

Organoleptic Quality of Dried Candied Siwalan Fruit (*Borassus Flabellifer L.*)

I Made Murna Yasa^{1*}, Nina Indra Kristiana²

Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali

Corresponding Author: I Made Murna Yasa mademurna08@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords : Siwalan Fruit,
Dried Candied Fruit,
Organoleptic

Received : 15 September

Revised : 10 October

Accepted: 12 November

©2024 Yasa, Kristiana: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

This study includes innovation of new processed products and utilization of siwalan fruit processed into dry sweets because it has a fairly long shelf life. This study aims to determine the quality of dry sweets made from siwalan fruit preserved by sugaring and drying. The data collection methods used are experimental test methods, organoleptic tests, panelists, documentation, questionnaires, and Likert scales. This study was assessed by organoleptic tests tested on panelists to determine the quality of dry sweets made from siwalan fruit seen from the taste aspect getting an index value of 95%, from the color aspect getting an index value of 87%, from the aroma aspect getting an index value of 88%, and from the texture aspect getting an index value of 90%, thus getting a total average result of 90% with very good interpretation criteria.

Kualitas Organoleptik Manisan Kering Buah Siwalan (*Borassus Flabellifer L.*)

I Made Murna Yasa^{1*}, Nina Indra Kristiana²

Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali

Corresponding Author: I Made Murna Yasa mademurna08@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Buah Siwalan, Manisan Kering, Organoleptik

Received : 15 September

Revised : 10 Oktober

Accepted: 12 November

©2024 Yasa, Kristiana: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Penelitian ini termasuk inovasi produk olahan baru dan pemanfaatan buah siwalan yang diolah menjadi manisan kering karena memiliki daya simpan cukup lama. Penelitian ini bertujuan mengetahui kualitas manisan kering yang berbahan dasar buah siwalan yang diawetkan dengan cara penggulaan dan pengeringan. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu metode uji eksperimen, uji organoleptik, panelis, dokumentasi, kuesoner, dan skala likert. Penelitian ini dinilai dengan uji organoleptik yang diujikan kepada panelis untuk mengetahui kualitas manisan kering berbahan dasar buah siwalan yang dilihat dari segi rasa mendapatkan nilai indeks 95%, dari segi warna mendapatkan nilai indeks 87%, dari segi aroma mendapatkan nilai indeks 88%, dan dari segi tekstur mendapatkan nilai indeks 90%, sehingga mendapatkan hasil rata-rata total yaitu 90% dengan kriteria interpretasi sangat baik.

PENDAHULUAN

Tanah di Indonesia juga dinilai cukup subur untuk membantu dalam mendukung sektor pertanian dan pariwisata (Arcana et al., 2017; Atmaja et al., 2024; Kartini et al., 2024; Pandeani et al., 2022). Hal ini dikarenakan tanah di Indonesia mengandung banyak mineral dan unsur hara yang membuat berbagai jenis tanaman dapat tumbuh dengan subur (Pranata, 2010). Salah satu tanaman yang tumbuh di daerah tropis Indonesia adalah buah siwalan (*Borassus flabeliffer* L.) yang merupakan buah dengan kategori golongan palma. Buah yang memiliki nama lain buah lontar ini banyak tumbuh di daerah tropis, termasuk wilayah Asia Selatan dan Asia Tenggara.

Pohon lontar mulai disadap niranya pada umur 10 tahun dan diperkirakan berproduksi sampai umur 50 tahun. Untuk masa panen dari buah siwalan berkisar antara 2-3 kali dalam satu tahun. Seperti yang disampaikan Nuroniah (2010), siwalan juga dapat difungsikan sebagai tanaman konservasi air di area kering.

