

## Dodol Made from Banana Blossom (*Musa Balbisiana* Colla)

Ni Made Shintya Dewi<sup>1\*</sup>, AA Ketut Alit Pujawan<sup>2</sup>, Ngakan Putu Sudiarta<sup>3</sup>, I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya<sup>4</sup>

Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali

**Corresponding Author:** Ni Made Shintya Dewi [madeshintyadewi@gmail.com](mailto:madeshintyadewi@gmail.com)

### ARTICLE INFO

*Keywords* : Dodol, Banana Heart, Organoleptic Test

*Received* : 01 December 2024

*Revised* : 18 December 2024

*Accepted*: 20 January 2025

©2025 Dewi, Pujawan, Sudiarta, Martadjaya: 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

Banana plants have many uses, almost all parts of the banana plant can be utilized, from shoots to leaves. However, banana blossoms are simply thrown away as waste. Banana blossoms are still rarely consumed by the public, where banana blossoms are usually used as processed vegetables. Therefore, an innovation is needed using banana blossoms as the basic ingredient for making dodol. Dodol is a traditional food that is quite popular in Indonesia. The purpose of this study was to describe the organoleptic quality of dodol made from banana blossoms (*Musa Balbisiana* Colla) in terms of color, taste, aroma and texture. Data collection techniques used in this study were experimental tests, documentation and organoleptic tests. While the data analysis method used was qualitative descriptive analysis. Based on the results of the study, banana blossom dodol tested on 25 panelists obtained a color percentage of 92.8%, an aroma percentage of 80.8%, a taste percentage of 84%, a texture percentage of 77.6% and an average percentage of all four variables, namely 83.8% with the interpretation criteria being "Very Good". It can be concluded that banana blossoms are suitable for use in making dodol.

## Dodol Berbahan Dasar Jantung Pisang (*Musa Balbisiana Colla*)

Ni Made Shintya Dewi<sup>1\*</sup>, AA Ketut Alit Pujawan<sup>2</sup>, Ngakan Putu Sudiarta<sup>3</sup>, I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya<sup>4</sup>

Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali

**Corresponding Author:** Ni Made Shintya Dewi [madeshintyadewi@gmail.com](mailto:madeshintyadewi@gmail.com)

---

### ARTICLE INFO

*Kata Kunci:* Dodol, Jantung Pisang, Uji Organoleptik

*Received :* 01 Desember 2024

*Revised :* 18 Desember 2024

*Accepted:* 20 Januari 2025

©2025 Dewi, Pujawan, Sudiarta, Martadjaya: 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

Tanaman pisang memiliki banyak kegunaan, hampir semua bagian dari tanaman pisang tersebut dapat dimanfaatkan, mulai dari tunas sampai daun. Namun jantung pisang dibuang begitu saja menjadi limbah. Jantung pisang masih jarang dikonsumsi oleh masyarakat, yang dimana biasanya jantung pisang dijadikan sebagai olahan sayuran. Maka dari itu diperlukan sebuah inovasi menggunakan jantung pisang batu untuk dijadikan bahan dasar pembuatan dodol. Dodol merupakan makanan tradisional yang cukup populer di Indonesia. Tujuan dari penelitian ini adalah mendeskripsikan kualitas organoleptik dodol berbahan dasar jantung pisang batu (*Musa Balbisiana Colla*) dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu uji eksperimen, dokumentasi dan uji organoleptik. Sedangkan metode analisis data yang digunakan yaitu analisis deskriptif kualitatif. Berdasarkan pada hasil penelitian dodol jantung pisang batu yang diujikan kepada 25 orang panelis mendapatkan presentase warna 92,8%, presentase aroma 80,8%, presentase rasa 84%, presentase tekstur 77,6% dan rata-rata presentase keseluruhan empat variabel tersebut yaitu 83,8% dengan kriteria interpretasinya adalah "Sangat Baik". Dapat disimpulkan bahwa jantung pisang batu layak digunakan dalam pembuatan dodol.

---

## PENDAHULUAN

Tanaman pisang memiliki banyak kegunaan, hampir semua bagian dari tanaman pisang tersebut dapat dimanfaatkan, mulai dari tunas sampai daun. Namun jantung pisang dibuang begitu saja menjadi limbah. Berdasarkan observasi awal, diketahui bahwa khususnya di desa pecatu jantung pisang masih jarang dikonsumsi oleh masyarakat sebagai camilan yang dimana biasanya jantung pisang hanya dijadikan sebagai olahan sayuran. Terbatasnya pengolahan jantung pisang tersebut sebagai bahan makanan disebabkan oleh rasa yang pahit dan asam. Kandungan karbohidrat pada jantung pisang tergolong tinggi, bahkan lebih tinggi dari jagung (Farhana, 2013), sehingga cocok digunakan sebagai bahan pangan alternatif pengganti nasi sekalipun. Minoritas masyarakat di pecatu biasa mengolah jantung pisang dengan merebusnya, tentunya hal ini hanya akan memenuhi kebutuhan perut semata dan tidak bernilai jual.

