

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Penelitian**

Bakso adalah sebuah makanan khas Tionghoa Indonesia yang merupakan bola daging yang terbuat dari campuran tepung tapioka dan daging yang giling. Bakso sendiri sudah menjadi makanan khas Indonesia yang populer (Arsyad, 2015) Bakso dapat ditemukan di mana-mana saat ini dan biasanya penjual bakso mayoritas adalah orang yang berasal dari suku Jawa karena bakso yang paling terkenal adalah Solo dan Malang.

Penyajian bakso sendiri, biasanya disajikan menggunakan kuah dan mie. Kualitas dari bakso itu sendiri ditentukan oleh komponen pembuatannya, perbandingan antara daging giling dan tepung yang digunakan untuk membuat sebuah adonan bakso, dan pemakaian jenis bahan tambahan yang digunakan, juga mempengaruhi kualitas bakso. Bakso yang mempunyai kualitas baik dapat diperhatikan dari tekstur, rasa dan warna. Teksturnya yang halus, kompak, empuk dan kenyal.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk menggunakan jantung pisang sebagai bahan baku utama dalam pembuatan bakso. karena menurut penulis, bakso merupakan makanan khas Indonesia yang harus dikenal oleh semua warga Indonesia, bahkan ke seluruh dunia. Ketika penulis mengolah bakso dengan Jantung Pisang Kepok, diharapkan masyarakat umum, termasuk orang-orang dengan gaya hidup vegan dan vegetarian, dapat merasakan cita rasa bakso tanpa mengganggu pola hidup

siap saji, tanpa kehilangan citra rasa yang khas.

Morfologi Pisang Kepok, tumbuhan Pisang kepok (*Musa paradisiaca normalis*) adalah tumbuhan tahunan monokotil yang terdiri dari *pseudopoda*. Batang yang semu ini merupakan sebuah kumpulan pelepah daun yang tersusun secara rapat dan teratur (Prabawati & D.A , 2008). Percabangan tanaman simetris dengan meristem terminal memanjang dan pembentukan bunga diikuti oleh buah. Bagian bawah batang pisang mengembung berbentuk umbi yang biasa disebut dengan bonggol. Tunas lateral (mengisap) tumbuh dari ujung pangkal, yang kemudian menjadi pohon pisang. “Pisang biasanya tidak berbiji atau bisa disebut juga partenokarpi” (Anonim b, 2009).

Jantung pisang merupakan pucuk bunga pisang yang tersisa disaat bagian pohon pisang lainnya tumbuh menjadi buah pisang. Bagian ini adalah ujung bunga pisang yang tidak lagi dapat menghasilkan buah. Bagian ini duharuskan untuk dipotong supaya buah pisang bisa tumbuh dengan hasil yang maksimal. Jantung pisang kepok sangat mempunyai banyak manfaat yang masih belum diketahui oleh masyarakat luas, sehingga jantung pisang sering dibuang begitu saja.

**TABEL 1. 1 NILAI GIZI DARI JANTUNG PISANG PER 100 GRAM**

<b>Kandungan Gizi</b>	<b>Besarnya</b>
karbohidrat	8,31gr
Protein	1,26 gr
Lemak	0,35 gr
kalsium	6,00 mg
fosfor	50,00mg

vitaminC	9,00mg
vitaminB	0,06mg
Vitamin A	140,00mg
Serat	70,00g
Besi	0,40mg
Air	90,2g

Sumber: <http://e-journal.uajy.ac.id/9139/3/2BL01214.pdf>, 2023

Peneliti juga berharap agar penggunaan Jantung Pisang Kepok dapat berkembang dan lebih banyak digunakan karena penggunaan Jantung pisang saat ini masih rendah. Jantung pisang adalah pucuk dari bunga pisang (*edible flower*) yang tersisa setelah bagian lainnya tumbuh menjadi buah pisang. Ini adalah sebuah bagian dari bunga pisang yang sudah tidak berbuah lagi. Bagian ini harus dibuang agar pisang dapat tumbuh dengan keadaan yang maksimal. Jantung pisang kepok mempunyai banyak sekali manfaat yang belum diketahui oleh masyarakat umum, sehingga jantung pisang masih sering disepelekan.

