

Organoleptic and Nutritional Test of Shredded Banana-Based Shredded Banana

Ni Luh Gede Sintya Dewi^{1*}, I Made Rumadana², Nina Indra Kristiana³

Politeknik Pariwisata Bali

Corresponding Author: Ni Luh Gede Sintya Dewi dewisintya2103@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords : Young Klutuk Banana, Vegetable Floss, Organoleptic Test, Nutritional Content

Received : 01 August 2025

Revised : 23 August 2025

Accepted: 25 September 2025

©2025 Dewi, Rumadana, Kristiana: 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

This study aims to determine the organoleptic quality and nutritional content of shredded banana made from young klutuk banana (*Musa balbisiana*). The method used is descriptive qualitative through experiments, documentation, organoleptic tests and questionnaires. The test results showed that shredded banana has the highest index value for taste (93.6%), followed by color and aroma (91.2%), and texture (90.4%). Nutritional tests on 100 grams of the product showed an energy content of 631.87 kcal, protein 3.257 g, fat 63.89 g, and carbohydrate 10.96 g. Shredded banana young klutuk has the potential to be an alternative plant-based food.

Uji Organoleptik dan Nutrisi Abon Berbasar Dasar Pisang Klutuk Muda

Ni Luh Gede Sintya Dewi^{1*}, I Made Rumadana², Nina Indra Kristiana³

Politeknik Pariwisata Bali

Corresponding Author: Ni Luh Gede Sintya Dewi dewisintya2103@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Pisang Klutuk Muda, Abon Nabati, Uji Organoleptik, Kandungan Gizi

Received : 01 Agustus 2025

Revised : 23 Agustus 2025

Accepted: 25 September 2025

©2025 Dewi, Rumadana, Kristiana: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengetahui kualitas organoleptik dan kandungan gizi abon berbahan dasar pisang klutuk muda (*Musa balbisiana*). Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif melalui eksperimen, dokumentasi, uji organoleptik dan kuesioner. Hasil uji menunjukkan abon memiliki nilai indeks tertinggi pada rasa (93,6%), diikuti warna dan aroma (91,2%), serta tekstur (90,4%). Uji gizi pada 100 gram produk menunjukkan kandungan energi 631,87 kkal, protein 3,257 g, lemak 63,89 g, dan karbohidrat 10,96 g. Abon pisang klutuk muda berpotensi menjadi alternatif pangan nabati.

PENDAHULUAN

Pisang merupakan salah satu buah tropis yang tumbuh subur di Indonesia. Tanaman ini dapat berbuah sepanjang tahun tanpa mengenal musim, sehingga pisang sangat mudah ditemukan dan dibudidayakan di berbagai. Salah satu jenis pisang yang tumbuh di Indonesia adalah pisang klutuk. Pisang klutuk (*Musa balbisiana*) atau biasa juga disebut dengan pisang batu merupakan pisang yang tumbuh subur di Indonesia, namun pemanfaatan pisang klutuk kurang optimal di Indonesia. Pisang klutuk memiliki kulit yang tebal dan memiliki banyak biji di dalam buahnya. Pisang klutuk dianggap tidak layak dikonsumsi karena memiliki rasa yang sepat dan memiliki tekstur yang keras. Pisang klutuk biasanya diolah menjadi bahan tambahan pada rujak maupun sambal (Widyaningsih, 2018). Selain dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pada rujak dan sambal, pisang klutuk telah berhasil diolah menjadi lawar sebagai salah satu makanan khas Bali (Ogi et al., 2022). Pemanfaatan pisang klutuk pada saat ini hanya diolah menjadi olahan yang tidak dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama, sehingga diperlukan sebuah inovasi pengolahan pisang klutuk yang dapat meningkatkan nilai guna, daya simpan dan potensi komersialnya. Salah satu bentuk inovasi tersebut adalah pengolahan pisang klutuk muda menjadi abon. Pemilihan produk abon didasarkan pada tekstur serat alami pisang klutuk muda yang menyerupai serat daging setelah melalui proses pemasakan, sehingga diduga cocok untuk dijadikan alternatif produk abon nabati.

Abon merupakan salah satu jenis makanan yang biasanya terbuat dari daging hewan. Abon pada umumnya memiliki tekstur yang kering dan berwarna coklat keemasan. Tidak sering juga warna abon akan berbeda-beda sesuai dengan jenis bumbu yang digunakan. Pada umumnya abon terbuat dari daging sapi, daging ayam dan daging ikan yang diproses dengan cara direbus, disayat-sayat, diberi bumbu lalu digoreng dan diperas untuk menghilangkan minyaknya. Karena terstruktur abon yang kering dan abon hampir tidak mengandung kadar air, maka abon biasanya akan awet disimpan pada jangka waktu yang lama pada kemasan yang kedap udara. Abon berbahan dasar daging memiliki sebuah kelemahan yaitu tidak dapat dikonsumsi oleh seorang vegetarian. Gaya hidup menjadi seorang vegetarian kini makin banyak diminati oleh masyarakat. Bukan hanya untuk tren, banyak orang memilih menjadi vegetarian karena masalah kesehatan. Di tahun 2018, 2 juta dari 260 juta penduduk Indonesia memilih menjadi vegetarian (Lilis, 2018)

Berdasarkan uraian tersebut, mendorong munculnya gagasan untuk membuat olahan pangan abon berbahan dasar pisang klutuk muda yang diharapkan akan menjadi pilihan pangan alternatif bagi seorang vegetarian untuk menikmati abon. Selain hal tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas organoleptik dan nutrisi dari abon berbahan dasar pisang klutuk. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan menjadi peluang masyarakat untuk memanfaatkan bahan makanan yang ada disekitar, untuk diolah menjadi olahan pangan yang dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama dan menjadi pilihan pangan bagi seorang vegetarian.

