

No. Daftar FPIPS: 940/UN40.A2.8/PP/2019

INOVASI *PATTY* JANTUNG PISANG SEBAGAI SUMBER SERAT

SKRIPSI

*Diajukan untuk Memenuhi Sebagian dari Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Pariwisata*



Disusun Oleh:
Elita Fatharani Azmi
(1500875)

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2019**

INOVASI *PATTY* JANTUNG PISANG SEBAGAI SUMBER SERAT

Oleh:

Elita Fatharani Azmi

(1500875)

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada
Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Elita Fatharani Azmi 2019
Universitas Pendidikan Indonesia
April 2019

Hak Cipta dilindungi undang undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak ulang, difoto copi, atau dengan cara lainnya tanpa izin dari penulis

LEMBAR PENGESAHAN

**INOVASI PATTY JANTUNG PISANG
SEBAGAI SUMBER SERAT**

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

Pembimbing I




Woro Priatini, S.Pd. M.Si.
NIP. 19710309.201012.2.002

Pembimbing II



Christian H. Rumayar, S.Sos., M.M.Par.
NIP. 19691228.200212.1.001

Mengetahui,
Ketua Program Prodi
Manajemen Industri Katering



Agus Sudono, SE, M.M.
NIP. 19820508.200812.1.002

Tanggung Jawab Yuridis
Ada Pada Penulis



Elita Fatharani Azmi
NIM 1500875

ABSTRAK

Elita Fatharani Azmi (NIM 1500875), dengan judul skripsi Inovasi *Patty Jantung Pisang* Sebagai Sumber Serat. Dibawah bimbingan Woro Priatini S.pd., M.Si. sebagai pembimbing satu dan Christian Helmy Rumayar, S.Sos.,M.M.Par., sebagai pembimbing dua.

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan inovasi produk *patty* yang berbahan dasar jantung pisang dan dikombinasikan dengan bumbu gepuk. Hal yang melatarbelakangi penelitian ini yaitu pemanfaatan jantung pisang yang jarang diolah sedangkan kandungan gizi dan manfaatnya sangat baik, kemudian ingin memperkenalkan kepada masyarakat bahwa jantung pisang dapat dijadikan olahan yang berbeda dengan rasa yang unik dan dapat berperan sebagai daging tiruan yang kaya serat khususnya untuk vegan dan dijual sebagai produk *frozen food*. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental dengan rancangan acak kelompok (RAK), sedangkan untuk menguji formulasi serta kualitas produk menggunakan uji organoleptik dan uji hedonik, serta uji daya terima konsumen. Jumlah sampel dalam penelitian ini adalah 15 panelis ahli yang memiliki keahlian dan pengalaman di bidang *cuisine*, serta 100 orang panelis konsumen yang dipilih secara acak. Sebanyak 3 sampel produk formulasi *patty* jantung pisang dengan kode PJP 1, PJP 2, dan PJP 3. Dengan persentase 100 % jantung pisang, 50 % jantung pisang-50 % kacang merah, dan 75% jantung pisang-25 % kacang merah. Ketiga formulasi tersebut diujikan kepada panelis ahli, dan menghasilkan PJP 2 sebagai produk yang rata-rata disukai oleh penulis ahli. Selanjutnya PJP 2 diuji kembali kepada panelis konsumen untuk mengetahui uji daya terima terhadap produk inovasi ini. Setelah itu dilakukan uji daya simpan terhadap produk inovasi agar mengetahui tingkat aman produk dapat dikonsumsi.

Kata kunci: Inovasi Produk, Jantung Pisang, bumbu gepuk, serat, daging tiruan, vegan, makanan beku.

ABSTRACT

Elita Fatharani Azmi (NIM 1500875), Product Innovation of Banana Blossom Patty as The Source of Fiber. Under the guidance of Woro Priatini, S.Pd., M.Si., as the first supervisor and Christian Helmy Rumayar, S.Sos.,M.M.Par., as the second supervisor.