Selama ini, masyarakat menggunakan tanaman siwalan sebagai sumber mata pencaharian dengan memanfaatkan daging buahnya untuk dikonsumsi secara langsung, niranya untuk minuman pada siwalan muda, dan daunnya sebagai kemasan tradisional (Graupner et al., 2019). Buah siwalan sendiri memiliki banyak manfaat untuk kesehatan dikarenakan buah ini termasuk buah yang rendah kalori serta kaya akan kalsium, fitonutrisi, serat, protein, zat besi, serta vitamin C, A, E, K, dan B7. Sejumlah kandungan nutrisi ini menjadikan buah siwalan menjadi buah yang sehat untuk dikonsumsi. Selain itu, buah siwalan juga bisa menjadi obat untuk masalah pencernaan, membantu untuk menurunkan berat badan hingga bisa untuk mencegah diabetes (Permana, 2020).

Terlepas dari kandungan yang dimiliki, pemanfaatan buah siwalan sebagai suatu produk belum terbelang banyak. Hal ini disebabkan karena masyarakat yang memiliki kebiasaan dalam mengonsumsi buah siwalan secara langsung dan memanfaatkan pohon siwalan pada 3 aspek, yakni batang untuk bahan bangunan, daun untuk anyaman, dan diambil niranya, penelitian yang dilakukan terhadap pohon siwalan sangat minim, penelitian yang dilakukan selama ini bagaimana pengolahan niranya (Ritan, 2014).

Berdasarkan masalah tersebut, perlu adanya inovasi produk makanan dari buah ini, salah satunya berupa manisan kering (Pitanatri, 2016; Pitanatri & Putra, 2016; Putra et al., 2018). Menurut Rini (2012), manisan buah adalah produk olahan buah dengan penambahan gula, asam sitrat, dan aroma tertentu berupa essens. Ada 2 jenis manisan buah, yaitu manisan buah basah dan manisan buah kering. Manisan buah basah biasanya dikemas bersama dengan sirup atau larutan perendambnya, sementara manisan buah kering memiliki tekstur kering, renyah, tidak lembek, manis, bisa berbalut kristal gula, memiliki rasa serta aroma khas yang kuat. Pada umumnya, manisan basah dan manisan kering yang sering dijumpai di kalangan masyarakat adalah manisan yang terbuat dari beraneka ragam buah-buahan, seperti mangga, jeruk, nanas, ceremai, dan pepaya.

Manisan kering merupakan salah satu olahan pangan yang banyak disukai oleh masyarakat, dimana manisan ini mengandung kadar gula yang tinggi,

pembuatan manisan juga merupakan satu alternatif memperpanjang waktu simpan produk (Fachrudin, 1998).

Pemilihan buah siwalan sebagai bahan baku manisan kering pada penelitian ini karena buah siwalan merupakan komoditas lokal yang belum banyak dimanfaatkan secara optimal. Potensi pasar untuk produk olahan siwalan, seperti manisan kering, masih sangat terbuka lebar sehingga bisa menambah nilai ekonomi untuk masyarakat. Selain itu, manisan merupakan jenis makanan yang disukai oleh berbagai kalangan usia, mulai dari anak-anak hingga dewasa. Pengolahan buah siwalan menjadi manisan bisa menjadi produk alternatif camilan sehat yang lebih beragam dan menarik dan manisan buah siwalan juga memiliki potensi untuk menjadi oleh-oleh khas daerah yang unik dan bernilai tambah.

TINJAUAN PUSTAKA

Manisan

Manisan buah merupakan buah yang diawetkan dengan gula tujuan pemberian gula dengan kadar yang tinggi pada manisan buah, selain dengan tujuan memberikan rasa manis atau menambah rasa manis, juga bertujuan mencegah tumbuhnya mikroorganisme (jamur). Dalam proses pembuatan manisan menggunakan air garam dengan air kapur untuk mempertahankan bentuk serta menghilangkan rasa gatal pada buah (Hasanah, 2010).

Faktor-faktor yang mempengaruhi daya tahan manisan adalah kadar air, tingkat kekeringan manisan dapat diukur dari kandungan air yang masih tersisa dalam buah. Kadar air tersebut akan ikut menentukan daya simpan produk olahan, kadar air pada manisan kering berkisar sekitar 10%. Sedangkan kadar air diatas 25% merupakan manisan basah, faktor selanjutnya yang mempengaruhi daya simpan manisan adalah gula berfungsi sebagai pemanis, pengawet, dan kemasan yang akan membuat produk aman dan terhindar dari segala macam cemaran (Suprpti, 2005).

