

KUALITAS PATTY BURGER MENGUNAKAN JANTUNG PISANG BATU (MUSA BALBISIANA COLLA) SEBAGAI BAHAN PENGGANTI DAGING

by Kalpikawati Dkk

Submission date: 26-Jun-2023 06:56PM (UTC+0700)

Submission ID: 2122924352

File name: KUALITAS_PATTY_BURGER_DARI_JANTUNG_PISANG_BATU.pdf (1.01M)

Word count: 3828

Character count: 25652

KUALITAS PATTY BURGER MENGGUNAKAN JANTUNG PISANG BATU (MUSA BALBISIANA COLLA) SEBAGAI BAHAN PENGGANTI DAGING

Ida Ayu Kalpikawati^{1*}, Ngakan Putu Sudiarta²

Jurusan Hospitaliti, Politeknik Pariwisata Bali
Jalan Dharmawangsa, Benoa, Kec. Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali 80361

¹idaayukalpikawati@ppb.ac.id, ²ngakan@ppb.ac.id

*Corresponding author

Abstract

*This study aims to determine the quality of patty burger using the inflorescence of banana (*Musa balbisiana colla*) as a meat substitute. This research is an experimental research. The experimental stage is processing the inflorescence of banana into a meat substitute for the patty burger based on a modified standard recipe to get a product that meets the standard patty burger. The results of the patty burger products were then tested for quality using organoleptic tests including the characteristics of aroma, taste, texture and color. Laboratory tests were carried out to determine the fat content of the patty burger. The results showed that the average value of the panelists' assessment on the organoleptic test was 81%, categorized as very good criteria. The test on the fat content of the patty burger obtained an average value of 18.25%. Although the total score of the panelists on the patty burger using the inflorescence of banana obtained a very good assessment, the quality still needs to be improved, especially in terms of texture so that it is more stable and the color is brighter.*

Key Word : : patty burger, inflorescence of banana, organoleptic, fat content

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas patty burger menggunakan jantung pisang sebagai bahan pengganti daging. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen. Tahapan eksperimen yaitu pengolahan jantung pisang batu dijadikan bahan pengganti daging pada patty burger berdasarkan resep standar yang dimodifikasi sampai mendapatkan produk yang sesuai standar patty burger. Hasil produk patty burger selanjutnya diuji kualitasnya menggunakan uji organoleptic meliputi karakteristik aroma, rasa, tekstur dan warna. Uji laboratorium dilaksanakan untuk mengetahui kadar lemak dari patty burger. Hasil penelitian menunjukkan nilai rata-rata penilaian panelis pada uji organoleptic adalah 81 % termasuk kriteria sangat baik. Uji terhadap kadar lemak patty burger memperoleh nilai rata-rata 18,25 %. Meskipun nilai total panelis terhadap patty burger menggunakan jantung pisang memperoleh penilaian sangat baik namun masih perlu ditingkatkan kualitasnya terutama dari segi tekstur agar lebih mantap dan warna lebih cerah.

Kata Kunci : patty burger, jantung pisang, organoleptik, kadar lemak

I. PENDAHULUAN

Hamburger (atau seringkali disebut dengan burger) adalah sejenis makanan berupa roti berbentuk bundar yang diiris dua dan di tengahnya diisi dengan patty yang biasanya diambil dari daging, sayur-sayuran berupa selada, tomat dan bawang bombay. Sebagai sausnya, burger diberi berbagai saus seperti mayonaise, saus tomat, sambal dan mustard. Beberapa varian burger juga dilengkapi dengan keju, asinan, serta bahan pelengkap lain seperti sosis dan ham.

Banyak orang mengira bahwa *hamburger* berasal dari kata *ham*, namun sebenarnya namanya berasal dari kota Hamburg di Jerman, kota kedua terbesar di Jerman tempat makanan ini berasal dari. Banyak penduduk kota ini yang berimigrasi ke Amerika dan menyebarkan pembuatan burger kesana. Hanya kebetulan nama "*ham*" yang dalam bahasa Inggris berarti daging asap memiliki bunyi yang hampir serupa dengan *hamburger*, faktanya *hamburger* tidak mengandung *ham* (meskipun ada juga restoran yang menambahkan irisan *ham* pada burger mereka untuk menambah cita rasa). Jadi secara harfiah arti kata *hamburger* berarti "makanan yang berasal dari Hamburg" dan bukan berarti "makanan yang mengandung *ham*". Namun pada praktiknya burger atau *hamburger* lebih sering diartikan sebagai *sandwich* atau jenis roti isi lainnya yang berbentuk bulat. Dalam masyarakat kata burger sudah lebih melekat sebagai jenis makanannya daripada asal muasal dan pencipta dari burger.