TINJAUAN PUSTAKA

Abon

Abon merupakan hasil pengolahan yang berupa pengeringan bahan baku yang telah ditambahkan bumbu-bumbu untuk meningkatkan cita rasa dan memperpanjang daya simpan (Millah dan Sukesi, 2010). Abon termasuk makanan ringan atau lauk yang siap saji dan produk tersebut sudah dikenal oleh masyarakat umum sejak dulu. Abon dibuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga memiliki karakteristik kering, renyah dan gurih. Pada umumnya daging yang digunakan dalam pembuatan abon yaitu daging sapi (Suryani et al, 2007). Abon memiliki prospek ekonomi yang baik karena memiliki peminat yang banyak. Kalangan masyarakat ekonomi bawah hingga kalangan masyarakat ekonomi kelas tinggi menyukai abon. Konsumen abon juga tidak hanya masyarakat kota saja, namun masyarakat yang tinggal di desa juga banyak menyukai abon (Fachruddin, 1997). (Sianturi, 2000) menyatakan bahwa abon merupakan produk nomor empat terbanyak diproduksi. Dapat disimpulkan bahwa abon adalah makanan ringan atau lauk yang bersifat kering, berbahan dasar daging hewan yang biasanya memiliki warna coklat terang atau coklat pekat dan memiliki daya simpan yang relatif panjang. Abon memiliki visual seperti serat kapas yang dihasilkan oleh serat daging yang digunakan untuk membuat abon.

Abon merupakan olahan pangan industri yang sudah memiliki standar mutu yang telah ditetapkan oleh departemen perindustrian. Standar mutu merupakan hal yang sangat penting karena akan dijadikan acuan untuk membuat abon yang sesuai dengan standar sehingga aman untuk dikonsumsi oleh konsumen. Sehingga semua produsen abon di Indonesia dianjurkan untuk mengikuti standar mutu abon yang berlaku di Indonesia (Winarno, 2005). Berikut merupakan data standar mutu abon. Dilihat dalam tabel 1

Tabel 1. Standar Industri Indonesia untuk Abon

Komponen	Nilai
Lemak (maksimum)	30%
Gula (maksimum)	30%
Protein	20%
Air (maksimum)	10%
Abu (maksimum)	9%
Aroma, rasa dan warna	Khas
Logam berbahaya (Cu,Pb,Mg, Zn dan As)	Negatif
Jumlah bakteri (maksimum)	3000/g
Bakteri bentuk koli	Negatif

Sumber: Standar Industri Indonesia, 2012

Pisang Klutuk

Pisang klutuk (*Musa balbisiana*) merupakan salah satu tanaman yang termasuk tanaman liar. Pisang ini memiliki ciri yang khas dan mudah dibedakan dengan pohon pisang lainnya. Pohon pisang klutuk dapat tumbuh dengan

ketinggian 5-7 meter. Batang dari pohon pisang klutuk berwarna kehijauan dan memiliki sedikit bercak ungu dibagian bawahnya. Daun pisang klutuk memiliki ukuran yang lebih panjang dan lebar dibandingkan dengan daun pisang lainnya. Daun pisang klutuk juga tidak mudah robek sehingga sering dimanfaatkan sebagai pembungkus makanan alami. Pohon pisang klutuk dapat tumbuh di tanah yang kering dan tahan dengan segala kondisi (Borbarah dkk, 2016).

Pisang klutuk (*Musa balbisiana*) merupakan tanaman berperakaran serabut tanpa akar tunggang, dengan akar yang tumbuh dari bonggol dan menghasilkan tunas baru (Lindungihutan, 2023). Batangnya berbentuk silindris berlapis, berwarna hijau dengan bercak ungu, lunak karena tidak memiliki kambium, dan dapat tumbuh hingga 5-7 meter. Daunnya lebar, panjang, berbentuk lanset dengan pelepah yang kuat, sehingga sering dimanfaatkan sebagai pembungkus makanan alami. Bunganya dikenal sebagai jantung pisang, berukuran 25-40 cm, tersusun dalam lapisan dengan warna luar ungu gelap dan bagian dalam putih susu, serta mengandung cairan jernih yang mudah berubah warna saat terkena udara (Novitasari et al., 2013). Buah pisang klutuk memiliki biji besar dan banyak, sehingga kurang diminati sebagai buah konsumsi langsung, namun sering digunakan sebagai bahan campuran dalam rujak, sambal, atau lawar di Bali

Kandungan Gizi Pisang Klutuk

Beberapa penelitian telah meneliti kandungan gizi yang terdapat di dalam pisang klutuk, menurut Endra (2006) pisang klutuk memiliki kandungan gizi yang tertera pada tabel 2.

