

*Submitted 3 Februari 2022*  
*Accepted 25 Februari 2022*

## **KUALITAS SATE LILIT LACTO OVO VEGETARIAN MENGUNAKAN KULIT BAGIAN DALAM PISANG RAJA**

### **QUALITY SATE LILIT LACTO OVO VEGETARIAN USING INNER SKIN OF PLANTAINS**

**I Putu Yudik Mahendra**

Diploma III Perhotelan, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

[Yudikmahen28@gmail.com](mailto:Yudikmahen28@gmail.com)

#### **ABSTRAK**

Sate Lilit merupakan makanan khas dari Bali yang sangat digemari oleh semua kalangan. Penelitian Kualitas Sate Lilit Lacto - Ovo Vegetarian Menggunakan Kulit Bagian Dalam Pisang Raja memiliki tujuan untuk mengembangkan pola hidup vegetarian pada masyarakat dan memanfaatkan kulit bagian dalam pisang raja yang memiliki banyak khasiat. Adapun metode penelitian yang digunakan ialah metode kuantitatif dengan uji organoleptic (kuisioner) kepada 15 panelis dan metode kualitatif dengan melakukan observasi selama 5 hari. Hasil penelitian peminat Sate Lilit Lacto - Ovo Vegetarian terbanyak ialah yang mengandung kulit bagian dalam pisang raja sebesar 80% dan yang memiliki masa daya tahan selama 5 hari pada suhu ruang ialah Sate Lilit Lacto - Ovo Vegetarian dengan kandungan kulit bagian dalam pisang raja sebesar 80%. Biaya produksi yang dikeluarkan untuk 1 biji Sate Lilit Lacto - Ovo Vegetarian dengan opsional biaya bahan baku kulit pisang raja yang didapatkan secara gratis ialah Rp. 1.452, dan untuk opsional biaya bahan baku kulit pisang raja matang yang didapatkan peneliti dengan cara membeli secara utuh buah pisang raja maka biaya produksi yang dikeluarkan untuk 1 biji Sate Lilit Lacto - Ovo Vegetarian ialah Rp. 1.662.

**Kata kunci :** *sate lilit, lacto - ovo vegetarian, kulit dalam pisang raja, vegetarian*

#### **ABSTRACT**

*Sate Lilit is a typical food from Bali which is very popular with all people. Research on the Quality of Sate Lilit Lacto - Ovo Vegetarian Using the Inner Skin of Plantains has the aim of developing a vegetarian lifestyle in the community and utilizing the inner skin of plantains which have many benefits. The research method used is quantitative method with organoleptic test (questionnaire) to 15 panelists and qualitative method by observing for 5 days. The results of the research of Sate Lilit Lacto Ovo Vegetarian enthusiasts are those that contain the inner skin of plantains by 80% and those that have a shelf life of 5 days at room temperature are Sate Lilit Lacto Ovo Vegetarian with the inner skin content of*

*plantains by 80% . The production costs incurred for 1 Sate Lilit Lacto Ovo Vegetarian with the optional cost of raw material for plantain peels which are obtained free of charge is Rp. 1,452, and for the optional cost of raw material for ripe plantain peels, which the researcher obtained by buying whole plantains, the production cost incurred for 1 seed of Sate Lilit Lacto – Ovo Vegetarian is Rp. 1,662.*

**Keywords :** *satay wrap, lacto – ovo vegetarian, skin in plantain, vegetarian*

## PENDAHULUAN

Di Zaman Milenial sangat banyak masyarakat yang lebih menerapkan pola hidup sehat dan salah satunya menjadi seorang *Vegetarian*. Karena menjadi *Vegetarian* akan memberikan banyak dampak kesehatan pada tubuh kita, Situs resmi PETA menyatakan bahwa di Amerika Serikat 36% masyarakatnya lebih menyukai alternative produk susu, dan sebanyak 41% orang Amerika Serikat mengurangi konsumsi daging merah. Pada tahun 2018 dari 260 juta penduduk Indonesia, hanya 2 juta yang menjalani gaya hidup vegetarian atau kurang dari 1 persen, Atkins-Sayre W. (2010).

