

KUALITAS ORGANOLEPTIK DAN NUTRISI PANCAKE BERBAHAN PISANG HIJAU TANPA TELUR

**PANDE MADE CALVIN AGASTYA K.D.
NI PUTU EKA TRISDAYANTI**
ekatrisdayanti@yahoo.com

Program Studi Manajemen Tata Boga
Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali
Jl. Dharmawangsa, Kampial, Nusa Dua Bali, Telp : (0361) 773537

ABSTRACT

Egg-based pancakes cannot be consumed by people who are allergic to eggs or processed eggs, sensitive to excess protein, and vegetarians. For pancakes to be consumed by everyone, eggs need to be replaced with vegetable, for example green bananas. In this study, researchers processed pancakes made from green bananas without eggs, and then tested the organoleptic quality and nutrition of these pancakes. The data collection techniques of this study were experiments, organoleptic tests, and laboratory tests (nutrition). For data analysis techniques researchers used descriptive qualitative. The results of the research are organoleptic quality of green banana pancakes which is very good which has a very sweet and savory taste, very golden brown color, has a very soft texture, is very flavorful of butter and not fishy. The nutritional quality of pancakes with green bananas without eggs consists of vitamin c of 86.80 milligrams, calories of 212.92 kcal, protein of 6.62gram, fat of 2.96 grams and carbohydrates of 39.94 grams.

PENDAHULUAN

Pancake adalah kue dadar yang dibuat dari terigu, telur ayam, gula, dan air. Bahan-bahan dicampur dengan air membentuk adonan kental yang digoreng di atas wajan datar yang diolesi sedikit minyak. Setelah matang, pancake bisa dihidangkan sewaktu masih hangat atau setelah dingin (Bette Kroening, 2003).

Telur adalah salah satu bahan pancake. Menurut Wayne (2012), telur merupakan bahan yang paling penting dalam pembuatan pancake karena telur menghasilkan struktur dan telur juga mengandung protein yang

mengikat adonan. Akan tetapi tidak semua orang bisa mengonsumsi pancake berbahan telur kemungkinan karena alergi dengan telur atau olahan telur, sensitif dengan protein berlebih, dan kaum vegetarian.

Agar pancake bisa dikonsumsi juga oleh orang yang alergi dengan telur atau olahan telur, sensitif dengan protein berlebih, dan kaum vegetarian maka telur perlu diganti dengan nabati contohnya pisang hijau. Menurut Reynold (2012) Pisang hijau merupakan sumber serat, vitamin, dan mineral yang baik, dan dapat membantu mengendalikan kadar gula

darah. Pisang hijau juga bisa mengobati diare dan memiliki kandungan nutrisi meliputi sodium, potassium, protein, pati, vitamin c, potassium, energi lemak dan serat makanan yang mampu menahan rasa lapar lebih lama dan memiliki keunggulan dari pisang lainnya yaitu mengandung bakteri probiotik. Bakteri ini akan membantu perut serta saluran pencernaan yang lebih sehat. Kandungan 80 gram pada pisang hijau sama dengan kandungan pada satu butir telur yaitu memiliki kandungan protein sebesar 13% yang bisa menghasilkan struktur pada cake (Arnerta Subio, 2010). Maka kemungkinan pisang hijau bisa digunakan sebagai substitusi telur dan memiliki tekstur yang lembut yang mungkin mampu membuat struktur pancake menjadi lebih kenyal dan lembut.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti melakukan uji organoleptik dan uji nutrisi untuk mengetahui kualitas pancake berbahan pisang hijau tanpa telur, karena hingga saat ini hanya baru ada penelitian yang mengolah bahan nabati seperti labu kuning dan apel sebagai substitusi telur dalam pembuatan pancake (Unika Soegijapran 2018).

METODE

Yang menjadi objek penelitian ini adalah kualitas pancake berbahan pisang hijau tanpa telur yang ditinjau dari uji organoleptik dan uji kandungan nutrisi yang berupa vitamin c, kalori, lemak, protein dan karbohidrat. Penelitian ini dilakukan tiga tahap yaitu eksperimen dilaksanakan di Essen Kitchen yang beralamat pada Jl. Dharma Giri, Gianyar, Bali, uji gizi dilaksanakan di Laboratorium Pelayanan Terintegrasi FTP-UNUD, Jl.