This purpose of this research is to create an innovation *patty* made of banana blossom combined with seasoning of gepuk. The background of this research is utilizing of banana blossom that is rarely treated while the nutrients and benefits are very good. Then wanted to introduce to the public that the banana blossom can be processed with different flavors are unique and can act as mock meat are rich in fiber specifically for vegan and sold as frozen food product. The method of this research was experimental with randomized group design (RAK), organoleptic was used to test the formulation and the quality of the product, and hedonic test was used to measure consumer acceptance towards the product. The number of samples in this research were 15 expert panelists who have expertise and experience in the field of cuisine, as well as 100 consumer panelist were chosen randomly. A total of 3 sample of formulated products of banana blossom with PJP code 1, PJP code 2, and PJP code 3 with s presentation of each 100% banana blossom, 50% banana blossom-50% red bean, and 75% banana blossom-25% red bean. All three formulation was tasted to the expert panelists, which shows LJP code 2 as the product are most favored by expert panelists. Furthermore, LJP code 2 was re-tested to the consumer panelists to determine the acceptability of the product innovation. In addition, the durability of the product was tested to discover the safety level of the product.

Keyword: Innovation product, banana blossom herb of gepuk, fiber, mock meat, vegan, frozen food.

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Tujuan	8
1.4 Manfaat	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
2.1 Kajian Teori.....	9
2.1.1 Pariwisata	9
2.1.2 Wisata Kuliner	9
2.1.3 Inovasi Produk	10
2.1.4 Vegan	10
2.1.5 Daging Tiruan	10
2.1.6 Makanan Beku	11
2.1.7 <i>Patty</i>	11
2.1.8 Serat.....	16
2.1.9 Jantung Pisang Batu	17
2.1.10 Kacang Merah	19
2.1.11 Perhitungan Gizi Daftar Komposisi Bahan Makanan.....	21
2.1.12 Kemasan.....	22
2.1.13 Uji Organoleptik.....	24
2.1.14 Penetapan Harga Jual Makanan	26
2.1.15 Daya Terima Konsumen	28
2.1.16 Hasil Penelitian Terdahulu.....	28

2.2	Pra Penelitian	29
2.3	Kerangka Pemikiran	32
2.4	Hipotesis	34
2.5	Strategi Pemasaran	34
BAB III METODE PENELITIAN		37
3.1	Pra Penelitian	37
3.2	Objek dan Subjek Penelitian.....	38
3.3	Metode Penelitian	38
3.4	Operasional Variabel	38
3.5	Rancangan Variabel.....	42
3.6	Populasi, Sampel dan Teknik Penarikan Sampel	44
3.7	Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	45
3.8	Teknik Analisis Data	46
3.9	Penetapan Harga Jual	47
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		49
4.1	Hasil Penelitian	49
4.1.1	Standar Resep <i>Patty</i> Jantung Pisang	49
4.1.2	Pembuatan <i>Patty</i> Jantung Pisang	55
4.1.3	Pengaruh Kualitas <i>Patty</i> Jantung Pisang	56
4.2	Gambaran Umum Objek Penelitian	56
4.2.1	Karakteristik Panelis	57
4.2.2	Penilaian Panelis Ahli Terhadap Kualitas Produk	63
4.3	Penilaian Daya Terima Konsumen	69
4.3.1	Karakteristik Responden	69
4.3.2	Penilaian Tanggapan Responden Terhadap Kualitas Produk	72
4.3.3	Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Harga Jual Produk	77
4.4	Perhitungan Harga Jual Produk	78
4.4.1	Harga Pokok Produk	78
4.4.2	Harga Jual Produk.....	79

4.4.3 Harga Peralatan dan Perlengkapan.....	81
4.4.4 Harga <i>Overhead</i>	82
4.4.5 Harga <i>Labour</i>	82
4.4.6 Target Produksi	82
4.4.7 Kelayakan Bisnis Aspek Keuangan	84
4.5 Strategi Pemasaran	85
4.6 Perhitungan Kandungan Gizi <i>Patty</i> Jantung Pisang	86
4.7 Kemasan Produk <i>Patty</i> Jantung Pisang	89
4.8 Umur Simpan Produk <i>Patty</i> Jantung Pisang	91
4.9 Matriks Penelitian	92
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	95
5.1. Simpulan	95
5.2. Saran	96
DAFTAR PUSTAKA	99