Menurut Yahyono S.S (2009), dalam bukunya *burger favorit & sehat* "*burger* sebenarnya adalah seongkah daging yang digiling atau daging yang diolah bersama bumbu-bumbu, dibentuk lingkaran pipih lalu dipanggang dan digoreng. Kemudian pengertian burger yang dikembangkan pada umumnya di masyarakat adalah roti bulat yang dilapisi dengan olahan daging seperti daging sapi, daging ayam maupun daging ikan yang digiling. Sedangkan pengertian burger dari kamus Webster tahun 2006, "*burger is a cooked patty such a meat often in a bread roll with pickle*", yang berarti *burger* adalah patty yang dimasak biasanya terbuat dari daging yang disajikan dengan roti dan juga acar

Hamburger sekarang ini telah sangat dikenal di seluruh dunia. Hampir di semua negara di dunia dapat ditemui makanan khas ini begitu juga di Indonesia. *Hamburger* di Indonesia tidak hanya dapat dinikmati di hotel-hotel, restoran atau restoran cepat saji, tetapi *hamburger* juga dapat ditemui dan menjamur di warung atau *cafe* pinggir jalan. *Hamburger* bahkan sudah begitu populer terutama dikalangan anak-anak, remaja dan kaum muda. Rasanya yang enak dan mudah didapat di mana saja dengan aneka ragam rasa, sehingga menjadi makanan pilihan bagi kaum muda.

Isian burger atau sering disebut patty pada umumnya adalah berupa daging sapi, ikan, maupun daging ayam. Isian burger atau patty yang berasal dari bahan hewani tentu akan mengandung kalori yang cukup tinggi apalagi burger sangat dikenal dengan makanan *fast food*. Salah satu ciri khas dari makanan *fast food* adalah jumlah kalori yang cukup tinggi sehingga banyak orang yang sangat berhati-hati dalam memilih *burger* sebagai makanan. Sumber kalori dari burger dapat dihasilkan dari kandungan bahan dalam burger yaitu lemak, karbohidrat dan protein. Hal ini mendasari studi pendahuluan yang dilakukan oleh penulis dengan menyebar kuesioner terhadap 25 responden. Sebagian besar responden menyarankan adanya inovasi baru pada burger dengan mengganti isian daging pada burger menggunakan bahan nabati sehingga menghasilkan burger yang lebih rendah kalori dari unsur lemak.

Berdasarkan data dari *Fatsecret* Indonesia (2017) kandungan kalori dalam dari 1 porsi *burger* dengan berat 110 gr adalah kalori (279 kkal), lemak (135 gr), karbohidrat (273 gr), protein (129 gr). Kandungan kalori dari 1 porsi *burger* dapat dilihat pada Tabel 1 di bawah ini

Tabel 1. Kandungan Kalori Dalam 1 Porsi Burger

[Sumber: *Fatsecret* Indonesia, 2017]

No	Kandungan	Nilai Gizi
1.	Kalori	279 kkal
2.	Karbohidrat	273 gr
3.	Lemak	135 gr
4.	Protein	129 gr

Berdasarkan informasi gizi dari burger di atas rincian kalori dari 279 (kkal) burger dengan mengkonversi ke dalam nilai kalori yang dihasilkan maka satu porsi burger dengan berat 110 gr terdiri dari 43% lemak, 39% karbohidrat, dan 18% protein.