Tabel 2. Komposisi Kimia Daging dan Biji Pisang Klutuk

Komponen	Daging Pisang Klutuk	Biji Pisang Klutuk
Air	82,2 %	76,65%
Abu	2,08%	3,09%
Protein	1,90%	-
Lemak	0,46%	-
Karbohidrat	5,90%	-
Serat	6,90%	-
Gula Pereduksi	11,79%	-
Kalsium	167,04 ppm	2091,07 ppm
Besi	95,11 ppm	41,22 ppm
Magnesium	1622,33 ppm	1473,42 ppm
Kalium	4208,68% ppm	3541,91 ppm
Natrium	509,38% ppm	451,49 ppm
Seng	<0,25 ppm	2,24 ppm
Tembaga	11,32 ppm	18,68 ppm
Selenium	<0,05 ppm	<0,05 ppm
Mangan	28,98 ppm	52,68 ppm
Forforus	3214,17 ppm	3113.77 ppm

Sumber: Endra, 2006

Menurut Rosadi (2024), pisang klutuk memiliki sejumlah manfaat kesehatan, antara lain membantu mengatasi gangguan pencernaan karena kandungan tanin dan seratnya, menurunkan risiko diabetes berkat indeks glikemik yang rendah, menjaga kesehatan jantung melalui kandungan kalium yang tinggi, serta berperan sebagai antioksidan alami karena mengandung vitamin C yang melindungi tubuh dari radikal bebas.

METODOLOGI

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis data deskriptif dengan pendekatan kualitatif dan kuantitatif yang bertujuan untuk mengevaluasi kualitas sensorik dan kandungan gizi dari abon berbahan dasar pisang klutuk muda. Data diperoleh melalui proses eksperimen pembuatan abon, uji organoleptik, serta analisis kandungan nutrisi berdasarkan formulasi resep. Penelitian ini dilakukan di dua lokasi utama, yaitu di rumah penulis yang berlokasi di Desa Selemadeg, Kabupaten Tabanan, untuk proses produksi dan pengujian kandungan gizi secara manual, serta di Politeknik Pariwisata Bali untuk pelaksanaan uji organoleptik oleh panelis. Penelitian berlangsung selama lima bulan, mulai Februari hingga Juni 2025, dengan melibatkan panelis mahasiswa Program Studi Seni Kuliner yang dipilih berdasarkan pengetahuan dasar mereka mengenai evaluasi sensorik.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui eksperimen, dokumentasi, kuesioner, dan uji panelis. Instrumen kuesioner dirancang dalam format tertutup untuk memudahkan analisis, dengan indikator penilaian mencakup warna, aroma, rasa, dan tekstur. Panelis diminta memberikan penilaian terhadap atribut-atribut tersebut menggunakan skala Likert 1-5, di mana nilai tertinggi menunjukkan tingkat kesukaan yang maksimal. Menurut Sugiyono (2018), skala Likert digunakan untuk mengukur opini atau persepsi seseorang terhadap objek tertentu dan menghasilkan data kuantitatif dari penilaian subjektif panelis. Panelis yang digunakan dalam penelitian ini adalah kelompok agak terlatih yang telah diberikan pemahaman mengenai standar sensori agar mampu memberikan penilaian yang objektif dan terarah terhadap sampel abon yang diuji.

Selain uji organoleptik, dilakukan pula analisis kandungan gizi terhadap abon dengan menghitung estimasi energi, protein, lemak, dan karbohidrat berdasarkan komposisi bahan yang digunakan per 100 gram. Perhitungan dilakukan secara manual dengan merujuk pada Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI), meskipun metode ini memiliki keterbatasan karena tidak mempertimbangkan perubahan zat gizi akibat proses pengolahan. Oleh karena itu, pendekatan ini dipilih karena praktis dan dapat memberikan estimasi awal yang cukup representatif. Dengan pendekatan ini, penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran menyeluruh tentang daya terima sensorik dan kelayakan gizi produk abon berbasis pisang klutuk muda sebagai pangan alternatif nabati yang potensial.

HASIL PENELITIAN

Hasil Uji Eksperimen

Berikut ini adalah tabel standar resep yang digunakan dalam penelitian, yang telah mengalami proses modifikasi dan penyesuaian berdasarkan hasil uji coba sebelumnya. Penyesuaian dilakukan dengan menambahkan ketumbar dengan tujuan untuk meningkatkan aroma pada abon pisang klutuk sehingga produk abon pisang klutuk muda yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan dapat diterima oleh konsumen.