Sate Lilit merupakan salah satu variasi sate dari bali sate ini terbuat dari daging cincang berbahan daging sapi, ayam, ikan, babi, atau kura-kura. Daging cincang ini dicampur kelapa parut, santan kental, jeruk nipis, bawang merah, cabai, garam, dan merica, adonan ini kemudian dibungkus melilit tusukan bambu, batang tebu, atau batang serai, lalu di panggang di atas bara arang. Sate lilit biasanya hanya diolah dengan menggunakan bahan dasar daging dalam pembuatannya, tetapi tidak bisa dinikmati bagi orang yang *vegetarian*, Karisna,N.W.(2013).

Tanaman pisang termasuk dalam golongan monokotil tahunan, pohon yang tersusun atas batang semu. Batang semu ini merupakan tumpukan pelepah daun yang tersusun secara rapat teratur. Pisang dikembangkan dengan cara vegetatif. Percabangan tanaman bertipe *simpodial* dengan meristem ujung memanjang dan membentuk bunga lalu buah. Bagian bawah batang pisang menggelembung berupa umbi yang disebut bonggol(Rukmana, 1999).

Bertambahnya produksi pisang maka semakin banyak pula limbah kulit pisang yang dihasilkan. Limbah kulit buah pisang mewakili sekitar 30% dari buah. Hal ini merupakan masalah lingkungan karena mengandung sejumlah besar nitrogen, fosfor dan kadar air yang tinggi sehingga rentan terhadap perkembangan mikroorganisme (Gonzales, 2010) Penelitian ini dilakukan karena banyaknya ditemukan limbah kulit buah pisang raja yang dihasilkan oleh pedagang buah pisang yang ada di sekitar lingkungan daerah tempat tinggal peneliti dan secara tidak langsung peneliti juga mempromosikan kulit bagian dalam pisang raja ke masyarakat umum yang akan di aplikasikan dalam bentuk olahan sate lilit

yang berbahan dasar dari kerokan kulit bagian dalam pisang raja itu sendiri, sehingga dapat membuat limbah dari kulit pisang raja tersebut tidak terbuang sia-sia dan meningkatkan nilai ekonomis dari limbah kulit buah pisang raja tersebut.

### **Rumusan Masalah**

1. Bagaimanakah kualitas Sate Lilit *Lacto – Ovo Vegetarian* menggunakan kulit bagian dalam pisang raja ditinjau dari aroma, rasa, tekstur dan warna?
2. Berapa lama daya tahan Sate Lilit *Lacto – Ovo Vegetarian* menggunakan kulit bagian dalam pisang raja matang?
3. Seberapa besar biaya yang dibutuhkan untuk membuat Sate Lilit *Lacto – Ovo Vegetarian* menggunakan kulit bagian dalam pisang raja matang?
4. Bagaimanakah hasil uji organoleptik pada sate lilit *Lacto – Ovo Vegetarian* yang menggunakan bahan dasar kulit bagian dalam pisang raja sebagai pengganti sate lilit berbahan dasar daging ?

### **Tujuan**

1. Untuk mengetahui kualitas Penggunaan Kulit Bagian Dalam Pisang Raja Matang Terhadap Pembuatan *Lacto – Ovo Vegetarian* Sate Lilit berdasarkan aroma, rasa, tekstur dan warna
2. Untuk mengetahui berapa lama daya tahan dari Penggunaan Kulit Bagian Dalam Pisang Raja Terhadap Pembuatan *Lacto – Ovo Vegetarian* Sate Lilit.
3. Untuk mengetahui berapa biaya pembuatan Sate Lilit *Lacto – Ovo Vegetarian* dengan menggunakan kulit bagian dalam pisang raja matang.
4. Untuk mengetahui hasil uji organoleptik pada Sate Lilit *Lacto – Ovo Vegetarian* yang menggunakan bahan dasar kulit bagian dalam pisang raja sebagai pengganti daging, dilihat dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur.

### **TINJAUAN PUSTAKA**

Di Indonesia terdapat banyak jenis sate dengan banyak tampilan, gabungan daging yang berbeda tergantung daerah pembuatan sate yang dipengaruhi oleh cara dan bahan-bahan pembuatannya. Penggunaan daging pada sate menunjukkan persediaan bahan makanan lokal, harga dan ketertarikan (Kruger,2014).

Sate lilit mengambil istilah “lilit” yang berasal dari dari proses penempelan dan pelilitan adonan lumatan daging babi, ayam, bebek, atau ikan, bumbu Bali dan bahan-bahan lainnya di tusukan sate lilit (Vivienne Kruger,2014).