Pulu & Trifina (2014) menyatakan bahwa manisan merupakan salah satu camilan populer yang dibuat dari buah-buahan musiman dan banyak diproduksi di suatu daerah. Selain untuk mendapatkan variasi rasa baru, pembuatan manisan ini dimaksudkan untuk memperpanjang masa musim buah. Dalam pembuatan manisan kering, gula mempunyai efek sebagai pengawet yang dapat menurunkan *water activity (aw)* di dalam bahan makanan sehingga pertumbuhan mikroorganisme tidak memungkinkan lagi.

Berdasarkan golongannya, manisan dibagi menjadi 4 yaitu manisan basah dengan larutan gula encer, manisan gula kental yang menempel pada buah, manisan kering dengan gula utuh dan manisan kering asin (Hasanah, 2010). Sedangkan menurut Khairani & Dalapati (2007), ada dua macam manisan olahan buah yaitu manisan basah dan manisan kering.

Menurut Hasanah (2010), dalam pembuatan manisan kering ada beberapa hal yang harus diketahui dengan cara memperhatikan kualitas yang dapat mempengaruhi produk manisan kering, antara lain:

1. Penampilan merupakan hal utama penentu kualitas suatu produk pada manisan kering. Penampilan yang menawan akan memiliki daya tarik

- untuk konsumen. Kualitas penampilan yang bagus terdiri dari warna yang cerah, keseragaman bentuk, ukuran, tekstur, kemasan.
2. Cita rasa yang dimiliki oleh produk manisan kering berasal dari buah aslinya, untuk produk manisan dapat ditambah bahan bumbu lainnya seperti: kayu manis, bunga pala, pandan dan cengkeh. Aroma merupakan unsur yang sangat peka terhadap perlakuan pemanasan, oleh karenanya sulit untuk dipertahankan, namun hal tersebut akan kaya oleh cita rasa.
 3. Daya tahan sangat diperlukan dalam manisan kering. Produk manisan termasuk dalam kelompok produk pengawetan, maka manisan kering dapat disimpan dalam jangka kurun waktu sekitar 1 bulan karena manisan kering mengandung air yang sangat sedikit sekitar 10% dan memiliki kandungan gula yang tinggi.
 4. *Hygiene* dalam pembuatan manisan kering. Dalam pembuatan produk olahan makanan yang dilakukan tanpa memperhatikan syarat-syarat kesehatan, akan berpengaruh terhadap kualitas terhadap produk makanan yang dihasilkan (kotor, daya simpan yang pendek, penampilan yang tidak menarik, dan lain sebagainya). Oleh karena itu untuk memperoleh produk olahan yang memiliki kualitas yang baik, maka proses pengolahan dengan memperhatikan kualitas seperti: bahan yang bagus, bahan yang dicuci dengan bersih, peralatan bersih, hal tersebut sangat penting untuk dilakukan agar tidak mempengaruhi kualitas manisan yang akan dibuat.

Standar mutu manisan kering menurut Rini (2011) adalah manisan buah kering yang memiliki tekstur kering, kenyal, rasa manis, bisa berbalut kristal atau tidak, dan memiliki aroma khas buah, sedangkan menurut Fachrudin (1998), karakteristik manisan kering yang baik adalah:

- a. Memiliki tekstur yang kenyal dan tidak keras
- b. Memiliki aroma buah aslinya.
- c. Mempunyai rasa buah aslinya dan manis.
- d. Memiliki warna yang cerah.

Siwalan

Tanamann siwalan memiliki nama latin *Borassus flabrilifer* L. merupakan jenis palma yang tumbuh di Asia Selatan. Di Asia Tenggara dan salah satunya ada di Indonesia, tanaman siwalan memiliki nama daerah atau lokal yang berbeda seperti di Sulawesi Selatan disebut "Tala", di Toraja disebut "Lontara", di Banjar "Lontara, siwalan", di Pulau Jawa "Ental, Etal, Lontar", Sumbawa "Jun Tal", Minangkabau "Lonta", sedangkan di Ambon "Lontoir" (Fauziah, 2015).