Tabel 3. Resep Abon Berbahan Dasar Pisang Klutuk Muda

Nama : Abon Berbahan Dasar Pisang Klutuk Muda			
Ukuran Porsi : 140 gr			
Deskripsi : Abon yang menggunakan pisang klutuk muda sebagai bahan dasar			
No	Nama bahan	Jumlah	Satuan
1	Pisang klutuk muda	1000	Gr
2	Minyak goreng	500	ML
3	Daun salam	5	Ea
4	Serai	2	Batang
5	Bawang merah	20	Gr
6	Bawang putih	15	Gr
7	Cabai merah keriting	20	Gr
8	Kemiri	8	Gr
9	Kunyit	10	Gr
10	Garam	15	Gr
11	Gula merah	10	Gr
12	Gula pasir	10	Gr
13	Santan	100	ML
14	Kapur sirih	20	Gr
15	Ketumbar	50	Gr
Cara Pembuatan:			
1. Bersihkan buah pisang dan hilangkan ujungnya.			
2. Iris buah pisang lalu rendam dengan air kapur kurang lebih selama 1 jam untuk menghilangkan getahnya.			
3. Siapkan wajan atau panci yang berisi air sedikit garam dan minyak lalu tunggu hingga mendidih. Jika sudah mendidih, masukkan pisang yang sudah direndam menggunakan air kapur dan rebus selama 8 menit.			
4. Jika sudah matang, tiriskan pisang lalu tunggu agar dingin terlebih dahulu.			
5. Sembari menunggu pisang dingin, haluskan semua bumbu.			
6. Setelah pisang sudah dingin, haluskan pisang menggunakan ulekan.			
7. Setelah semua pisang dihaluskan, peras pisang menggunakan kain kasa hingga kandungan air di dalam pisang berkurang.			
8. Tumis bumbu bersama daun salam dan serai hingga harum.			
9. Masukkan pisang ke dalam bumbu yang telah ditumis dan tambahkan santan lalu beri garam lalu tumis hingga setengah kering.			
10. Goreng abon yang sudah ditumis menggunakan api sedang hingga kering.			
11. Setelah matang, tiriskan abon lalu peras abon menggunakan kain hingga kadar minyak di dalam abon berkurang.			
12. Abon pisang klutuk siap untuk dinikmati.			

Sumber: Data Diolah, 2025

Hasil Uji Organoleptik

Pengambilan data dalam uji organoleptik terhadap produk abon berbahan dasar pisang klutuk muda dimulai dari aspek rasa, warna, tekstur dan aroma. Pengujian organoleptik ini dilaksanakan pada tanggal 2 Juni 2025 dengan melibatkan 25 panelis agak terlatih yang berada di Politeknik Pariwisata Bali. Berikut merupakan hasil hasil rekapitulasi uji organoleptik dari 25 orang panelis agak terlatih yang dapat dilihat pada tabel 4

Tabel 4. Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik Abon Berbahan Dasar Pisang Klutuk Muda

No	Objek yang Diamati	Aspek Penilaian	Skor	Penilaian
1	Rasa (Abon memiliki rasa yang gurih, serta tidak memiliki rasa sepat)	Rasa gurih, bebas dari rasa sepat	5	18
		Rasa gurih, tidak ada rasa sepat	4	6
		Rasa gurih, hampir tidak terasa sepat	3	1
		Rasa cukup gurih, sedikit ada rasa sepat	2	0
		Rasa kurang gurih, terasa agak sepat	1	0
Jumlah Jawaban				25
2	Warna (Abon memiliki warna cokelat keemasan)	Warna cokelat keemasan yang sangat merata	5	14
		Warna cokelat keemasan yang cukup merata	4	11
		Warna cokelat sedang, agak keemasan	3	0
		Warna cokelat muda, sedikit keemasan	2	0
		Warna pucat, kurang cokelat keemasan	1	0
Jumlah Jawaban				25
3	Tekstur (Abon memiliki tekstur halus, berserat dan renyah)	Abon memiliki tekstur halus, berserat dan sangat renyah	5	8
		Abon memiliki tekstur agak halus, tetap berserat dan renyah	4	13
		Abon memiliki tekstur cukup halus dan berserat dengan tingkat kerenyahan sedang	3	3
		Abon memiliki tekstur kasar, mudah hancur dan kurang renyah	2	1
		Abon memiliki tekstur sangat kasar, mudah hancur dan tidak renyah sama sekali	1	0
Jumlah Jawaban				25
4	Aroma (Abon memiliki aroma yang kuat dan gurih dari bumbu yang digunakan)	Aroma sangat kuat dan gurih	5	15
		Aroma bumbu dan gurih yang dominan	4	9
		Aroma bumbu dan rasa gurih mulai terasa jelas	3	1
		Aroma cukup tercium namun masih kurang kuat dan gurih	2	0
		Hampir tidak tercium aroma bumbu dan gurih	1	0
Jumlah Jawaban				25

Sumber: Data Diolah, 2025

Berdasarkan data hasil rekapitulasi uji organoleptik yang dilakukan terhadap 25 orang panelis, diperoleh hasil sebagai berikut:

1. Aspek rasa mendapatkan penilai sebanyak 18 panelis menilai dengan kriteria sangat baik, 6 panelis menilai baik, dan 1 panelis menilai cukup baik.
2. Aspek warna mendapatkan penilaian sebanyak 14 panelis memberikan penilaian sangat baik, dan 11 panelis menilai baik.
3. Aspek tekstur mendapatkan penilaian sebanyak 8 panelis menilai sangat baik, 13 panelis menilai baik, 3 panelis menilai cukup baik, dan 1 panelis menilai kurang baik.
4. Aspek aroma mendapatkan penilaian sebanyak 15 panelis memberikan penilaian sangat baik, 8 panelis menilai baik, 2 panelis menilai cukup baik, dan 1 panelis menilai kurang baik.