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Angka Kecukupan Serat yang Diajurkan Untuk Orang Indonesia	4
Tabel 1.2 Data Penjualan Jantung Pisang Di Tiga Pasar Induk Di Kota Bandung	5
Tabel 2.1 Informasi Kandungan Gizi Daging Sapi per 100 gr.	13
Tabel 2.2 Resep Pembuatan <i>Patty</i> Daging Sapi 350 gr.....	15
Tabel 2.3 Komposisi Zat Gizi Bagian-bagian Pisang per 100 gr.....	19
Tabel 2.4 Komposisi Zat Gizi Kacang Merah per 100 gr.	20
Tabel 2.5 Bahan Makanan yang Mengandung Kalsium	21
Tabel 2.6 Klasifikasi Daftar Komposisi Bahan Makanan.....	22
Tabel 2.7 Hasil Penelitian Terdahulu.....	29
Tabel 2.8 Percobaan Inovasi <i>Patty</i> Jantung Pisang Pada Tahap Pra Penelitian	31
Tabel 3.1 Perbandingan Formula Inovasi.	36
Tabel 3.2 Operasionalisasi Variabel.	38
Tabel 3.3 Metode Rancangan Percobaan Formulasi <i>Patty</i> Jantung Pisang. ...	41
Tabel 3.4 Panelis Ahli dan Panelis Konsumen.	43
Tabel 4.1 Standar Resep <i>Patty</i> Jantung Pisang 100%	49
Tabel 4.2 Standar Resep <i>Patty</i> Jantung Pisang 50%.....	51
Tabel 4.3 Standar Resep <i>Patty</i> Jantung Pisang 75%.....	53
Tabel 4.4 Skala Hedonik Penilaian <i>Patty</i> Jantung Pisang (PJP1).....	56
Tabel 4.5 Daftar Panelis Ahli <i>Patty</i> Jantung Pisang	57
Tabel 4.6 Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Kelamin	58
Tabel 4.7 Panelis Ahli Berdasarkan Usia.....	59
Tabel 4.8 Panelis Ahli Berdasarkan Pendidikan Terakhir	60
Tabel 4.9 Panelis Ahli Berdasarkan Pekerjaan	61
Tabel 4.10 Panelis Ahli Berdasarkan Pengalaman di Bidang Kuliner.....	62
Tabel 4.11 Penilaian Panelis Ahli Terhadap Kualitas Produk	62
Tabel 4.12 Kesukaan Produk Berdasarkan Warna Menurut Panelis Ahli	63
Tabel 4.13 Kesukaan Produk Berdasarkan Tampilan Menurut Panelis Ahli..	63
Tabel 4.14 Kesukaan Produk Berdasarkan Aroma Menurut Panelis Ahli.....	64
Tabel 4.15 Kesukaan Produk Berdasarkan Rasa Menurut Panelis Ahli	65
Tabel 4.16 Kesukaan Produk Berdasarkan Tekstur Menurut Panelis Ahli.....	65

