

ISSN : 2302 - 8475
E-ISSN : 2581 - 1045

JURNAL GASTRONOMI INDONESIA

Volume 6 Nomor 1 September 2018



Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NUDA DUA BALI

Jurnal Gastronomi Indonesia ■ Volume 6 ■ Nomor 1 ■ Hal. 1 - 62

JURNAL GASTRONOMI INDONESIA

ISSN: 2302-8475 E-ISSN : 2581 - 1045

Volume 6 Nomor 1 September 2018

- NUGELLA* : NUGGET RUMPUT LAUT-AYAM
YANG BERGIZI DAN KAYA SERAT
AYU MELINDA SAVITRI, DKK 1 – 7
- DETEKSI *ESCHERICHIA COLI* PADA KULINER IKAN BAKAR DI PANTAI
KEDONGANAN: STUDI AWAL TENTANG KEAMANAN PANGAN KULINER
TRADISIONAL BALI
TRISNA DARMA YANTI & N. L ARI YUSASRINI8- 15
- PEMANFAATAN BUAH LONTAR (*BORASSUSFLABELLIFER*)
SEBAGAI BAHAN DASAR DALAM PEMBUATAN SELAI
I MADE PURWA DANA ATMAJA 16- 25
- PENGEMBANGAN KOMODITI PANGAN LOKAL
MENJADI PRODUK WISATA KULINER DI KABUPATEN
BANGLI, BALI
NI PUTU EKA TRISDAYANTI & NGAKAN PUTU SUDIARTA.....26-36
- MODEL PEMBELAJARAN PENALARAN DAN PEMECAHAN
MASALAH BERBASIS KETERBUKAAN MASALAH UNTUK
MENINGKATKAN KOMPETENSI PENGETAHUAN PATISERI
DAN BAKERY BAGI MAHASISWA MTB STP NUSA DUA BALI
SUNAR.....37-50
- PEMANFAATAN BEKATUL SEBAGAI CAMPURAN
DALAM PEMBUATAN *SPRITZ COOKIES*
I MADE RUMADANA & PUTU NADYA PURNAMASARI..... 51- 62

JURNAL GASTRONOMI INDONESIA

ISSN. 2302 - 8475
Volume 3 Nomor 1 Juni 2015

Penyunting Ahli / Mitra Bestari:

Prof. Dr. H.M. Ahman Sya

Deputi Pengembangan Kelembagaan Kepariwisataaan Kemenpar RI

Dr. I Made Suradnya, M.Sc.

Akademi Senior Bidang Hospitaliti & Pariwisata

Dr. Ir. Sri Naruki, M.Si.

Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta

Ir. A.A. Putu Agung Suryawan Wiranatha, M.Sc., Ph.D.

Ketua Konsorsium Riset Pariwisata

Universitas Udayana, Denpasar

Ir. Ida Bagus Wayan Gunam, MT., Ph.D.

Universitas Udayana

Drs. Joko Suyono, M.Sc.

STP Bandung

Chef Widjiono Yono Purnomo

Chef & Pemilik Restoran Indonesia di New York USA

JURNAL GASTRONOMI INDONESIA

Pembina : Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali

Penanggung Jawab

Drs. Dewa Gede Ngurah Byomantara, M.Ed.

Ketua Redaktur

Dr. I Wayan Mertha, SE., M.Si.

Wakil Ketua Redaktur

Putu Diah Sastri Pitanatri, S.ST.Par., M.Par

Penyunting Editor

Sunar, S..Pd., M.Agb (Koor)

I Made Rumadana, SE., M.Par

Ir. I Nyoman Sukana Sabudi, MP

Desain Grafis

I Putu Bali Pradika, S.Kom (Koor)

I Wayan Giriana, S.E

Ni Komang Putri Ermayani, S.Pd.