Kandungan nutrisi pada jantung pisang adalah seperti zat besi dan kalsium yang bermanfaat bagi Kesehatan tubuh. Diantaranya ada vitamin A, vitamin C, vitamin B1, kalsium, hingga zat besi. Tak hanya itu, jantung pisang ini juga menyediakan protein, antioksidan dan serat makanan dalam jumlah yang baik. Berkat kandungan nutrisi tersebut, jantung pisang ini memiliki beragam manfaat bagi kesehatan tubuh diantaranya: mampu mengontrol kadar gula dalam darah bagi penderita diabetes, menurunkan berat badan, menurunkan kadar gula yang tinggi, mengurangi infeksi dan peradangan, mempercepat penyembuhan luka, mengatasi anemia. Banyaknya manfaat termasuk vitamin dan kalsium pada jantung pisang ini masih tergolong belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan makanan, umumnya masyarakat yang mengkonsumsinya hanya dengan model terbatas yaitu berupa sayuran saja. Sehingga pemanfaatan jantung pisang ini sebagai bahan camilan masih terbatas.

Salah satu camilan yang lumayan populer dikalangan masyarakat pecatu adalah dodol. Menurut (Anggara & Winata, 2024) dodol adalah produk makanan yang dibuat dari tepung ketan, santan kelapa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan. Dodol mempunyai tekstur lunak, mempunyai sifat elastis, dapat langsung dimakan, tidak memerlukan pendinginan dan juga cukup kering sehingga dapat stabil selama penyimpanan (Astawan dan Wahyuni, 1991 dalam (Khamidah, 2006). Seperti yang kita ketahui pada umumnya bahan dasar dalam pembuatan dodol adalah tepung ketan, tepung beras, mangga, sirsak, nanas, dan lain-lain.

Dari latar belakang masalah yang diuraikan diatas tersebut, maka jantung pisang memiliki banyak manfaat serta untuk memperbaiki cita rasa dari jantung pisang tersebut yang kurang diminati, maka dari itu diperlukan inovasi baru yaitu sebagai camilan berupa dodol dan diangkat dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul "Uji Organoleptik Dodol Jantung Pisang Batu (Musa Balbisiana Colla)".

## TINJAUAN PUSTAKA

### Dodol Buah

Pengertian dodol menurut (Suprpti, 2005), dodol termasuk produk olahan setengah basah (*intermediate moisture foods*), berbentuk seperti bubur manis yang padat, kenyal dan kering. Dodol merupakan makanan yang cukup populer di beberapa daerah di Indonesia dan beberapa negara Asia Tenggara lainnya. Dodol dapat diklasifikasikan menjadi dua, yaitu dodol yang dibuat dari campuran buah atau bahan lain dan dodol yang dibuat dengan bahan dasar tepung seperti tepung ketan. Dodol buah terbuat dari daging buah yang dihaluskan, kemudian dimasak dengan menambahkan bahan makanan lainnya. Pada umumnya dodol dibuat dari tepung beras ketan, santan kelapa, gula aren, gula pasir, namun dodol yang beredar dimasyarakat sangat bervariasi dan bermacam-macam kualitasnya. Buah-buahan dan kacang-kacangan biasanya juga ditambahkan sebagai variasi rasa dan juga untuk meningkatkan mutu dari dodol itu sendiri.

Dodol termasuk makanan setengah basah yang mempunyai kadar air 10-40%. Daya simpan pangan semi basah juga dipengaruhi oleh beberapa elemen penyusunnya, aktivitas mikroba. Teknologi pengolahan dan sanitasi, sistem pengemasan yang dikenakan dan penggunaan bahan pengawet. Bahan utama dalam pembuatan dodol yaitu tepung ketan yang didasarkan atas sifat tepung ketan yang hampir seluruhnya terdiri dari amilopektin. Sifat molekul amipektin ini untuk menguatkan pengikatan air dengan optimal. Dodol dibuat dengan cara mendidihkan gula, melarutkan santan dan tepung beras ketan secara bersamaan dengan pengadukan yang konsten sampai matang dengan menghasilkan suatu produk yang berwarna coklat mengkilap dan tidak lengket (Anggara & Winata, 2024).

Dodol buah terbuat dari daging buah yang matang dan dihancurkan atau dihaluskan, kemudian di masak dengan penambahan gula dan bahan makanan tambahan lainnya (*food additive*) atau tanpa penambahan bahan makanan. Sesuai dengan definisi tersebut maka dalam pembuatan dodol buah-buahan diperbolehkan penambahan bahan lainnya, seperti tepung ketan, tepung tapioka, tepung haunkwe, dan pewarna, maupun bahan pengawet.