Hasil Perhitungan Skala Likert

Dari hasil uji organoleptik yang telah dijabarkan, maka akan dilakukan analisis yang menggunakan metode skala likert dengan rumus berikut:

$$Skor\ Akhir = Total\ Jumlah\ Responden\ Yang\ Memilih \times Skor\ Skala\ Likert$$

Hasil perhitungan skor akhir dari ujiorganoleptik abon berbahan dasar pisang klutuk muda. Dapat dilihat pada tabel 5

Tabel 5. Hasil Skor Akhir Uji Organoleptik Abon Berbahan Dasar Pisang Klutuk Muda

No	Objek yang Diamati	Aspek Penilaian	Skor Skala Likert	Jawaban Panelis	Skor Akhir
1	Rasa	Rasa gurih, bebas dari rasa sepat	5	18	90
		Rasa gurih, tidak ada rasa sepat	4	6	24
		Rasa gurih, hampir tidak terasa sepat	3	1	3
		Rasa cukup gurih, sedikit ada rasa sepat	2	0	0
		Rasa kurang gurih, terasa agak sepat	1	0	0
Jumlah Jawaban				25	117
2	Warna	Warna coklat keemasan yang sangat merata	5	14	70
		Warna coklat keemasan yang cukup merata	4	11	44
		Warna coklat sedang, agak keemasan	3	0	0
		Warna coklat muda, sedikit keemasan	2	0	0
		Warna pucat, kurang coklat keemasan	1	0	0
Jumlah Jawaban				25	114
3	Tekstur	Abon memiliki tekstur halus, berserat dan sangat renyah	5	8	40
		Abon memiliki tekstur agak halus, tetap berserat dan renyah	4	13	52
		Abon memiliki tekstur cukup halus dan berserat dengan tingkat kerenyahan sedang	3	3	9
		Abon memiliki tekstur kasar, mudah hancur dan kurang renyah	2	1	2
		Abon memiliki tekstur sangat kasar, mudah hancur dan tidak renyah sama sekali	1	0	0
Jumlah Jawaban				25	103
	Aroma	Aroma sangat kuat dan gurih	5	15	75

4	Aroma bumbu dan gurih yang dominan	4	9	36
	Aroma bumbu dan rasa gurih mulai terasa jelas	3	1	3
	Aroma cukup tercium namun masih kurang kuat dan gurih	2	0	0
	Hampir tidak tercium aroma bumbu dan gurih	1	0	0
Jumlah Jawaban			25	114

Sumber: Data Diolah, 2025

PEMBAHASAN

Setelah skor hasil di dapatkan, maka pengolahan data hasil uji organoleptik dilanjutkan pada proses penentuan hasil interpretasi skor perhitungan. Untuk setiap objek penelitian dengan rumus sebagai berikut:

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

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

Dari rumus diatas maka perhitungan skor terendah (X) dan skor tertinggi (Y) dapat dilihat pada tabel 6

Tabel 6. Perhitungan Skor Terendah (X) dan Skor Tertinggi (Y)

Skor Terendah (X)	Skor Tertinggi (Y)
$1 \times 25 = 25$	$5 \times 25 = 125$

Dari data diatas didapatkan hasil skor terendah (X) adalah 25 poin dan skor tertinggi (Y) adalah 125 untuk masing-masing item penelitian telah didapat, proses selanjutnya adalah mengetahui interval (jarak) dari interpretasi persen sebelum mengetahui hasil interpretasinya. Untuk mengetahui interval yang digunakan pada penelitian ini, digunakan penyelesaian seperti dibawah ini:

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

Jadi, interval yang digunakan untuk menentukan hasil interpretasi adalah 20% dengan hasil tersebut dapat dijabarkan interpretasi skor yang akan digunakan untuk mengetahui hasil akhir penelitian uji organoleptik. Kriteria interpretasi skor yang didapatkan dapat dilihat pada tabel 7 berikut:

Tabel 7. Kriteria Interpretasi Skor Berdasarkan Persentase

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

Sumber: Data Diolah, 2025

Setelah mendapatkan kriteria interpretasi yang akan digunakan sebagai penelitian akhir uji organoleptik, proses selanjutnya adalah menentukan hasil interpretasi dari perhitungan dengan rumus indeks. Berikut merupakan rumus dan hasil perhitungan dari nilai indeks dapat dilihat pada Tabel 8 berikut:

$$Indeks = \frac{\text{Total Skor}}{(\text{Skor Tertinggi} \times \text{Jumlah Panelis})} \times 100\%$$

Tabel 8. Perhitungan Dari Nilai Indeks

x	Objek Yang Diamati	Nilai Indeks (%)	Kriteria Interpretasi
1	Rasa	93,6%	Sangat Baik
2	Warna	91,2%	Sangat baik
3	Tekstur	90,4%	Sangat Baik
4	Aroma	91,2%	Sangat baik
Rata-rata total		91,6%	Sangat baik
<i>Rata – rata = Jumlah Nilai Indeks ÷ 4</i>			

Sumber: Data Diolah, 2025

Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap abon berbahan dasar pisang klutuk muda memperoleh nilai indeks tinggi pada seluruh aspek organoleptik, dengan rata-rata sebesar 91,6% yang termasuk dalam kriteria interpretasi sangat baik. Aspek rasa mencatat nilai tertinggi sebesar 93,6% karena cita rasa khas dan gurih. Warna dan aroma masing-masing mencapai 91,2%, menunjukkan kesesuaian visual dan aroma alami yang disukai panelis. Tekstur memperoleh nilai 90,4% berkat serat halus dan sedikit kerenyahan yang dihasilkan dari teknik pengolahan yang baik. Hasil ini menunjukkan bahwa produk diterima sangat baik oleh panelis, meskipun masih terdapat ruang perbaikan sebesar 8,4% dari skor maksimal.