Sekretariat

I Gusti Nyoman Arsana, SE (Koor)

Ni Luh Dita Priliani, A.Md. Par., SE

Ketut Agus Suryawan, SE

Nyoman Ariwati

Ni Ketut Riyani

Jurnal Gastronomi Indonesia Diterbitkan oleh Pusat Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat, Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) Bali sekali setahun pada bulan juni, pertama kali terbit bulan Juni 2012

Alamat Penyunting : Pusat Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat, STP Nusa Dua Bali, Jl. Darmawangsa, Bukit Kampial, P.O. Box 2 Nusa 80363 Bali,
Telepon : (0361) 773537, 773538, Fax : (0361) 774821, E-mail : puslit@stpbal.ac.id

PEMANFAATAN BUAH LONTAR (*BORASSUS FLABELLIFER*) SEBAGAI BAHAN DASAR DALAM PEMBUATAN SELAI

I MADE PURWA DANA ATMAJA

purwadanaatmaja@gmail.com

Program Studi Manajemen Tata Boga
Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali

Jl. Dharmawangsa, Kampial, Nusa Dua Bali, Telp : (0361) 773537

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pemanfaatan buah lontar sebagai bahan dasar selai sekaligus menguji kualitas selai dengan bahan dasar buah lontar dengan menggunakan metode eksperimen. Buah lontar diolah menjadi selai dengan resep standar dan hasilnya diuji oleh 20 orang panelis terlatih yang merupakan dosen dan mahasiswa jurusan Tata Boga secara organoleptik. Hasil selai berbahan dasar buah lontar diuji oleh panelis dengan bantuan panca indera (sensory evaluation) yaitu dengan mengecap rasa, mencium aroma, melihat warna dan merasakan teksturdari selai. Hasil pengamatan dari panelis diberikan skor dengan menggunakan skala likert sehingga ditemukan katagori kualitas selai yang dihasilkan.

Penelitian ini dilakukan di dapur praktek Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali. Teknik pengumpulan data penelitian ini yaitu dengan cara eksperimen dan dokumentasi. Teknik analisis yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan uji organoleptik. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan: 1) Selai yang dihasilkan memiliki rasa yang manis karena selain bersumber dari penambahan gula, juga rasa manis alami dari buah lontar. 2) Selai tersebut memiliki tekstur yang lembut, hal ini dikarenakan oleh proses penghancuran buah yang menggunakan blender. 3) Warna yang dihasilkan adalah warna putih transparan yang sesuai dengan warna buah aslinya. 4) Aroma dari selai berbahan dasar buah lontar memiliki aroma yang khas seperti buah aslinya.

Kata Kunci: selai buah lontar, pemanfaatan, organoleptik.

ABSTRACT

This study aims to determine the utilization of lontar fruit as the basic ingredients of jam as well as test the quality of jam with lontar base material by using experimental methods. Lontar fruit is processed into jam with standard recipe and the results are tested by 20 trained panelists who are lecturers and students of Culinary Department organoleptically. Lontar fruit-based jam is tested by panelists with the help of senses (sensory evaluation) by tasting flavor, smelling, looking at the color and feeling the texture of jam. The result of observation from panelist is given the score by using Likert scale so it is found the quality category of jam produced.

This research was conducted in the kitchen practice of Nusa Dua Tourism High School Bali. Technique of collecting data of this research that is by way of experiment and documentation. The analysis technique used is descriptive qualitative with organoleptic test. Based on the results of the study can be concluded: 1) The resulting jam has a sweet taste because in addition to sourced from the addition of sugar, also the natural sweet taste of the palm fruit. 2) The jam has a soft texture, this is due to the process of destruction of fruit using a blender. 3) The resulting color is a transparent white color that matches the color of the original fruit. 4) The aroma of lontar-based jam has a distinctive aroma like the original fruit.