Untuk mengurangi kadar lemak dari *burger* sudah ada yang memanfaatkan bahan-bahan nabati untuk isian *burger* atau *patty*, seperti hasil penelitian Paradipa, y.p. (2014) yang mengganti daging *burger* dengan jamur *shiitake* dan jamur kancing. Adapun hasil penelitiannya yaitu tekstur *burger* dari jamur *shiitake* menyerupai daging sapi dan untuk rasa lebih enak *patty burger* dari jamur kancing. Pemanfaatan bahan-bahan nabati seperti jamur sebagai pengganti daging pada *burger* merupakan alternatif yang baik untuk menciptakan *burger* yang rendah lemak, namun jamur memiliki harga yang relatif tinggi sehingga penting dilakukan pemanfaatan bahan nabati lain yang relatif lebih murah seperti jantung pisang.

Jantung pisang merupakan salah satu bahan makanan yang berasal dari bunga pisang berwarna merah keunguan dan biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai sayur. Masyarakat di Indonesia kurang banyak yang mengetahui bahwa jantung pisang memiliki nilai gizi yang tinggi, mudah didapat dengan harga yang relatif murah. Jantung pisang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi. Jantung pisang juga mengandung protein, mineral dan Vitamin diantaranya Vitamin A, B2 dan Vitamin C. Jantung pisang juga mengandung serat yang cukup tinggi seperti tercantum pada Tabel Komposisi Pangan Indonesia, 2017. Dengan kandungan serat yang tinggi jantung pisang sangat cocok dikonsumsi bagi yang sedang menjalani program diet karena kandungan lemaknya sangat sedikit dan memberi rasa kenyang lebih lama. Kandungan gizi jantung pisang dapat dilihat pada Tabel 1 di bawah ini.

Tabel 2. Kadar Gizi Jantung Pisang (dalam 100 gr bahan)

[Sumber: Tabel Komposisi Pangan Indonesia, 2017]

No	Kandungan	Jumlah	No	Kandungan	Jumlah
1.	Air	90,2 gr	9.	Natrium	3,0 mg
2.	Energi	32 kal	10.	Kalium	524 mg
3.	Protein	1,2 gr	11.	Tembaga	0,09 mg
4.	Karbohidrat	7,1 gr	12.	Seng	0,3 mg
5.	Lemak	0,3 gr	13.	Serat	3,2 gr
6.	Kalsium	30 mg	14.	Abu	1,2 gr
7.	Fosfor	50 mg	15.	Thiamin	0,05 mg
8.	Zat Besi	0,1 mg	16.	Vitamin C	10 mg

Dari Tabel 2 terlihat bahwa jantung pisang memiliki kadar gizi yang sangat lengkap, sehingga berpotensi tinggi untuk dimanfaatkan sebagai bahan makanan bergizi. Fathana (2013) telah melaksanakan penelitian memanfaatkan jantung pisang kepek kuning (*Musa paradisiaca*) sebagai bahan tambahan pada bakso daging sapi. Elita, 2019 juga melakukan penelitian tentang Inovasi Patty Jantung Pisang Sebagai Sumber serat. Hal yang melatar belakangi penelitian Elita, 2019 adalah jantung pisang merupakan bahan makanan yang memiliki kandungan gizi yang sangat bagus namun jarang dimanfaatkan sehingga sangat ingin memperkenalkan kepada masyarakat bahwa jantung pisang dapat dijadikan olahan yang berbeda dengan rasa yang unik. Fahri, dkk (2013) dalam Siti Masriatul Walida, dkk (2013) menyatakan tanaman bagian pisang batu yang dapat dimanfaatkan yaitu daun buah, bunga (jantung pisang). Berdasarkan penelitian Vageshh Revadigar, dkk (2017) ekstrak jantung pisang batu (*Musa balbisiana* Colla) mempunyai kandungan senyawa flavonoid, steroid dan polifenol yang mempunyai aktivitas sebagai antioksidan. Hal ini juga dinyatakan oleh N. Seneviratha, dkk (tanpa tahun) menyatakan bahwa jantung pisang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi makanan fungsional. Berdasarkan pemaparan di atas maka penulis tertarik untuk memanfaatkan potensi tersebut dengan memanfaatkan jantung pisang batu sebagai isian dari *burger* atau *patty burger* untuk mengembangkan produk *burger*, sehingga *burger* yang dihasilkan memiliki kadar lemak yang rendah dan bernilai gizi.

