
Kualitas Patty Burger Menggunakan Jantung Pisang Batu (*Musa balbisiana Colla*) Sebagai Pengganti Daging

Ida Ayu Kalpikawati^{1*}, Ngakan Putu Sudiarta²

^{1,2}Jurusan Hospitaliti, Politeknik Pariwisata Bali
Jalan Dharmawangsa, Benoa, Kec. Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali 80361, Indonesia

*¹idaayukalpikawati@ppb.ac.id, ²ngakan@ppb.ac.id

* Corresponding author

Received: October, 2022

Accepted: February, 2023

Published: June, 2023

Abstract

*This study aims to determine the quality of patty burger using the inflorescence of banana (*Musa balbisiana Colla*) as a meat substitute. This research is an experimental research. The experimental stage is processing the inflorescence of banana into a meat substitute for the patty burger based on a modified standard recipe to get a product that meets the standard patty burger. The results of the patty burger products were then tested for quality using organoleptic tests including the characteristics of aroma, taste, texture and color. Laboratory tests were carried out to determine the fat content of the patty burger. The results showed that the average value of the panelists' assessment on the organoleptic test was 81%, categorized as very good criteria. The test on the fat content of the patty burger obtained an average value of 18.25%. This results indicate that the inflorescence of banana (*Musa balbisiana Colla*) can be used as a substitute for meat in patty burger.*

Keywords: *patty burger, inflorescence of banana, organoleptic, fat content*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas patty burger menggunakan jantung pisang sebagai bahan pengganti daging. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen. Tahapan eksperimen yaitu pengolahan jantung pisang batu dijadikan bahan pengganti daging pada patty burger berdasarkan resep standar yang dimodifikasi sampai mendapatkan produk yang sesuai standar patty burger. Hasil produk patty burger selanjutnya diuji kualitasnya menggunakan uji organoleptik meliputi karakteristik aroma, rasa, tekstur dan warna. Uji laboratorium dilaksanakan untuk mengetahui kadar lemak dari patty burger. Hasil penelitian menunjukkan nilai rata-rata penilaian panelis pada uji organoleptik adalah 81 % termasuk kriteria sangat baik. Uji terhadap kadar lemak patty burger memperoleh nilai rata-rata 18,25 %. Hasil ini menunjukkan bahwa jantung pisang batu dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengganti daging pada patty burger.

Kata kunci: *patty burger, jantung pisang, organoleptik, kadar lemak*

1. PENDAHULUAN

Hamburger (atau seringkali disebut dengan *burger*) adalah sejenis makanan berupa roti berbentuk bundar yang diiris dua dan di tengahnya diisi dengan *patty* yang biasanya diambil dari daging, sayur-sayuran berupa selada, tomat dan bawang bombay. Sebagai sausnya, *burger* diberi berbagai saus seperti mayonaise, saus tomat, sambal dan mustard. Beberapa varian *burger* juga dilengkapi dengan keju, asinan, serta bahan pelengkap lain seperti sosis dan ham.

Banyak orang mengira bahwa *hamburger* berasal dari kata *ham*, namun sebenarnya namanya berasal dari kota Hamburg di Jerman, kota kedua terbesar di Jerman tempat makanan ini berasal dari. Banyak penduduk kota ini yang bermigrasi ke Amerika dan menyebarkan pembuatan *burger* kesana. Hanya kebetulan nama "*ham*" yang dalam bahasa Inggris berarti daging asap memiliki bunyi yang hampir serupa dengan *hamburger*, faktanya *hamburger* tidak mengandung *ham* (meskipun ada juga restoran yang menambahkan irisan *ham* pada *burger* mereka untuk menambah cita rasa). Jadi secara harfiah arti kata *hamburger* berarti "makanan yang berasal dari Hamburg" dan bukan berarti "makanan yang mengandung *ham*". Namun pada praktiknya *burger* atau *hamburger* lebih sering diartikan sebagai *sandwich* atau jenis roti isi lainnya yang berbentuk bulat. Dalam masyarakat kata *burger* sudah lebih melekat sebagai jenis makanannya daripada asal muasal dan pencipta dari *burger*.