Menurut Vivienne Kruger (2014) menyatakan bahwa mutu atau kualitas sate lilit yang baik adalah sebagai berikut:

1. Rasa sate lilit memiliki rasa bumbu yang kuat disertai rasa khas sate lilit dan kelapa serta rasa gula yang manis.
2. Aroma sate lilit adalah terdapat aroma kelapa terbakar dari kelapa, memiliki aroma bumbu dan aroma sate lilit.
3. Tekstur yang baik dari sate lilit adalah lembut dan hancur merata dengan bumbu serta menempel dengan baik pada tusukan sate lilit.
4. Warna dari sate lilit yang baik adalah tampak seperti terbakar dari bagian luar dan memiliki warna khas caramel dari gula merah yang dipanggang.

Kelompok yang tidak makan daging secara umum dikenal sebagai Pythagoras atau mengikuti sistem *Pythagorean*. Secara umum *Vegetarian* merupakan orang yang tidak mengonsumsi semua jenis daging hewan (sapi, kambing, ayam, ikan). Tipe *vegetarian* pun juga beragam, seperti *vegetarian* murni (*vegan*), *lacto vegetarian*, *ovo vegetarian* dan *lacto- ovo vegetarian* (Setiyani dan Yekti, 2012). Yang pertama *Vegan* (*Pure Vegetarian*) merupakan kelompok *vegetarian* yang meninggalkan sama sekali produk hewan dan turunannya. Yang kedua *Lacto Vegetarian* adalah *vegetarian* yang mengonsumsi bahan pangan nabati dan berpantang makan daging ternak, daging unggas, ikan dan telur beserta produk olahannya, namun masih mau mengonsumsi susu. Ketiga *Lacto - ovo Vegetarian* adalah kelompok yang masih mengonsumsi telur dan produk susu dan menghindari segala jenis daging termasuk ikan.

**Tabel 1.** Klasifikasi Botani Buah Pisang Raja (sumber : Lestari, 2006).

Tingkatan	Pisang Raja
Kerajaan	Plantae
Divisi	Magnoliophyta
Kelas	Liliopsida
Ordo	Musales
Family	Musaceae
Genus	Musa
Spesies	Musa paradisiaca L.

Salah satu pemanfaatan kulit pisang yaitu dapat digunakan sebagai bahan penstabil. Senyawa yang dimanfaatkan sebagai penstabil adalah selulosa dan pektin (Saputra, 2016).

**Tabel 2.** Komposisi Zat Gizi Kulit Pisang Raja (sumber : Anhwange dkk, 2009).

Jenis Zat Gizi	Konsentrasi (%)
Protein kasar	3,63
Lemak kasar	2,52
Serat kasar	18,71
Kalsium	7,18
Fosfor	2,06

Sate lilit terbuat dari berbagai variasi bahan dasar seperti daging babi, ayam, bebek dan ikan. Sate lilit ikan merupakan salah satu jenis sate lilit di Bali yang bahannya terdiri dari tenggiri, gula merah, kelapa parut, cabai merah, bawang merah, bawang putih, kunyit, pala, jahe, lengkuas, terasi, garam dan merica. Agung, N. M. (2013)

Uji organoleptic atau evaluasi sensoris merupakan suatu pengukuran ilmiah dalam mengukur dan menganalisa karakteristik suatu bahan pangan yang diterima oleh indera penglihatan pencicipan, penciuman, perabaan, dan menginterpretasikan reaksi dari akibat proses penginderaan yang dilakukan oleh manusia yang juga bisa disebut panelis sebagai alat ukur. Waysima dan Adawiyah (2010).

## METODE PENELITIAN

### Tempat dan Waktu Penelitian

Proses eksperimen ini dilakukan di lingk. Beluran, Gang Soka No 3, Kerobokan Kaja, Kuta Utara, Badung. Karena dalam pembuatan Sate Lilit *Lacto - Ovo Vegetarian* menggunakan kulit bagian dalam pisang raja sangatlah mudah dan tidak memerlukan peralatan yang banyak serta tempat yang luas. Maka dari itu peneliti melakukan eksperimen di rumah karena sudah memiliki peralatan yang lengkap.

Alat - alat yang digunakan dalam eksperimen pembuatan *Sate Lilit Lacto - Ovo Vegetarian* menggunakan kulit bagian dalam pisang raja sebagai berikut.

## Waktu Penelitian

Penyusunan penelitian ini mulai dilakukan dari bulan Februari 2021 sampai dengan bulan Juni 2021. Penelitian ini diawali dengan revisi pematangan proposal hingga penyempurnaan tugas akhir. **Pendekatan Penelitian** bagan prosedur kerja eksperimen yang akan dilakukan.