Berdasarkan pemaparan di atas maka tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui kualitas *patty burger* menggunakan jantung pisang batu sebagai bahan pengganti daging dilihat

dari segi organoleptic meliputi rasa, aroma, tekstur dan warna serta mengetahui kandungan lemak *patty burger* yang dibuat dari jantung pisang.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen. Menurut Sugiyono (2014) “uji eksperimen adalah metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendali”. Surakhmad (1998) menyatakan Teori eksperimental yaitu teknik pengumpulan data dengan melakukan percobaan untuk melihat suatu hasil.

Eksperimen dalam penelitian ini adalah jantung pisang yang digunakan sebagai pengganti daging pada *patty burger*. Tahapan pertama yaitu dengan eksperimen pengolahan jantung pisang yang dijadikan bahan pengganti daging pada *patty burger* berdasarkan resep standar yang dimodifikasi sampai mendapatkan produk yang sesuai standar *patty burger*, untuk selanjutnya *patty burger* dinilai sesuai uji analisis yang sudah ditetapkan.

Untuk mengetahui kualitas hasil eksperimen *patty burger* diuji menggunakan uji organoleptic. Jellinek (1985) menyatakan “pengujian secara organoleptik merupakan pengujian bahan secara subyektif dengan pertolongan panca indera manusia”. Uji organoleptic merupakan suatu bentuk pengujian yang menggunakan panel untuk menguji hasil eksperimen. *Consumer panel* sendiri bisa dipilih dari orang-orang yang bersedia menjadi partisipan. Dalam penelitian ini menggunakan 20 orang responden sebagai panelis terlatih untuk menilai kualitas *patty burger* dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna. Data hasil uji organoleptik disajikan dalam bentuk narasi, disusun secara sistematis, dan ditarik kesimpulan penelitian.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Deskripsi Data

Untuk membuat produk *patty burger* menggunakan jantung pisang sebagai bahan dasar atau pengganti daging, maka perlu diperhatikan metode dalam pembuatannya. Beberapa faktor yang harus diperhatikan adalah peralatan yang dipergunakan, bahan-bahan pembuat *patty burger*, standar resep dan proses pengolahan, metode kerja serta tempat pelaksanaan, sehingga diharapkan memperoleh hasil yang valid.

3.1.1 Bahan

Bahan Baku pembuatan *patty burger* menggunakan jantung pisang adalah : 1) Jantung pisang yang digunakan adalah jantung pisang batu yang masih segar, 2) Tepung roti sebagai lapisan luar pada *patty burger* agar terlihat lebih menarik, 3) Bumbu-bumbu seperti *onion, garlic, dry oregano*, garam, dan merica sebagai penambah rasa pada *patty burger*, 4) Telur dipergunakan adalah bagian putihnya saja untuk mengurangi kandungan lemak pada *patty burger* yang dihasilkan seperti terlihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Bahan Baku Pembuatan *Patty Burger* Berbahan Dasar Jantung Pisang *Yield* : 4 porsi
[Sumber: Data diolah, 2021]

No	Nama Bahan	Satuan	Jumlah
1.	Jantung pisang	gr	350
2.	Tepung roti	gr	40
3.	Onoin	gr	50
4.	Garlic	siung	3
5.	Telur (bagian putih)	butir	2
6.	Dry Oregano	tsp	1/3
7.	Merica	tsp	1/3
8.	Garam	-	secukupnya
9.	Gula	-	secukupnya
10.	Butter	-	secukupnya

3.1.2. Metode Pembuatan Patty Burger menggunakan Jantung Pisang

3.1.2.1 Tahap Persiapan

- 1) Membersihkan jantung pisang dan membelahnya menjadi dua bagian, kemudian dicuci bersih dan dicincang.
- 2) Menyiapkan baskom berisi air yang sudah diisi satu sendok garam untuk merendam jantung pisang yang telah dicincang.
- 3) Menyiapkan panci berisi air untuk merebus jantung pisang yang sudah direndam.
- 4) Mencincang kasar bawang bombay dan penghalusan bawang putih dengan blender.
- 5) Menyiapkan putih telur, untuk merekatkan adonan *patty burger*.
- 6) Menyiapkan tepung roti untuk melumuri *patty burger*