Buah siwalan berbentuk bulat seperti peluru dengan diameter mencapai 7-10 sentimeter, berat mencapai 1,5-2,5 kg yang memiliki warna ungu tua pekat hingga hitam. Daging buah muda berwarna keputih-putihan dan kenyal saat dewasa berwarna kuning yang telah berubah menjadi serabut. Pohon siwalan terdiri dari dua jenis yaitu pohon siwalan jantan dan betina, namun pohon yang menghasilkan buah hanya dapat dihasilkan oleh pohon siwalan betina (Fauziah, 2015).

Menurut Handayani (2022), di Indonesia jenis tanaman siwalan yang umum di budidayakan hanya ada dua jenis yaitu *Borassus Flabellifer* Lin dan

Borassus Hieneaus. *Borassus Flabellifer Lin* atau tanaman siwalan merupakan salah satu jenis tanaman palem yang masuk ke dalam jenis palem palem atau biasa juga disebut golongan *Arecaceae* yang memiliki daun berbentuk kipas atau *Coryphide*. Tanaman siwalan tersebar di beberapa daerah daratan seperti Afrika, Madagaskar, India, Asia Tenggara, hingga kepulauan Indonesia. Sedangkan tanaman siwalan *Borassus Hieneaus* juga termasuk jenis pohon palem tapi penyebarannya ada di bagian utara daratan New Guinea, termasuk Papua oleh karena itu biasanya orang menyebut tanaman ini dengan sebutan Lontar Papua karena tanaman ini biasanya terdapat di Pulau Papua.

Menurut Katyusha (2021), dalam 100 gram buah siwalan mengandung beberapa kandungan gizi yang dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1. Kandungan Gizi Buah Siwalan per 100 gram

No	Kandungan Gizi	Berat	Satuan
1	Air	93,0	ml
2	Energi	27	Kkal
3	Protein	0,4	Gr
4	Lemak	0,2	Gr
5	Serat	1,6	Gr
6	Kalsium	91	Mg
7	Fosfor	243	Mg
8	Zat Besi	0,5	Mg
9	Karbohidrat	6,0	Gr

Menurut RSUD Sawahlunto (2022), buah siwalan adalah salah satu buah palma yang mengandung banyak vitamin untuk kesehatan tubuh manusia, selain itu konon katanya buah siwalan berasal dari India lalu disebarkan ke Indonesia, selain buah ini banyak khasiat dan memiliki rasa manis yang alami buah ini juga memiliki berbagai manfaat untuk kesehatan tubuh diantaranya merawat sistem pencernaan, mencegah dehidrasi, merawat fungsi hati dan ginjal, menjaga kesehatan kulit, mengobati diabetes, antioksidan, sumber energi, dan menghilangkan stres.

METODOLOGI

Metode yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen yang merupakan prosedur penelitian yang dilakukan untuk mengungkap hubungan sebab akibat antara *variable* yang sengaja diadakan *variabel* yang diteliti. Selain itu, dalam penelitian ini juga menggunakan uji organoleptik yang dapat dilaksanakan dengan cepat. Indera yang berperan dalam uji organoleptik ini adalah indera pengelihat, penciuman, perasa, dan peraba. Dalam penelitian ini akan menggunakan 25 orang panelis agak terlatih yang terdiri dari mahasiswa Program Studi Seni Kuliner di kampus Politeknik Pariwisata Bali. Dalam melakukan uji organoleptik, peneliti akan menggunakan kuesioner yang mencakup kriteria dari warna, rasa, aroma dan tekstur. Kuesioner yang disebarkan di dalamnya akan berisi skor penilaian dengan menggunakan

pengukuran Skala Likert dengan 5 tingkatan nilai untuk setiap jawaban yang diberikan oleh panelis atau responden.