Menurut Yahyono (2009), dalam bukunya *burger* favorit dan sehat "*burger* sebenarnya adalah seongkah daging yang digiling atau daging yang diolah bersama bumbu-bumbu, dibentuk lingkaran pipih lalu dipanggang dan digoreng. Kemudian pengertian *burger* yang dikembangkan pada umumnya di masyarakat adalah roti bulat yang dilapisi dengan olahan daging seperti daging sapi, daging ayam maupun daging ikan yang digiling. Sedangkan pengertian *burger* dari kamus Webster tahun 2006, "*burger is a cooked patty such a meat often in a bread roll with pickle*", yang berarti *burger* adalah *patty* yang dimasak biasanya terbuat dari daging yang disajikan dengan roti dan juga acar

Hamburger sekarang ini telah sangat dikenal di seluruh dunia. Hampir di semua negara di dunia dapat ditemui makanan khas ini begitu juga di Indonesia. *Hamburger* di Indonesia tidak hanya dapat dinikmati di hotel-hotel, restoran atau restoran cepat saji, tetapi *hamburger* juga dapat ditemui dan menjamur di warung atau *cafe* pinggir jalan. *Hamburger* bahkan sudah begitu populer terutama dikalangan anak-anak, remaja dan kaum muda. Rasanya yang enak dan mudah didapat di mana saja dengan aneka ragam rasa, sehingga menjadi makanan pilihan bagi kaum muda.

Isian *burger* atau sering disebut *patty* pada umumnya adalah merupakan daging yang diolah sedemikian rupa hingga berbentuk gepeng dengan tebal sekitar 1-2 cm dan lebar yang hampir sama dengan rotinya (Putri, 2018). Isian *burger* atau *patty* yang berasal dari bahan hewani berupa padatan daging giling menjadi salah satu bagian dari makanan cepat saji (Fadly & Purwayantie, 2019). Salah satu ciri khas dari makanan *cepat saji* adalah jumlah kalori yang cukup tinggi sehingga banyak orang yang sangat berhati-hati dalam memilih *burger* sebagai makanan. Sumber kalori dari *burger* dapat dihasilkan dari kandungan bahan dalam *burger* yaitu lemak, karbohidrat dan protein. Hal ini mendasari studi pendahuluan yang dilakukan oleh penulis dengan menyebar kuesioner terhadap 25 responden. Sebagian besar responden menyarankan adanya inovasi baru pada *burger* dengan mengganti isian daging pada *burger* menggunakan bahan nabati sehingga menghasilkan *burger* yang lebih rendah kalori dari unsur lemak.

Berdasarkan data dari (Fatsecret, 2017) kandungan kalori dalam dari 1 porsi *burger* dengan berat 110 gr adalah kalori (279 kkal), lemak (135 gr), karbohidrat (273 gr), protein (129 gr). Kandungan kalori dari 1 porsi *burger* dapat dilihat pada Tabel 1 di bawah ini

Tabel 1. Kandungan Kalori Dalam 1 Porsi Burger

[Sumber: Fatsecret, 2017]

No.	Kandungan	Nilai Gizi
1.	Kalori	279 kkal
2.	Karbohidrat	273 gr
3.	Lemak	135 gr
4.	Protein	129 gr

Berdasarkan informasi gizi dari *burger* di atas rincian kalori dari 279 (kkal) *burger* dengan mengkonversi ke dalam nilai kalori yang dihasilkan maka satu porsi *burger* dengan berat 110 gr terdiri dari 43% lemak, 39% karbohidrat, dan 18% protein.

Untuk mengurangi kadar lemak dari *burger* sudah ada yang memanfaatkan bahan-bahan nabati untuk isian *burger* atau *patty*, seperti hasil penelitian Paradipa (2014) yang mengganti daging *burger* dengan jamur *shiitake* dan jamur kancing. Adapun hasil penelitiannya yaitu tekstur *burger* dari jamur *shitake* menyerupai daging sapi dan untuk rasa lebih enak *patty burger* dari jamur kancing. Pemanfaatan bahan-bahan nabati seperti jamur sebagai pengganti daging pada *burger* merupakan alternatif yang baik untuk menciptakan *burger* yang rendah lemak, namun jamur memiliki harga yang relatif tinggi sehingga penting dilakukan pemanfaatan bahan nabati lain yang relatif lebih murah seperti jantung pisang.

