

## UJI ORGANOLEPTIK STIK BOLU PISANG BERBAHAN BAKU HALAL

**Hamdi\***

Politeknik Negeri Sambas, Indonesia  
[hamdi\\_h@rocketmail.com](mailto:hamdi_h@rocketmail.com)

**Astuti**

Politeknik Negeri Sambas, Indonesia  
[ppaastuti@gmail.com](mailto:ppaastuti@gmail.com)

### ABSTRACT

Bananas that are too ripe are rarely used. Processing bananas into a processed product of banana sponge sticks is one of the efforts to increase the added value of over-maturity bananas. The purpose of this study was to determine the effect of using kepok, barlin, and pisang pisang on banana sponge sticks on organoleptic. Qualitative data were obtained from the results of filling out the questionnaire by the panelists in the form of numbers and tabulated in tables. The treatments were (1) SBK1 = Kepok banana sponge sticks, (2) SBB2 = Berlin banana sponge sticks, (3) SBP3 = Banana banana sponge sticks, (4) SBK1 PSR = Kepok banana sponge sticks mixed with plantains, (5) SBB2 PSR = barlin banana sponge sticks mixed with plantains, and (6) SBP3 PSR = banana banana sponge sticks mixed with plantains. The panelist used is the consumer panelist. Conclusion: (1) Baked banana sponge sticks treated with different types of bananas are somewhat favored by consumers in terms of color, aroma, and texture parameters with almost the same level of preference. Meanwhile, from the taste parameter, the level of preference is also almost the same but with a level of preference approaching a scale of 6 (likes) from a scale of 7; (2) The most preferred baked banana sponge sticks in terms of color, aroma, taste and texture parameters based on the highest scoring ranking was pisang pisang sponge sticks (SBP3), which was also the most preferred type in terms of taste parameters (score 6.05) and texture (score 5.33) compared to all treatments.

**Keywords:** halal raw materials, banana sponge sticks; organoleptic test.

### ABSTRAK

Buah pisang yang terlalu masak jarang dimanfaatkan. Mengolah buah pisang menjadi sebuah produk olahan stik bolu pisang adalah salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah dari pisang yang *over maturity*. Tujuan dari dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan pisang kepok, barlin, dan *pisang pisang* pada stik bolu pisang terhadap organoleptik. Data kualitatif diperoleh dari hasil pengisian kuesioner oleh panelis berupa angka dan ditabulasi ke tabel. Perlakuannya adalah (1) SBK<sub>1</sub>= Stik bolu

pisang kepok, (2) SBB<sub>2</sub>= stik bolu pisang berlin, (3) SBP<sub>3</sub> = stik bolu pisang pisang, (4) SBK<sub>1</sub> PSR = Stik bolu pisang kepok dicampur pisang raja, (5) SBB<sub>2</sub> PSR = stik bolu pisang barlin dicampur pisang raja, dan (6) SBP<sub>3</sub> PSR = stik bolu pisang pisang dicampur pisang raja. Panelis yang digunakan yaitu panelis konsumen. Kesimpulan: (1) Stik bolu pisang panggang dengan perlakuan perbedaan jenis pisang agak disukai konsumen dari parameter warna, aroma, dan tekstur dengan tingkat kesukaan yang hampir sama. Sedangkan dari parameter rasa, tingkat kesukaan juga hampir sama tetapi dengan tingkat kesukaan mendekati skala 6 (suka) dari skala 7; (2) Stik bolu pisang panggang yang paling disukai dari parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur berdasarkan perangkungan skoring tertinggi adalah stik bolu pisang pisang (SBP<sub>3</sub>), yang juga merupakan jenis paling disukai dari parameter rasa (skor 6,05) dan tekstur (skor 5,33) dibandingkan semua perlakuan.

**Kata Kunci:** bahan baku halal, stik bolu pisang; uji organoleptik.

## PENDAHULUAN

Pisang (*Musa paradisiaca*) banyak disukai oleh masyarakat Indonesia dari berbagai kalangan, baik dari kalangan bawah hingga kalangan atas. Selain itu buah pisang juga mengandung gizi tinggi, sebagai sumber vitamin, mineral dan juga karbohidrat. Serta menjaga kondisi tetap kenyang dalam waktu lama (Wijaya, 2013). Kebanyakan petani pisang di Indonesia menyimpan hasil panennya di udara terbuka dengan penanganan yang asal-asalan dan belum tentu langsung dipasarkan atau dikonsumsi. Selain itu, buah pisang juga sering tidak ditangani dengan baik oleh pedagang buah/penjual buah pula. Padahal, pisang memiliki sifat cepat busuk, rusak, serta memiliki karakteristik masa pematangan yang cepat. Hal ini merupakan salah satu masalah yang dapat menimbulkan resiko fisik dan harga.