Tabel 2. Skala Likert dengan 5 tingkatan nilai

Positif		Negatif	
Sangat Kurang	Nilai: 1	Sangat Kurang	Nilai: 5
Kurang	Nilai: 2	Kurang	Nilai: 4
Cukup	Nilai: 3	Cukup	Nilai: 3
Baik	Nilai: 4	Baik	Nilai: 2
Sangat Baik	Nilai: 5	Sangat Baik	Nilai: 1

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dikarenakan penelitian ini bertujuan meneliti pada kondisi objek yang alamiah (sebagai lawannya adalah eksperimen), dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci teknik pengumpulan data dilakukan secara trigulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif atau kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna daripada generalisasi. Berdasarkan uraian diatas, teknik analisa data deskriptif kualitatif digunakan untuk menganalisis data dengan cara menggambarkan atau mendeskripsikan data yang terkumpul dari sebuah penelitian ilmiah yang sistematis terhadap fenomena dan hubungan yang menjadi sebuah kalimat.

HASIL PENELITIAN

Prosedur Kerja

Dalam penelitian ini terdapat prosedur kerja meliputi persiapan (resep standar, peralatan dan perlengkapan serta bahan), pelaksanaan (lokasi, faktor eksternal, metode kerja, resep yang digunakan, dan objek yang diamati), hasil eksperimen manisan kering buah siwalan, uji organoleptik kepada panelis dan analisis data hasil uji yang telah dilakukan.

Persiapan dan Pelaksanaan

Resep standar yang digunakan merupakan resep manisan kering yang telah disesuaikan dengan buah siwalan sebagai bahan dasarnya dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 3. Resep Standar Manisan Kering Buah Siwalan

<i>Name of dish</i> : Manisan Kering Buah Siwalan			
<i>Yield</i> : 350 Gr			
<i>Portion size</i> : 3 Gr			
No	Bahan	Jumlah	Satuan
1	Buah siwalan	500	Gr
3	Air pencampur gula	20	ml
4	Air perebusan	300	ml
5	Gula	250	Gr
6	Garam	1	Sdm

Cara membuat:

1. Buah siwalan dikeluarkan dagingnya dan dicuci hingga bersih.
2. Buah siwalan diparut kemudian direbus dan ditiriskan.
3. Rebus air dan gula hingga mendidih dan masukkan buah siwalan hingga air menyusut dan menjadi adonan lengket.
4. Ambil adonan secukupnya, lalu bentuk adonan menjadi bulat kecil. Lalu baluri adonan dengan gula.
5. Susun dan letakan manisan buah siwalan diatas *tray* yang beralaskan tisu dan jemur dibawah sinar matahari selama 5 jam atau hingga mengering.
6. Apabila sudah kering, manisan berbahan dasar buah siwalan siap disajikan.

Faktor eksternal yang dikontrol dalam penelitian ini meliputi kondisi alat, komposisi dan kualitas bahan, proses pembuatan dan pengeringan saat proses pembuatan manisan kering berbahan dasar buah siwalan.

Hasil Eksperimen

Hasil eksperimen pada penelitian ini berasal dari pengolahan manisan kering berbahan dasar buah siwalan dengan proses pengeringan menggunakan panas sinar matahari selama 5 jam sesuai standar pengeringan manisan kering.



Gambar 1. Hasil Eksperimen Manisan Kering Buah Siwalan

Hasil Uji Organoleptik

Hasil rekapitulasi uji organoleptik manisan kering berbahan dasar buah siwalan dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. Hasil Rekapitulasi Uji Organoleptik

No	Variabel	Kriteria	Skor Skala Likert	Pemilih	Skor Akhir
1	Warna (memiliki warna kecoklatan muda dan tidak pekat)	Sangat Baik	5	12	60
		Baik	4	10	40
		Cukup Baik	3	3	9
		Kurang Baik	2	0	0
		Sangat Kurang	1	0	0
Total					109
2	Rasa (memiliki rasa manis dan rasa khas buah Siwalan)	Sangat Baik	5	19	95
		Baik	4	6	24
		Cukup Baik	3	0	0
		Kurang baik	2	0	0
		Sangat Kurang	1	0	0