Jantung pisang merupakan salah satu bahan makanan yang berasal dari bunga pisang berwarna merah keunguan dan biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai sayur. Masyarakat di Indonesia kurang banyak yang mengetahui bahwa jantung pisang memiliki nilai gizi yang tinggi, mudah didapat dengan harga yang relatif murah. Jantung pisang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi. Jantung pisang mengandung berbagai zat yang baik bagi kesehatan seperti protein, fosfor, mineral, kalsium, Vitamin B1, dan kandungan serat cukup tinggi (Panji R, 2012 dalam (Novitasari et al., 2013). Kandungan Gizi Jantung pisang seperti tercantum pada Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017 (Indonesia, 2018). Dengan kandungan serat yang tinggi jantung pisang sangat cocok dikonsumsi bagi yang sedang menjalani program diet karena kandungan lemaknya sangat sedikit dan memberi rasa kenyang lebih lama (Novitasari et al., 2013) . Kandungan gizi jantung pisang dapat dilihat pada Tabel 2 di bawah ini.

Tabel 2. Kadar Gizi Jantung Pisang (dalam 100 gr bahan)

[Sumber: Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017]

No	Kandungan	Jumlah	No	Kandungan	Jumlah
1.	Air	90,2 gr	9.	Natrium	3,0 mg
2.	Energi	32 kal	10.	Kalium	524 mg
3.	Protein	1,2 gr	11.	Tembaga	0,09 mg
4.	Karbohidrat	7,1 gr	12.	Seng	0,3 mg
5.	Lemak	0,3 gr	13.	Serat	3,2 gr
6.	Kalsium	30 mg	14.	Abu	1,2 gr
7.	Fosfor	50 mg	15.	Thiamin	0,05 mg
8.	Zat Besi	0,1 mg	16.	Vitamin C	10 mg

Dari Tabel 2 terlihat bahwa jantung pisang memiliki kadar gizi yang sangat lengkap, sehingga berpotensi tinggi untuk dimanfaatkan sebagai bahan makanan bergizi. Beberapa penelitian yang memanfaatkan jantung pisang batu sebagai bahan makanan diantaranya adalah (Farhana, 2013) telah melaksanakan penelitian memanfaatkan jantung pisang

kepok kuning (*Musa paradisiaca*) sebagai bahan tambahan pada bakso daging sapi begitu juga (Azmi, 2019) melakukan penelitian tentang inovasi *patty* jantung pisang sebagai sumber serat. Hal yang melatar belakangi penelitian (Azmi, 2019) adalah jantung pisang merupakan bahan makanan yang memiliki kandungan gizi yang sangat bagus namun jarang dimanfaatkan sehingga sangat ingin memperkenalkan kepada masyarakat bahwa jantung pisang dapat dijadikan olahan yang berbeda dengan rasa yang unik. Fahri, dkk (2013) dalam (Walida et al., 2013) menyatakan bahwa bagian tanaman pisang jenis pisang batu yang dapat dimanfaatkan yaitu daun buah, bunga (jantung pisang). Berdasarkan penelitian (Revadigar et al., 2017) ekstrak jantung pisang batu (*Musa balbisiana Colla*) mempunyai kandungan senyawa flavonoid, steroid dan polifenol yang mempunyai aktivitas sebagai antioksidan. Hal ini juga dinyatakan oleh (Senevirathna et al., 2021) menyatakan bahwa jantung pisang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi makanan fungsional. Berdasarkan pemaparan di atas maka penulis tertarik untuk memanfaatkan potensi tersebut dengan memanfaatkan jantung pisang batu sebagai isian dari *burger* atau *patty burger* untuk mengembangkan produk *burger*, sehingga *burger* yang dihasilkan memiliki kadar lemak yang rendah dan bernilai gizi.

Penelitian *patty burger* menggunakan bahan nabati sudah banyak dilakukan guna memberikan variasi baru dalam dunia kuliner. Penelitian yang dilakukan oleh (Amaliah & Mulawarman, 2020) berjudul analisis uji sensori pada *patty burger* berbahan dasar pisang kepek putih. Untuk menguji tingkat kesukaan panelis terhadap *patty burger* yang dihasilkan dilakukan uji sensoris dengan uji organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen meliputi parameter aroma, rasa, warna dan tekstur. Penelitian kedua dilakukan oleh (Putri, 2018) yang melaksanakan penelitian untuk mengetahui mutu *patty burger* yang dibuat dari perbandingan ubi jalar ungu, wortel dengan kacang polong dan persentase karagenan, serta kombinasi terbaik dari perbandingan ubi jalar ungu, wortel dengan kacang polong dan persentase karagenan untuk menghasilkan mutu *patty burger* yang baik secara fisik, kimia dan organoleptik