### Syarat Mutu Dodol

Menurut (Rodisi et al., 2006)dodol merupakan salah satu jenis makanan tradisional yang sudah dikenal oleh masyarakat dan termasuk makanan setengah basah (*intermediate moisture food*) yang memiliki kadar air sekitar 10-40%, teksturlunak, memiliki sifat plastis, dapat langsung dimakan, tidak memerlukan pendinginan dan tahan lama disimpan. Upaya pengembangan industri dodol tidak begitu sulit karena bahan baku untuk pembuatan dodol mudah didapat di setiap daerah. Pemilihan bahan baku dapat didasarkan atas ketersediaan jenis bahan baku yang terdapat di daerah tersebut dan kemudahan memperolehnya (Fachruddin, 1997). Berikut adalah dodol yang berkualitas baik dari segi rasa, tekstur, warna dan aroma menurut Menurut Satiawihardja (1994):

- a) Rasa: Rasa dodol yang berkualitas baik adalah memiliki rasa yang manis serta khas dari bahan baku yang digunakan, biasanya dihasilkan dari penambahan santan kemudian dikombinasikan dengan gula merah dan gula pasir yang digunakan dalam proses pembuatan dodol.
- b) Tekstur: Tekstur dodol yang berkualitas baik adalah memiliki tekstur kenyal dan elastis. Bagian luar dodol membentuk lapisan tipis mengkilap dan bagian dalamnya kenyal dan lengket, biasanya dihasilkan dari penambahan tepungketan yang digunakan dalam proses pembuatan dodol.
- c) Warna: Warna dodol yang berkualitas baik adalah berwarna coklat tua, biasanya dihasilkan dari penambahan gula yang bereaksi dengan protein serta akibat dari proses karamelisasi pada saat pemanasan dari gula yang digunakan dalam proses pembuatan dodol.
- d) Aroma: Aroma dodol yang berkualitas baik adalah memiliki aroma wangi khas sesuai dengan bahan baku yang digunakan.

### **Jantung Pisang Batu**

Jantung pisang merupakan bunga yang dihasilkan oleh pokok pisang yang berfungsi untuk menghasilkan buah pisang. Jantung Pisang dihasilkan dari semasa proses pisang berbunga dan menghasilkan tanaman pisang hingga lengkap. Hanya dalam keadaan tertentu atau spesies tertentu jumlah tanaman dan ukuran jantung pisang sekitar 25-40 cm melebihi tengah jantung 12 - 25 cm. Struktur jantung pisang mempunyai banyak lapisan kulit, dari yang paling gelap cokelat-ungu kemerahan di bagian luar dan warna putih krim susu di bagian dalam. Terdapat susunan jantung berbentuk jejari di antara kulit tersebut dan di tengahnya yang lembut. Jantung pisang mempunyai cairan berwarna jernih dan akan menjadi pudar warnanya apabila jantung pisang terkena udara dari luar lingkungan sekitarnya (Novitasari, 2013). Jantung pisang belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat. Oleh karena itu dapat dimanfaatkan sebagai pangan alternatif (Lingga, 2010). Semua tanaman pisang dapat memproduksi jantung pisang, tetapi tidak semua jantung pisang dapat dikonsumsi. Jantung pisang yang dapat dikonsumsi adalah jantung pisang dari jenis pisang kepok, pisang batu, pisang siam dan pisang klutuk. Jantung pisang dari jenis pisang ambon tidak dapat dikonsumsi karena kandungan tanin yang tinggi sehingga terasa pahit.

Dilihat dari segi karakteristiknya, jantung pisang aman dikonsumsi oleh penderita diabetes, dapat mencegah stroke, jantung coroner, dan memperlancar siklus darah (berfungsi antikoagulan). Jantung pisang mengandung sponin yang berfungsi menurunkan kolesterol dan meningkatkan kekebalan tubuh serta mencegah kanker. Jantung pisang juga mengandung flavonoid yang berfungsi anti radikal bebas serta mengandung yodium untuk mencegah penyakit gondok (Dinas Kehutanan Provinsi Jawa Barat, 2014)

Dalam metode penelitian ini jantung pisang yang digunakan oleh penulis yaitu jantung pisang batu. Pisang batu sering kali digunakan sebagai bungkusan

bermacam-macam hidangan tradisional dikarenakan memiliki daun yang tidak gampang sobek. Selain daunnya, bagian lain dari tumbuhan tersebut dapat digunakan untuk sumber pangan, misalnya batangnya yang masih muda, buahnya yang masih muda, bonggolnya, dan jantung pisang. Di Yogyakarta pisang tersebut dibuat sebagai campuran rujak, sedangkan buah muda pisang ini juga digunakan sebagai tambahan dalam rujak cingur atau rujak uleg (tumbuk) di Jawa Timur.

