

PERBEDAAN PENGGUNAAN JANTUNG PISANG AMBON (*MUSA ACUMINATA CAVENDISH SUBGROUP*) DAN JANTUNG PISANG BATU (*MUSA BALBISIANA COLLA*) TERHADAP KUALITAS BAHAN ISIAN (*FILLING*) AREM-AREM

RIZKI AMILA SHILHI

Bimbingan I Gusti Ayu dan Guspri Devi Artanti

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis Perbedaan Penggunaan Jantung Pisang Ambon dan Jantung Pisang Batu Terhadap Kualitas Bahan Isian (*filling*) arem-arem. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dimulai pada Februari 2016 sampai dengan Februari 2017. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dan uji organoleptik dilakukan kepada 40 panelis agak terlatih. Kualitas bahan isian (*filling*) arem-arem jantung pisang ambon diperoleh nilai rata-rata sebanyak aspek warna (4,65) dengan kategori coklat tua, aspek rasa (4,4) dengan kategori sangat beras jantung pisang, aspek aroma (4,5) dengan kategori beraroma jantung pisang, dan aspek tekstur (4,7) dengan kategori berserat. Sedangkan bahan isian (*filling*) jantung pisang batu diperoleh nilai rata-rata pada aspek warna (4,4) dengan coklat muda, aspek rasa (4,55) dengan kategori beras jantung pisang, aspek aroma (3,85) dengan kategori beraroma jantung pisang, dan aspek tekstur (4,4) dengan kategori berserat. Hasil pengujian hipotesis dengan uji U Mann Whitney diperoleh bahwa tidak terdapat perbedaan penggunaan jantung pisang batu dan jantung pisang ambon terhadap kualitas arem-arem pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

Kata kunci: Jantung pisang, Isian Arem-arem, Kualitas

**DIFFERENCE USE OF BANANA INFLORESCENCE AMBON (MUSA
ACUMINATA CAVENDISH SUBGROUP) AND BANANA
INFLORESCENCE BATU (MUSA BILBISIANA COLLA) ON QUALITY
AREM-AREM**

RIZKI AMILA SHILHI

Supervisor I Gusti Ayu Ngurah and Guspri Devi Artanti

ABSTRACT

This study aims to determine differences in the use of the banana inflorescence batu and banana inflorescence ambon on the quality of arem-arem. This research was conducted at the Laboratory of Food Processing, Catering Studies Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. Time study started in February 2016 until Februari 2017 . This study used an experimental method and organoleptic tests to panelists as many as 40 panelist the student of the culinary. Quality jarem-arem with banana inflorescence ambon base material obtained average yields: the aspect of color (4.65) with the category of very brown, taste aspects (4.4) with a testes of banana inflorescence category, aspects aroma (4.5) with scented banana inflorescence category bananas, and aspects of texture (4.8) with fibrous category. While the arem-arem with the basic ingredients of a banana inflorescence obtained average yields: the aspect of color (4.4) with the category of brown, the taste aspects (4.75) with testes of banana bud categories, aspects aroma (4,1) with a category rather flavorful banana inflorescence and aspects of texture (4.4) with the category somewhat fibrous. The statistical results with Man Whitney U test proved that there are differences in the use of the banana inflorescence and banana inflorescene on the quality of arem-arem on the aspect of color, flavor, aroma, and texture.

Key Words: Banana inflorescence, Arem-arem Filling, Quality

HALAMAN PENGESAHAN

NAMA DOSEN

TANDA TANGAN

TANGGAL

TANDA TANGAN

TANGGAL

PENGESAHAN PANITIA SKRIPSI

NAMA DOSEN

TANDA TANGAN

TANGGAL

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Persyaratan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 11 Januari 2017

Yang membuat pernyataan

Rizki Amila Shilhi

55151255016

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul **“Perbedaan Penggunaan Jantung Pisang Ambon (*Musa Acuminata Cavendish Subgroup*) dan Jantung Pisang Batu (*Musa Balbisiana Colla*) Terhadap Kualitas Bahan Isian (*Filling*) Arem-arem”** dapat diselesaikan dengan baik.

Penulisan skripsi ini tidak dapat terwujud tanpa bantuan semua pihak oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. Rusilanti, M .Si selaku Koordinator Studi Pendidikan Tata Baoga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dra. Yati Setiati,MM selaku pembimbing akademik
3. Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM dan Guspri Devi Artanti, S.Pd M,Si selaku dosen pembimbing yang senantiasa meluangkan waktu, memberikan arahan serta bimbingan kepada penulis sehingga penulisan skripsi ini dapat penulis selesaikan dengan baik.
4. Dosen- dosen Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu selama perkuliahan.
5. Seluruh staff TU Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
6. Keluarga tercinta terutama kedua orang tua pak Komari dan Imah.