Total					119
3	Aroma (memiliki aroma khas buah siwalan)	Sangat baik	5	13	65
		Baik	4	9	36
		Cukup Baik	3	3	9
		Kurang Baik	2	0	0
		Sangat Kurang	1	0	0
Total					110
4	Tekstur (memiliki tekstur kenyal, mudah dikunyah tidak keras)	Sangat Baik	5	16	80
		Baik	4	8	32
		Cukup Baik	3	1	3
		Kurang Baik	2	0	0
		Sangat Kurang	1	0	0
Total					113

Setelah mendapat kriteria interpretasi skor yang akan digunakan sebagai penelitian akhir uji organoleptik, proses selanjutnya yaitu menentukan hasil interpretasi dari perhitungan dengan rumus indeks. Rumus indeks didapatkan dari total skor dibagi skor tertinggi (Y) dikalikan 100%. Pengolahan data penelitian interpretasi pada variabel dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 5. Rekapitulasi Nilai Indeks pada Manisan Kering Buah Siwalan

No	Objek yang Diamati	Nilai Index Manisan Kering (%)	Kriteria Interpretasi
1	Warna	87	Sangat Baik
2	Rasa	95	Sangat Baik
3	Aroma	88	Sangat Baik
4	Tekstur	90	Sangat Baik
Rata- Rata Total		90	Sangat Baik

PEMBAHASAN

Hasil eksperimen dari pengolahan manisan kering berbahan dasar buah siwalan ini saat proses pengeringan menggunakan panas sinar matahari selama 5 jam sesuai standar pengeringan manisan kering. Dari eksperimen manisan kering berbahan buah siwalan memperoleh warna coklat bening, aroma yang dihasilkan sedikit berbau khas buah siwalan dan bau manis dari gula, dari segi rasa buah siwalan masih berasa tetapi dominan manis, dan tekstur tidak keras tetapi taburan gula terlalu besar.

Berdasarkan hasil dari uji organoleptik dari 25 orang panelis, penelitian hasil untuk warna dari manisan kering buah siwalan yang dihasilkan adalah 12 orang menjawab sangat baik, 10 orang menjawab baik, dan 3 orang menjawab cukup baik. Berdasarkan hasil dari uji organoleptik dari 25 orang panelis, penelitian hasil untuk rasa dari manisan kering buah siwalan yang dihasilkan adalah 19 orang menjawab sangat baik, dan 6 orang menjawab baik. Berdasarkan hasil dari uji organoleptik dari 25 orang panelis, penelitian hasil untuk aroma dari manisan kering buah siwalan yang dihasilkan adalah 13 orang menjawab sangat baik, 9 orang menjawab baik, dan 3 orang menjawab cukup baik.

Berdasarkan hasil dari uji organoleptik dari 25 orang panelis, penelitian hasil untuk tekstur dari manisan kering buah siwalan yang dihasilkan adalah 16 orang menjawab sangat baik, 8 orang menjawab baik, dan 1 orang menjawab cukup baik

Dari segi warna, manisan kering berbahan dasar buah siwalan menghasilkan 87% dengan kriteria interpretasi sangat baik, karena warna yang dihasilkan pada manisan kering buah siwalan berwarna coklat cerah, sehingga diterima dengan sangat baik karena memiliki warna yang sesuai dan menarik perhatian para panelis. Dari segi rasa, manisan kering, berbahan dasar buah siwalan menghasilkan 95% dengan kriteria interpretasi sangat baik, karena manisan buah siwalan sudah melalui proses perebusan, penirisan, dan pemasakan dengan gula sehingga menghasilkan rasa yang manis gula yang dapat diterima sangat baik oleh panelis. Dari segi aroma, manisan kering berbahan dasar buah siwalan menghasilkan 88% dengan kriteria interpretasi sangat baik, karena aroma yang dihasilkan pada manisan kering buah siwalan ini masih memiliki aroma khas buah siwalan dan aroma karamelise dari gula, sehingga aroma yang dapat diterima oleh panelis sesuai dan memuaskan. Dari segi tekstur, manisan kering berbahan dasar buah siwalan menghasilkan 90% dengan kriteria interpretasi sangat baik, karena tekstur yang dihasilkan pada manisan kering buah siwalan ini kering, kenyal dan berbalut dengan kristalan gula, sehingga para panelis dapat menerima tekstur itu dengan sangat baik.