Analisis Hasil Kandungan Gizi

Perhitungan kandungan gizi abon berbahan dasar pisang klutuk muda dilakukan dengan pendekatan estimasi berdasarkan data sekunder yang bersumber dari Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Kandungan zat gizi dihitung per 100 gr abon pisang klutuk muda berdasarkan berat bahan yang digunakan dan Bagian yang Dapat Dimakan (BDD) tiap bahan. Sumber BDD mengacu pada Departemen Kesehatan RI (2017), sedangkan nilai gizi berdasarkan TKPI dan label produk. Berikut perhitungan nilai gizi pada abon berbahan dasar pisang klutuk muda menggunakan bantuan TKPI.

Tabel 9. Perhitungan Uji Nutrisi Abon Berbahan Dasar Pisang Klutuk Muda

Nama Bahan	Berat Bahan (100 gr)	BDD (%)	BDD (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)
Pisang Klutuk	116,6 gr	75%	$75\% \times 116,6 = 8,7$	$8,7 \times 1,0 / 100 = 0,08$	$8,7 \times 0,1 / 100 = 0,008$	$8,7 \times 28,9 / 100 = 2,51$
Minyak	58,3 gr	100%	$100\% \times 58,3 = 58,3$	$58,3 \times 0 / 100 = 0$	$58,3 \times 100 / 100 = 58,3$	$58,3 \times 0 / 100 = 0$
Daun Salam	0,5 gr	100%	$100\% \times 0,5 = 0,5$	$0,5 \times 14,2 / 100 = 0,07$	$0,5 \times 10,9 / 100 = 0,05$	$0,5 \times 49,0 / 100 = 0,24$
Serai	1,75 gr	30%	$30\% \times 1,75 = 0,52$	$0,52 \times 2 / 100 = 1,5$	$0,52 \times 0 / 100 = 0$	$0,52 \times 25 / 100 = 0,13$
Bawang Merah	2,3 gr	90%	$90\% \times 2,3 = 2,07$	$2,07 \times 1,5 / 100 = 0,03$	$2,07 \times 0,03 / 100 = 0,006$	$2,07 \times 9,2 / 100 = 0,19$
Bawang Putih	1,75 gr	88%	$88\% \times 1,75 = 1,54$	$1,54 \times 4,5 / 100 = 0,06$	$1,54 \times 0,2 / 100 = 0,003$	$1,54 \times 23,1 / 100 = 0,35$
Cabai Merah	2,3 gr	85%	$85\% \times 2,3 = 1,48$	$1,48 \times 1,0 / 100 = 0,01$	$1,48 \times 0,3 / 100 = 0,004$	$1,48 \times 72 / 100 = 1,08$
Kemiri	0,9 gr	100%	$100\% \times 0,9 = 0,9$	$0,9 \times 19 / 100 = 0,17$	$0,9 \times 63 / 100 = 0,56$	$0,9 \times 80 / 100 = 0,75$
Garam	1,75 gr	100%	$100\% \times 1,75 = 1,75$	$1,75 \times 0 / 100 = 0$	$1,75 \times 0 / 100 = 0$	$1,75 \times 0 / 100 = 0$
Gula Merah	1,1 gr	100%	$100\% \times 1,1 = 1,1$	$1,1 \times 3 / 100 = 0,03$	$1,1 \times 10 / 100 = 0,11$	$1,1 \times 76 / 100 = 0,83$
Gula Pasir	1,1 gr	100%	$100\% \times 1,1 = 1,1$	$1,1 \times 0 / 100 = 0$	$1,1 \times 0 / 100 = 0$	$1,1 \times 94 / 100 = 1,03$
Santen	11,6 gr	100%	$100\% \times 11,6 = 11,6$	$11,6 \times 4,3 / 100 = 0,48$	$11,6 \times 34,4 / 100 = 3,9$	$11,6 \times 5,6 / 100 = 0,64$
Ketumbar	5,8 gr	100%	$100\% \times 5,8 = 5,8$	$5,8 \times 14,1 / 100 = 0,81$	$5,8 \times 16,1 / 100 = 0,93$	$5,8 \times 54,2 / 100 = 3,14$
Kunyit	1,1 gr	78%	$78\% \times 1,1 = 0,85$	$0,85 \times 2,0 / 100 = 0,017$	$0,85 \times 2,7 / 100 = 0,02$	$0,85 \times 9,1 / 100 = 0,07$
Total Nutrisi				3,257 gr	63,89 gr	10,96 gr
Total Kalori				$3,257 \times 4 = 13,028$ kcal	$63,89 \times 9 = 575,01$ kcal	$10,96 \times 4 = 43,84$ kcal
Total Kalori per 100 gr				631,87 kcal/100 gr		

Sumber: Data Diolah, 2025

Berdasarkan hasil perhitungan gizi, abon berbahan pisang klutuk muda memiliki kandungan kalori sebesar 631,87 kcal per 100 gram sajian. Komposisi gizi per 100 gram sajian mencakup protein sebesar 13,028 gram, lemak sebesar 575,01 gram dan karbohidrat sebesar 43,84 gram.

