

**PENGUNAAN JANTUNG PISANG KEPOK  
PADA PEMBUATAN BAKSO**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
Sidang pada program studi  
diploma III



Oleh :

**NAUFAL HAIDAR LATIEF**

**Nomor Induk : 2020406051**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI  
SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI  
BANDUNG**

**2023**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Naufal Haidar Latief

Tempat/Tanggal Lahir: Cilacap, 11 November 2002

NIM : 2020406051

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

**“PENGUNAAN JANTUNG PISANG KEPOK PADA PEMBUATAN  
BAKSO”**

ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa

yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.

4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 30 Juni 2023

Yang membuat pernyataan



Naufal Haidar Latief

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGUNAAN JANTUNG PISANG KEPOK PADA PEMBUATAN BAKSO

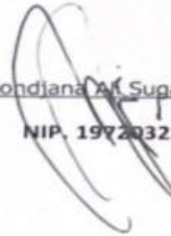
NAMA : NAUFAL HAIDAR LATIEF  
NIM : 2020406051  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Dadang Suratman, SST.Par., MM.  
NIP. 19711210 200212 1 008

Pembimbing Pendamping,

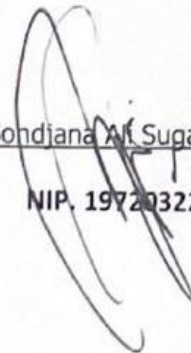


R. Sondjana A. Suganda, S.Sos., MM.Par. T.  
NIP. 19720322 200502 1 001

Bandung, 3 Mei 2023

Mengetahui,

Ketua Program Studi



R. Sondjana A. Suganda, S.Sos., MM.Par.  
NIP. 19720322 200502 1 001

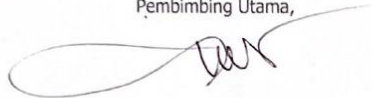
## LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

### PENGUNAAN JANTUNG PISANG KEPOK PADA PEMBUATAN BAKSO

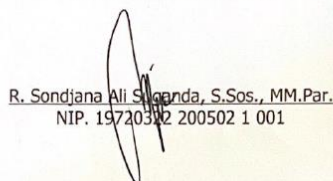
NAMA : NAUFAL HAIDAR LATIEF  
NIM : 2020406051  
JURUSAN : SENI KULINER  
PROGRAM STUDI : PERHOTELAN

Pembimbing Utama,



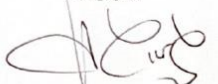
Dadang Suratman, SST.Par.,MM.  
NIP. 19711210 200212 1 008

Pembimbing Pendamping,



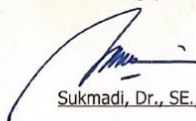
R. Sondjana Ali Silianda, S.Sos., MM.Par.  
NIP. 19720312 200502 1 001

Penguji I,



Nur Komariah, S.Sos., MM.  
NIP. 19660606 199303 2 001

Penguji II,

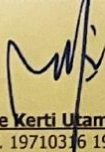


Sukmadi, Dr., SE., MM.  
NIP. 19700810 200605 1 001

Bandung, 16 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par CHE  
NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE  
NIP. 19710506 199803 1 001

## **KATA PENGHANTAR**

Puji Syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena telah memberikan rahmat dan karunianya, penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul **“PENGGUNAAN JANTUNG PISANG KEPOK PADA PEMBUATAN BAKSO”**

Maksud dan tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah menyelesaikan salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan program studi Seni Kuliner diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam Penyusunan Tugas Akhir, penulis menghadapi banyak rintangan dalam penulisan Tugas Akhir ini, maka penulis mengucapkan kepada pihak pihak yang sudah membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir, diantaranya sebagai berikut :

1. Bapak Andar Danova L Goeltom, S.Sos., M.Sc. sebagai direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE. Sebagai ketua bagian Administrasi Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE sebagai ketua jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par sebagai ketua Seni Kuliner, serta pembimbing II, yang telah memberikan waktu kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir.

5. Bapak Dadang Suratman, SST.Par., M.Sc. Sebagai pembimbing I, yang telah membantu dalam mengarahkan dan dukungan baik secara moril, untuk menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Seluruh dosen dan para staff prodi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Kepada seluruh pihak yang telah membantu mengisi kuisisioner yang penulis buat untuk membantu penilaian uji organoleptik
8. Seluruh pihak yang sudah memberikan dukungan dalam ide, semangat, dan beberapa materi yang membuat penulis terbantu dalam menyelesaikan tugas akhir.

Penulis sangat menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna. Maka dari pada itu saran dan kritik dari semua pihak, penulis berharap dari hasil uji ini dapat bermanfaat kepada pembaca dan kepentingan lainnya.