### 1. Persiapan Tempat

- a. Memastikan bahwa area yang digunakan untuk melakukan eksperimen bersih dan aman.
- b. Siapkan *handwash* dan *hand sanitizer* untuk membersihkan tangan.
- c. Memastikan bahwa setiap alat yang digunakan dalam melakukan kegiatan eksperimen bersih.



**Gambar 1.** Melamin Plate (sumber : penulis, 2021)



**Gambar 2** *Strainer Bowl*(sumber : penulis, 2021)



**Gambar 3.** *Scale* (sumber : penulis, 2021)



**Gambar 4.** Ulekan Batu (sumber : penulis, 2021)



**Gambar 5.** *Stainless Grill* (sumber : penulis, 2021)



**Gambar 6.** Tusukan Sate Lilit (sumber : penulis, 2021)



**Gambar 7.** Serabut Kelapa (sumber : penulis, 2021)



**Gambar 8** *Stainless Tray* (sumber : penulis, 2021)

## 2. Persiapan bahan

Bahan – bahan yang digunakan dalam eksperimen pembuatan *Sate Lilit Lacto – Ovo Vegetarian* menggunakan kulit bagian dalam pisang raja sebagai berikut :



**Gambar 9.** Kulit Bagian Dalam Pisang Raja Matang (sumber : penulis, 2021)



**Gambar 10.** gula merah (sumber : penulis, 2021)



**Gambar 11** kelapa parut (sumber : penulis, 2021)



**Gambar 12.** cabai merah (sumber : penulis, 2021)



**Gambar 13.** bawang merah (sumber : penulis, 2021)



**Gambar 14.** bawang putih (sumber : penulis, 2021)



**Gambar 15.** kunyit (sumber : penulis, 2021)



**Gambar 16.** jahe (sumber : penulis, 2021)



**Gambar 17.** pala (sumber : penulis, 2021)



**Gambar 18.** lengkuas (sumber : penulis, 2021)



**Gambar 19.** daun jeruk purut (sumber : penulis, 2021)



**Gambar 20.** terasi (sumber : penulis, 2021)



**Gambar 21.** garam (sumber : penulis, 2021)



**Gambar 22.** merica (sumber : penulis, 2021)

**Tabel 3.** Resep Kualitas Sate Lilit *Lacto - Ovo Vegetarian* (sumber : penulis, 2021)

No	Bahan	Satuan	Jumlah
1	Kulit Dalam Pisang Raja Matang	Gr	600
2	Gula Merah	Gr	75
3	Kelapa Parut	Gr	150
4	Cabai Merah	Gr	90
5	Bawang Merah	Gr	90
6	Bawang Putih	Gr	90
7	Kunyit	Gr	15
8	Jahe	Gr	75
9	Pala	Gr	5
10	Lengkuas	Gr	150

11	Daun Jeruk Purut	Gr	10
12	Terasi	Tbs	1
13	Merica	Gr	5
14	Garam	Gr	5

Proses Pembuatan Kualitas Sate Lilit *Lacto - Ovo Vegetarian*  
Menggunakan Kulit Bagian Dalam Pisang Raja :

1. Kupas kulit pisang raja kemudian keroki bagian kulit dalam pisang raja.
2. Timbang setiap bahan untuk pembuatan bumbu sate lilit.
3. Setelah menimbang semua bahan sesuai resep, kemudian cuci semua bahan, lalu haluskan bawang merah, bawang putih, cabai merah, kunyit, jahe dan lengkuas hingga halus.
4. Campurkan cincangan daun jeruk purut, irisan gula merah, pala bubuk, garam, merica, kelapa parut dan kerokan dari kulit bagian dalam pisang raja matang hingga tercampur dengan rata.
5. Setelah adonan tercampur dengan rata, kemudian lilitkan adonan di tusukan sate lilit dari bagian ujung tusukan sate lilit ke bagian tengah tusukan sate lilit
6. Bakar sate lilit diatas bara api dan asap dari serabut kelapa kering hingga matang.
7. Sate lilit *lacto - ovo vegetarian* siap dihidangkan.

### Jenis dan Sumber Data

Data Kualitatif : Pantiyasa ( 2013 : 68 ) “data kualitatif adalah data yang tidak berbentuk angka melainkan keterangan “. Data Kuantitatif : Pantiyasa ( 2013 ) : 67 ) menyatakan “data kuantitatif adalah seluruh data informasi yang dikumpulkan dari lapangan yang dinyatakan dalam bentuk angka atau diangkakan “.