Keywords: *lontar-based jam, utilization, organoleptic.*

PENDAHULUAN

Perkembangan teknologi khususnya di bidang pangan semakin maju seiring dengan perkembangan zaman. Berbagai inovasi dilakukan oleh para pelaku usaha industri pangan dalam menciptakan produk mereka yang baru untuk ditawarkan kepada masyarakat dengan tujuan agar produk mereka dapat diterima di pasaran. Diharapkan dengan adanya berbagai inovasi pengolahan khususnya di bidang pangan tersebut

dapat memberikan nilai tambah, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan para pelaku usaha industri dan masyarakat sekitarnya, dan salah satu contoh produk inovasi olahan di bidang pangan yang sangat sering dinikmati biasanya sebagai peneman roti saat sarapan adalah selai.

Selai atau selei merupakan salah satu jenis produk olahan awetan makanan yang di buat dari buah - buahan dengan cara memasak hancuran buah –buahan (menjadi bubur) yang di campur dengan

gula dan dengan ataupun tanpa air kemudian di panaskan atau dimasak sampai terbentuk tekstur kental. Biasanya selai tidak di konsumsi secara langsung, melainkan digunakan sebagai bahan pelengkap atau peneman pada saat memakan roti tawar atau sebagai bahan pengisi pada roti manis, kue nastar atau sebagai pemanis pada minuman seperti yogurt dan es krim (Lies : 2005). Olahan makanan seperti selai banyak disukai dan digemari oleh semua golongan masyarakat, dikarenakan disamping rasanya yang manis olahan seperti selai sangat mudah untuk mendapatkannya.

Pada umumnya selai yang beredar di pasaran adalah selai yang terbuat dari buah – buahan yang memiliki rasa dan warna yang menarik contohnya seperti selai yang terbuat dari buah *strawberry*, buah *blueberry*, buah nanas, buah anggur, buah apel, dan coklat. Oleh karena itu untuk mencoba mencari alternatif lain dari bahan utama dalam pembuatan selai dari segi bahan utamanya adalah dengan menggunakan buah lontar atau buah siwalan karena belum banyak diolah menjadi olahan makanan.

Buah lontar atau juga di sebut dengan buah siwalan (*borassus flabellifer*), merupakan salah satu jenis buah dari pohon lontar atau tal dan banyak tumbuh di daerah beriklim kering atau tropis seperti Indonesia, dan salah satu daerah di Indonesia yang masih banyak di tumbuhi pohon lontar atau siwalan ada di

Bali, tepatnya di wilayah Desa Tianyar. Desa Tianyar adalah desa yang terletak di wilayah Kecamatan Kubu Kabupaten Karangasem. Desa ini di kenal sebagai daerah dengan tingkat kesuburan dan produktifitas alamnya yang sangat rendah karena keadaan alam yang panas dan tandus, sehingga dengan keadaan alam seperti itu wilayah Desa Tianyar banyak ditumbuhi pohon lontar, dan jika dihitung dari luas areal perkebunan pohon lontar di Desa Tianyar adalah 219 hektar dengan produktifitasnya mencapai 254 kg buah siwalan per hektarnya dalam setahun (Nuroniah:2011).

Selama ini olahan makanan dari buah lontar hanya dijadikan sebagai olahan makanan yang terbatas seperti contohnya hanya sirup ataupun nata de lontar yang terbuat dari sari buah lontar, ataupun buah lontar hanya dimakan secara langsung karena kurangnya inovasi dan pengetahuan dalam pengolahannya, untuk itu diperlukan lagi inovasi tambahan lain di bidang pengolahan buah lontar agar bisa menambah varian lain dari olahan produk yang berbahan dasar buah lontar.

RUMUSAN MASALAH

Dalam penelitian ini terdapat pokok permasalahan sebagai berikut (1) apakah buah lontar dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar selai? (2) Bagaimanakah kualitas selai yang berbahan dasar buah lontar?

TUJUAN PENELITIAN

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pemanfaatan buah lontar dengan mengukur kualitas selai berbahan dasar buah lontar dari segi rasa, warna, aroma, dan teksturnya.