3.1.2.2. Tahapan Eksperimen

Tahapan proses pembuatan *patty burger* ini adalah sebagai berikut :

- a) Pilih jantung pisang yang utuh, kupas kulit jantung pisang batu sampai bagian yang muda dan berwarna agak putih kemudian dicuci dengan bersih, seperti pada Gambar 1 di bawah ini



Gambar 1. Jantung Pisang yang Sudah Dibersihkan
[Sumber : Dokumentasi Penelitian, 2021]

- b) Jantung pisang yang sudah dicuci bersih kemudian dicincang kasar (Gambar 2)



Gambar 2. Jantung Pisang yang sudah dicincang
[Sumber : Dokumentasi Penelitian, 2021]

- c) Jantung pisang yang sudah dicincang kasar direndam dalam air garam selama 1 jam agar getah yang terdapat di dalam jantung pisang ke luar (tambahkan 1 sendok makan garam ke dalam baskom yang sudah berisi air untuk merendam) (Gambar 3)



Gambar 3. Perendaman Jantung Pisang
[Sumber : Dokumentasi Penelitian, 2021]

- d) Tiriskan kemudian direbus hingga matang dan sedikit lunak kurang lebih 30 menit (Gambar 4)



Gambar 4. Perebusan Jantung Pisang
[Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2021]

- e) Kemudian tiriskan air rebusan jantung pisang, kemudian cincang halus jantung pisang batu hingga menyerupai adonan.
f) Campurkan adonan jantung pisang dengan bumbu-bumbu seperti *onion*, *garlic*, *dry oregano* dan merica
g) Cetak adonan berbentuk bulat kemudian lumuri adonan dengan putih telur (Gambar 5)
h) Kemudian lapi adonan yang sudah dilumuri telur dengan adonan tepung roti agar *patty burger* terlihat lebih menarik (Gambar 6)



Gambar 5. Adonan *Patty Burger*
[Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2021]



Gambar 6. *Patty Burger* dari Jantung Pisang Dilumuri Tepung Roti
[Sumber : Dokumentasi Penelitian, 2021]

- i) Simpan adonan ke dalam refrigerator selama 1 jam
- j) *Patty burger* dimasak (*pan fry*) hingga kuning keemasan, *patty burger* siap diuji organoleptik dan uji kadar lemak (Gambar 7)



Gambar 7. *Patty Burger* Siap Dipakai Sebagai Isin Burger
[Sumber: Dokumentasi Penelitian , 2021]

3.2 Pembahasan

3.2.1 Uji Organoleptik

Uji organoleptik dilakukan untuk memberi penilaian kualitas sampel berdasarkan 4 kriteria, yaitu dari segi aroma, rasa, tekstur dan warna. Jumlah Panelis adalah 20 orang merupakan panelis terlatih. Hasil rekapitan Uji organoleptik *patty burger* menggunakan jantung pisang sebagai bahan pengganti daging adalah sebagai berikut seperti pada Tabel 4.

Tabel 4. Kuesioner Penilaian *Patty Burger* Menggunakan Jantung Pisang
[Sumber: Data Peneliti, 2021]

Karakteristik	Kriteria	Skor Penilaian	Jumlah Panelis
Aroma	Sangat baik	5	10
	Baik	4	6
	Cukup baik	3	4
	Kurang	2	0
	Sangat kurang	1	0
Jumlah Jawaban Panelis			20
Rasa	Sangat baik	5	6
	Baik	4	13
	Cukup baik	3	1
	Kurang	2	0

	Sangat kurang	1	0
Jumlah Jawaban Panelis			20
	Sangat baik	5	3
	Baik	4	10
Tekstur	Cukup baik	3	7
	Kurang	2	0
	Sangat kurang	1	0
Jumlah Panelis			20
	Sangat baik	5	4
	Baik	4	11
Warna	Cukup baik	3	3
	Kurang	2	2
	Sangat kurang	1	0
Jumlah Panelis			20

Tabel 4 di atas merupakan hasil uji organoleptik terhadap karakteristik dari segi aroma, rasa, tekstur dan warna dari patty burger menggunakan jantung pisang sebagai pengganti daging. Patty Burger ini telah diujikan kepada 20 orang panelis terlatih. Hasil yang didapat sebagai berikut:

- a. Aroma
Dari segi aroma, 10 orang panelis menyatakan patty burger yang dihasilkan memiliki aroma yang sangat baik yaitu sangat beraroma khas patty burger, 6 orang panelis menyatakan baik dan 3 orang panelis menyatakan cukup baik.
- b. Rasa
Dari segi rasa, 6 orang panelis menyatakan patty burger memiliki rasa yang sangat baik, 13 orang menyatakan baik dan 1 orang menyatakan cukup baik.
- c. Tekstur
Dari segi tekstur, 3 orang panelis menyatakan patty burger memiliki tekstur yang sangat bagus, 10 orang panelis menyatakan tekstur dari patty burger baik, dan 7 orang panelis menyatakan cukup baik.
- d. Warna
Dari segi warna, 4 orang panelis menyatakan bahwa patty burger memiliki warna sangat bagus, 11 orang panelis menyatakan baik, 3 orang panelis menyatakan warna cukup baik dan 2 orang menyatakan warna kurang.

Untuk mengetahui kriteria interpretasi dari panelis terhadap *patty burger* yang dihasilkan maka hasil uji organoleptik di atas meliputi aroma, rasa, tekstur dan warna dianalisis menggunakan skala Likert dengan rumus sebagai berikut :

$$\text{Skor akhir} = \text{Total Jumlah Panelis yang memilih} \times \text{Angka Skor Skala Likert}$$

Hasil penghitungan skor akhir dari uji organoleptik patty burger dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Hasil Rekapitulasi Skor Akhir Uji Organoleptik Patty Burger Menggunakan Jantung Pisang Sebagai Pengganti Daging
[Sumber : Data Penelitian, 2021]

No	Karakteristik	Kriteria	Skor Penilaian	Jumlah Panelis	Skor Akhir

1.	Aroma	Sangat beraroma khas patty burger	5	10	50
		Beraroma khas patty burger	4	6	24
		Cukup beraroma patty burger	3	4	12
		Kurang beraroma patty burger	2	0	0
		Sangat kurang beraroma patty burger	1	0	0
Jumlah jawaban panelis			20	86	
2.	Rasa	Sangat gurih & sangat terasa patty burger	5	6	30
		Gurih dan terasa patty burger	4	13	52
		Cukup gurih & cukup terasa patty burger	3	1	3
		Kurang gurih & kurang terasa patty burger	2	0	0
		Tidak gurih & tidak terasa patty burger	1	0	0
Jumlah jawaban panelis			20	85	
3.	Tekstur	Sangat lembut	4	3	15
		Lembut	4	10	40
		Cukup lembut	3	7	21
		Kurang lembut	2	0	0
		Keras	1	0	0
Jumlah jawaban panelis			20	76	
4.	Warna	Kuning keemasan	5	4	20
		Kuning	4	11	44
		Kuning keputihan	3	3	9
		Pucat	2	2	4
		Sangat pucat	1	0	0
Jumlah jawaban panelis			20	77	

Keterangan : Skor Akhir = Skor Skala Likert x Jumlah Panelis yang Memilih

Setelah skor akhir pada sampel didapatkan, maka pengolahan data hasil uji organoleptik dilanjutkan pada proses penentuan hasil interpretasi skor perhitungan. Untuk mendapatkan hasil interpretasi harus diketahui terlebih dahulu skor tertinggi (Y) dan angka terendah (X) untuk setiap objek penilaian dengan rumus sebagai berikut :

$$Y = \text{Skor tertinggi} \times \text{Total jumlah panelis}$$

$$X = \text{Skor terendah} \times \text{Total jumlah panelis}$$

Dari rumus di atas maka perhitungan skor terendah (X) dan skor tertinggi (Y) dapat dilihat pada Tabel 6 berikut :

Tabel 6. Perhitungan Skor

[Sumber: Data Penelitian, 2021]

Skor Terendah (X)	Skor Tertinggi (Y)
1 x 20 = 20	5 x 20 = 100

Dari data pada Tabel 6 di atas didapatkan hasil skor tertinggi (Y) adalah 100 poin dan skor terendah (X) adalah 20 untuk setiap item penelitian, proses selanjutnya adalah mengetahui interval dari persentase interpretasi seperti rumus di bawah ini :

$$\begin{aligned} \text{Interval} &= 100\% / \text{Jumlah skor yang digunakan (likert)} \\ &= 100\% / 5 \\ &= 20\% \end{aligned}$$