### Teknik Pengumpulan Data

1. Observasi Menurut Pantiyasa ( 2013 :78) “teknik observasi adalah studi yang disengaja dan sistematis tentang keadaan / fenomena *social* dan gejala psikis dengan sengaja mengamati dan mencatat”
2. Dokumentasi menurut Pantiyasa (2013: 85 ). “dokumentasi merupakan teknik pengumpulan data dengan melakukan pencatatan data melalui dokumen dokumen yang relevan seperti data dari biro

statistik, data dari file perusahaan yang diamati, data dari internet, data dari internet, Koran, majalah dan lain - lain”.

3. Tes organoleptik (Kuisisioner) Menurut Pantiyasa ( 2013 : 82 ) “tes organoleptik merupakan suatu cara pengumpulan data dengan cara menyusun daftar pertanyaan yang terinci dan lengkap dalam suatu daftar pertanyaan. Kuisisioner diserahkan kepada responden untuk dijawab secara bebas tanpa ada pengaruh dari peneliti.

## Teknik Analisis Data

1. Data Kuantitatif

Yaitu statistika yang digunakan data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah dikumpul. Mengetahui kualitas produk, minat respon calon pembeli, perbandingan minat konsumen pada sate lilit campuran kulit bagian dalam pisang rajasebesar 80%, 50% dan 20%, serta analisis biaya interval skor dari kualitas sate lilit *lacto - ovo vegetarian* dengan memanfaatkan kulit bagian dalam pisang raja (Pantiyasa, 2015).

2. Tes organoleptik/skor.

Dari 5 responden maka akan mendapatkan panjang kelas (interval) digunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Panjang kelas} = \frac{\text{nilai maksimum} - \text{nilai minimum}}{\text{banyak kelas}}$$

$$\text{Panjang kelas} = \frac{5 - 1}{5} = 0,8$$

Jadi Panjang kelas adalah 0,8

Untuk mencari mean atau rata - rata digunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Mean} = \frac{\sum fx}{N}$$

Keterangan :

$\sum fx$  = Jumlah nilai pemilih

N = Jumlah seluruh pemilih

**Tabel 4.** Tes Organoleptik (Sumber : Data penulis, 2021)

No	Kategori	Interval	Keterangan
1	Rasa	4,2 5	Sangat Enak
		3,4 4,1	Enak
		2,6 3,3	Cukup Enak
		1,8 2,5	Kurang Enak
		1 1,7	Sangat Kurang Enak
2	Warna	4,2 5	Sangat Menarik
		3,4 4,1	Menarik
		2,6 3,3	Cukup Menarik
		1,8 2,5	Kurang Menarik
		1 1,7	Sangat Kurang Menarik
3	Tekstur	4,2 5	Sangat Lembut
		3,4 4,1	Lembut
		2,6 3,3	Cukup Lembut
		1,8 2,5	Kurang lembut
		1 1,7	Sangat Kurang Lembut
4	Aroma	4,1 5	Sangat Harum
		3,4 4,1	Harum
		2,6 3,3	Cukup Harum
		1,8 2,5	Kurang Harum
		1 1,7	Sangat Kurang Harum

## 2. Analisis Biaya

Menganalisis biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi kualitas sate lilit *Lacto - Ovo Vegetarian* menggunakan kulit bagian dalam pisang raja sebagai berikut :  $CP = FC + VC$

Keterangan :

$CP =$  *Cost Production* (biaya produksi)  $FC =$  *Fixed Cost* (biaya tetap meliputi bahan)

$VC =$  *Variable Cost* (biaya variable meliputi listrik, tenaga, dll).

### Data Kualitatif

Dengan melakukan observasi untuk mengetahui masa kadaluarsa atau daya tahan dari Kualitas Sate Lilit *Lacto - Ovo Vegetarian* Menggunakan Kulit Bagian Dalam Pisang Raja (Pantiyasa :2015). Uji Daya Tahan. Teknik analisis ini dilakukan untuk mengetahui daya tahan dari Sate Lilit *Lacto - Ovo Vegetarian* yang berisi uraian. Uji daya tahan ini akan dilakukan 1 hari sekali selama 5 hari pada penyimpanan suhu dingin dalam kulkas dan juga pada suhu ruang

untuk melihat apakah perubahan yang terdapat pada Sate Lilit *Lacto - Ovo Vegetarian*.