Serta kepada teman-teman seperjuangan program studi Pendidikan Tata boga Non Reguler atas semangat dan doanya. Penulis menyadari bahwa skripsi belum sempurna, maka penulis menerima saran dan masukan apabila terdapat kekurangan dan kesalahan baik dari isi maupun tulisan serta berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Jakarta, 22 Januari 2017
Penulis

Rizki Amila Shilhi

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACK	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Kegunaan Penelitian	4
BAB II KERANGKA TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kerangka Teoritik	6
2.1.1 Jantung Pisang	6
2.1.1.1 Jantung Pisang Batu	8
2.1.1.2 jantung pisang ambon	10
2.1.2 Arem-arem	11
2.1.2.1 Pengertian arem-arem	11
2.1.2.2 bahan-bahan pembuatan arem-arem	12
2.1.2.3 Proses pembuatan	20
2.1.3 Bahan isian (<i>filling</i>) arem-arem	22
Jantung pisang	
2.1.4 Kualitas arem-arem jantung pisang	22
2.2 Kerangka Pemikiran	25
2.3 Hipotesis Penelitian	25
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	26
3.2 Metode Penelitian	26

3.3	Variabel Penelitian	27
3.4	Definisi Operasional	28
3.5	Desain Penelitian	28
3.6	Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	29
3.7	Prosedur Penelitian	30
	3.7.1 Kajian Pustaka	30
	3.7.2 Penelitian Pendahuluan	30
	3.7.3 Penelitian Lanjutan	30
3.8	Instrumen Penelitian	40
3.9	Teknik Pengambilan Data	42
3.10	Teknik Analisis Data	43
3.11	Hipotesis Statistik	43
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1	Hasil Penelitian	44
	4.1.1 Formula Terbaik	45
4.2	Deskripsi Data	46
	4.1.1 Aspek warna bahan isian (<i>filling</i>) arem-arem jantung pisang	47
	4.1.2 Aspek rasa bahan isian (<i>filling</i>) arem-arem jantung pisang	48
	4.1.3 Aspek Aroma bahan isian (<i>filling</i>) arem-arem jantung pisang	50
	4.1.4 Aspek tekstur bahan isian (<i>filling</i>) arem-arem jantung pisang	51
4.3	Pengujian Hipotesis	52
	4.3.1 Uji hipotesis aspek warna	52
	4.3.2 Uji hipotesis aspek rasa	53
	4.3.3 Uji hipotesis aspek aroma	54
	4.3.4 Uji hipotesis aspek tekstur	54
4.4	Pembahasan	54
4.5	Kelemahan Penelitian	57
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
	5.1 Kesimpulan	58
	5.2 Saran	59
	DAFTAR PUSTAKA	60
	DAFTAR LAMPIRAN	61

DAFTAR TABEL

	Halaman	
Tabel 2.1	Kandungan zat gizi jantung pisang per 100 Garam bahan	7
Tabel 3.1	Tabel kualitas bahan isian arem-arem	29
Tabel 3.2	Formula dasar arem-arem	31
Tabel 3.3	Formula isian arem-arem 1	31
Tabel 3.4	Formula arem-arem isi jantung pisang 2	33
Tabel 3.5	Formula arem-arem isi jantung pisang 3	34
Tabel 3.6	Tabel Instrumen Penelitian	37
Tabel 3.7	Peralatan yang digunakan	39
Tabel 4.1	Formula Pada Pembuatan Arem-Arem Jantung pisang	45
Tabel 4.2	Aspek Warna	47
Tabel 4-3	Aspek Rasa	48
Tabel 4.4	Aspek Aroma	50
Tabel 4.5	Aspek tekstur	51
Tabel 4-6	Hasil pengujian hipotesis warna	52
Tabel 4.7	Hasil pengujian hipotesis rasa	53
Tabel 4.8	Hasil pengujian hipotesis aroma	53
Tabel 4.9	Hasil pengujian hipotesis tekstur	54

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Gambar Jantung Pisang	6
Gambar 2.2 Gambar jantung pisang batu	9
Gambar 2.3 Gambar jantung pisang ambon	10
Gambar 3.1 Gambar alur pembuatan arem-arem Jantung pisang	37

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	Lembar Penilaian Uji Validasi Arem-arem isi jantung pisang	61
Lampiran 2	Lembar Uji kualitas Arem-arem Jantung Pisang	62
Lampiran 3	Lembar Uji kualitas Arem-arem Jantung Pisang	63
Lampiran 4	Hasil Uji Validasi Arem-arem Jantung Pisang	64
Lampiran 5	Hasil Uji Validasi Arem-arem Jantung pisang	65
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Aspek Warna	66
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna	67
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Aspek Rasa	68
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa	69
Lampiran 10	Hasil Perhitungan Aspek Aroma	70
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma	71
Lampiran 12	Hasil Perhitungan Aspek Tekstur	72
Lampiran 13	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Tekstur	73
Lampiran 14	Data Riwayat Hidup	80