Bandung, Mei 2023

Penulis

### **ABSTRAK**

bakso merupakan salah satu makanan kesukaan masyarakat indonesia. Jantung pisang sendiri merupakan salah satu komoditas yang mudah dijumpai, sehingga penggunaan jantung pisang sebagai bahan baku utama dalam pembuatan bakso untuk di tunjukan pada orang orang yang memiliki gaya hidup vegan dan vegetarian tanpa kehilangan cita rasa khas

### **ABSTRACT**

Bakso are one of Indonesian people's favorite foods. Banana flowers themselves are a commodity that is easy to find, so the use of banana flowers as the main raw material in making meatballs is intended for people who have a vegan and vegetarian lifestyle without losing their distinctive taste.



## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGHANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB 1 .....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1. Tujuan Akademis .....	4
1.3.2. Tujuan Operasional .....	4
1.4. Metode Penelitain.....	4
1.4.1. Metode Eksperimen .....	5
1.5. Lokasi dan Waktu Eksperimen.....	8
1.5.1. Lokasi Penelitian.....	8
1.5.2. Waktu Penelitian .....	8
<b>BAB II .....</b>	<b>9</b>
<b>LANDASAN TEORI.....</b>	<b>9</b>
2.1. Konsep Objek penelitian .....	9
2.1.1. Jantung Pisang.....	9

2.1.2.	Sejarah Bakso.....	11
2.2.	Prosedur Percobaan.....	13
2.2.1.	Alat Percobaan Penelitian.....	13
2.2.2.	Bahan Percobaan.....	15
2.2.3.	Produksi Percobaan Bakso Jantung Pisang.....	16
2.3.	<i>Recipe Cost</i> .....	17
2.4.	Pengenalan dan Uji Organoleptik.....	20
2.5.	Proses Percobaan.....	21
2.6.	Prosedur Penelitian.....	26
2.6.1.	Klafikasi Penilaian.....	26
2.6.2.	Pengambilan data Kuisisioner.....	26
<b>BAB III</b>	.....	<b>30</b>
<b>ANALISA DAN PEMBAHASAN</b>	.....	<b>30</b>
3.1.	Resep Pembanding.....	30
3.2.	Analisis Uji Pra Eksperimen.....	32
3.3.	Karakteristik Panelis.....	32
3.3.1.	Panelis Tidak Terlatih.....	32
3.3.2.	Panelis Ahli.....	34
3.4.	Hasil Analisa Panelis Tidak Terlatih.....	35
3.4.1.	Hasil Eksperimen 1 (1:1).....	35
3.4.2.	Hasil Eksperimen 2 (1:2).....	38

3.4.3.	Hasil Eksperimen 3 (100%) .....	41
3.5.	Hasil Analisa Panelis Ahli.....	46
3.5.1.	Hasil Eksperimen 1 (1:1) .....	46
3.5.2.	Hasil Eksperimen 2 (1:2) .....	48
3.5.3.	Hasil Eksperien 3 (100%) .....	50
3.6.	Dokumentasi Eksperimen.....	52
<b>BAB IV</b>	.....	<b>56</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	.....	<b>56</b>
4.1.	Kesimpulan.....	56
4.2.	Saran.....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	.....	<b>58</b>
<b>LAMPIRAN 1</b>	.....	<b>60</b>
<b>HASIL TURNITIN</b>	.....	<b>60</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 NILAI GIZI DARI JANTUNG PISANG PER 100 GRAM.....	2
Tabel 2. 1 Gambar alat percobaan.....	13
Tabel 2. 2 Bahan Percobaan.....	15
Tabel 2. 3 Recipe cost bakso giling .....	18
Tabel 2. 4 Recipe cost bakso 1:1.....	18
Tabel 2. 5 Recipe Cost Bakso 1:2 .....	19
Tabel 2. 6 Recipe Cost Bakso Jantung Pisang .....	19
<i>Tabel 2. 7 Resep asli Bakso .....</i>	<i>21</i>
<i>Tabel 2. 8 Resep bakso 1:1 .....</i>	<i>23</i>
<i>Tabel 2. 9 Resep bakso 1:2 .....</i>	<i>24</i>
<i>Tabel 2. 10 Resep 100% jantung pisang.....</i>	<i>25</i>
Tabel 2. 11 Skor kuisioner .....	27
Tabel 2. 12 penilaian hasil produk .....	28
Tabel 2. 13 Garis Kontinum panelis tidak terlatih .....	28
Tabel 2. 14 Penilaian garis kontinum panelis ahli .....	29
Tabel 2. 15 Garis Kontinum panelis ahli .....	29
Tabel 3. 1 Data Panelis tidak terlatih .....	33
Tabel 3. 2 Hasil Olah Data Eksperimen 1:1.....	35
Tabel 3. 3 Hasil Olah Data Eksperimen 2 (1:2) .....	38
Tabel 3. 4 Hasil Olah Data Eksperimen 3 (100%).....	42
Tabel 3. 5 Hasil Olah Data Eksperimen 1.....	46
Tabel 3. 6 Hasil olah data eksperimen 1:2.....	48
Tabel 3. 7 Hasil Olah data Eksperimen 3 (100%).....	50