Fungsi buah pisang batu sebagai pelengkap bumbu penyedap disebabkan rasa sepatnya menambah cita rasa (Arisandi et al., 2022). Jantung pisang ini di daerah Bali dimanfaatkan sebagai bahan campuran lawar, sedangkan di Sulawesi Selatan diolah menjadi makanan sejenis lawar/lawa dan campuran makanan tradisional yang disebut dengan kapurung (Komalasari et.al ; Adriani, 2015). Pisang batu telah lama digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional yang ramah lingkungan dan potensinya sebagai campuran berbagai jenis makanan, di beberapa daerah pisang batu juga digunakan untuk pengobatan. Pisang batu berkembang secara liar di hutan maupun pinggir kebun, khususnya area terbuka, ruang terbuka sepanjang jalan, lereng-lereng pegunungan, dan kebun halaman belakang rumah para penduduk (Hastuti, 2021).

Pisang batu mempunyai tinggi sekitar 3 - 6 meter dengan ukuran sedang hingga besar, batangnya berwarna hijau muda dengan bercak coklat (Gb. A); getahnya berwarna merah keunguan (Gb. B); tangkai daunnya memiliki panjang 45-60 cm, berwarna hijau dengan saluran kanal daun saling tumpang tindih atau saling menutup (Gb. C); serta permukaan atas daunnya hijau dan mengkilap, sedangkan di permukaan bawah daunnya hijau muda dan tidak mengkilap, ibu tulang daun di bagian atas dan bawah berwarna hijau dengan pangkal daun membulat di kedua pangkalnya (Gb. D). Jantung ovoid berlilin, braktea berwarna merah keunguan di permukaan luar dan merah muda di permukaan dalam. Ujung braktea tumpang tindih dengan ujung berwarna kuning (Gb. D); braktea tidak memutar sebelum jatuh atau membuka (Gb. E); bunganya tersusun dalam dua baris, warna tebal bebas putih, memiliki lima stamen, filamen berwarna putih dengan ovarium berwarna krem.

### **Jantung Pisang Batu**

Kandungan nutrisi per 100 gram jantung pisang segar menurut Direktorat(Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1992): energi 31 kkal, protein 1,2 g, lemak 3,0 g, karbohidrat 7,1 g, kalsium 3,0 mg, fosfor 50 mg, zat besi 0,1 mg, vitamin A 170 mg, vitamin B1 0,05 mg, vitamin C 10 mg, air 90,2 g, BBD 25%. Dilihat dari segi karakteristiknya, jantung pisang aman dikonsumsi oleh penderita diabetes, dapat mencegah serangan stroke, jantung koroner, dan memperlancar siklus darah (bersifat antikoagulan). Jantung pisang bagian luar dan warna putih krim susu di bagian dalam. Terdapat susunan bunga berbentuk jejari di antara kulit tersebut dan di tengahnya yang lembut. Jantung pisang mempunyai cairan berwarna jernih dan warnanya akan menjadi pudar apabila jantung pisang terkena udara (Novitasari, 2013).

Jantung pisang pada umumnya dibuang. Padahal dapat dimanfaatkan sebagai pangan alternatif (Lingga, 2010). Semua tanaman pisang dapat memproduksi jantung pisang, tetapi tidak semua jantung pisang dapat dikonsumsi. Jantung pisang yang dapat dikonsumsi adalah jantung pisang dari jenis pisang kepok, pisang batu, pisang siam dan pisang klutuk. Jantung pisang dari jenis pisang ambon tidak dapat dikonsumsi karena kandungan tanin yang tinggi sehingga terasa pahit (Dinas Kehutanan Provinsi Jawa Barat, 2014).

## METODOLOGI

Berdasarkan jenis data yang digunakan, maka analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis data deskriptif kualitatif. Menurut (Sugiyono, 2002). Analisis deskriptif kualitatif merupakan menjelaskan data dengan apa adanya dan mendeskripsikan kejadian atau data dengan kalimat-kalimat penjelasan kualitatif. Dasar teori ini yang digunakan adalah teori uji organoleptik dimana seleksi merupakan teknik yang dianggap tepat untuk mengukur atau menilai respon individu terhadap suatu simulasi atau pengenalan karakteristik sensoris yang nantinya digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam analisis deskriptif (Arikunto, 2010).

Tahap awal metode kualitatif adalah penelitian melakukan uji eksperimen, selanjutnya melakukan pengumpulan data-data yang mendalam. Penelitian ini bertujuan untuk mengangkat fakta, keadaan, variable, dan fenomena yang terjadi Ketika penelitian berlangsung (Anggara & Winata, 2024) dan menyajikan hasil dari uji organoleptic oleh penulis terhadap penilaian rasa, warna aroma dan tekstur dari dodol jantung pisang batu. Hasil pengumpulan data yang telah dianalisis dan disajikan secara narasi kemudian ditarik kesimpulan penelitian mengenai kualitas organoleptik dari dodol jantung pisang batu.