Jadi, interval yang digunakan untuk menentukan hasil interpretasi adalah 20%. Dengan hasil tersebut dapat dijabarkan kriteria interpretasi skor yang akan digunakan untuk mengetahui hasil akhir penelitian uji organoleptik *patty*. Kriteria interpretasi skor yang didapatkan dapat dilihat pada Tabel 7. Terlihat 5 kriteria interpretasi skor pada Tabel 7 dari penilaian 0%-20% sangat kurang, 21%-40% kurang, 41%-60% cukup baik, 61%-80% baik dan 81%-100% dengan kriteria sangat baik.

Tabel 7. Kriteria Interpretasi
[Sumber: Data Penelitian, 2021]

Persentase (%)	Kriteria Interpretasi
0 - 20	Sangat kurang
21 - 40	Kurang
41 - 60	Cukup Baik
61 - 80	Baik
81 - 100	Sangat Baik

Setelah mendapatkan kriteria interpretasi yang akan digunakan sebagai penelitian akhir uji organoleptik, proses selanjutnya adalah menentukan hasil interpretasi dari perhitungan dengan rumus indeks. Rumus indeks didapatkan dari total skor dibagi skor tertinggi penilaian dikalikan 100%. Pengolahan data penilaian interpretasi pada setiap variabel dapat dilihat pada Tabel 8 berikut :

Tabel 8. Rekapitulasi Nilai Indeks Pada *Patty Burger* Menggunakan Jantung Pisang Sebagai Pengganti Daging
[Sumber: Data Penelitian, 2021]

No	Objek yang Diamati	Nilai Indeks Patty Burger (%)	Kriteria Interpretasi
1.	Aroma	85	Sangat Baik
2.	Rasa	85	Sangat Baik
3.	Tekstur	76	Baik
4.	Warna	77	Baik
	Rata-rata	81	Sangat Baik

Keterangan :
Nilai Indeks = Total Skor setiap variabel/skor tertinggi x 100%

Dari data pada Tabel 8 di atas didapatkan hasil akhir indeks *patty burger* (%) dan kriteria interpretasi *patty burger* yang diuji organoleptik berdasarkan aroma, rasa, tekstur dan warna dapat dijelaskan sebagai berikut :

- a. Aroma
Dari segi aroma *patty burger* menggunakan jantung pisang batu sebagai pengganti daging mendapatkan nilai indeks 86% dan kriteria interpretasinya adalah sangat baik.
- b. Rasa
Dari segi rasa *patty burger* mendapatkan hasil nilai indeks 85% dan kriteria interpretasinya adalah sangat baik.
- c. Tekstur
Dari segi tekstur *patty burger* mendapatkan hasil nilai indeks 76% dan kriteria interpretasinya adalah baik.

d. Warna

Dari segi warna *patty burger* mendapatkan hasil nilai indeks 77% dan kriteria interpretasinya adalah baik.

Secara keseluruhan jika dilihat dari rata-rata total keseluruhan, maka hasil yang didapat dari *patty burger* adalah 81% dengan kriteria interpretasinya sangat baik

3.2.2 Uji Kadar Lemak

Uji kadar lemak pada *patty burger* yang telah dilakukan terhadap sampel paaty burger menggunakan jantung pisang batu sebagai pengganti daging didapatkan hasil seperti Tabel 9 di bawah

Tabel 9. Hasil Uji Kadar Lemak
[Sumber: Data Penelitian, 2021]