**Tabel 5.** Uji Daya Tahan Produk (Sumber : Peneliti, 2021)

Kriteria	Periode Waktu Hari				
	1	2	3	4	5
Rasa					
Aroma					
Warna					
Tekstur					

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Hasil Uji Organoleptik

Penelitian ini merupakan penelitian komperatif. Penelitian komperatif yang membandingkan Sate Lilit *Lacto - Ovo Vegetarian* dengan kandungan kulit bagian dalam pisang raja sebesar 20%, Sate Lilit *Lacto - Ovo Vegetarian* dengan kandungan kulit bagian dalam pisang raja sebesar 50% dan Sate Lilit *Lacto - Ovo Vegetarian* dengan kandungan kulit bagian dalam pisang raja sebesar 80%. Ditinjau dari uji organoleptik yang memiliki empat kriteria kualitas makanan yaitu warna, rasa, aroma dan tekstur. Serta menguji daya tahan simpan dari Sate Lilit *Lacto - Ovo Vegetarian* dengan kandungan kulit bagian dalam pisang raja pada suhu dingin dalam kulkas dan penyimpanan pada suhu ruang, dan juga analisis biaya yang diperlukan dalam proses pembuatan Sate Lilit *Lacto - Ovo Vegetarian*.

**Tabel 6** Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Sate Lilit *Lacto - Ovo Vegetarian* Menggunakan Kulit Bagian Dalam Pisang Raja Sebesar 20% (Sumber : Penulis, 2021)

No	Kriteria	Poin					Total poin	Keterangan
		1	2	3	4	5		
1	Rasa	5	5	3	2	0	2,1	Kurang Enak
2	Warna	0	4	6	5	0	3,1	Cukup Menarik
3	Aroma	0	2	5	2	6	3,8	Harum
4	Tekstur	0	2	9	2	2	2,9	Cukup Lembut

**Tabel 7** Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Sate Lilit *Lacto - Ovo Vegetarian* Menggunakan Kulit Bagian Dalam Pisang Raja Sebesar 50%  
 (Sumber : Penulis, 2021)

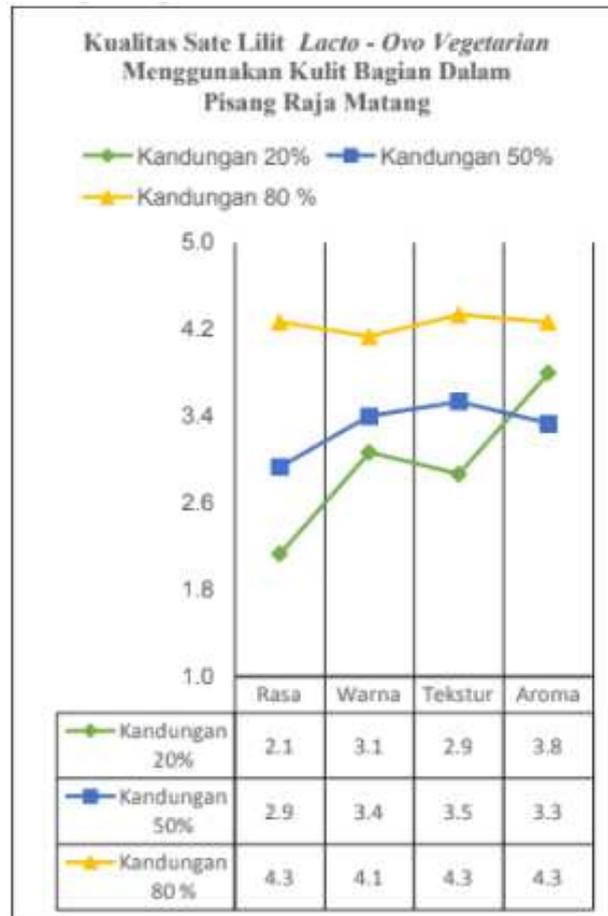
No	Kriteria	Poin					Total Poin	Keterangan
		1	2	3	4	5		
1	Rasa	0	2	12	1	0	2,9	Cukup Enak
2	Warna	0	3	4	7	1	3,4	Cukup Menarik
3	Aroma	0	3	7	2	3	3,5	Harum
4	Tekstur	0	1	9	7	1	3,3	Cukup Lembut