Berdasarkan pemaparan di atas peneliti tertarik untuk melakukan inovasi membuat *patty burger* menggunakan jantung pisang batu yang merupakan bahan nabati yang telah banyak dimanfaatkan untuk bahan makanan di Indonesia. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui kualitas *patty burger* menggunakan jantung pisang batu sebagai bahan pengganti daging dilihat dari segi organoleptik meliputi parameter aroma, rasa, tekstur dan warna serta mengetahui kandungan lemak *patty burger* yang dibuat dari jantung pisang.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen. Menurut (Sugiyono, 2013) uji eksperimen adalah metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendali. (Jaedun, 2011) menyatakan penelitian eksperimen merupakan penelitian kausal (sebab akibat) yang pembuktiannya diperoleh melalui komparasi/perbandingan antara kelompok eksperimen (yang diberi perlakuan) dengan kelompok kontrol (yang tidak diberikan perlakuan)

Eksperimen dalam penelitian ini adalah jantung pisang yang digunakan sebagai pengganti daging pada *patty burger*. Sedangkan sebagai kontrol adalah *patty burger* dari daging hewani. Tahapan pertama yaitu dengan eksperimen pengolahan jantung pisang yang dijadikan bahan pengganti daging pada *patty burger* berdasarkan resep standar yang dimodifikasi sampai mendapatkan produk yang sesuai standar *patty burger*. Selanjutnya *patty burger* dinilai sesuai uji analisis yang sudah ditetapkan.

Untuk mengetahui kualitas hasil eksperimen *patty burger* diuji menggunakan uji organoleptik. Uji organoleptik atau uji indra atau uji sensori merupakan pengujian dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk pengukuran terhadap produk.

Menurut (Gisela Jellinek, 1985) menyatakan “pengujian secara organoleptik merupakan pengujian bahan secara subyektif dengan pertolongan panca indra manusia”. Penilaian dengan indra memiliki ketelitian yang lebih baik dibandingkan dengan alat ukur yang paling sensitive (Meilgaard et al., 2007). *Consumer panel* sendiri bisa dipilih dari orang-orang yang bersedia menjadi partisipan. Dalam penelitian ini menggunakan 20 orang panelis terlatih yaitu yang mengetahui *patty burger* yang beredar dipasaran yang dibuat dari bahan hewani untuk menilai kualitas *patty burger* jantung pisang batu dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna. Menurut (Meilgaard et al., 2007) jumlah panelis diantara 20-50 merupakan panelis atau subyek yang cukup untuk menghasilkan keputusan yang representative. Data hasil uji organoleptik disajikan dalam bentuk narasi, disusun secara sistematis, dan ditarik kesimpulan penelitian. Penentuan kadar lemak menggunakan alat ekstrator soxhlet dengan metode soxhletasi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Deskripsi Data

Untuk membuat produk *patty burger* menggunakan jantung pisang batu sebagai bahan dasar atau pengganti daging, maka perlu diperhatikan metode dalam pembuatannya. Beberapa faktor yang harus diperhatikan adalah peralatan yang dipergunakan, bahan-bahan pembuat *patty burger*, standar resep dan proses pengolahan, metode kerja serta tempat pelaksanaan, sehingga diharapkan memperoleh hasil yang valid.

3.1.1 Bahan

Bahan Baku pembuatan *patty burger* menggunakan jantung pisang adalah: 1) Jantung pisang yang digunakan adalah jantung pisang batu yang masih segar, 2) Tepung roti sebagai lapisan luar pada *patty burger* agar terlihat lebih menarik, 3) Bumbu-bumbu seperti *onion*, *garlic*, *dry oregano*, garam, dan merica sebagai penambah rasa pada *patty burger*, 4) Telur dipergunakan adalah bagian putihnya saja untuk mengurangi kandungan lemak pada *patty burger* yang dihasilkan seperti terlihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Bahan Baku Pembuatan *Patty Burger* Berbahan Dasar Jantung Pisang Batu *Yield*: 4 porsi
[Sumber: Data diolah, 2021]

No	Nama Bahan	Satuan	Jumlah
1.	Jantung pisang	gr	350
2.	Tepung Roti	gr	40
3.	Onion	gr	50
4.	Garlic	siung	3
5.	Telur (bagian putih)	butir	2
6.	Dry onergano	tsp	1/3
7.	Merica	tsp	1/3
8.	Garam	-	secukupnya
9.	Gula	-	secukupnya
10.	Butter	-	secukupnya

3.1.2. Metode Pembuatan *Patty Burger* menggunakan Jantung Pisang Batu

3.1.2.1 Tahap Persiapan

- 1) Membersihkan jantung pisang dan membelahnya menjadi dua bagian, kemudian dicuci bersih dan dicincang.
- 2) Menyiapkan baskom berisi air yang sudah diisi satu sendok garam untuk merendam jantung pisang yang telah dicincang.

