

Organoleptic Quality of Dried Candies Made from Bamboo Shoots

I Komang Adi Prinatha^{1*}, I Made Purwa Dana Atmaja²

Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali

Corresponding Author: I Komang Adi Prinatha adiprinatha00@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords : Organoleptic,
Dried Candies, Bamboo
Shoots

Received : 01 December 2024

Revised : 20 December 2024

Accepted: 25 January 2025

©2025 Prinatha, Atmaja: 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/).



ABSTRACT

Dried sweets are processed products made by using a rolling technique then dried under the sun or using a drying oven, in this study using bamboo shoots as processed dry sweets. This study aims to determine and describe the quality of dried sweets made from bamboo shoots in terms of organoleptic in terms of taste, aroma, texture and color. The type of research used is descriptive qualitative to determine the quality of dried sweets made from bamboo shoots, using data collection techniques: experiments, documentation, organoleptic tests, questionnaires, and Likert scales to get the best results from dried sweets made from bamboo shoots. the overall results of dried sweets made from bamboo shoots got an average rating of 90.75% so, the results of the dry sweets experiment using bamboo shoots as raw materials were successful.

Kualitas Organoleptik Manisan Kering Berbahan Dasar Rebung

I Komang Adi Prinatha^{1*}, I Made Purwa Dana Atmaja²

Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali

Corresponding Author: I Komang Adi Prinatha adiprinatha00@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Organoleptik, Manisan Kering, Rebung

Received : 01 Desember 2024

Revised : 20 Desember 2024

Accepted: 25 Januari 2025

©2025 Prinatha, Atmaja: 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/).



ABSTRAK

Manisan kering adalah produk olahan yang dibuat dengan teknik penggulan kemudian dikeringkan dibawah sinar matahari atau menggunakan oven pengering, pada penelitian ini menggunakan rebung sebagai olahan berupa manisan kering. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan medeskripsikan kualitas manisan kering berbahan dasar rebung dari segi organoleptik dalam segi rasa, aroma, tekstur dan warna. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif untuk mengetahui kualitas manisan kering berbahan dasar rebung, dengan menggunakan teknik pengumpulan data: eksperimen, dokumentasi, uji organoleptic, kuisisioner, dan skala likert untuk mendapatkan hasil terbaik dari manisan kering berbahan dasar rebung. hasil secara keseluruhan manisan kering berbahan dasar rebung mendapatkan penilaian rata-rata sebesar 90,75% jadi, hasil eksperimen manisan kering menggunakan bahan baku rebung berhasil.

PENDAHULUAN

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok hidup manusia, karena dari makanan manusia mendapat zat-zat gizi yang dibutuhkan tubuh. Zat gizi dibutuhkan oleh tubuh manusia untuk mengatur proses metabolisme dan berbagai keseimbangan dalam cairan tubuh manusia, dan menyediakan energi bagi tubuh manusia. Bahan makanan yang dibutuhkan tubuh manusia adalah bahan makanan yang sehat dan aman merupakan pengertian dari makanan, Makanan adalah semua bahan dalam bentuk olahan yang dikonsumsi manusia, makanan yang biasa dikonsumsi kebanyakan dari hasil bertani, berkebun, dan beternak, kemudian bahan makanan yang diperoleh dari hal tersebut diolah menjadi macam produk yang bisa langsung dikonsumsi ataupun perlu pengolahan lebih lanjut.