Tabel 4.17 Kesukaan Produk Berdasarkan Formulasi Resep Menurut Panelis Ahli	66
Tabel 4.18 Kesukaan Produk Berdasarkan Bentuk Menurut Panelis Ahli	66
Tabel 4.19 Kesukaan Produk Berdasarkan Kemasan Menurut Panelis Ahli	67
Tabel 4.20 Hasil Penilaian <i>Patty</i> Jantung Pisang Oleh Panelis Ahli	68
Tabel 4.21 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	69
Tabel 4.22 Responden Berdasarkan Usia.....	69
Tabel 4.23 Responden Berdasarkan Pengalaman Mengonsumsi Jantung Pisang	70
Tabel 4.24 Responden Berdasarkan Pekerjaan	71
Tabel 4.25 Kelas Interval Terhadap Daya Terima Konsumen.....	72
Tabel 4.26 Kalkulasi Penilaian Produk Inovasi <i>Patty</i> Jantung Pisang	73
Tabel 4.27 Responden Berdasarkan Tampilan.....	73
Tabel 4.28 Responden Berdasarkan Rasa	74
Tabel 4.29 Responden Berdasarkan Tekstur.....	75
Tabel 4.30 Responden Berdasarkan Aroma.....	75
Tabel 4.31 Responden Berdasarkan Kemasan	76
Tabel 4.32 Responden Berdasarkan Harga Jual.....	77
Tabel 4.33 Harga Pokok Produk Bahan <i>Patty</i> Jantung Pisang (Untuk 8 buah)	78
Tabel 4.34 Komposisi Selling Price <i>Patty</i> Jantung Pisang	79
Tabel 4.35 Harga Peralatan dan Perlengkapan	81
Tabel 4.36 Harga <i>Overhead</i>	81
Tabel 4.37 Harga <i>Labour</i>	82
Tabel 4.38 Target Produksi.....	82
Tabel 4.39 Kandungan Gizi <i>Patty</i> Jantung Pisang Berdasarkan DKBM.....	85
Tabel 4.40 Kandungan Gizi <i>Patty</i> Jantung Pisang Berdasarkan DKBM.....	86
Tabel 4.41 Total Kandungan Gizi <i>Patty</i> Jantung Pisang Berdasarkan DKBM	87
Tabel 4.42 Umur Simpan <i>Patty</i> Jantung Pisang	90
Tabel 4.43 Matriks Penelitian	91

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Data Statistik Kunjungan Bulanan Wisatawan Mancanegara Tahun 2018 vs tahun 2017	2
Gambar 1.2 Produksi Pisang Tahun 2013-2017	5
Gambar 2.1 Proses Pembuatan <i>Patty</i> Daging Sapi 350 gr	15
Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran Penulis	33
Gambar 4.1 Alur Pembuatan <i>Patty</i> Jantung Pisang	54
Gambar 4.2 Tampak Depan Kemasan <i>Patty</i> Jantung Pisang	89
Gambar 4.3 Tampak Belakang Kemasan <i>Patty</i> Jantung Pisang	89
Gambar 4.4 Desain Logo Kemasan <i>Patty</i> Jantung Pisang	89

DAFTAR PUSTAKA

- Andi Muhammad Ismail, D. E. P. (2017). Inovasi Pembuatan Abon Ikan Cakalang dengan Penambahan Jantung Pisang, *XIX*(1), hlm 46.
- Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia. (2013), (mL), 5–10. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Astawan Made. 2009 . Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian. Penerbit Swadaya. Jakarta
Damodaran,
- Badan Pusat Statistik. 2016. Rata-rata Konsumsi Kalori Per Kapita Sehari Menurut Kelompok Makanan. <http://www.bps.go.id>. Tanggal akses: 20/01/2018
- Bartono PH, S., & E.M, R. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. (D. Hardjono, Ed.). Yogyakarta: C.V Andi Offset. hlm 193.
- Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara. (2012). Retrieved from <http://www.kemenpar.go.id/asp/ringkasan.asp?c=110>
- Dover. (1975). *Handbook of the Nutritional Contents of Foods*.
- Dr. Ir. Leni Herliani Afrianti, M. (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan*.
- Dr. K. H. L., & Kuntaraf, D. J. (1991). *Makanan Sehat*. (D. M. H. Wauran, Ed.) (9th ed.). Bandung: Indonesia Publishing House.
- Fitri Rahmawati, M. . (2013). Pengemasan Dan Pelabelan.
- Hayati, R, Marliah, A, dan Rosita, F. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. *Jurnal Florstek*, 66-75
- Indriyaningsih, I. (2006). Peramalan Volume Pengunjung Obyek Wisata Bendungan Jendral Soedirman Tahun 2007 Dengan Metode Dekomposisi di Kabupaten Banjarnegara. *Tugas Akhir*. hlm 15-18
- Informasi Kandungan Gizi Daging Sapi Per 100 g. (2015). Retrieved from <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/daging-sapi-ekstra-tanpa-lemak?portionid=50089&portionamount=100,000>
- Julianti, S. (2014). *The Art Of Packaging*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kementerian Pariwisata. Undang-Undang Kepariwisataaan (2009), hlm 3 <https://doi.org/10.2174/138920312803582960>
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom

- Kunaepah, U. (2008). Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total Dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah the Effect of Fermentation Duration and Glucose Retrieved from <http://eprints.undip.ac.id/17580/>
- Lubis, M. Z. (2015). Tingkat Kesukaan dan Daya Terima Makanan Serta Hubungannya dengan Kecukupan Energi dan Zat Gizi Pada Santri Putri Mts Darul Muttaqien Bogor.
- M.Long, L. (2014). Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics. hlm 3. <https://doi.org/10.1007/978-94-007-6167-4>
- Marsella, M. (2012). Metodologi Penelitian. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), hlm 22.. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Meilgard, M, Civille, GV, and Carr, BT. 2006. Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition. CRC Press. USA
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2: 4, 259-267
- Novitasari, A., Ambarwati, A., Lusia, A., Purnamasari, D., Hapsari, E., & Ardiyani, N. D. (2013). Inovasi dari Jantung Pisang. *Jurnal KesMaDaSka*. <https://doi.org/10.1080/10408360701713104>
- Novitasari, K. (2018). Inovasi Produk Lasagna Jantung Pisang Sebagai Sumber Serat. hlm 97.
- Nuanda, I. W. (2014). Kebijakan penetapan Harga Jual Makanan dan Minuman Industri Jasa Perhotelan, 8(1978). hlm 3-7.
- Nugroho, A., & Priyatna, S. G. (2017). Aplikasi Manajemen Restoran Dengan Perhitungan Jumlah Kalori Pada Daftar Menu. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi*, 217-234.
- Nuraidah. (2013). Studi pembuatan daging tiruan dari kacang merah. *Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin*.
- Oktadiana, H., & Pearce, P. L. (2017). The “bule” paradox in Indonesian tourism research: issues and prospects. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 22(11), h.1. <https://doi.org/10.1080/10941665.2017.1374987>
- Olin Yolina. (2017). Resep Daging Sapi Burger (Beef Patties). Retrieved from <https://cookpad.com/id/resep/1703258-daging-sapi-burger-beef-patties>
- Rahardjo, C. R. (2016). Faktor yang menjadi preferensi konsumen dalam membeli produk frozen food. *Performa*, 1(1), 32–43.

<https://doi.org/10.1177/088307389701200603>

- Rahman, E. (2015). Pengembangan Kualitas Produk Rendang Sintesis Texturized Vegetable Protein (TVP) dengan Bahan Baku Dasar Jantung Pisang, Jamur Tiram dan Daun Singkong, hlm 7.
- Rahma. 2014. Rumput Laut Sebagai Bahan Makanan Kaya Serat Untuk Penderita Obesitas Pada Remaja. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, Vol. 4. No. 1 hlm. 1
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya *Magistra*, 35-40.
- Sari, N. W. (2018). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengelolaan Jantung Pisang untuk Meningkatkan kesejahteraan Masyarakat di Desa Gayam Kecamatan Panggul Kabupaten Trenggalek. *Skripsi*, 300.
- Situmorang, S. H. (2007). *Studi Kelayakan Bisnis*
- Soekarto, TS. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara, Jakarta
- Statistik, B. P. (2015). Produktivitas Pisang Menurut Provinsi, 90.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Susanto. (2012). Kandungan Gizi Kacang Merah.
- Triwahyuni, Y., Nurhayati, A., & Yulia, C. (2016). Penguasaan Pengetahuan Gizi Calon Guru PAUD Sebagai Hasil Belajar Kesehatan Dan Gizi II Di PG-PAUD UPI. *Media Pendidikan*, 78-90.
- Wahyuni, E., Sumiati, S., & Nurliani. (2012). Pengaruh Konsumsi Jantung Pisang Batu Terhadap Peningkatan Produksi ASI di Wilayah Puskesmas Srikunoro, Kecamatan Pondok Kelapa, Bengkulu Tengah Tahun 2012. *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*, 15(4), hlm 423.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business*, 5(1), hlm 59. <https://doi.org/10.1037/0022-3514.90.6.1014>
- Yunita, D. (2015). Pembuatan Patty Lembaran Menggunakan Tepung Kaya Protein, 3(Pembuatan Patty). hlm 1.