METODE

Dalam penelitian ini yang menjadi objek penelitian adalah selai yang berbahan dasar buah lontar. Lokasi penelitian dilakukan di dapur praktek Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali. Dalam penelitian ini, sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. panelis penelitian ini yaitu 20 orang panelis terlatih.

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan teknik eksperimen dan teknik dokumentasi. Teknik eksperimen dilaksanakan dengan tujuan untuk mengetahui proses dan tahapan pembuatan selai dengan menggunakan bahan dasar buah lontar. Teknik Dokumentasi digunakan pada proses membuat tahapan-tahapan produksi dari awal persiapan produk sampai dengan uji organoleptik.

Menurut Sugiyono (2012, 104-105) penelitian eksperimen sebagai metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang dapat dikendalikan.

Penelitian ini dilaksanakan dengan menggunakan beberapa tahapan. Tahapan pertama yaitu uji organoleptik oleh 20 orang panelis terlatih yaitu dosen dan mahasiswa jurusan Tata Boga untuk mendapatkan hasil dari deskriptif produk, untuk selanjutnya diberikan penilaian berupa angka dengan skala likert sehingga ditemukan kualitas dari hasil eksperimen selai berbahan dasar buah lontar

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Selai

Selai atau *jam* adalah makanan semi basah yang dapat di oleskan dan terbuat dari bubur buah (hancuran buah – buahan) yang dipanaskan atau dimasak, kemudian dicampurkan dengan gula dengan ataupun tanpa penambahan bahan lain dan bahan tambahan pangan yang diijinkan sampai terbentuk tekstur kental. Menurut (Fachrudin : 1997) selai adalah makanan semi padat atau kental, yang terbuat dari 45 bagian berat bubur buah dan 55 bagian dari gula.

Selai atau selai biasanya tidak di konsumsi secara langsung, melainkan digunakan sebagai bahan pelengkap pada roti tawar ataupun sebagai isian pada roti manis, kue nastar, atau sebagai pemanis pada minuman seperti *yogurt* dan es krim (Suprapti: 2005).

Di dalam penelitian ini buah lontar digunakan karena di dalam buah lontar terdapat berbagai kandungan gizi yang tidak kalah dengan buah lainnya, seperti di dalam per 100 gram buah lontar terdapat gula total (10,93 gram), gula reduksi (0,97 gram), protein (0,35 gram), nitrogen (0,057 gram), mineral sebagai abu (0,55 gram), fosfor (0,15 gram), zat besi (0,4 gram), vitamin C (13,25 mg), vitamin B1 (3,9 mg) (Davish and Jhonson : 1987). Disamping itu karena kurangnya inovasi di dalam pengolahan buah lontar, dimana biasanya buah lontar hanya dimakan secara langsung, dijadikan campuran es buah dan juga bahkan dijadikan pakan bagi hewan terutama bagi sapi.

Gambaran Umum Buah Lontar

Buah lontar adalah nama buah sekaligus nama pohonnya, buah lontar memiliki ciri – ciri buah bergerombol dalam tandan (tangkai) dengan jumlah sekitar 20 butir, tiap butir dari buahnya mempunyai tiga biji daging buah, berwarna putih transparan, rasanya manis dan memiliki kandungan sedikit air di dalam buahnya terutama pada daging buah yang masih muda, tekstur sama seperti kolang kaling namun lebih manis dan enak, dan dari daging buahnya tertutupi oleh tempurung yang tebal dan keras berwarna coklat kehitaman.

Buah lontar juga memiliki beragam manfaat bagi kesehatan tubuh seperti, melancarkan sistem pencernaan, mengatasi stress, menyehatkan ginjal, membantu mengobati diabetes, melawan radikal bebas, menghambat penuaan dini, mengatasi gangguan kulit, mengobati gangguan pada hati, melancarkan fungsi otak, dan juga sebagai penyejuk tubuh (Yana: 2017)

Prosedur Kerja

Persiapan Alat dalam pembuatan selai dari buah lontar sebagai bahan dasarnya membutuhkan beberapa peralatan dapur atau *kitchen utensil*. Persiapan Bahan dalam pembuatan selai dari buah lontar, dibutuhkan bahan–bahan sebagai berikut: 1) buah lontar, 2) gula pasir, 3) jeruk nipis (pengganti asam sitrat).