## HASIL PENELITIAN

### Hasil Uji Eksperimen

Berikut ini merupakan standar resep dodol jantung pisang batu hasil uji eksperimen yang disesuaikan pada standar resep dodol dengan mengganti jantung pisang sebagai bahan dasarnya dapat dilihat pada tabel 1 berikut :

Tabel 1. Standar Resep Dodol Jantung Pisang Batu

<i>Name of dish : Dodol Berbahan Dasar Jantung Pisang Batu</i>			
<i>Yield : 350 Portion</i>			
<i>size : 25 gr</i>			
No	Nama Bahan	Jumlah	Satuan
1	Tepung Ketan	100	Gr
2	Santan Kelapa	200	Ml
3	Gula Merah	150	Gr
4	Gula Pasir	160	Gr
5	Jantung Pisang Batu	300	Gr
6	Garam	1	Sdt

Cara Pembuatan :

- a) Pisahkan jantung pisang dari bunganya, kemudian potong kecil-kecil. Rebus jantung pisang yang sudah dipotong sekitar 5 menit agar getahnya hilang, lalu cuci bersih.
- b) Haluskan jantung pisang yang sudah direbus, lalu saring jantung pisang yang sudah halus agar terpisah dengan seratnya. Tuang ke dalam wajan, masak hingga berkurang airnya, aduk-aduk terus agar tidak gosong.
- c) Masukkan santan, gula merah, gula pasir dan garam. Aduk terus hingga larut dan tercampur rata.
- d) Campurkan jantung pisang dengan tepung ketan, tepung terigu lalu tuang ke dalam adonan dan masak hingga meletup-letup. Aduk terus agar tidak gosong, masak hingga air berkurang, memadat dan teksturnya mirip dodol atau tidak lengket lagi diwajan.
- e) Jika tekstur sudah sesuai dengan yang diinginkan, angkat dan diamkan sampai agak dingin, lalu timbang adonan dengan berat 25 gr. Lalu bungkus dengan plastik. Lakukan hingga dodol habis.

Dalam pembuatan dodol dengan menggunakan jantung pisang batu, berpedoman pada resep dodol buah nenas yang terdapat pada Tabel 2.2. Hanya saja ada penambahan bahan dan pengurangan bahan seperti penambahan gula pasir menjadi 160 gr dan pengurangan santan menjadi 200 ml. Penambahan dan pengurangan bahan tersebut dilakukan karena pada saat eksperimen pertama penulis mendapatkan hasil yang tidak cukup baik seperti dodol lengket di wajan dan warna coklat yang kurang. Berikut adalah gambar hasil eksperimen pertama:



Gambar 1. Dodol Jantung Pisang Batu Yang Lengket  
Sumber : Hasil Eksperimen (2024)

Pada saat eksperimen pertama penulis mendapatkan hasil yang tidak cukup baik, seperti tekstur dodol lengket, aroma apek, warna dodol tidak coklat, rasa yang kurang manis dan tidak terdapat rasa jantung pisang batu pada dodol tersebut. Oleh karena itu penulis melakukan eksperimen kedua yang memiliki hasil lebih baik dari eksperimen pertama.

### Hasil Uji Organoleptik

Uji organoleptik dodol jantung pisang batu dengan jumlah 25 orang panelis tidak terlatih. Dilaksanakan selama tiga hari. Hasil uji organoleptik dodol jantung pisang batu dapat dilihat pada tabel 2 sebagai berikut :

Tabel 2. Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik

No	Objek Yang Diamati	Aspek Penilaian	Skor	Penilaian
1	Warna (Berwarna coklat tua. Berasal dari gula merah dan gula pasir)	Sangat Baik	5	17
		Baik	4	7
		Cukup Baik	3	1
		Kurang Baik	2	-
		Sangat Kurang Baik	1	-
		<b>Jumlah Jawaban Panelis</b>		<b>25</b>
2	Aroma (Beraroma khas jantung pisang dan tidak berbau apek atau sengit)	Sangat Baik	5	8
		Baik	4	13
		Cukup Baik	3	3
		Kurang Baik	2	-
		Sangat Kurang Baik	1	-
		<b>Jumlah Jawaban Panelis</b>		<b>25</b>
3	Rasa (Rasa manis yang terasa, berasal dari gula merah ,gula pasir dan rasa sepat diakhir)	Sangat Baik	5	10
		Baik	4	13
		Cukup Baik	3	1
		Kurang Baik	2	-
		Sangat Kurang Baik	1	-
		<b>Jumlah Jawaban Panelis</b>		<b>25</b>
4	Tekstur (Bagian luar mengkilap, bagian dalam kenyal dan sedikit lengket)	Sangat Baik	5	10
		Baik	4	11
		Cukup Baik	3	1
		Kurang Baik	2	-
		Sangat Kurang Baik	1	-
		<b>Jumlah Jawaban Panelis</b>		<b>25</b>

Sumber: Hasil Penilaian Uji Organoleptik dari Panelis (2024)