Sayuran sangat penting dikonsumsi untuk kesehatan tubuh manusia. Nilai gizi manusia sehari-hari dapat diperbaiki dengan mengonsumsi sayuran karena sayuran merupakan sumber vitamin, mineral, protein nabati dan serat. Menurut ahli gizi, mengonsumsi sayuran sangat penting untuk kesehatan di setiap tahap kehidupan. Para ahli gizi menyarankan mengonsumsi sayuran yang dimana, untuk anak-anak yang berusia 2-4 tahun dianjurkan untuk mengonsumsi sekitar 1-2 cangkir sayuran per hari, untuk remaja yang berusia 9-18 tahun dianjurkan untuk mengonsumsi 2-3.5 cangkir sayuran per hari tergantung pada usia dan jenis kelamin, untuk dewasa yang berusia 19-50 tahun dianjurkan untuk mengonsumsi sayuran sekitar 2.5-3 cangkir per hari, untuk lansia yang berusia 51 tahun ke atas sebaiknya mengonsumsi 2-2.5 cangkir sayuran per hari (Fadhilah, 2024). Secara umum, tidak ada batasan maksimal yang ketat untuk mengonsumsi sayuran, karena sayuran mengandung banyak nutrisi penting dan serat yang bermanfaat bagi kesehatan. Namun, penting untuk menjaga variasi dan tidak hanya mengandalkan satu jenis sayuran saja. Salah satu sayuran yang jarang dimanfaatkan namun memiliki kandungan gizi yang cukup baik yaitu sayuran rebung.

Rebung merupakan salah satu jenis sayuran yang sudah lama dikenal dan dikonsumsi manusia, rebung biasanya dipanen 3 hari setelah ujung rebung muncul diatas permukaan tanah atau rebung muncul setinggi 30-50 cm. Nutrisi utama rebung berupa protein (1,6- 2,5%), karbohidrat (2-2,5%), vitamin C, thiamin dan B6, garam mineral seperti zat besi (Fe), kalsium (Ca), Fosfor (P), Sodium (Na), Potassium (K), Mangan (Mg), Seng (Zn), serta sumber serat makanan dan kandungan HCN antara 50-300 ppm tergantung varietas bambu. Batas aman rebung dengan HCN > 50 ppm. Rebung memiliki 17 asam amino diantaranya yaitu asam glutamat, glisine, dan lisin. Lisin berperan penting dalam perkembangan dan pertumbuhan anak. Diketahui juga bahwa rebung mengandung senyawa kimia seperti flavonoid, phenol, phytosterol, dan germaclinium. Kandungan serat kasar terbanyak didapat pada perlakuan fermentasi spontan pada rebung manis sebesar 44,36% (Septadiya, 2018).

Berdasarkan pernyataan diatas rebung memiliki manfaat yang banyak. Namun pada kenyataannya pemanfaatan rebung oleh Masyarakat masih kurang (Muhtar et al., 2017). Rebung yang terlambat dipanen dalam waktu 2-4 bulan

sudah menjadi tanaman bambu lengkap (Muhlisah & Hening, 2009). Maka dari itu perlu dilakukan beragam jenis olahan agar rebung dapat dinikmati dan dijadikan produk olahan yang menarik dan dapat dijadikan sumber pangan. Menurut (Kristiana, 2024), berbagai jenis olahan makanan yang diawetkan dengan benar bisa menambah daya simpan dan kebermanfaatannya bagi sekitar.

Inovasi pengolahan untuk meningkatkan pemanfaatan Rebung menjadi produk olahan lainnya perlu dilakukan. Salah satu produk olahan yang bisa dibuat adalah berupa manisan kering yang akan dilakukan dalam penelitian ini. Pengolahannya cukup sederhana dan mudah dilakukan oleh masyarakat luas serta praktis. Dalam penelitian ini diharapkan dapat menjadikan rebung yang biasanya hanya dijadikan olahan sayuran sekarang dapat diolah menjadi manisan kering yang menjadi suatu olahan produk pangan baru, berupa manisan kering berbahan dasar rebung yang bernilai jual atau ekonomis yang tinggi dan bernutrisi bagi tubuh manusia.

TINJAUAN PUSTAKA

Manisan

Manisan adalah makanan awetan dengan penambahan gula yang berfungsi untuk memberikan rasa manis dan mencegah pertumbuhan mikroorganisme baik dari buah-buahan maupun sayur-sayuran (Fatah & Bachtiar, 2004). Asal usul pembuatan manisan tidak jelas, namun diyakini bahwa teknik pengawetan makanan dengan gula telah dilakukan oleh orang mesir kuno dan bangsa romawi. Pada abad pertengahan, manisan dianggap sebagai makanan mewah dan hanya tersedia untuk kaum bangsawan dan keluarga kerajaan. Umumnya manisan dibedakan menjadi 2 macam yaitu manisan basah dan manisan kering, yang membedakan dari kedua manisan tersebut adalah cara pembuatannya (Bobrick, 2019).