Jendral Sudirman, Gedung Agroteknok lantai 3, uji organoleptik dilaksanakan di Restaurant Mozaic Ubud Jl. Raya Sanggingan, Ubud, Gianyar.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data kualitatif misalnya, gambaran umum pancake, hasil tes, dan eksperimen uji coba dan data kuantitatif berupa jumlah kandungan nutrisi pancake berbahan pisang hijau. Sumber data primer dalam penelitian ini adalah peneliti, panelis dan laboran dan data sekunder diperoleh dari literatur terkait serta jurnal.

Metode pengumpulan data yaitu eksperimen pancake berbahan pisang hijau tanpa telur, diuji secara organoleptik dan diuji kandungan nutrisinya di laboratorium untuk memperoleh data kandungan vitamin c, lemak, karbohidrat, protein dan kalori pada pancake berbahan pisang hijau tanpa telur.

Teknik analisis data penelitian ini yaitu deskriptif kualitatif. Dalam penelitian ini, data hasil eksperimen, uji organoleptik, uji laboratorium, disusun secara sistematis dan disajikan secara narasi serta disajikan dalam bentuk tabel. Dalam analisis data, penulis mengacu pada teori Wayne Gisslen tahun 1996 pada buku *Classical Cooking : The Modern Ways* tentang standar kualitas pancake sebagai berikut:

- 1) Warna Pancake yang baik ialah berwarna coklat pada bagian luar dan berwarna putih keemasan pada bagian dalam.
- 2) Aroma Mempunyai aroma butter dan tidak amis
- 3) Tekstur Mempunyai tekstur yang lembut hasil pengembangan dan tidak

padat

4) Rasa Rasa pancake sedikit manis, gurih dan lembut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ekperimen Pancake Berbahan

Pisang Hijau Tanpa Telur

Peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam proses pembuatan pancake berbahan pisang hijau tanpa telur adalah sebagai berikut:

Gambar 1

Alat-alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Pancake Berbahan Pisang








 <i>Stove</i>	 <i>Pan</i>	 <i>Measurement jug</i>	 <i>Scale</i>
1	2	3	4
 <i>Strainer</i>	 <i>Bowl</i>	 <i>Balloon Whisk</i>	 <i>Rubber spatula</i>
5	6	7	8

Sumber : Data Diolah (2019)

Adapun bahan-bahan dasar dalam tanpa telur dapat dilihat pada gambar 2 pembuatan pancake berbahan pisang hijau berikut :

Gambar 2

Bahan-bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Pancake Berbahan Pisang Hijau

 <i>Medium flour</i>	 <i>Sugar</i>	 <i>Baking Powder</i>
 <i>Milk</i>	 <i>Salt</i>	 <i>Melted butter</i>
 Pisang Hijau		

Adapun resep pembuatan pancake
berbahan pisang hijau tanpa telur dapat
dilihat pada tabel 1

Tabel 1
Resep Pancake Berbahan Pisang Hijau

No	Ingredients	Unit	Quantity
1	Medium flour	Gr	300
2	Sugar	Gr	50
3	Baking Powder	Gr	15
4	Milk	mL	225
5	Pisang Hijau	Gr	160
6	Melted butter	Gr	25
7	Salt	Gr	7

Metode pembuatan :

1. Haluskan pisang hijau
2. Masukkan tepung terigu, gula dan baking powder ke dalam satu bowl
3. Masukkan susu cair dan pisang hijau yang sudah dihaluskan
4. Masukkan melted butter dan garam lalu aduk kemudian saring
5. Panaskan pan dengan api kecil
6. Setelah pan panas, masukkan adonan secukupnya
7. Masak hinggal layer pada bagian

bawah berwarna coklat keemasan kemudian balik dan masak lagi hingga kedua layer berwarna coklat keemasan.