Dari hasil uji skala likert maka didapatkan rata-rata total keseluruhan uji organoleptik manisan kering berbahan dasar buah siwalan adalah 90% dengan kriteria interpretasi sangat baik. Dalam penelitian manisan kering berbahan dasar buah siwalan dengan manisan kering pepaya sebagai acuan standar resep tentu menghasilkan perbedaan dari segi rasa, warna, aroma, tekstur, dikarenakan bahan baku (bahan dasar) dalam pembuatan manisan kering berbahan dasar buah siwalan dengan manisan kering salak memiliki karakteristik jenis bahan dasar yang berbeda.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dan yang telah diuji dengan uji organoleptik oleh 25 panelis agak terlatih, dilanjutkan dengan analisis skala likert, dapat disimpulkan bahwa kualitas organoleptik dari manisan kering berbahan dasar buah siwalan (*Borassus flabellifer* L.) yang dinilai berdasarkan segi warna, rasa, aroma, dan tekstur adalah sangat baik. Hal ini didasarkan dari nilai index rata-rata manisan kering berbahan dasar buah siwalan yang mendapat nilai sebesar 90% dengan kriteria intrepretasi sangat baik. Sehingga manisan kering yang berbahan buah siwalan mendapat hasil yang sesuai dengan karakteristik manisan kering dan dapat dikonsumsi oleh masyarakat.

Rekomendasi yang bisa diberikan adalah dengan mendorong masyarakat lebih memanfaatkan buah siwalan untuk dijadikan suatu prodak olahan makanan agar meningkatkan penggunaan dari buah siwalan.

PENELITIAN LANJUTAN

Bagi penelitian selanjutnya, disarankan untuk melakukan uji kandungan nutrisi pada manisan kering yang berbahan dasar buah siwalan sehingga mengetahui kandungan gizi apa saja yang bisa dicantumkan pada *packaging* manisan kering jika ingin diperjualbelikan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang berkontribusi banyak dalam penelitian ini. Saran dan masukan dari para ahli di bidang ini telah sangat membantu dalam meningkatkan kualitas penelitian yang dilakukan. Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Pariwisata Bali atas dukungan yang telah diberikan melalui penelitian ini. Dukungan ini telah memungkinkan penulis untuk melakukan penelitian secara lebih mendalam.

DAFTAR PUSTAKA

- Arcana, I. N., Suastuti, N. L., Lidjah Magdalena, M., & Wiratnaya, I. N. (2017). Customer Satisfaction Towards Independents and Local Chain Restaurants in Ubud, Bali, Indonesia. *World Conference on Business and Managemen 2017*.
- Atmaja, I. M. P. D., Kristiana, N. I., Rumadana, I. M., Pujawan, A. A. K. A., Martadjaya, I. G. M. I. D., Sudiarta, N. P., Dalem, A. A. G. P. K. P., Hendrayana, I. M., Trisdayanti, N. P. E., & Kartini, L. P. (2024). Sinergi Kuliner dan Pariwisata: Pelatihan Pengolahan Hasil Laut di Desa Bugbug, Karangasem. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Makardhi*, 4(1), 46-54.
- Atmaja, I. M. P. D., & Melinita, N. N. S. (2022). Pengolahan buah lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) sebagai pengganti tepung terigu dalam kue semprit. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(1), 10-19.
- Fachrudin, L. (1998). *Membuat Aneka Manisan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Fauziah, W. N. (2015). Uji aktivitas antimikroba ekstrak etanol daun, kulit dan biji kelengkeng (*Euphoria longan* L.) terhadap pertumbuhan *Saccharomyces cerevisiae* dan *Lactobacillus plantarum* penyebab kerusakan nira siwalan (*Borassus flabellifer* L.) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Handayani, S. (2022, November 11). Tanaman Lontar (*Borassus flabellifer*) dan Aneka Pemanfaatan. *Kumparan*. (<https://kumparan.com/s-handayani-1656469337948776017/tanaman-lontar-borassus-flabellifer-dan-aneka-pemanfaatan-1zE8dF0gzHG/full> diakses pada tanggal 28 Febuari 2023).
- Hasanah, U. N. (2010). *Proses Produksi Manisan Carica*. Laporan Tugas Akhir (D III). Universitas Sebelas Maret.
- Kartini, L. P., Adhyatma, P., & Priliani, N. L. D. (2024). Enhancing Employee Performance through Strategic Training: A Study of the Food and Beverage