Manisan kering adalah manisan yang telah direndam air gula pekat kemudian dikeringkan dibawah sinar matahari atau menggunakan oven pengering. Pembuatan manisan menggunakan Teknik penggulaan dan pengeringan. Teknik penggulaan memiliki beberapa keunggulan yaitu memperkaya rasa (terutama rasa manis), memperbaiki tekstur, dan menambah nilai gizi (Fachruddin, 1998). Dalam pembuatan manisan kering, gula mempunyai efek sebagai pengawet yaitu dapat menurunkan Water Activity di dalam bahan makanan sampai suatu keadaan, dimana pertumbuhan mikroorganisme tidak memungkinkan lagi. Pendapat tersebut diperkuat oleh (Haryani & Trifina, 2014) yang menyatakan bahwa manisan merupakan salah satu cemilan populer dari buah-buahan atau sayuran yang sedang musim dan banyak diproduksi di suatu daerah. Selain untuk mendapatkan variasi rasa baru, pembuatan manisan ini bertujuan untuk memperpanjang masa musim buah dan sayur.

Manisan kering diperoleh dengan cara mengeringkan buah atau sayuran yang telah direndam dalam larutan gula menggunakan oven maupun dijemur dibawah sinar matahari (Muaris, 2003). Manisan kering memiliki kadar air yang lebih rendah dan kadar gula yang lebih tinggi serta beberapa keuntungan lain

seperti manisan kering lebih awet, volume serta bobotnya lebih kecil dibandingkan manisan basah (Hasanah, 2010).

Hidangan manisan adalah salah satu bentuk makanan olahan yang banyak disukai oleh masyarakat. Rasanya yang manis bercampur dengan rasa khas buah atau sayuran sangat cocok dinikmati di berbagai kesempatan. Meskipun jenis manisan buah atau sayuran yang umum dipasarkan ada bermacam-macam bentuk dan rasanya, namun sebenarnya dapat dikelompokkan menjadi 4 golongan, yaitu:

1. Golongan pertama adalah manisan basah dengan larutan gula encer misalnya sayuran dilarutkan dalam gula contohnya adalah jambu, mangga, salak, dan kedondong.
2. Golongan kedua adalah manisan larutan gula kental menempel pada buah. Jenis manisan seperti ini ada adalah pala, lobi-lobi, dan ciremai
3. Golongan ketiga adalah manisan kering dengan gula utuh (sebagai gula tidak larut dan menempel pada buah) buah yang sering digunakan adalah buah mangga, kedondong, pepaya, dan pala.
4. Golongan keempat adalah manisan kering asin karena unsur dominan dalam bahan adalah garam. Jenis buah yang dibuat adalah jambu biji, mangga, belimbing, rossella, buah pala.

Manisan Kering

Manisan kering merupakan salah satu produk manisan dari buah-buahan atau sayuran yang diawetkan dengan gula dan penambahan penstabil pada konsentrasi tertentu. Selain itu, biaya penanganan, pengangkutan, dan penyimpanan relatif rendah karena lebih ringan (Hasanah, 2010). Manisan kering mempunyai keuntungan tertentu yaitu memiliki daya simpan yang cukup tinggi, mudah di produksi, dan nutrisi yang terkandung di dalamnya tidak banyak berubah.

Proses pengeringan merupakan faktor utama yang menentukan kualitas akhir dari produk manisan kering yang dihasilkan. Pengeringan harus dilakukan pada suhu dan waktu yang optimal untuk memperoleh manisan kering dengan kualitas terbaik. pengeringan pada suhu yang terlalu rendah dapat memperpanjang waktu pengeringan, namun jika pengeringan dilakukan pada suhu yang terlalu tinggi dapat menyebabkan penurunan kualitas pada bahan pangan (Kharismawan, 2012).