Sumber : Data Diolah (2019)
Eksperimen pembuatan pancake berbahan pisang hijau dilakukan sebanyak 3 kali untuk memperoleh data yang reliable atau tetap pada setiap pembuatannya, sehingga tidak menimbulkan kesan keberuntungan saat eksperimen yang dilakukan berhasil



Gambar 3
Hasil Eksperimen
Sumber : Data Penelitian (2019)

Kualitas Organoleptik Pancake Berbahan staff Mozaic Restaurant Ubud. Hasil Pisang Hijau Tanpa Telur rekapitulasi uji organoleptik dapat dilihat Untuk jumlah panelis terlatih yang pada tabel 2 berikut : digunakan sebanyak 20 orang yaitu

Tabel 2

Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik Pancake Berbahan Pisang Hijau Tanpa Telur

No	Variabel	Penilaian	Panelis yang memilih	skor akhir
1	Rasa	Sangat manis	2	10
		Manis	17	68
		Cukup manis	1	3
		Kurang manis	-	-
		Sangat kurang manis	-	-
Total Jawaban Panelis			20	81
2	Wama	Sangat berwarna coklat keemasan	3	15
		Coklat keemasan	17	68
		Cukup berwarna coklat keemasan	-	-
		Kurang berwarna coklat keemasan	-	-
		Sangat kurang berwarna coklat keemasan	-	-
Total Jawaban Panelis			20	83
3	Aroma	Sangat wangi khas pisang	10	50
		Wangi khas pisang	10	40
		Cukup wangi khas pisang	-	-
		Kurang wangi khas pisang	-	-
		Sangat tidak wangi khas pisang	-	-
Total Jawaban Panelis			20	90
4	Tekstur	Sangat lembut	16	80
		Lembut	4	16
		Cukup lembut	-	-
		Kurang lembut	-	-
		Sangat kurang lembut	-	-
Total Jawaban Panelis			20	96

Sumber : Penilaian Panelis (2019) ... penentuan hasil interpretasi harus diketa- Setelah skor akhir pada setiap variabel dari hui terlebih dahulu skor tertinggi (Y) dan sampel didapatkan, pengolahan data hasil angka terendah (X) untuk setiap item pe- uji organoleptik dilanjutkan dalam proses nilaian dengan rumus sebagai berikut :

$Y = \text{Skor tertinggi Likert} \times \text{Total Jumlah Panelis}$ Dari kedua rumus diatas didapatkan skor terendah serta skor tertinggi untuk setiap Panelis

$X = \text{Skor terendah Likert} \times \text{Total Jumlah item penilaian.}$
Panelis

Tabel 3
Perhitungan Skor Tertinggi (Y) dan Skor terendah (X)

<u>Skor Terendah (X)</u>	<u>Skor Tertinggi (Y)</u>
$1 \times 20 = 20$	$5 \times 20 = 100$

Tabel 4

Rekapitulasi Nilai Indeks Variabel pada Pancake Dengan Pisang Hijau Sebagai Substitusi Telur

No	Variabel	Nilai Indeks (%)	Kriteria Interpretasi
1	Rasa	81%	Sangat Baik
2	Warna	83%	Sangat Baik
3	Aroma	90%	Sangat Baik
4	Tekstur	96%	Sangat Baik
Rata-rata Total		87,5%	Sangat Baik
<u>Nilai Indeks = Total Skor pada setiap aspek / skor tertinggi (Y) x 100%</u>			

Kualitas Nutrisi Pancake Berbahan Pisang sebagai substitusi telur yang terdiri dari Hijau Tanpa Telur vitamin c, kadar lemak, kadar protein,

Berdasarkan uji laboratorium yang kadar kalori dan karbohidrat dapat dilihat dilakukan, hasil rekapitulasi kandungan pada table 5 berikut:
nutrisi pancake dengan pisang hijau

Tabel 5
Kualitas Nutrisi pada Pancake Berbahan Pisang Hijau Tanpa Telur

No	<u>Kandungan</u>	<u>Nilai Kandungan</u>
1	Vitamin C	86,80 Mg
2	Kalori	212,92 kkal
3	Lemak	2,96 Gr
4	Protein	6,62 Gr
5	Karbohidrat	39,94 Gr