- 3) Menyiapkan panci berisi air untuk merebus jantung pisang yang sudah direndam.
- 4) Mencincang kasar bawang bombay dan penghalusan bawang putih dengan blender.
- 5) Menyiapkan putih telur, untuk merekatkan adonan *patty burger*.
- 6) Menyiapkan tepung roti untuk melumuri *patty burger*

3.1.2.2. Tahapan Eksperimen

Tahapan proses pembuatan *patty burger* ini adalah sebagai berikut:

- a) Pilih jantung pisang yang utuh, kupas kulit jantung pisang batu sampai bagian yang muda dan berwarna agak putih kemudian dicuci dengan bersih, seperti pada Gambar 1 di bawah ini



Gambar 1. Jantung Pisang yang Sudah Dibersihkan
[Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2021]

- b) Jantung pisang yang sudah dicuci bersih kemudian dicincang kasar (Gambar 2)



Gambar 2. Jantung Pisang yang sudah dicincang
[Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2021]

- c) Jantung pisang yang sudah dicincang kasar direndam dalam air garam selama 1 jam agar getah yang terdapat di dalam jantung pisang ke luar (tambahkan 1 sendok makan garam ke dalam baskom yang sudah berisi air untuk merendam) (Gambar 3)



Gambar 3. Perendaman Jantung Pisang
[Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2021]

- d) Tiriskan kemudian direbus hingga matang dan sedikit lunak kurang lebih 30 menit (Gambar 4)



Gambar 4. Perebusan Jantung Pisang
[Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2021]

- e) Kemudian tiriskan air rebusan jantung pisang, kemudian cincang halus jantung pisang batu hingga menyerupai adonan.
f) Campurkan adonan jantung pisang dengan bumbu-bumbu seperti *onion*, *garlic*, *dry oregano* dan merica
g) Cetak adonan berbentuk bulat kemudian lumuri adonan dengan putih telur (Gambar 5)
h) Kemudian lapi adonan yang sudah dilumuri telur dengan adonan tepung roti agar *patty burger* terlihat lebih menarik (Gambar 6)



Gambar 5. Adonan *Patty Burger*
[Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2021]



Gambar 6. *Patty Burger* dari Jantung Pisang Dilumuri Tepung Roti
[Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2021]

- i) Simpan adonan ke dalam refrigerator selama 1 jam
- j) *Patty burger* dimasak (*pan fry*) hingga kuning keemasan, *patty burger* siap diuji organoleptik dan uji kadar lemak (Gambar 7)



Gambar 7. *Patty Burger* Siap Dipakai Sebagai Isin Burger
[Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2021]

3.2 Pembahasan

3.2.1 Uji Organoleptik

Uji organoleptik dilakukan untuk memberi penilaian kualitas sampel berdasarkan 4 kriteria, yaitu dari segi aroma, rasa, tekstur dan warna. Jumlah Panelis adalah 20 orang merupakan panelis terlatih. Hasil rekapan uji organoleptik *patty burger* menggunakan jantung pisang batu sebagai bahan pengganti daging seperti pada Tabel 4.

Tabel 4. Kuesioner Penilaian *Patty Burger* Menggunakan Jantung Pisang Batu
[Sumber: Data Peneliti, 2021]

Karakteristik	Kriteria	Skor Penilaian	Jumlah Panelis
Aroma	Sangat baik	5	10
	Baik	4	6
	Cukup baik	3	4
	Kurang	2	0
	Sangat kurang	1	0
Jumlah Jawaban Panelis			20
Rasa	Sangat baik	5	6
	Baik	4	13
	Cukup baik	3	1

	Kurang	2	0
	Sangat kurang	1	0
Jumlah Jawaban Panelis			20
Tekstur	Sangat baik	5	3
	Baik	4	10
	Cukup baik	3	7
	Kurang	2	0
	Sangat kurang	1	0
Jumlah Jawaban Panelis			20
Warna	Sangat baik	5	3
	Baik	4	11
	Cukup baik	3	3
	Kurang	2	2
	Sangat kurang	1	0
Jumlah Jawaban Panelis			20