No	Sampel	Lemak (% bk)
1.	P1	17,8
2.	P2	18,7
Rata-rata		18,25

Keterangan : P1 = Ulangan Pertama
P2 = Ulangan Kedua

Hasil uji kadar lemak *patty burger* pada Tabel 9, ulangan pertama didapatkan 17,8 % sedangkan ulangan kedua 18,7%. Apabila dirata-ratakan hasilnya adalah 18,25 %. Nilai ini lebih rendah dari nilai kadar lemak burger dengan isian daging berdasarkan Fatsecret Indonesia (2017) yaitu 43 %.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan, maka dapat disimpulkan: Kualitas *patty burger* menggunakan jantung pisang batu sebagai pengganti daging dari segi organoleptik dengan kriteria 81% sangat baik, terutama dari segi aroma dan rasa. Dari Uji terhadap kadar lemak didapatkan nilai rata-rata 18,25 %. Meskipun dari segi rasa dan aroma penilaian panelis terhadap *patty burger* berbahan dasar jantung pisang batu kriterianya sangat baik namun ada beberapa hal yang harus ditingkatkan hasilnya terutama pada tekstur agar lebih mantap dan warna lebih cerah.

DAFTAR PUSTAKA

- AfiFah, N.,Afi N Ambarwati M.S,Apriliani Lusia W, Dewi Purnamasari,Erlyn Hapsari, Nurul Devi Ardiyani (2012).Inovasi Dari Jantung Pisang Musa spp).Prodi D-III Kebidanan, STIKes Kusuma Husada Surakarta.
- Elita Fatharani Azmi. 2019. Inovasi Jantung Pisang Sebagai Sumber serat. Universitas Pendidikan Indonesia Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Manajemen Industri Katering. <http://repository.upi.edu/id/eprint/35744>
- Fathana (2013). Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok Kuning (Musa paradisiaca) Tepung Kedelai dan tepung Tapioka Sebagai Bahan Tambahan Pada Bakso Daging Sapi.Universitas Muhamadiyah Surakarta.
- Fatsecret. (2017). *Kalori Dalam Burger dan Fakta Gizi*. Fatsecret
- Jellinek, Gisela. (1985). *Sensory Evaluation of Food*. England: Ellis Harward

- N. Senevirathna, Ian O'hara, A. Karim. *Development Of Functional Food Ingredient From Banana Inflorescence*. School of Medical, Mechanical and Process Engineering Queensland University of Technology, Brisbane, QLD 4000 Australia,
- Siti Masriatul Walida, Endah Rismawati, Undang A. Dasuki. (2016). Prosiding Farmasi : Isolasi kandungan Flavonoid Jantung Pisang Batu (*Musa balbisiana* Colla). Prodi Farmasi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Islam Bandung. ISSN 2460-6472. Volume 2 No. 1 tahun 2016.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Manajemen Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, Kombinasi, Penelitian Tindakan dan Penelitian Evaluasi*. Bandung: Alfabeta
- Vagesh Revadigar, Majed Ahmed Al-Mansoub, Muhammad Asif, Mohammad Razak Hamdan, Amin Malik Shah Abdul Majid, Mohd Zaini Asmawi, Vineswaran Murugaiyah. (2017). Anti-oxidative and Cytotoxic attributes of phenolic rich ethanol extract of *Musa balbisiana* Colla Inflorescence. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 2017;7 (05):103-110
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017 (2018). Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. Direktorat Gizi Masyarakat.
- Yahyono, S.S. (2009). *Burger Favorit dan Sehat*. Jakarta: Dian Rakyat

KUALITAS PATTY BURGER MENGGUNAKAN JANTUNG PISANG BATU (MUSA BALBISIANA COLLA) SEBAGAI BAHAN PENGGANTI DAGING

ORIGINALITY REPORT

17%

SIMILARITY INDEX

16%

INTERNET SOURCES

9%

PUBLICATIONS

%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	Kadek Yuda Dwi Artawan. "Pembuatan sorbet lemon substitusi daun cincau hijau", Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis, 2022 Publication	5%
2	johangbsitumorang.wordpress.com Internet Source	2%
3	gregoryhans.wordpress.com Internet Source	2%
4	www.coursehero.com Internet Source	2%
5	www.researchgate.net Internet Source	1%
6	core.ac.uk Internet Source	1%
7	epriliaekaputri.blogspot.com Internet Source	1%
8	jurnalmahasiswa.unesa.ac.id Internet Source	

1 %

9

docplayer.info

Internet Source

1 %

10

repository.upi.edu

Internet Source

1 %

11

adoc.pub

Internet Source

1 %

Exclude quotes On

Exclude matches < 20 words

Exclude bibliography On