- Kitchen Department in Five-Star Hotel in Nusa Dua. *Jurnal Syntax Admiration*, 5(6), 2147-2161.
- Khairani, C., & Dalapati, A. (2007). *Petunjuk Teknis Pengolahan Buah-buahan* (I. Agro (ed.)). Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP).
- Kristiana, N. I., Putra, I. N. D., & Kumbara, A. N. A. (2023). Persepsi wisatawan nusantara terhadap makanan tradisional dalam perkembangan wisata kuliner di Kota Blitar, Jawa Timur. *Journal of Hotel Management*, 1(1), 45-54.
- Nuroniah, H. S., Gailing, O., & Finkeldey, R. (2010). Development of SCAR markers for species identification in the genus *Shorea* (Dipterocarpaceae). *Silvae Genetica*, 59(1-6), 249-257.
- Pranata, A. S. (2010). *Meningkatkan Hasil Panen dengan Pupuk Organik*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Pulu, Haryani & Trifina, W. Herfan. (2014). *Selai plus manisan & gula-gula: Primarasa Special Cookin*. Jakarta: PT. Gaya Favorit Press.
- Pandeani, N. K. N., Suprastayasa, I. G. N. A., & Kartini, L. P. (2022). Employees' Perception towards Online Training Program: A Case from A Hotel. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 11(1), 25-34.
- Pitanatri, P. D. S. (2016). Inovasi Dalam Kompetisi: Usaha Kuliner Lokal Menciptakan Keunggulan Kompetitif Di Ubud. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 3, 1-14. <https://doi.org/10.24843/jumpa.2016.v03.i01.p01>
- Pitanatri, P. D. S., & Putra, I. N. D. (2016). *Wisata Kuliner Atribut Baru Destinasi Ubud*. JagatPress.
- Putra, I. N. D., Raka, A. A. G., Yanthy, P. S., Aryanti, N. N. S., & Pitanatri, P. D. S. (2018). *Wisata Gastronomi Ubud-Gianyar*.
- Rini, Ayu. (2012). *Membuat Manisan Buah*. Jakarta: Pustaka Mina.
- RSUD Sawahlunto. (2022, June 16). 11 Manfaat buah lontar ini tak disangka!. RSUD Sawahlunto. (<https://rsud.sawahluntokota.go.id/11-manfaat-buah-lontar-ini-tak-disangka/> diakses pada tanggal 29 Februari 2023).
- Suprpti, L. (2005). *Dasar-dasar Teknologi Pangan*. Surabaya: Vidi Ariesta.
- Trisdayanti, N. P. E. (2022). Analisis Boraks dengan Ekstrak Bunga Telang pada Kerupuk Puli. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(1), 1-9.
- Winata, G. A. S., Diarta, I. K. S., & Sari, N. P. R. (2023) Pengaruh brand awareness, brand association, dan perceived quality terhadap brand loyalty melalui kepuasan tamu (guest satisfaction) sebagai variabel mediasi pada hotel Le Grande Bali. *Jurnal Kepariwisata Vol*, 22(1), 60.