Tabel 4 di atas merupakan hasil uji organoleptik terhadap karakteristik dari segi aroma, rasa, tekstur dan warna dari *patty burger* menggunakan jantung pisang batu sebagai pengganti daging. *Patty Burger* ini telah diujikan kepada 20 orang panelis terlatih. Hasil yang didapat sebagai berikut:

- a. Aroma
Dari segi aroma, 10 orang panelis menyatakan *patty burger* yang dihasilkan memiliki aroma yang sangat baik yaitu sangat beraroma khas *patty burger*, 6 orang panelis menyatakan baik dan 3 orang panelis menyatakan cukup baik.
- b. Rasa
Dari segi rasa, 6 orang panelis menyatakan *patty burger* memiliki rasa yang sangat baik, 13 orang menyatakan baik dan 1 orang menyatakan cukup baik
- c. Tekstur
Dari segi tekstur, 3 orang panelis menyatakan *patty burger* memiliki tekstur yang sangat bagus, 10 orang panelis menyatakan tekstur dari *patty burger* baik, dan 7 orang panelis menyatakan cukup baik.
- d. Warna
Dari segi warna, 4 orang panelis menyatakan bahwa *patty burger* memiliki warna sangat bagus, 11 orang panelis menyatakan baik, 3 orang panelis menyatakan warna cukup baik dan 2 orang menyatakan warna kurang

Untuk mengetahui kriteria interpretasi dari panelis terhadap *patty burger* yang dihasilkan maka hasil uji organoleptik di atas meliputi aroma, rasa, tekstur dan warna dianalisis menggunakan skala Likert dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Skor akhir} = \text{Total Jumlah Panelis yang memilih} \times \text{Angka Skor Skala Likert}$$

Hasil penghitungan skor akhir dari uji organoleptik *patty burger* dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Hasil Rekapitulasi Skor Akhir Uji Organoleptik *Patty Burger* Menggunakan Jantung Pisang Batu Sebagai Pengganti Daging

[Sumber: Data Penelitian, 2021]

No	Karakteristik	Kriteria	Skor Penilaian	Jumlah Panelis	Skor Akhir
----	---------------	----------	----------------	----------------	------------

1	Aroma	Sangat beraroma khas patty burger	5	10	50
		Beraroma khas patty burger	4	6	24
		Cukup beraroma patty burger	3	4	12
		Kurang beraroma patty burger	2	0	0
		Sangat kurang beraroma patty burger	1	0	0
Jumlah Jawaban Panelis				20	86
2	Rasa	Sangat gurih & sangat terasa patty burger	5	6	30
		Gurih dan terasa patty burger	4	13	52
		Cukup gurih & cukup terasa patty burger	3	1	3
		Kurang gurih & kurang terasa patty burger	2	0	0
		Tidak gurih & tidak terasa patty burger	1	0	0
Jumlah Jawaban Panelis				20	85
3	Tekstur	Sangat lembut	5	3	15
		Lembut	4	10	40
		Cukup lembut	3	7	21
		Kurang lembut	2	0	0
		Keras	1	0	0
Jumlah Jawaban Panelis				20	76
4	Warna	Kuning keemasan	5	3	20
		Kuning	4	11	44
		Kuning keputihan	3	3	9
		Pucat	2	2	4
		Sangat pucat	1	0	0
Jumlah Jawaban Panelis				20	77

Keterangan : Skor Akhir = Skor Skala Likert x Jumlah Panelis yang Memilih

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

$$Y = \text{Skor tertinggi} \times \text{Total jumlah panelis}$$

$$X = \text{Skor terendah} \times \text{Total jumlah panelis}$$

Dari rumus di atas maka perhitungan skor terendah (X) dan skor tertinggi (Y) dapat dilihat pada Tabel 6 berikut:

Tabel 6. Perhitungan Skor
[Sumber: Data Penelitian, 2021]

Skor Terendah (X)	Skor Tertinggi (Y)
1 x 20 = 20	5 x 20 = 100

Dari data pada Tabel 6 di atas didapatkan hasil skor tertinggi (Y) adalah 100 poin dan skor terendah (X) adalah 20 untuk setiap item penelitian, proses selanjutnya adalah mengetahui interval dari persentase interpretasi seperti rumus di bawah ini :

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

Jadi, interval yang digunakan untuk menentukan hasil interpretasi adalah 20%. Dengan hasil tersebut dapat dijabarkan kriteria interpretasi skor yang akan digunakan untuk mengetahui hasil akhir penelitian uji organoleptik *patty*. Kriteria interpretasi skor yang didapatkan dapat dilihat pada Tabel 7. Terlihat 5 kriteria interpretasi skor pada Tabel 7 dari penilaian 0%-20% sangat kurang, 21%-40% kurang, 41%-60% cukup baik, 61%-80% baik dan 81%-100% dengan kriteria sangat baik.