Sumber : FTP Universitas Udayana (2019)

Analisis kandungan nutrisi Pancake yang sudah distandarkan oleh Codex pisang hijau, peneliti membandingkannya Alimentaryus Commission dapat dilihat dengan kandungan nutrisi pancake pada table 6 berikut

Tabel 6
Perbandingan Kandungan Nutrisi Pancake Berbahan Pisang Hijau Dengan Standar Nutrisi Pancake Menurut Codex Alimentarius Commission

No	Kandungan	Sampel	
		Pancake Dengan Pisang Hijau Sebagai Substitusi Telur	Kandungan Nutrisi Pancake (Codex Alimentarius Commission)
1	Vitamin C	86,80 Mg	0,60 Mg
2	Kalori	212,92 kkal	227 kkal
3	Lemak	2,96 Gr	10 Gr
4	Protein	6,62 Gr	6 Gr
5	Karbohidrat	39,94 Gr	28 Gr

Sumber : Data Diolah (2019)

Berdasarkan tabel 6 di atas didapatkan bahwa :

- Kandungan vitamin c, protein dan karbohidrat pada pancake berbahan pisang hijau sebagai substitusi telur memiliki kandungan yang lebih tinggi daripada standar nutrisi pancake menurut Codex Alimentarius Commission.
- Sedangkan kandungan kalori dan lemak pada pancake berbahan pisang hijau sebagai substitusi telur memiliki kandungan yang lebih rendah daripada standar nutrisi pancake menurut Codex Alimentarius Commission

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

- Kualitas pancake dengan pisang hijau tanpa telur berdasarkan uji organoleptik yaitu memiliki rasa yang sangat manis dan gurih, berwarna

yang sangat coklat keemasan , memiliki tekstur yang sangat lembut, sangat beraroma butter dan tidak amis.

- Kualitas kandungan nutrisi pancake dengan pisang hijau tanpa telur terdiri dari vitamin c sebesar 86,80 milligram, kalori sebesar 212,92 kkal, protein sebesar 6,62gram, lemak sebesar 2,96 gram dan karbohidrat sebesar 39,94 gram.

Saran

Karena pancake dengan pisang hijau tanpa telur memiliki kualitas yang sangat baik berdasarkan uji organoleptik, maka pancake berbahan pisang hijau tanpa telur dapatdinikmati oleh orang yang menderita alergi dengan telur atau olahan telur, sensitif dengan protein berlebihan, dan kaum vegetarian.

DAFTAR PUSTAKA

Arikunto, Suharsimi. (2010). Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek.

- Jakarta: Penerbit Rineka Cipta.
- Arikunto, Suharsimi. (2015). *Manajemen Penelitian*. Jakarta: Penerbit Rineka Cipta.
- Daratos, L. (2006). *Cake Preneur*. Pekalongan: Pustaka Sumayyah.
- Gisslen, Wayne. (2007). *Professional Cooking Sixth Edition*. Canada: Wiley.
- Kroening, B. (2003). *The Pancake Handbook*. Mc Graw-Hill : New York.
- Meliansyah, E. (2015). *Publikasi Ilmiah Tinjauan Ilmiah*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Mukhtar. (2013). *Metode Penelitian Deskriptif Kualitatif*. Jakarta : GP Press Group.
- Nasution. (2001). *Manajemen Mutu Terpadu*.(Edisi II). Surabaya : Bumi Aksara.
- Purwono. (2009). *Dasar-dasar Dokumentasi*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Reynold. (2012). *Katalog Pisang*. Medan : LIPI
- Soekarto, S. (2002). *Penelitian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharta Karya Aksara.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2005). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif & Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Tania, Angelo. (2018). *Pemanfaatan Ubi Jalar Sebagai Pengganti Tepung Terigu Pada Pancake*,14(2),41-46.
- Wayne. (1996). *Clasiccal Cooking: The Modern Ways Of Cooking*. United Kingdom: Publishing Group Limited.