Melihat dari riset yang sudah ada pada penggunaan jantung pisang, penulis menjadikan materi ini sebagai tugas akhir dengan judul “*Penggunaan Jantung Pisang Kepok pada Pembuatan Bakso*”.

## 1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan pada penjelasan diatas, penulis akan merumuskan pertanyaan-pertanyaan sebagai berikut :

1. Bagaimana cita rasa bakso yang menggunakan jantung pisang ?

2. Bagaimana kandungan gizi bakso yang menggunakan jantung pisang ?
3. Bagaimana daya terima bakso jantung pisang kepada masyarakat umum?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

#### 1.3.1. Tujuan Akademis

1. Sebagai salah satu syarat untuk memenuhi kelulusan pada saat menempuh Pendidikan Diploma III Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Sebagai alat yang digunakan untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama menempuh perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

#### 1.3.2. Tujuan Operasional

dalam melakukan pengembangan ini penulis mempunyai tujuan untuk mengembangkan suatu penelitian Bakso jantung pisang yang dikembangkan menjadi bahan utama pembuatan bakso jantung pisang, dan bagaimana pengaruh bakso jantung pisang pada masyarakat dengan bahan baku jantung pisang .

1. Mengetahui perbedaan rasa antara bakso yang terbuat dari jantung pisang kepek dan bakso yang terbuat dari daging
2. Mengimplementasikan hasil uji coba kepada masyarakat umum
3. Mengetahui *food cost* yang dibutuhkan dalam pembuatan bakso jantung pisang kepek dibandingkan dengan bakso daging

#### **1.4. Metode Penelitian**

Metode yang akan dilakukan oleh penulis adalah metode organoleptik dan uji hedonik. Menurut Sugiono pada bukunya yang berjudul *Metode Penelitian Kuantitatif*. Metode penelitian eksperimen adalah metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh atau perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi terkendalikan (Sugiyono, 2018).

Menurut sugiyono pada buku *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&d* terbit pada 2009 menjelaskan bahwa Metode penelitian diartikan sebagai cara ilmiah untuk mendapatkan metode serta pemilihan metode yang tepat maka akan membantu jalannya sebuah penelitian (Sugiyono, Metode penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D, 2009)

Menurut suharsimi arikunto dalam bukunya yang berjudul *Prosedur Penelitian* menyatakan bahwa Eksperimen adalah suatu cara mencari hubungan sebab akibat (hubungan kasual) antar dua faktor yang sengaja ditimbulkan oleh peneliti dengan mengeliminasi, mengurangi, atau menyisihkan faktor faktor lain yang mengganggu (Arikunto, 2019).

Diartikan dari definisi yang telah dijelaskan oleh para ahli metode penelitian merupakan salah satu langkah eksperimen bagaimana, dan proses eksperimen itu berjalan sehingga penulis mendapatkan langkah untuk mengolah data dan bagaimana cara penulis menerapkan metode penelitian itu sendiri. Sehingga penulis mendapatkan metode penelitian yang berdasarkan definisi yang digunakan oleh para peneliti dengan berjudul “*Penggunaan Jantung Pisang Kepok pada Pembuatan Bakso*”.

#### 1.4.1. Metode Eksperimen

Penulis menggunakan metode eksperimen dengan uji organoleptik dan uji hedonik. Metode eksperimen menurut Roestiyah dalam bukunya yang berjudul *Strategi Belajar Mengajar* eksperimen adalah perlu dijelaskan bahwa siswa tentang tujuan eksperimen, mereka harus memahami masalah yang akan dibuktikan melalui eksperimen (Roestiyah, 2001).