Suhu pengeringan optimal untuk mengeringkan buah dan sayur berkisar antara 55-75 °C. Lama waktu pengeringan buah dan sayur yang optimal bersekitar antara 2-5 jam (Tamam et al., 2015). Sedangkan suhu dan lama pengeringan buah yang optimal jika menggunakan alat pengering yaitu berkisar antara 60-80 °C selama 6-16 jam (Diza et al., 2014).

Rebung

Bambu adalah sekelompok tumbuhan yang mempunyai ruas-ruas dan buku-buku. Termasuk dalam suku rumput-rumputan (*Graminae*) anak suku Bambusideae (Angkat, 2017). Rebung merupakan tunas bambu yang masih

muda yang muncul dipermukaan dasar rumpun yang dipenuhi oleh gugut atau rambut bambu (Uliyanti & Niaga, 2023). Dalam Bahasa Inggris, rebung dikenal dengan sebutan bamboo shoots, sedangkan dalam Bahasa Jawa disebut dengan bung yang merupakan salah satu bahan makanan cukup populer di masyarakat (Firdaus, 2020).

Rebung dapat dipakai untuk membedakan jenis dari bambu karena menunjukkan ciri khas warna pada ujungnya dan bulu-bulu yang terdapat pada pelepahnya (Rahmawati, 2021). Selama musim hujan, rebung bambu tumbuh dengan pesatnya, dalam beberapa minggu tunas tersebut sudah tinggi. Dalam waktu 9-10 bulan rebung telah mencapai tinggi maksimal 25-30 cm. beberapa jenis rebung terbentuk pada permulaan musim hujan, selain itu ada yang terbentuk pada akhir musim hujan. Musim panen rebung biasanya jatuh sekitar bulan Desember hingga Februari atau Maret (Angkat, 2017).

Rebung bambu banyak dimanfaatkan untuk membuat sayuran karena banyak mengandung serat tinggi dan juga memiliki rasa yang enak. Selain enak, terdapat manfaat rebung bagi Kesehatan antara lain antioksidan jenis *phthiocerol* pada rebung dapat menurunkan kolesterol dan melawan radikal bebas. Risiko terkena kanker bisa dikurangi karena rebung mengandung serat yang tinggi. Rebung juga memainkan peran dalam mengendalikan nafsu makan, mengobati demam dan batuk berdarah karena kandungan seratnya cukup tinggi. Selain serat, rebung juga mengandung protein yang berguna untuk menjaga Kesehatan sel-sel dalam tubuh (Prasetyo, 2023).

Risiko stroke dapat dikurangi karena rebung mengandung mineral yang cukup banyak kalium (Nofriati, 2013). Di China, rebusan rebung dapat digunakan untuk luka bersih disebabkan oleh infeksi dan untuk mengobati rematik (Hidayat & Napitululu, 2015). *Flavonoid* dan *glikosida* di rebung dapat menjadi anti-penuaan. Menurut (Widjaja, 2001), bambu kuning (*B. vulgaris var. striata*) dapat dimanfaatkan tanaman hias dan untuk mengobati penyakit *liver*.

METODOLOGI

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji eksperimen, dokumentasi, uji organoleptik kepada panelis dengan menggunakan kuesioner dan diolah menggunakan skala likert. Dalam skala likert, aspek organoleptik yang akan dinilai yaitu warna, rasa, aroma dan tekstur dijabarkan menjadi beberapa indikator variabel.