Metode Kerja

Metode penelitian yang dilakukan pada penelitian ini adalah dengan cara melakukan eksperimen yang menggunakan resep standar pembuatan selai, dengan mengacu pada resep, pembuatan selai dari buah lontar sebagai bahan dasarnya berpedoman pada resep standar berikut.

Tabell
Resep Pembuatan Selai Dari Buah
Siwalan

No.	Bahan	Satuan	Jumlah
1.	Buah Lontar (daging buahnya)	GR	500
2.	Gula Pasir	GR	500
3.	Air Jeruk Nipis	ML	50
4.	Air	ML	250

Sumber : eksperimen

Adapun proses pembuatan selai dari buah siwalan dapat di uraikan sebagai berikut: (a) Tahap pertama persiapan bahan baku yaitu buah lontar. Buah lontar yang digunakan adalah buah lontar yang masih muda karena memiliki tekstur kenyal. (b) Tahap kedua buah siwalan yang sudah disiapkan kemudian dikupas dari kulit yang berwarna kuning kecoklatan yang melekat pada daging buahnya dan dibersihkan. (c) Setelah dikupas dan dibersihkan, kemudian di blender dan di tambah air untuk memudahkan penghaluskan dengan menggunakan blender sebagai alat bantu untuk menghaluskan. (d) Buah lontar yang sudah halus (menjadi bubur buah) di masukan ke dalam wajan dan diberi tambahan bahan lain seperti gula pasir dan air jeruk nipis untuk dimasak hingga matang kurang lebih 15 – 20 menit dan

terus di aduk. (e) Setelah matang dengan proses pemasakan, kemudian siapkan botol sebagai wadah untuk pengemasan selai. Sebelum di masukkan ke dalam botol, botol harus melalui proses sterilisasi dengan direbus dalam air panas selama 10 menit. (f) Setelah botol melalui proses sterilisasi, selai dari buah lontar yang sudah jadi dan dingin kemudian di kemas kedalam wadah botol kaca selai. (g) Tahapan akhir dari proses pembuatan selai dari buah lontar adalah proses pasteurisasi atau proses pemanasan makanan dengan tujuan memperlambat pertumbuhan mikroba pada makanan setelah dilakukan pengemasan. Proses pasteurisasi dilakukan dengan cara mengukus produk makanan yang sudah dikemas. (h) Setelah melalui semua proses dari tahap awal sampai akhir, selai dari buah lontar pun sudah siap.

Objek yang Diamati

Objek yang diamati adalah selai yang berbahan dasar dari buah lontar. Pengamatan yang dilakukan adalah pengamatan dengan cara *organoleptik*, dengan pengamatan *organoleptik* perlu dilakukan untuk mengetahui hasil akhir dari selai yang berbahan dasar dari buah lontar meliputi rasa, warna, aroma, dan teksturnya. Hasil uji organoleptik dapat dilihat pada tabel 2 berikut:

Tabel 2
Rekapitulasi Uji Organoleptik Oleh 20 Orang Panelis

No	Objek yang Diamati	Aspek Penilaian	Total panelis
1	Rasa	Sangat Baik	6
		Baik	12
		Cukup Baik	2
		Kurang Baik	-
		Tidak Baik	-
Jumlah panelis			20
2	Warna	Sangat Baik	2
		Baik	6
		Cukup Baik	12
		Kurang Baik	-
		Tidak Baik	-
Jumlah panelis			20
3	Aroma	Sangat Baik	-
		Baik	7
		Cukup Baik	10
		Kurang Baik	3
		Tidak Baik	-
Jumlah panelis			20
4	Tekstur	Sangat Baik	10
		Baik	9
		Cukup Baik	1
		Kurang Baik	-
		Tidak Baik	-
Jumlah panelis			20

Sumber: hasil penelitian.