Tabel 7. Kriteria Interpretasi

[Sumber: Data Penelitian, 2021]

Persentase (%)	Kriteria Interpretasi
0 – 20	Sangat Kurang
21 – 40	Kurang
41 – 60	Cukup Baik
61 – 80	Baik
81 – 100	Sangat Baik

Setelah mendapatkan kriteria interpretasi yang akan digunakan sebagai penelitian akhir uji organoleptik, proses selanjutnya adalah menentukan hasil interpretasi dari perhitungan dengan rumus indeks. Rumus indeks didapatkan dari total skor dibagi skor tertinggi penilaian dikalikan 100%. Pengolahan data penilaian interpretasi pada setiap variabel dapat dilihat pada Tabel 8 berikut:

Tabel 8. Rekapitulasi Nilai Indeks Pada *Patty Burger* Menggunakan Jantung Pisang Batu Sebagai Pengganti Daging

[Sumber: Data Penelitian, 2021]

No	Objek yang Diamati	Nilai Indeks <i>Patty Burger</i> (%)	Kriteria Interpretasi
1.	Aroma	85	Sangat baik
2.	Rasa	85	Sangat baik
3.	Tekstur	76	Baik
4.	Warna	77	Baik
	Rata-rata	81	Sangat baik

Keterangan:

Nilai Indeks = Total Skor setiap variabel/skor tertinggi x 100%

Dari data pada Tabel 8 di atas didapatkan hasil akhir indeks *patty burger* (%) dan kriteria interpretasi *patty burger* yang diuji organoleptik berdasarkan aroma, rasa, tekstur dan warna dapat dijelaskan sebagai berikut:

- a. Aroma
Dari segi aroma *patty burger* menggunakan jantung pisang batu sebagai pengganti daging mendapatkan nilai indeks 86% dan kriteria interpretasinya adalah sangat baik.
- b. Rasa
Dari segi rasa *patty burger* mendapatkan hasil nilai indeks 85% dan kriteria interpretasinya adalah sangat baik.
- c. Tekstur

Dari segi tekstur *patty burger* mendapatkan hasil nilai indeks 76% dan kriteria interpretasinya adalah baik.

d. Warna

Dari segi warna *patty burger* mendapatkan hasil nilai indeks 77% dan kriteria interpretasinya adalah baik.

Secara keseluruhan jika dilihat dari rata-rata total keseluruhan, maka hasil yang didapat dari *patty burger* adalah 81% dengan kriteria interpretasinya sangat baik

3.2.2 Uji Kadar Lemak

Uji kadar lemak pada *patty burger* menggunakan jantung pisang batu sebagai pengganti daging seperti Tabel 9 di bawah

Tabel 9. Hasil Uji Kadar Lemak

No	Sampel	Lemak (% bk)
1.	P1	17,8
2.	P2	18,7
Rata- Rata		18,25

Keterangan: P1 = Ulangan Pertama

P2 = Ulangan Kedua

Hasil uji kadar lemak *patty burger* pada Tabel 9, ulangan pertama didapatkan 17,8 % sedangkan ulangan kedua 18,7%. Apabila dirata-ratakan hasilnya adalah 18,25 %. Nilai ini lebih rendah dari nilai kadar lemak *burger* dengan isian daging berdasarkan (Fatsecret, 2017) yaitu 43 %.