Tabel 1. Aspek-Aspek Penilaian Uji Organoleptik

| No | Aspek penelitian | Kriteria penelitian | Skor |
|----|------------------------------|---------------------|------|
| 1 | Rasa (Manis dan khas rebung) | Sangat baik | 5 |
| | | Baik | 4 |
| | | Cukup baik | 3 |
| | | Kurang baik | 2 |
| | | Tidak baik | 1 |
| | | Total | |
| 2 | | Sangat baik | 5 |

| | | | |
|---|-------------------------------|-------------|---|
| | Aroma (vanilla essence) | Baik | 4 |
| | | Cukup baik | 3 |
| | | Kurang baik | 2 |
| | | Tidak baik | 1 |
| | | Total | |
| 3 | Tekstur (kering dan berserat) | Sangat baik | 5 |
| | | Baik | 4 |
| | | Cukup baik | 3 |
| | | Kurang baik | 2 |
| | | Tidak baik | 1 |
| | Total | | |
| 4 | Warna (cokelat) | Sangat baik | 5 |
| | | Baik | 4 |
| | | Cukup baik | 3 |
| | | Kurang baik | 2 |
| | | Tidak baik | 1 |
| | Total | | |

HASIL PENELITIAN

Proses pembuatan manisan kering rebung mengacu pada resep standar pembuatan manisan kering pada umumnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi bagaimana hasil akhir dari proses pengolahan manisan kering dengan menggunakan rebung. Pembuatan manisan kering menggunakan rebung ini diharapkan dapat memberikan variasi baru pada manisan, baik dari segi rasa, tekstur, warna, serta aroma.

Penelitian ini menggunakan metode uji eksperimen, dimana pada metode ini dibutuhkan resep standar untuk menghasilkan manisan kering berbahan dasar rebung. Standar resep pembuatan manisan kering berbahan dasar rebung dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 2. Resep Standar Manisan Kering Berbahan Dasar Rebung

| Resep Manisan kering Berbahan dasar rebung | | | |
|---|------------------------------|------------|-------------|
| Nama Produk: Manisan Kering Rebung | | | |
| Deskripsi : Manisan kering yang terbuat dari rebung | | | |
| No | Ingredients | Quantity | Size |
| 1 | Rebung | 1 | kg |
| 2 | Gula Pasir | 500 | gr |
| 3 | <i>Vanilla Essence</i> | <i>Few</i> | <i>drop</i> |
| 4 | <i>Citric Acid/LimeJuice</i> | 1 | tsp |
| 5 | Kapur Sirih | <i>Few</i> | <i>drop</i> |
| 6 | <i>Nutrijelly</i> | <i>Few</i> | <i>drop</i> |
| Cara Membuat: | | | |

1. Cuci bersih dan rebus rebung lalu parut rebung kemudian direndam dengan air berisi kapur sirih, setelah direndam kemudian diperas sampai air rebung betul-betul hilang.
2. Siapkan pan dan masukan parutan rebung, 300 gr gula pasir, *citric acid*, *vanilla essence*, dan *nutrijelly* secukupnya.
3. Masak dengan api sedang sambil diaduk-aduk sampai gula menyusut.
4. Dinginkan kemudian dibentuk bulat-bulat dan digulingkan ke sisa gula pasir.

Hasil eksperimen adalah hasil melalui tahap yang dilakukan dalam penelitian untuk mengetahui ada tidaknya suatu perubahan dari hasil eksperimen kemudian pada produk tersebut diamati dan dijabarkan.



Gambar 1. Manisan Kering Berbahan Dasar Rebung

Tabel 3. Hasil Rekapitulasi Uji Organoleptik

| No | Aspek Penelitian | Kriteria Penelitian | Skor | Sampel | |
|----|---|---------------------|------|-----------|-----------|
| 1 | Rasa (Manis dan rasa khas rebung) | Sangat baik | 5 | 12 | 60 |
| | | Baik | 4 | 7 | 28 |
| | | Cukup baik | 3 | 1 | 3 |
| | | Kurang baik | 2 | | |
| | | Tidak baik | 1 | | |
| | | Total | | 20 | 91 |
| 2 | Aroma (Memiliki aroma wangi dari <i>vanilla essence</i>) | Sangat baik | 5 | 15 | 75 |
| | | Baik | 4 | 4 | 16 |
| | | Cukup baik | 3 | 1 | 3 |
| | | Kurang baik | 2 | | |
| | | Tidak baik | 1 | | |
| | | Total | | 20 | 94 |
| 3 | Tekstur (kering dan berserat) | Sangat baik | 5 | 11 | 55 |
| | | Baik | 4 | 6 | 24 |
| | | Cukup baik | 3 | 3 | 9 |
| | | Kurang baik | 2 | | |