Tabel 3. 8 Proses pembentukan bakso jantung pisang 100%.....	53
--	----

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 3. 1 Hasil Grafik Rasa Eksperimen 1:1 .....	35
Gambar 3. 2 Hasil Grafik Warna Eksperimen 1:1 .....	36
Gambar 3. 3 Hasil Grafik Tekstur Eksperimen 1:1\ .....	36
Gambar 3. 4 Hasil Grafik Penampilan Eksperimen 1:1 .....	37
Gambar 3. 5 Hasil Grafik Rasa Eksperimen 2 (1:2) .....	40
Gambar 3. 6 Hasil Grafik Tekstur Eksperimen (1:2).....	40
Gambar 3. 7 Hasil Grafik Warna Eksperimen 2 (1:2) .....	41
Gambar 3. 8 Hasil Grafik Penampilan Eksperimen 2 (1:2) .....	41
Gambar 3. 9 Hasil Grafik Rasa Eksperimen 3 (100%).....	44
Gambar 3. 10 Hasil Grafik Tekstur Eksperimen 3 (100%).....	44
Gambar 3. 11 Hasil Grafik Warna Eksperimen 3 (100%) .....	45
Gambar 3. 12 Hasil Grafik Penampilan Eksperimen 3 (100%).....	45
Gambar 3. 13 Dokumentasi Panelis Ahli 1 .....	52
Gambar 3. 14 Dokumentasi Panelis Ahli 2.....	52

## DAFTAR PUSTAKA

- A., M. M. (2017). *Metode Penelitian Survey*. Jakarta: Kencana.
- Adawiyah, D., & Waysima. (2010). *Evaluasi sensori produk pangan Edisi I*.  
*Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian IPB, 23*.
- Arikunto, S. (2019). *Prosedur penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arsyad, A. (2015). *Media Pembelajaran*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada .
- Kardigantara, S. (2006). *Diktat : Operasional Katering*. Bandung.
- Kompasiana.com. (2023, Januari 2). *Kompasiana*. From Kompasiana.com:  
<https://www.kompasiana.com/gramediaofficial/63b249e64addee0dc531c932/sejarah-bakso-begini-asal-usulnya-hingga-populer-di-indonesia>
- Kumalasari, L. (2006). Pemanfaatan Obat Tradisional dengan Perimbangan  
Manfaat dan Keamanannya. *Majalah ilmu kefarmasian*, 01-07.
- Ma'as, A. (2022, Februari 10). *Grid.id*. From  
<https://kids.grid.id/read/473135366/makanan-sejuta-umat-begini-sejarah-sajian-bakso-yang-populer-di-indonesia?page=all>
- Margono. (2004). *Metode penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- page, K., & Dorenburg, A. (2018). *The Flavor Bible : The Essential Guide to  
Culinary Creativity*. New York, USA: Little, Brown & Company.
- Prabawati, s. s., & D.A , S. (2008). *Teknologi pasca panen dan teknik pengolahan  
buah pisang*. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen  
pertanian*, 54.
- Prof. Dr. Sugiyono. (2019). *Quantitative and Quantitative Research Methods,  
R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Roestiyah. (2001). *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta.

- Ryass, R. (2022). Sajian Kuliner Khas Malang, Jawa Timur. 102.
- Satuhu, S., & Supriyadi, A. (2007). *Pisang, Budi Daya Pengolahan & Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Stone, H., & Sidel, J. (2004). *Sensory Evaluation Practices*. California: Elsevier.
- Sugiyono. (2009). Metode penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R & D*. Bandung: CV Alfabeta.
- Supriyono, R. (2010). Desain Komunikasi Visual. Yogyakarta: Andi.
- wikipedia. (2021, Agustus 6). *Wikipedia.com*. From Uji Organoleptik:  
[d.wikipedia.org/wiki/Uji\\_organoleptik](https://d.wikipedia.org/wiki/Uji_organoleptik)
- Winarmo, F. (1992). *Kimia Pangan dan gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarto, R. V. (2020). *Cita Rasa makanan khas Solo*. Bandung: STP NHI Bandung.