruh penting dalam dalam suatu makanan misalnya tingkat kerapuhan dan kerenyahan. Hal ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh Setyaningsih (2010:11) bahwa “untuk menilai tekstur produk dapat dilakukan perabaan menggunakan ujung jari”. Proses penggorengan dengan minyak panas bertujuan untuk menghasilkan kerupuk yang rapuh. Hal ini sependapat dengan Koswara (2009:15) yang menyatakan bahwa “selama proses penggorengan kerupuk mentah akan dihasilkan suara berdesis dari gelembung-gelembung yang timbul dan pecah dipermukaan minyak, maka kerupuk goreng yang dihasilkan mempunyai permukaan rata atau melengkung dan renyah.

f. Kualitas Rasa (Gurih) Kerupuk Ikan Tenggiri dengan penggunaan Bonggol Pisang (0%, 25%, 50% dan 75%)

Berdasarkan gambar 2 dijelaskan bahwa nilai rata-rata uji jenjang untuk kualitas rasa gurih kerupuk ikan tenggiri adalah berkisar dari 3,04– 3,28. Pada sub indikator kerapian bentuk, kontrol X0 dan X1 mendapat nilai rata-rata sebesar 3,28 dan 3,17 dan pada X2 dan X3 memiliki nilai rata-rata masing-masing sebesar 3,06 dan 3,04. Nilai tertinggi terdapat pada variabel X0 dengan kategori gurih. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa H_a diterima yang berarti terdapat pengaruh nyata substitusi bonggol pisang terhadap kualitas kerupuk ikan tenggiri dapat dilihat pada tabel 1 yang menyatakan bahwa X0 dan X1 berada kolom yang berbeda dan X2 dan X3 berada pada kolom yang sama.

Hasil Analisa Varian (ANOVA) pada indikator rasa kerupuk ikan tenggiri menyatakan H_0 diterima artinya tidak terdapat pengaruh perbedaan yang signifikan dari metode pencampuran terhadap kualitas rasa kerupuk ikan tenggiri yaitu dengan

kategori gurih. Hasil penelitian menyatakan nilai rata-rata dari masing-masing perlakuan yaitu, X0 3,07, X1 dengan nilai 3,13, X2 dengan nilai 3,10 dan X3 pada nilai 3,17.

Rasa yang seimbang dapat diperoleh dari komposisi bahan yang tepat dan penambahan bumbu-bumbu. Menurut Moehyi (1992:98) bahwa “rasa merupakan faktor yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri”. Rasa yang diharapkan yaitu rasa gurih pada kerupuk ikan tenggiri. Rasa merupakan sensasi yang terbentuk dari hasil perpaduan bahan dan komposisinya pada suatu produk makanan oleh indera pengecap. Suatu produk dapat diterima oleh konsumen apabila memiliki rasa yang sesuai dengan yang diinginkan (Kartika, dkk dalam Nopita Haryanti dan Ahmad Zueni, 2015 : 152). Hal ini sesuai dengan pendapat dari McBride dan Mac Fie dalam Reni Dwi Rahmawati, dkk (2012 : 5) yang menyatakan bahwa “Bahan pangan umumnya tidak terdiri dari satu rasa tetapi merupakan gabungan dari berbagai cita rasa yang utuh”. Dalam penelitian ini bahan rasa diperoleh dari bahan-bahan yang digunakan seperti bawang putih, ikan tenggiri dan bonggol pisang.

D. KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Hasil uji statistik membuktikan bahwa H_0 diterima yang artinya terdapat pengaruh nyata pada penggunaan bonggol pisang terhadap kualitas kerupuk ikan tenggiri pada uji jenjang pada kualitas warna (putih kecoklatan), aroma (harum) dan rasa (gurih) serta H_0 ditolak yang artinya bahwa tidak terdapat pengaruh nyata pada penggunaan bonggol pisang terhadap kualitas kerupuk ikan tenggiri yaitu meliputi kualitas bentuk seragam, bentuk rapid an tekstur renyah.

2. Saran

Setelah melakukan penelitian ini, penulis memberikan saran bagi pihak-pihak terkait dalam bidang tata boga, yaitu berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, sebaiknya menggunakan bonggol pisang 25% untuk menghasilkan kualitas warna, aroma dan rasa yang baik. Selain itu pada saat menggoreng kerupuk harus menggunakan minyak panas dengan api sedang, agar kerupuk ikan yang dihasilkan bentuk mengembang, warna putih kocoklatan dan bertekstur rapuh.

E. DAFTAR PUSTAKA

Hermawan. 2012. [http: Gubuk Tani Pengolahan Bahan Bonggol Pisang.htm](http://GubukTani.com/PengolahanBahanBonggolPisang.htm).

Diakses tanggal 1 maret 2017

Koswara. 2009. Kerupuk ikan . <http://h4nk.blogspot.co.id/2012/11/ilmu-teknologi-pangan.html>. Diakses tanggal 10 Agustus 2016.

Koswara, Sutrisno. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. Ebookpangan.com

Maryati. 2009. Tamarillo (Terung Belanda) Tanaman Berkhasiat Penyedia Antioksidan Alami. Surabaya:Trubus Agrisarana.

Mike Susilawati. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Yogyakarta:Graha Ilmu.

Munajdim. 2006. Gubuk Tani Pengolahan Bahan Bonggol Pisang.htm. Diakses tanggal 1 Maret 2017

Prihatingsih. 2012. Kerupuk tinggi kalsium. Jakarta:Pustaka

Setyaningsih, Dwi. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB. Bogor

Sjhmien Moehyi. 1992. Penyelenggaraan Makanan dan Jasa Boga. Jakarta:Bhratara

Sugiyono. 2007. Metode Penelitian Kualitatif/Kualitatif dan R&D. Bandung

Susilowati, Mike. 2007. Pembuatan Kerupuk Kacang Merah. Proyek Akhir.

Padang:Universitas Negeri Padang.

Universitas Negeri Padang. 2014. *Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir/Skripsi*. Padang :

Universitas Negeri Padang

Persantunan :Artikel ini diolah dari skripsi SILVIA MARTINES dengan judul

“Pengaruh Substitusi Bonggol Pisang Terhadap Kualitas Kerupuk Ikan

Tenggiri” dan ucapan terimakasih kepada pembimbing 1 Prof. Dr. Ir. Anni

Faridah, M.Si dan pembimbing 2 Rahmi Holinesti, STP, M.Si