| | | | | | |
|---|-----------------|--------------|---|-----------|-----------|
| | | Tidak baik | 1 | | |
| | | Total | | 20 | 88 |
| 4 | Warna (Cokelat) | Sangat baik | 5 | 11 | 55 |
| | | Baik | 4 | 8 | 32 |
| | | Cukup baik | 3 | 1 | 3 |
| | | Kurang baik | 2 | | |
| | | Tidak baik | 1 | | |
| | | Total | | 20 | 90 |

Dari data hasil uji organoleptik diatas, panelis menggunakan metode skala likert untuk mendapatkan skor akhir dari setiap variabel. Skala likert sangat umum digunakan dalam skala yang paling banyak digunakan dalam riset, dalam skala ini responden menentukan tingkat persetujuan, pendapat dan persepsi mereka terhadap suatu pernyataan dengan memilih salah satu dari pilihan yang tersedia.

Tabel 4. Hasil Rekapitulasi Skor Akhir Setiap Variabel Pada Sampel

| No | Aspek penelitian | Kriteria penelitian | Skor | Jumlah panelis | Skor akhir |
|--|---|---------------------|------|----------------|------------|
| | | | | Sampel | |
| 1 | Rasa (Manis dan rasa khas rebung) | Sangat baik | 5 | 12 | 60% |
| | | Baik | 4 | 7 | 28% |
| | | Cukup baik | 3 | 1 | 3% |
| | | Kurang baik | 2 | - | - |
| | | Tidak baik | 1 | - | - |
| | | Total | | 20 | 91% |
| 2 | Aroma (Memiliki aroma wangi dari vanilla essence) | Sangat baik | 5 | 15 | 75% |
| | | Baik | 4 | 4 | 16% |
| | | Cukup baik | 3 | 1 | 3% |
| | | Kurang baik | 2 | - | - |
| | | Tidak baik | 1 | - | - |
| | | Total | | 20 | 94% |
| 3 | Tekstur (kering dan berserat) | Sangat baik | 5 | 11 | 55% |
| | | Baik | 4 | 6 | 24% |
| | | Cukup baik | 3 | 3 | 9% |
| | | Kurang baik | 2 | - | - |
| | | Tidak baik | 1 | - | - |
| | | Total | | 20 | 88% |
| 4 | Warna (Cokelat) | Sangat baik | 5 | 11 | 55% |
| | | Baik | 4 | 8 | 32% |
| | | Cukup baik | 3 | 1 | 3% |
| | | Kurang baik | 2 | - | - |
| | | Tidak baik | 1 | - | - |
| | | Total | | 20 | 90% |
| Keterangan: | | | | | |
| Skor Akhir = Skor Skala Likert x Jumlah Panelis yang Memilih | | | | | |

PEMBAHASAN

Rasa merupakan salah satu faktor penting dalam uji organoleptik yang melibatkan indra pengecap. Berdasarkan hasil eksperimen, manisan kering berbahan dasar rebung memiliki rasa manis dan sedikit kenyal pada bagian dalam. Rasa manis berasal dari penambahan gula pasir yang digunakan.

Aroma mempengaruhi minat konsumen dan penerimaan dari suatu produk. Berdasarkan hasil eksperimen, manisan kering berbahan dasar rebung memiliki aroma vanilla essence yang kuat yang membuat tidak adanya aroma rebung yang dihasilkan.

Tekstur adalah bentuk akhir dari suatu produk olahan makanan. Berdasarkan hasil eksperimen, manisan kering berbahan dasar rebung memiliki tekstur yang kering dibagian luar dan berserat pada bagian dalamnya.

Warna dari produk olahan merupakan hal yang penting karena mempengaruhi ketertarikan seseorang terhadap suatu produk olahan. Berdasarkan hasil eksperimen, manisan kering berbahan dasar rebung memiliki warna coklat.