Dari tabel 2 diatas, didapatkan hasil dari uji organoleptik terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur dari dodol jantung pisang batu yang telah diujikan kepada 25 orang panelis tidak terlatih, sehingga didapatkan hasil sebagai berikut:

- a) Warna: Berdasarkan hasil uji organoleptik dodol jantung pisang batu yang telah diujikan kepada 25 orang panelis, yang menjawab sangat baik sebanyak 17 orang, yang menjawab baik 7 orang panelis, dan yang menjawab cukup baik ada 1 orang panelis.
- b) Aroma: Berdasarkan hasil uji organoleptik dodol jantung pisang yang telah diujikan kepada 25 orang panelis, yang menjawab sangat baik sebanyak 8 orang, yang menjawab baik 13 orang panelis, dan yang menjawab cukup baik ada 3 orang panelis.
- c) Rasa: Berdasarkan hasil uji organoleptik dodol jantung pisang yang telah diujikan kepada 25 orang panelis, yang menjawab sangat baik sebanyak 10 orang, yang menjawab baik 13 orang panelis, dan yang menjawab cukup baik ada 1 orang panelis.
- d) Tekstur: Berdasarkan hasil uji organoleptik dodol jantung pisang yang telah diujikan kepada 25 orang panelis, yang menjawab sangat baik sebanyak 10 orang, yang menjawab baik 11 orang panelis, dan yang menjawab cukup baik ada 1 orang panelis.

### Hasil Penghitungan Nilai Indeks Pretasi

Dari hasil uji organoleptik diatas, penulis menggunakan metode skala likert. Untuk mendapatkan skor akhir yang diperoleh dari dodol jantung pisang batu, dilakukan dengan menggunakan rumus (skor akhir = total jumlah panelis yang memilih x angka skor skala likert). Berikut adalah hasil perhitungan skor akhir dari uji organoleptik dapat dilihat pada tabel 3 sebagai berikut :

Tabel 3. Skor Akhir Dari Setiap Variabel Dodol Jantung Pisang Batu

No	Objek Yang Diamati	Aspek Penilaian	Skor Skala Likert	Jumlah Panelis	Skor Akhir
1	Warna (Berwarna coklat. Berasal dari gula merah)	Sangat Baik	5	17	85
		Baik	4	7	28
		Cukup Baik	3	1	3
		Kurang Baik	2	-	-
		Sangat Kurang Baik	1	-	-
		<b>Jumlah Jawaban Panelis</b>			<b>25</b>
2	Aroma (Beraroma khas batang kaktus dan tidak berbau	Sangat Baik	5	8	40
		Baik	4	13	52
		Cukup Baik	3	3	9
		Kurang Baik	2	-	-

	apek atau sengit)	Sangat Kurang Baik	1	-	-
		<b>Jumlah Jawaban Panelis</b>	<b>25</b>	<b>101</b>	
3	Rasa (Rasa manis yang terasa, berasal dari gula merah dan gula pasir)	Sangat Baik	5	10	50
		Baik	4	13	52
		Cukup Baik	3	1	3
		Kurang Baik	2	-	-
		Sangat Kurang Baik	1	-	-
		<b>Jumlah Jawaban Panelis</b>	<b>25</b>	<b>105</b>	
4	Tekstur (Bagian luar mengkilap, bagian dalam kenyal dan sedikit lengket)	Sangat Baik	5	10	50
		Baik	4	11	44
		Cukup Baik	3	1	3
		Kurang Baik	2	-	-
		Sangat Kurang Baik	1	-	-
		<b>Jumlah Jawaban Panelis</b>	<b>25</b>	<b>97</b>	
Keterangan : Skor Akhir = Skor Skala Likert x Jumlah Panelis Yang Memilih					

Sumber: Data diolah, 2023

Berdasarkan hasil penilaian terhadap empat kriteria objek yang diamati – warna, aroma, rasa, dan tekstur – dapat dilihat bahwa penilaian keseluruhan menunjukkan variasi dalam aspek kualitas objek tersebut. Untuk kriteria rasa, penilai yang paling banyak adalah kriteria standar “sangat baik”. Pada aspek aroma, kriteria penilaian standar yang paling banyak adalah “sangat baik”. Hal ini juga sama terjadi pada aspek tekstur dan warna, standar penilaian kriteria yang paling banyak adalah “sangat baik”.