#### 1.4.1. Teknik Pengumpulan data

##### a. Studi kepustakaan

Dalam menjalankan sebuah eksperimen penulis melakukan studi kepustakaan yang akan digunakan dalam uji eksperimen ini agar bisa mencapai tujuan yang akan dilakukan eksperimen ini. Studi kepustakaan berkaitan dengan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya, dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti (Sugiyono, 2018). Dalam hal ini penulis meyakini untuk studi kepustakaan adalah dasar dari sebuah uji eksperimen yang akan diteliti..

##### b. Observasi

Observasi menurut penulis adalah pengumpulan data yang akan diolah dan menghasilkan sebuah kesimpulan bagaimana cara penelitian itu berjalan dan hasilnya bagaimana. Sehingga menurut Sugiono pada bukunya yang berjudul *penelitian kuantitatif* observasi adalah sebagai teknik pengumpulan data mempunyai ciri yang spesifik bila dibandingkan dengan teknik yang lain, dengan cara melakukan wawancara dan kuisioner (Sugiyono, 2018).

Menurut Morrisson pada bukunya yang berjudul *metode penelitian survey*. Observasi atau pengamatan adalah keseharian manusia dengan menggunakan panca

indra sebagai alat bantu utamanya. Dengan kata lain observasi adalah kemampuan seseorang untuk menggunakan pengamatannya melalui hasil kerja panca indra (A., 2017). Dengan ini observasi adalah salah satu kegiatan yang memegang peranan penting dalam sebuah eksperimen sehingga observasi akan menghasilkan sebuah data yang akan di simpulkan pada akhir dari uji eksperimen ini

c. *Sampling*

*Sampling* merupakan salah satu bentuk data yang akan diolah dan bagaimana hasil akhir itu akan di dapatkan. Sehingga menurut Margono. Teknik *sampling* adalah cara untuk menentukan sampel yang jumlahnya sesuai dengan ukuran sampel yang akan dijadikan sumber data yang sebenarnya, dengan memperhatikan sifat sifat dan penyebaran populasi yang diperoleh sampel yang representatif (Margono, 2004).

d. Uji Organoleptik

Menurut (Adawiyah & Waysima, 2010) Uji organoleptik adalah suatu pengukuran ilmiah dalam mengukur dan menganalisa karakteristik suatu bahan pangan yang diterima oleh indra penglihatan, perasa, penciuman, perabaan, dan menginterpretasikan reaksi dan akibat proses pengindraan yang dilakukan oleh manusia yang di sebut panelis sebagai alat ukur. Sehingga uji organoleptik dalam uji eksperimen yang akan dilakukan oleh penulis dikatakan tepat dikarenakan uji sensorik adalah hal yang digunakan dalam mencoba makanan itu sendiri sehingga mendapatkan hasil akhir yang akan disebarakan kepada masyarakat umum apabila itu digunakan dengan baik.

e. Uji Hedonik

Uji hedonik merupakan salah satu dari percabangan uji organoleptik bagaimana saat uji coba eksperimen yang dilakukan dapat di evaluasi dari tingkat kepuasan atau tingkat kesukaan panelis saat mencoba eksperimen itu. Menurut Herbert stone dkk. Pada bukunya yang berjudul *sensory evaluation practices*. Uji hedonik merupakan sebuah pengujian dalam Analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk, untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk (Stone & Sidel, 2004)

## **1.5. Lokasi dan Waktu Eksperimen**

### 1.5.1. Lokasi Penelitian

Penulis melakukan penelitian Tugas Akhir ini di tempat tinggal penulis yang bertempat di Kost. Sapulidi, Jl. Budi Luhur 1 no.14b, Sukasari, Bandung.

### 1.5.2. Waktu Penelitian

Pelaksanaan pengerjaan dan waktu penelitian eksperimen ini, penulis melakukan rangkaian penelitian dan uji coba pembuatan bakso jantung pisang pada periode Februari - Juli 2023.