Manisan kering berbahan dasar rebung memiliki rasa manis dan rasa khas rebung, dengan total 20 orang panelis, 12 orang memberikan penilaian sangat baik, 7 orang panelis memberikan penilaian baik, dan 1 orang panelis memberikan penilaian cukup baik.

Aroma manisan kering berbahan dasar rebung memiliki aroma wangi dari vanilla essence, dengan total 20 orang panelis, 15 orang panelis memberikan penilaian sangat baik, 4 orang panelis memberikan penilaian baik, dan 1 orang panelis memberikan penilaian cukup baik.

Manisan kering berbahan dasar rebung memiliki tekstur yang kering dan berserat. Dengan 20 orang panelis, 11 orang panelis memberikan penilaian sangat baik, 6 orang panelis memberikan penilaian baik, dan 3 orang panelis memberikan penilaian cukup baik.

Warna manisan kering berbahan dasar rebung memiliki warna coklat, dengan total 20 orang panelis, 11 orang panelis memberikan penilaian sangat baik, 8 orang panelis memberikan penilaian baik, dan 1 orang panelis memberikan penilaian cukup baik.

Dari segi rasa nilai indeks sampel adalah 91% dengan kriteria interpretasi sangat baik. Dari segi aroma nilai indeks sampel adalah 94% dengan kriteria interpretasi sangat baik. Dari segi tekstur nilai indeks sampel adalah 88% dengan kriteria interpretasi baik. Dari segi warna nilai indeks sampel adalah 90% dengan kriteria interpretasi sangat baik.

Manisan kering berbahan dasar rebung memiliki rasa yang manis dengan intrerpretasi sangat baik, memiliki rasa khas rebung. Manisan kering berbahan dasar rebung memiliki aroma wangi yang kuat, menggunakan vanilla essence yang menjadi ciri khas yang unggul bagi peminat dengan interpetasi sangat baik. Manisan kering berbahan dasar rebung memiliki tekstur yang kering dan berserat dengan interpretasi baik, proses penjemuran dengan memperhatikan batas waktu yang digunakan secara tepat agar dapat menghasilkan tekstur manisan yang kering dan berserat. Manisan kering berbahan dasar rebung

memiliki warna coklat dengan interpretasi yang sangat baik, warna coklat didapatkan dari waktu penjemuran yang tepat serta kualitas bahan.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Berdasarkan data uji organoleptik dan perhitungan skala likert terhadap manisan kering berbahan dasar rebung, dapat disimpulkan bahwa produk tersebut memperoleh penilaian dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur, dengan nilai indeks sampel yang tinggi mencapai rata-rata total 90,75% dengan kriteria interpretasi sangat baik. Maka dari itu rebung dapat diolah menjadi manisan kering.

Dari adanya penelitian uji organoleptik manisan kering berbahan dasar rebung ini agar dapat dikenal oleh masyarakat luar mengenai gambaran rebung yang mungkin hanya dikenal hanya dapat dibuat sebagai sayur untuk lauk saja, tetapi belum adanya pemahaman tentang bagaimana cara membuat manisan kering rebung ini. Maka dari itu perlu adanya pengoptimalan pendekatan masyarakat yang dilakukan. Sebagai tolak ukur keberhasilan produk manisan kering berbahan dasar rebung ini agar dapat menjadi produk unggulan yang diminati oleh konsumen.

PENELITIAN LANJUTAN

Penelitian selanjutnya bisa meneliti mengenai manisan berbahan dasar rebung ini dengan meneliti kandungan gizi yang terdapat di dalamnya atau membuat manisan jenis lain dari rebung.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tulus kepada semua pihak yang telah mendukung penelitian ini. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada Politeknik Pariwisata Bali yang telah memfasilitasi pelaksanaan penelitian ini. Tidak lupa, penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh responden yang telah bersedia menjadi subjek penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