Analisis Perbandingan Nilai Gizi Abon

Penulis melakukan analisis dan perbandingan secara komprehensif terhadap nilai gizi yang terkandung dalam tiga varian produk abon, yaitu abon berbahan dasar pisang klutuk muda, abon nangka dan abon kluwih. Perbandingan ini bertujuan untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai keunggulan dan kelemahan dari masing-masing produk, khususnya yang ditinjau dari aspek kandungan zat gizi makro seperti protein, lemak dan karbohidrat, serta kalori yang dihasilkan oleh setiap produk. Analisis ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan produk pangan alternatif yang lebih sehat dan sesuai dengan kebutuhan konsumen yang memiliki preferensi, seperti menerapkan pola makan nabati. Informasi kandungan gizi dari ketigajenis abon tersebut akan disajikan secara sistematis dalam tabel berikut sebagai dasar untuk analisis lebih lanjut.

Tabel 10. Perbandingan Kandungan Gizi Abon Berbahan Dasar Pisang Klutuk Muda Dengan Olahan Abon Lainnya Dalam 100 Gram

No	Nama abon	Protein	Lemak	KH	Kalori	Referensi
1	Abon Pisang Klutuk	3,257 gr	63,89 gr	10,96 gr	631,87 kcal	Data Peneliti (2025)
2	Abon Nangka	25,4 gr	27,0 gr	28,3 gr	458 kcal	Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Terapan (201)
3	Abon Kluwih	2,07 gr	27,80 gr	61,79 gr	505,64 kcal	IPB Repository (2016)

Sumber: Data Diolah, 2025

Dari ketiga abon yang disebutkan, abon nangka memiliki kandungan protein tertinggi (25,4 gr). Abon pisang klutuk memiliki lemak serta kalori tertinggi (lemak 63,89 gr, kalori 631, 87 kcal). Abon Kluwih memiliki kandungan karbohidrat tertinggi (62,79 gr). Abon pisangklutuk cocok untuk dijadikan asupan padat gizi, sedangkan abon nangkan menjadi alternatif olahan abon yang rendah kalori dan lemak.

Analisis Angka Kecukupan Gizi

Proses analisis antara abon berbahan dasar pisang klutuk muda dengan Angka Kecukupan Gizi (AKG) Perempuan dewasa pada usia 19-29 tahun, yang bertujuan untuk mengetahui seberapa besar kontribusi abon berbahan dasar

pisang klutuk muda terhadap kebutuhan gizi harian. Perhitungan ini menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\frac{\text{Kandungan zat gizi makanan}}{\text{AKG harian}} \times 100\%$$

Dari rumus diatas maka penghitungan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 11. Hasil Perhitungan

Kandungan Gizi	AKG (Perempuan Usia 19-29 tahun)	Gizi Terpenuhi
Energi (kkal)	2250 kkal	$631,87/2250 \times 100\% = 0,28\%$
Protein (gr)	60 gr	$3,275/60 \times 100\% = 0,05\%$
Lemak (gr)	67 gr	$63,89/67 \times 100\% = 0,96\%$
Karbohidrat (gr)	300 gr	$10,96/300 \times 100\% = 0,03\%$

Sumber: Data Diolah, 2025

Dari hasil tabel diatas, diketahui dengan mengkonsumsi 100 gram abon berbahan dasar pisang klutuk muda dapat memberikan kontribusi terhadap Angka Kecukupan Gizi (AKG) harian Perempuan dewasa usia 19-29 tahun dengan tingkat aktivitas sedang, yaitu sebesar 0,28% untuk energi, 0,05% untuk protein, 0,96% untuk lemak dan 0,03% untuk karbohidrat. Persentase tersebut menunjukkan bahwa kandungan lemak dalam produk ini merupakan yang paling dominan dibandingkan dengan zat gizi makro lainnya, sehingga abon ini dapat menjadi sumber energi yang cukup apabila dikonsumsi dalam jumlah tertentu. Oleh karena itu, mengkonsumsi abon ini sebaiknya diimbangi dengan asupan makanan yang mengandung protein tinggi, seperti telur, daging ayam dan ikan serta dikonsumsi dengan porsi secukupnya untuk menjaga kebutuhan asupan gizi harian.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Berdasarkan hasil uji organoleptik abon berbahan pisang klutuk muda, dapat disimpulkan bahwa abon ini memiliki kualitas sensoris yang sangat baik dan dapat diterima oleh para panelis. Aspek rasa abon berbahan dasar pisang klutuk muda memiliki nilai indeks sebesar 93,6%, dimana abon ini memiliki rasa yang gurih dan bebas rasa rasa sepat yang masuk ke dalam kategori sangat baik. Warna yang dihasilkan dari abon berbahan dasar pisang klutuk muda adalah warna coklat keemasan yang merata dan memiliki nilai indeks sebesar 91,2%. Tekstur halus, berserat dan renyah, sesuai dengan karakteristik abon yang baik dengan nilai indeks sebesar 90,4%. Aroma dari abon ini juga mendapatkan penilaian sangat baik dengan nilai 91,2% dimana abon ini menghasilkan aroma harum khas dari bumbu yang digunakan. Nilai rata-rata total dari abon berbahan pisang klutuk muda sebesar 91,6% yang masuk ke dalam kategori sangat baik. Meskipun demikian masih ada kekurangan sebesar 8,4% dari skor maksimal yang menunjukkan bahwa belum semua panelis memberikan penilaian tertinggi