**Tabel 8** Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Sate Lilit *Lacto - Ovo Vegetarian* Menggunakan Kulit Bagian Dalam Pisang Raja Sebesar 50%  
 (Sumber : Penulis, 2021)

No	Kriteria	Poin					Total	Keterangan
		1	2	3	4	5		
1	Rasa	0	0	2	7	6	4,3	Sangat Enak
2	Warna	0	0	1	1	3	4,1	Menarik
3	Aroma	0	0	3	5	7	4,3	Sangat Harun
4	Tekstur	0	0	2	6	7	4,3	Sangat Lembut

Hasil minat responden yang didapat melalui uji organoleptik secara grafis dapat dilihat pada grafis di bawah ini.

**Kualitas Sate Lilit *Lacto - Ovo Vegetarian* Menggunakan Kulit Bagian Dalam Pisang Raja Matang**



**Gambar 22.** Grafik Hasil Uji Organoleptik (sumber : Penulis, 2021)

Berdasarkan Gambar Grafik Hasil Uji Organoleptik, dapat ditarik kesimpulan bahwa tingkat minat pada Kualitas Sate Lilit *Lacto - Ovo Vegetarian* dengan kandungan kulit bagian dalam pisang raja sebesar 80% yang paling banyak diminati oleh 15 responden.

**B. Uji Daya Tahan**

Uji daya tahan terhadap Kualitas Sate Lilit *Lacto - Ovo Vegetarian* Menggunakan Kulit Bagian Dalam Pisang Raja diamati berdasarkan observasi yang dilakukan oleh penulis sendiri. Hasil uji daya tahan terhadap Kualitas Sate Lilit *Lacto - Ovo Vegetarian* Menggunakan Kulit Bagian Dalam Pisang Raja sebesar

80%, 50% dan 20% memiliki hasil yang sedikit berbeda dan ketahanan daya simpan produk pada suhu yang dingin dalam kulkas bertahan hingga 5 hari dan penyimpanan pada suhu ruangan memiliki daya simpan yang tidak lama daripada penyimpanan pada suhu dingin.

**Tabel 9** Uji Daya Tahan Produk (sumber : Penulis, 2021)

Kriteria	Periode Waktu Hari				
	1	2	3	4	5
Rasa	Enak	Enak	Kurang Enak	Tidak Enak	Sangat Tidak Enak
Aroma	Enak	Enak	Kurang Harum	Tidak Harum	Sangat Tidak harum
Warna	Menarik	menarik	Kurang Menarik	Tidak menarik	Sangat tidak menarik
Tekstur	Lembut	Lembut	Kurang lembut	Tidak lembut	Sangat Tidak lembut

### C. Analisis Biaya

No	Bahan	Kuantiti	Harga Satuan	Total Harga
1	Kulit Pisang Raja Matang	600 gr	0	Rp. 0
2	Gula Merah	75 gr	17.500/kg	Rp. 1.312
3	Kelapa Parut	150 gr	10.000/kg	Rp. 1.500
4	Cabai Merah	90 gr	130.000/kg	Rp. 11.700
5	Bawang Merah	90 gr	35.000/kg	Rp. 3.150
6	Bawang Putih	90 gr	25.000/kg	Rp. 2.250
7	Kunyit	15 gr	8.000/kg	Rp. 120
8	Jahe	75 gr	30.000/kg	Rp. 2.250
9	Pala	5 gr	5.000/bks	Rp. 5
10	Lengkuas	150 gr	8000/kg	Rp. 1.200

11	Daun Jeruk Purut	10 gr	2.000/bks	Rp. 20
12	Terasi	5 gr	2.000/bks	Rp. 10
13	Garam	5 gr	3000/bks	Rp. 15
14	Merica	5 gr	1000/bks	Rp. 5
Jumlah				Rp. 23.537

a. Biaya Variabel

Gas : Rp. 2.000

b. Biaya Produksi : Biaya Tetap + Biaya Variabel

$$23.537 + 23.537 + 23.537 + 2.000 = 72.611$$

c. Biaya Per Biji :

$$\text{Biaya Per Biji} = \frac{\text{biaya produksi}}{\text{jumlah produksi}}$$

$$\text{Biaya Per Biji} = \frac{72.611}{45}$$

$$= \text{Rp. 1.613 / biji}$$

## SIMPULAN

Hasil minat panelis terbanyak memilih kualitas sate lilit *lacto - ovo vegetarian* menggunakan kulit bagian dalam pisang raja sebesar 80% ditinjau dari kualitas rasa yang mendapatkan 4,3 poin dengan kriteria sangat enak, untuk kualitas warna mendapatkan 4,1 poin dengan kriteria sangat menarik, untuk tekstur mendapatkan 4,3 poin dengan kriteria sangat lembut dan ditinjau dari aroma mendapatkan 4,3 dengan kriteria sangat harum dibandingkan dengan kualitas sate lilit *lacto - ovo vegetarian* menggunakan kulit bagian dalam pisang raja sebesar 20% dan 50%.

Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan dengan cara mengamati secara langsung setiap harinya, maka dapat diketahui bahwa masa daya tahan simpan maksimal dari Kualitas Sate Lilit *Lacto - Ovo Vegetarian* Menggunakan Kulit Bagian Dalam Pisang Raja ini ialah 5 hari.

Dimana jika produk disimpan pada suhu ruang akan lebih cepat berubah kualitasnya karena perkembangan bakteri yang relatif cepat pada suhu ruang, sedangkan kualitas dari produk yang disimpan pada suhu dingin dalam kulkas akan lebih bertahan lama karena perkembangan bakteri pada suhu dingin yang relatif lambat.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan peneliti, biaya produksi kualitas sate lilit *lacto - ovo vegetarian* menggunakan kulit bagian dalam

pisang raja dengan opsional biaya untuk bahan baku kulit pisang raja yang di dapatkan secara gratis yaitu ialah Rp. 1.613 per biji. Dan untuk biaya produksi kualitas sate lilit *lacto - ovo vegetarian* menggunakan kulit bagian dalam pisang raja matang dengan opsional biaya bahan baku kulit pisang raja matang yang di dapatkan peneliti dengan cara membeli buah pisang secara utuh yaitu ialah Rp. 1.846 per biji.

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis, adapun saran yang dapat diberikan sebagai berikut : Penelitian ini dapat dijadikan referensi baru bagi peneliti lainnya yang berhubungan dengan sate lilit. Perlu diadakan pengembangan di masyarakat dalam pembuatan makanan ringan yang sehat khususnya makanan yang mengandung banyak manfaat bagi tubuh manusia, dengan adanya Sate Lilit *Lacto - Ovo Vegetarian*, kaum vegetarian dapat mengkonsumsi olahan sate lilit ini karena tidak menggunakan olahan daging, namun tetap dengan ciri khas bumbu bali.

Perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut untuk mengetahui kandungan gizi pada kualitas sate lilit *lacto - ovo vegetarian* menggunakan kulit bagian dalam pisang raja matang.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Algipary, M. R. (2015). Identifikasi Senyawa Yang Memiliki Aktivitas Antibakteri Pada Getah Pelepah Pisang Manggala (*Musa X Paradisiaca L.*) Dengan Metode Bioautografi Kontak.
- Amanah, D. (2010). Pengaruh Harga Dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Majestyk Bakery & Cake Shop Cabang HM Yamin Medan. *Jurnal Keuangan & Bisnis*, 2(1), 71-87.
- Atkins-Sayre, W. (2010). Mengartikulasikan identitas: Orang untuk Perlakuan Etis terhadap Hewan dan pemisahan hewan/manusia. *Jurnal Komunikasi Barat*, 74 (3), 309-328.
- Auliya, A., & Aprilia, D. N. (2017). Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 2(2).
- Pantiyasa, IW (2013). Strategi Pengembangan Potensi Desa Menjadi Desa Wisata di Kabupaten Tabanan (Studi Kasus Desa Tegal Linggah, Penebel, Tabanan). *Jurnal Manajemen Perhotelan Ilmiah*, 4 (1), 1-1.
- Ratri, L. C. (2019). *Hubungan Diet Vegetarian Dengan Profil Fe Serum, Asupan Zat Besi, Dan Status Gizi Pada Komunitas Vegetarian Di Pusdiklat Buddhis Maitreyawira Tahun 2019* (Doctoral Dissertation, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta).

Setiyani, D. A., & Wirawanni, Y. (2012). *Perbedaan Sindrom Metabolik Pada Wanita Vegetarian Tipe Vegan Dan Non Vegan* (Doctoral Dissertation, Diponegoro University).

Wardi, E. S., & Fendri, S. T. J. (2018). Pembuatan Nata Dari Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca* L.). *CHEMPUBLISH JOURNAL*, 3(1), 44-49.