- Angkat, M. (2017). Respon Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Terong Ungu (*Solanum Melongena. L*) Terhadap Penggunaan Limbah Baglog Dengan Pemberian Ekstrak Rebung Bambu. In *Skripsi*.
- Bobrick, B. (2019). *Kejayaan Harun Ar-Rasyid*.
- Diza, Y. H., Wahyuningsih, T., & Silfia. (2014). Determination of Optimum Drying Time and Temperature on Filler Physical Properties of Instant "Kampium" Porridge Using Vacuum Dryer. *Jurnal Litbang Industri*, 4(2), 105-114.
- Fachruddin, L. (1998). *Memilih dan Memanfaatkan bahan Tambahan Makanan*. Trubus Agriwidya.
- Fadhilah, N. (2024). Understanding the Importance of Balanced Nutrition: Steps to Optimal Health. *Journal Nutrizione*, 1(1), 1-7.
- Fatah, M. A., & Bachtiar, Y. (2004). *Membuat Aneka Manisan Buah*. PT AgroMedia

Pustaka.

- Firdaus, Z. S. (2020). *Perancangan Fasilitas Wisata Edutainment Rempah Nusantara Di Bandung*. Universitas Komputer Indonesia.
- Haryani, P., & Trifina, W. H. (2014). *Selai Plus Manisan dan Gula-Gula: Primarasa Special Cooking*. PT. Gaya Favorit Press.
- Hasanah, U. N. (2010). *Proses Produksi Manisan Carica*.
- Hidayat, S., & Napitululu, R. M. (2015). *Kitab Tumbuhan Obat*. AgriFlo.
- Kharismawan, C. (2012). Kualitas Organoleptik pada Manisan Kering Kelubi. In *Universitas Brawijaya*.
- Kristiana, N. I. (2024). *Pelatihan Pembuatan Mie Sehat Rendah Kalori di Restoran Bakmi Dempo 91, Sesetan Bali*.
- Muaris, H. (2003). *Manisan Buah*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Muhlisah, F., & Hening, S. (2009). *Sayur dan Bumbu Dapur Berkhasiat Obat*. Penebar Swadaya.
- Muhtar, D. F., Sinyo, Y., & Ahmad, H. (2017). Pemanfaatan Tumbuhan Bambu oleh Masyarakat di Kecamatan Oba Utara Kota Tidore Kepulauan. *Jurnal Sainifik MIPA*, 1(1), 37-44. <https://ejournal.unkhair.ac.id/index.php/Sainifik/article/view/335/255>
- Nofriati, D. (2013). Kajian Pengawetan Manisan Kering Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Selama Masa Penyimpanan. *Jurnal Agroindustri*, 3(2), 77-82.
- Prasetyo, A. (2023). *Jenis dan Produksi Hijauan Pakan Ternak di Perkebunan Kelapa Sawit Kecamatan Hulu Kuantan*. Universitas Islam Kuantan Singingi.
- Rahmawati, A. A. N. (2021). Rebung Bambu Sebagai Alternatif Fitohormon Dalam Memacu Pertumbuhan Tunas, Pada Benih Dorman. *Biofarm : Jurnal Ilmiah Pertanian*, 17(1), 36-39. <https://doi.org/10.31941/biofarm.v17i1.1434>
- Septadiya, O. (2018). *Kadar Serat dan Sifat Sensoris Snack Bar dengan Penambahan Tepung Rebung Ampel (Bambusa Vulgaris)*. [Thesis]. 1, 105-112.
- Tamam, B., Ashadi, R., & Ramdani, H. (2015). Optimasi Suhu Dan Waktu Pada Proses Pengeringan Manisan Cabai Merah Menggunakan Tunnel Dehydrator. *Jurnal Pertanian*, 6(1), 42-55. <https://core.ac.uk/download/pdf/270148711.pdf>
- Uliyanti, & Niaga, T. (2023). Analisa Mutu Organoleptik Nugget Ayam Dengan Variasipenambahan Rebung Munti (*Schizostachyum* Sp) dan Tareng (*Gigantochloa Altroviolancea*). *Agrofood*, 5(1), 26-32.
- Widjaja, E. A. (2001). *Identikit jenis-jenis bambu di Jawa*. Puslitbang Biologi, LIPI.