di setiap aspek yang ada dan perlu dilakukan perbaikan kualitas produk agar dapat dikembangkan sebagai alternatif olahan pangan nabati khususnya bagi konsumen vegetarian. Selain nilai sensorik, produk ini juga memiliki total kalori sebesar 631,87 kkal/100 gr, protein 3,257%, lemak 63,89%, dan karbohidrat 10,96% terhadap AKG harian Perempuan dewasa usia 19–29 tahun, dengan kandungan kalori yang tinggi, sehingga konsumsi harian

PENELITIAN LANJUTAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan beberapa hal yang dapat dijadikan acuan dalam pengembangan produk abon berbahan dasar pisang klutuk muda. Pertama, disarankan untuk dilakukan uji daya simpan dalam berbagai kondisi penyimpanan, baik suhu ruang maupun suhu dingin, guna mengetahui masa simpan produk secara lebih akurat. Kedua, uji organoleptik dapat diperluas dengan melibatkan lebih banyak panelis dari berbagai latar belakang guna memperoleh gambaran penerimaan pasar yang lebih representatif. Ketiga, mengingat abon pisang klutuk muda memiliki karakteristik yang unik dan cocok untuk konsumen vegetarian, maka produk ini memiliki potensi untuk dikembangkan secara komersial. Oleh karena itu, strategi pemasaran dan branding yang tepat perlu dirancang agar produk dapat dikenal dan diterima secara luas di pasaran.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan apresiasi yang tulus kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan selama proses penelitian ini berlangsung. Ucapan terima kasih secara khusus disampaikan kepada Politeknik Pariwisata Bali atas fasilitas dan kesempatan yang diberikan, serta kepada para responden yang telah berpartisipasi dalam pengumpulan data. Kontribusi semua pihak sangat berarti dalam menunjang keberhasilan penelitian ini. Penulis berharap, temuan yang diperoleh dapat memberikan kontribusi positif bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang kuliner dan gizi, serta memberikan manfaat yang luas bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC International. (2019). *Official methods of analysis of AOAC International* (21st ed.). AOAC International.
- Arikunto, S. (2006). *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik*. Rineka Cipta.
- Borbarah, P., Sari, P., & Mahdalena, R. (2016). Kajian potensi pisang klutuk (*Musa balbisiana*) dalam industri pangan alternatif. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(2), 115–122.
- Endra, I. M. (2006). Komposisi kimia pisang klutuk dan potensinya sebagai bahan pangan lokal. *Jurnal Penelitian Pangan Lokal*, 3(1), 55–60.

- Fachruddin, F. (1997). *Teknologi pengolahan pangan hewani*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Lilis, N. (2018). Gaya hidup vegetarian dan pertimbangannya di kalangan masyarakat urban Indonesia. *Jurnal Gizi dan Pangan Sehat*, 6(1), 45–51.
- LindungiHutan. (2023). Informasi tanaman pisang klutuk (*Musa balbisiana*). Retrieved from <https://lindungihutan.com/blog/pisang-klutuk>
- Millah, N., & Sukei. (2010). Analisis kualitas abon dari bahan nabati dan hewani. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(1), 33–40.
- Novitasari, R., Hartati, S., & Wijaya, P. (2013). Potensi daun pisang sebagai pembungkus alami. *Jurnal Biologi Tropis*, 13(2), 78–85.
- Ogi, K., Yasa, N. N. K., & Sari, N. K. (2022). Inovasi lawar berbahan dasar pisang klutuk muda sebagai pangan lokal khas Bali. *Jurnal Gastronomi Nusantara*, 4(1), 22–31.
- Rosadi, R. (2024). Khasiat pisang klutuk muda terhadap kesehatan pencernaan. *Jurnal Kesehatan Tropis*, 12(1), 41–50.
- Sianturi, D. (2000). Potensi abon dalam pengembangan usaha kecil menengah di Indonesia. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 5(2), 13–18.
- Sugiyono. (2018). *Metode penelitian kombinasi (mixed methods)*. Alfabeta.
- Suryani, L., Tjahjani, R., & Maulana, R. (2007). Pengaruh jenis daging terhadap mutu abon. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2(3), 55–60.
- Winarno, F. G. (2005). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Waningsih, R. (2018). Kajian pemanfaatan pisang klutuk sebagai bahan pangan alternatif. *Jurnal Pangan Lokal dan Herbal*, 7(2), 123–130.
- Departemen Kesehatan RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Badan Standardisasi Nasional. (2012). *Standar Industri Indonesia untuk Abon (SII 0272:2012)*. Jakarta: BSN.