Pembuatan *patty burger* menggunakan jantung pisang batu sebagai bahan pengganti daging dari segi uji organoleptik mendapatkan penilaian indeks rata-rata 81 % dengan kriteria sangat baik. Penilaian panelis terhadap parameter aroma, rasa, mendapat penilaian sangat baik dimana aroma *patty burger* jantung pisang sangat khas dengan rasa yang gurih. *Patty burger* dari jantung pisang batu memiliki tekstur yang lembut hal ini disebabkan karena perlakuan pengolahan yaitu pengukusan pada jantung pisang batu. Ikrar dan ismail (2004) dalam (Amaliah & Mulawarman, 2020) menyatakan bahwa pengukusan menyebabkan protein terlarut dalam media pengukusan sehingga bahan makanan menghasilkan tekstur yang baik. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Amaliah & Mulawarman, 2020) yang meneliti pembuatan *patty burger* menggunakan pisang kepok putih dengan uji sensori menggunakan 25 orang panelis. Hasil penelitian menunjukkan penilaian suka dari panelis untuk parameter warna, aroma, tekstur dan rasa dengan nilai tertinggi pada formula penambahan 450 gr pisang kepok. Hasil ini membuktikan bahwa bahan nabati dapat digunakan sebagai bahan pengganti daging pada *patty burger* dengan penerimaan yang baik dari konsumen.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan, maka dapat disimpulkan: Kualitas *patty burger* menggunakan jantung pisang batu sebagai pengganti daging dari segi organoleptik dengan rata-rata penilaian 81% dengan kriteria sangat baik, terutama dari segi aroma dan rasa. Uji terhadap kadar lemak didapatkan nilai rata-rata 18,25 %. Meskipun dari segi rasa dan aroma penilaian panelis terhadap *patty burger* berbahan dasar jantung pisang batu kriterianya sangat baik namun ada beberapa hal yang harus ditingkatkan hasilnya terutama dari segi warna agar mendapatkan *patty burger* dengan warna kuning keemasan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliah, N., & Mulawarman, U. (2020). Analisa Uji Sensoris Pada Patty Burger Berbahan Dasar Pisang Kepok Putih. *SNITT- Politeknik Negeri Balikpapan*, 417–420.
- Azmi, E. F. (2019). Inovasi Patty Jantung Pisang Sebagai Sumber Serat. *Core.Ac.Uk*.
- Fadly, D., & Purwayantie, S. (2019). Karakteristik Sensori dan Kimiawi Non-Meat Burger Patties Berbasis Kearifan Pangan Lokal. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 3(1), 19. <https://doi.org/10.22487/j26227622.2019.v3.i1.13122>
- Farhana. (2013). *Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok Kuning (Musa paradisiaca), Tepung Kedelai dan Tepung Tapioka dan Tepung Kedelai Sebagai Bahan Tambahan pada Bakso Daging Sapi*. 8–13.
- Fatsecret. (2017). *Kalori Dalam Burger dan Fakta Gizi*.
- Gisela Jellinek. (1985). *Sensory Evaluation Of Food : Theory and Practice*. Ellis Horwood International Publisher in Science and Technology Chichester, England.
- Indonesia, K. K. R. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi masyarakat, 2018.
- Jaedun, A. (2011). Oleh : *Metode Penelitian Eksperimen*, 0–12.
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2007). *Sensory Evaluation Techniques* (Fourth Edi). CRC Press, Taylor & Francis Group, LLC.
- Novitasari, A., Ambarwati, A., Lusia, A., Purnamasari, D., Hapsari, E., & Ardiyani, N. D. (2013). Inovasi dari jantung pisang (*Musa spp.*). In *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada* (Vol. 4, Issue 2, pp. 97–99). <https://jurnal.ukh.ac.id/index.php/JK/article/view/67>
- Putri, A. (2018). *Pengaruh Perbandingan Ubi Jalar Ungu , Wortel dengan Kacang Polong dan Persentase Karagenan Terhadap Mutu Patty Burger*. 6(2), 120.
- Revadigar, V., Al-Mansoub, M. A., Asif, M., Hamdan, M. R., Majid, A. M. S. A., Asmawi, M. Z., & Murugaiyah, V. (2017). Anti-oxidative and cytotoxic attributes of phenolic rich ethanol extract of *Musa balbisiana Colla* inflorescence. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 7(5), 103–110. <https://doi.org/10.7324/JAPS.2017.70518>
- Senevirathna, N., Ian, O., & Karim, A. (2021). *Development of Functional Food ingredient from Banana Inflorescence*. 11(1), 22297928.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (Cetakan ke). Alfabeta.
- Walida, S. M., Rismawati, E., & Dasuki, U. A. (2013). Isolasi kandungan flavonoid dari ekstrak jantung pisang Batu (*Musa balbisiana Colla*). *Prosiding Farmasi*, 151–160.
- Wikipedia, E. B. (2021). *Hamburger*. <https://id.wikipedia.org>