Keterangan :

Rasaberdasarkan penilaian panelis sebanyak 20 orang,6 orang panelis menyatakan bahwa rasa selai dari buah lontar sangat baik, 12 orang panelis menyatakan rasanya baik dan 2 orang panelis menyatakan rasanya cukup baik.

Tekstur berdasarkan penilaian panelis sebanyak 20 orang bahwa 10 orang panelis menyatakan bahwa selai dari buah lontar memiliki tekstur yang sangat baik, 9 orang panelis menyatakan memiliki tekstur baik, 1 orang panelis menyatakan cukup baik.

Warna berdasarkan penilaian panelis sebanyak 20 orang bahwa 2 orang panelis menyatakan bahwa selai dari buah lontar memiliki warna yang sangat baik, 6 orang panelis menyatakan warnanya baik, dan 12 orang panelis menyatakan warnanya cukup baik.

Aroma berdasarkan penilaian panelis sebanyak 20 orang bahwa 7 orang panelis menyatakan bahwa selai dari buah lontar memiliki aroma yang baik, 10 orang panelis menyatakan bahwa aromanya

cukup baik, dan 3 orang panelis menyatakan aromanya kurang baik.

Analisis Data Menggunakan Skala Likert

Dari hasil uji *organoleptik* untuk mendapatkan skor akhir menggunakan metode skala likert dengan menggunakan rumus :

Skor Akhir = Total Jumlah Panelis Yang Memilih x Pilihan Angka Skor Likert dapat dilihat pada tabel 3 berikut:

Tabel 3
Rekapitulasi Skor Akhir Setiap Variabel

No	Objek yang Diamati	Aspek Penilaian	Nilai	Total panelis	Nilai akhir
1	Rasa	Sangat Baik	5	6	30
		Baik	4	12	48
		Cukup Baik	3	2	6
		Kurang Baik	2	-	-
		Tidak Baik	1	-	-
Jumlah jawaban panelis				20	84
2	Tekstur	Sangat Baik	5	10	50
		Baik	4	9	36
		Cukup Baik	3	1	3
		Kurang Baik	2	-	-
		Tidak Baik	1	-	-
Jumlah jawaban panelis				20	89
3	Warna	Sangat Baik	5	2	10
		Baik	4	6	24
		Cukup Baik	3	12	36
		Kurang Baik	2	-	-
		Tidak Baik	1	-	-
Jumlah jawaban panelis				20	70
4	Aroma	Sangat Baik	5	-	-
		Baik	4	7	28
		Cukup Baik	3	10	30
		Kurang Baik	2	3	6
		Tidak Baik	1	-	-
Jumlah jawaban panelis				20	64

Sumber : hasil penelitian

Hasil uji skala likert menggunakan rumus sebagai berikut :

Keterangan :

X : Total skor pada setiap variabel

Y : Nilai tertinggi dalam skala likert

N : Hasil dari penjumlahan

Diketahui :

Y (nilai tertinggi dalam skala likert) = 5 x 20 = 100

Rumus :

$$\frac{X}{Y} \times 100\% = N$$

Dengan menggunakan rumus diatas didapatkan hasil sebagai berikut:

- (a) Rasadari hasil uji *organoleptik* diatas disimpulkan perlakuan kualitas selai berbahan dasar buah lontar dari variabel rasa mendapat nilai 84 atau 84% dari total jumlah jawaban panelis sehingga dikategorikan sangat baik dengan perhitungan sebagai berikut :

$$\frac{84}{100} \times 100\% = 84\%$$

- (b) Tekstur dari hasil uji *organoleptik* diatas disampaikan perlakuan kualitas selai berbahan dasar buah lontar dari variabel tekstur mendapat nilai 89 atau 89% dari total jumlah jawaban panelis sehingga dikategorikan sangat baik dengan perhitungan sebagai berikut:

$$\frac{89}{100} \times 100\% = 89\%$$

- (c) Warna dari hasil uji *organoleptik* diatas disimpulkan perlakuan kualitas selai berbahan dasar buah lontar dari variabel

warna mendapat nilai 70 atau 70% dari total jumlah jawaban panelis sehingga dikategorikan baik dengan perhitungan sebagai berikut :

$$\frac{70}{100} \times 100\% = 70\%$$

- (d) Aroma

Dari hasil uji *organoleptik* diatas disimpulkan perlakuan kualitas selai berbahan dasar buah lontar dari variabel aroma mendapat nilai 64 atau 64% dari total jumlah jawaban panelis sehingga dikategorikan baik dengan perhitungan sebagai berikut :

$$\frac{64}{100} \times 100\% = 64\%$$

Secara keseluruhan pemanfaatan buah lontar sebagai bahan dasar dalam pembuatan selai berada di rentangan presentase**baik**, dengan penjabaran sebagai berikut :

Keterangan :

X: Total skor pada tiap variabel

Y : Total jumlah jawaban yang tersedia

N : Hasil dari penjumlahan

Rumus :

$$\frac{X1+X2+X3+X4}{Y} \times 100\% = N$$

Hasil :

$$\frac{84 + 89 + 70 + 64}{400} \times 100\% = 76,75\%$$

Keterangan :

Angka 81% - 100%= Sangat Baik (SB)

Angka 61% - 80% = Baik (B)

Angka 41% - 60% = Cukup Baik (CB)

Angka 21% - 40% = Kurang Baik (KB)

Angka 0% - 20% = Tidak Baik (TB)

Hasil Selai Dari Buah Lontar

Hasil selai yang berbahan dasar buah lontar termasuk dalam katagori baik dengan hasil 76,75% dan dapat dijabarkan sebagai berikut : (a) Rasa selai berbahan buah lontar memiliki rasa yang manis. Karena selain dari penambahan dari gula tetapi juga rasa manis alami dari buah lontar. (b) Tekstur selai berbahan dasar buah lontar memiliki tekstur yang lembut, hal ini dikarenakan oleh proses penghancuran buah yang menggunakan blender. (c) Warna yang dihasilkan selai berbahan dasar buah lontar adalah warna putih transparan, hal ini sesuai dengan warna buah aslinya. (d) Aroma dari selai berbahan dasar buah lontar memiliki aroma yang khas seperti buah aslinya.

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa buah lontar dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar dalam pembuatan selai dengan kualitas selai yang dikategorikan baik dilihat dari rasa, warna, aroma dan teksturnya. Selai yang menggunakan buah lontar sebagai bahan dasar bisa menjadi salah satu varian produk lain dari buah lontar selain sebagai sirup dan nata.

Rekomendasi

Adapun rekomendasi yang dapat disampaikan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut : (a) Buah lontar dapat

dimanfaatkan sebagai bahan dasar dalam pembuatan selai sehingga diharapkan dapat menjadi sumber penghasilan baru bagi masyarakat sebagai produk industri kreatif. (b) Penelitian ini dapat dikembangkan lagi dengan mengolah buah lontar menjadi berbagai jenis makanan yang dapat memberi nilai tambah pada buah lontar tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Davis, L.S. and Johnson K.N. 1987. *Forest Management*. Third Edition. McGraw-Hill Book Company. New York.
- Fachrudin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta : Kanisius
- Nuroniah, H.S. 2010. *Lontar Sebagai Sumber Energi Bioetanol*. Bogor : Pusat Penelitian dan Pengembangan Produktivitas Hutan
- Rahayu, Pudji Winianti. (1998). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Buku Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian: IPB.
- Suprpti, Lies. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Selai dan Jambu Mete*. Yogyakarta : kanisius
- Soekarto. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Bogor : Sagung Seto.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Yana, Yuli. 10 manfaat buah lontar bagi kesehatan. 5 Desember 2017: <https://manfaat.co.id/manfaat-buah-lontar>