## PEMBAHASAN

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

$$Y = \text{Skor Tertinggi Likert} \times \text{Total Jumlah Panelis}$$

$$X = \text{Skor Terendah Likert} \times \text{Total Jumlah Panelis}$$

Dari kedua rumus objek penelitian, perhitungan skor terendah (X) dan skor tertinggi (Y) dapat dilihat sebagai berikut :

Skor Terendah (X)	Skor Tertinggi (Y)
1 x 25 = 25	5 x 25 = 125

Dari data diatas didapatkan hasil skor tertinggi (Y) adalah 125 poin dan skor terendah (X) adalah 25 poin untuk setiap item penelitian. Setelah angka tertinggi

(Y) dan angka terendah (X) diketahui untuk masing-masing item penelitian telah di dapat proses selanjutnya adalah mengetahui interval (jarak) interpretasi persen, dengan cara sebagai berikut :

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

Jadi interval yang digunakan untuk menentukan hasil interpretasinya adalah 20%, terendah 0% hingga tertinggi 100%. Interval yang digunakan untuk menentukan hasil interpretasi adalah 20% dengan hasil tersebut dapat dijabarkan kriteria interpretasi skor yang akan digunakan untuk mengetahui hasil akhir penilaian organoleptik. Kriteria interpretasi skor yang didapatkan dapat dilihat pada tabel 4 sebagai berikut :

Tabel 4. Kriteria Interpretasi Skor Berdasarkan Persentase

<b>Presentase %</b>	<b>Kriteria Interpretasi Skor</b>
0% -20%	Sangat Kurang Baik
21% - 40%	Kurang Baik
41% - 60%	Cukup Baik
61% - 80%	Baik
81% - 100%	Sangat Baik

Sumber: Data diolah (2024)

Setelah mendapatkan kriteria interpretasi yang akan digunakan sebagai penilaian akhir uji organoleptik. Proses selanjutnya adalah menentukan hasil nilai interpretasi dari perhitungan yang dihasilkan menggunakan rumus indeks %. Perhitungan dapat dijelaskan sebagai berikut :

$$\text{Rumus Indeks \%} = \frac{\text{Total Skor}}{Y} \times 100$$

$$\text{Rumus Indeks \% Warna} = \frac{116}{125} \times 100 = 92,8 \%$$

$$\text{Rumus Indeks \% Aroma} = \frac{101}{125} \times 100 = 80,8 \%$$

$$\text{Rumus Indeks \% Rasa} = \frac{105}{125} \times 100 = 84 \%$$

$$\text{Rumus Indeks \% Tekstur} = \frac{97}{125} \times 100 = 77,6 \%$$

$$\text{Rumus Rata-rata Total} = \frac{419}{4} = 104,75 = \frac{1047,5}{125} \times 100 = 83,8 \%$$

Tabel 5. Rekapitulasi Nilai Indeks Pada Dodol Jantung Pisang Batu

No	Objek Yang Diamati	Nilai Indeks Dodol Jantung Pisang Batu	Kriteria Interpretasi
1	Warna	92,8%	Sangat Baik
2	Aroma	80,8 %	Sangat Baik
3	Rasa	84 %	Sangat Baik
4	Tekstur	77,6 %	Baik
<b>Rata-Rata Total</b>		<b>83,8%</b>	<b>Sangat Baik</b>

Sumber: Data diolah (2024)

Dari data pada tabel 5 penulis mendapatkan data hasil akhir dari nilai indeks dalam persentase dan kriteria interpretasi pada setiap variable pada sampel dodol jantung pisang batu yang di uji organoleptik berdasarkan warna, aroma, rasa dan tekstur. Hasil yang didapatkan adalah sebagai berikut :

- a) Warna: Dari segi warna, sampel dodol jantung pisang batu memperoleh nilai indeks 92,8% dan kriteria interpretasinya adalah sangat baik, dapat dilihat dari hasil sampel dodol jantung pisang batu yang memiliki hasil akhir berwarna coklat tua yang dihasilkan dari penggunaan gula merah dan karamelisasi dari gula pasir pada saat proses pemasakan.
- b) Aroma : Dari segi aroma, sampel dodol jantung pisang batu memperoleh nilai indeks 80,8% dan kriteria interpretasinya adalah sangat baik, karena aroma yang terdapat pada dodol jantung pisang batu tersebut berasal dari bahan baku yang digunakan, dimana jantung pisang batu itu tidak memiliki aroma.
- c) Rasa : Dari segi rasa, sampel dodol jantung pisang batu memperoleh nilai indeks 84% dan kriteria interpretasinya adalah sangat baik, dapat dilihat dari hasil dodol jantung pisang batu yang memiliki hasil akhir rasa yang manis berasal dari gula pasir dan gula merah.
- d) Tekstur : Dari segi tekstur, sampel dodol jantung pisang batu memperoleh nilai indeks 77,6% dan kriteria interpretasinya adalah baik, dapat dilihat dari sampel dodol jantung pisang batu yang memiliki hasil akhir yang kenyal dan sedikit kurang padat.

Secara keseluruhan jika dilihat dari rata-rata total keseluruhan, maka hasil yang didapatkan dari sampel dodol jantung pisang batu mendapatkan nilai rata-rata indeks 83,8% dengan kriteria sangat baik.

## KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Berdasarkan penelitian dodol berbahan dasar jantung pisang batu yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa dodol jantung pisang batu memiliki rasa yang manis, tidak beraroma menyengat, dan memiliki tekstur yang cukup kenyal. Dodol jantung pisang batu diujikan kepada 25 orang panelis yang dinilai dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur. Dodol jantung pisang batu ini mendapatkan nilai persentase terendah 77,6% dari tekstur, nilai persentase

tertinggi 92,8% dari warna dan rata-rata persentase keseluruhan adalah 83,8% dengan kriteria interpretasinya adalah "Sangat Baik". Sehingga dapat disimpulkan bahwa jantung pisang batu sangat layak digunakan dalam pembuatan dodol.

### **PENELITIAN LANJUTAN**

Perlu dilakukan pengujian lanjutan untuk mengetahui kadar gizi seperti kandungan protein, karbohidrat, dan zat yang terkandung pada dodol berbahan jantung pisang batu.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Peneliti mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam penelitian ini. Peneliti juga mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Pariwisata Bali yang telah menyediakan fasilitas penelitian, serta kepada seluruh responden yang telah bersedia berpartisipasi. Semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan dan masyarakat luas.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Anggara, A. P., & Winata, G. A. S. (2024). Effects of Food Authenticity, Food Quality, Place Dependence, Place Identity, and Service Quality on Tourist Satisfaction during COVID-19. *Enrichment: Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 2(4), 1-8. <https://journalenrichment.com/index.php/jr/article/view/131/122>
- Anggara, A. P., & Winata, G. A. S. (2024). Effects of Food Authenticity, Food Quality, Place Dependence, Place Identity, and Service Quality on Tourist Satisfaction during COVID-19. *Enrichment: Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 2(4).
- Anonim. (2010). Cara Membuat Dodol. <http://resepkok.com/blog/entry>. Diakses pada tanggal 27 Mei 2024.
- Anonim. (2014). Asal Usul Dodol Dan Filosofinya <https://www.jambiupdate.co/artikel>
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arisandi, D., Fatimah, S., Yunika, A., Damayanti, L, A., Jumardi, M., & Achmad, R, F. (2022). Potensi Ekstrak Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) sebagai Antihiperkolesterolemia. *Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat (SNPPKM)*, 7(3), 202-205.

- Astawan dan wahyuni. (1991). Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Dalam Irawati, R. 2001. Pembuatan Dodol waluh (Kajian Penambahan Tepung Ketan dan Terigu Serta Gula Pasir) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang. Departemen perindustri.
- Dinas Kehutanan Provinsi Jawa Barat. (2014). *Jantung Pisang Kaya Serat dan Manfaat*.
- Dinas Kehutanan Provinsi Jawa Barat. 2014. Jantung Pisang Kaya Serat dan Manfaat. <http://dishut.jabarprov.go.id/?mod=detilBerita&idMenuKiri=idBerita=3740>. Diakses pada tanggal 27 Mei 2024.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1992). *Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhartara Karya Aksara*.
- Fachruddin, L. (1997). *Membuat Aneka Selai*. Kanisius.
- Farhana, A. (2013). *Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok Kuning (Musa paradisiaca) Tepung Kedelai Dan Tepung Tapioka Sebagai Bahan Tambahan Pada Bakso Daging Sapi*. [https://eprints.ums.ac.id/24746/14/Naskah\\_Publikasi.pdf](https://eprints.ums.ac.id/24746/14/Naskah_Publikasi.pdf)
- Hastuti, H. (2021). Pisang Batu Musa Balbisana Colla : Kajian Botani Dan Pemanfaatannya. *EduMatSains : Jurnal Pendidikan, Matematika Dan Sains*, 5(2), 249-262. <https://doi.org/10.33541/edumatsains.v5i2.2227>
- Khamidah, A. & E. (2006). Pengaruh Cara Pengolahan Manisan Nanas Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. *Jurnal Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur Dan Riau*, 381-386.
- Lingga, L. (2010). *Cerdas Memilih Sayuran*. PT Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Lingga, L. (2010). *Cerdas Memilih Sayuran*. PT Agro Media Pustaka.
- Novitasari, A., Afin, A. M. S., Apriliani, L. W., Purnamasari, D., Hapsari, E., dan Ardiyani, N. D. 2013. Inovasi dari Jantung Pisang (Musa spp.). *Jurnal Kesmadaska* 96-99.
- Novitasari, R. (2013). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Menjadi Panganan Olahan Kripik Pedas. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2), 18-30. <https://doi.org/10.32520/jtp.v2i2.53>
- Rodisi, D., Suryo, I., & Iswanto, S. (2006). Pengaruh Substitusi Tepung Ketan

dengan Pati Sagu terhadap Kadar Air, Konsistensi dan Sifat Organoleptik Dodol Susu. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 11(1), 66. <https://doi.org/10.25077/jpi.11.1.66-73.2006>

Satiawidharja. (1994). Makanan Semi Basah Menurut Selera Dan Tahan Lama.

Sugiyono. (2002). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: IPB.

Sugiyono. (2002). *Metode Penelitian*. Alfabeta.

Suprapti, M. L. (2005). *Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal*. Kanisius.