Kurangnya pengetahuan dalam mengolah buah pisang menyebabkan banyaknya buah pisang yang *over maturity* (terlalu masak) tertumpuk pada pedagang buah pisang yang akhirnya bisa menyebabkan kerugian pada pedagang pisang dan petani. Buah pisang yang terlalu masak jarang dimanfaatkan, dan terkadang hanya dibuang. Mengolah buah pisang menjadi sebuah produk olahan stik bolu pisang adalah salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah dari pisang yang *over maturity*. Selain itu, dengan cara diolah menjadi produk stik bolu pisang ini bisa mempertahankan daya simpan dan meningkatkan nilai tambah. Kabupaten Sambas memiliki sebaran beberapa jenis pisang yang banyak dan hampir merata di berbagai kecamatan, yang memiliki harga murah serta sering kurang termanfaatkan secara optimal. Jenis pisangnya

antara lain pisang kepok, barlin dan pisang dingin (bahasa Sambasnya *pisang pisang*).

Stik bolu pisang yang diolah dari pisang lokal Kabupaten Sambas diolah menjadi produk halal dari buah pisang dan bahan lainnya yang berlabel halal. Stik bolu pisang diuji organoleptik. Pengujian organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap tekstur, rasa, aroma dan warna dari 3 jenis pisang yaitu kepok, barlin dan *pisang pisang*. Selain itu, pisang raja dijadikan bahan campuran dari perlakuan bolu.

Tujuan dari dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan pisang kepok, barlin, dan *pisang pisang* pada stik bolu pisang terhadap organoleptik.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Analisis Mutu Jurusan Agrobisnis Politeknik Negeri Sambas Kalimantan Barat pada tanggal 10-28 Februari 2021. Penelitian ini penelitian eksperimental. Penentuan unit penelitian secara *purposive sampling*. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif yang dikuantifikasi. Data kualitatif diperoleh dari hasil pengisian kuesioner oleh panelis berupa angka dan ditabulasi ke tabel. Perlakuaannya adalah (1) SBK<sub>1</sub>= Stik bolu pisang kapok, (2) SBB<sub>2</sub>= stik bolu pisang berlin, (3) SBP<sub>3</sub> = stik bolu pisang pisang, (4) SBK<sub>1</sub> PSR = Stik bolu pisang kepok dicampur pisang raja, (5) SBB<sub>2</sub> PSR = stik bolu pisang barlin dicampur pisang raja, dan (6) SBP<sub>3</sub> PSR = stik bolu pisang pisang dicampur pisang raja. Panelis yang digunakan yaitu panel konsumen yang mempunyai sifat sangat umum dan dapat ditentukan berdasarkan daerah atau kelompok tertentu. Kuesioner dibagikan kepada konsumen, dengan tujuan akan memberikan penilaian terhadap sampel yang diteliti dengan skala pengukuran uji kesukaan nilai 1=sangat tidak suka, 2=tidak suka, 3=agak tidak suka, 4=biasa saja, 5=agak suka, 6=suka dan 7=sangat suka.

Metode analisis data yang digunakan untuk uji organoleptik stik bolu pisang yaitu menggunakan uji F. Uji F ini digunakan untuk menilai apakah variabel bebas berpengaruh secara signifikan terhadap variabel terikat. Tingkat signifikan yang digunakan adalah 5% dan 1%. Analisis data menggunakan analisis Annsira (Analisis sidik ragam) dan untuk mengetahui pengaruh pada tiap perlakuan maka akan dilakukan uji lanjutan. Annsira dapat digunakan untuk melakukan pengujian perbandingan rata-rata beberapa kelompok. Annsira uji organoleptik dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1. Analisis Sidik Ragam**

Sumber varian	DB	JK	KT	F hitung	F Tabel	
					1%	5%
Sample (S)	S-1	JKS	$\frac{JK(S)}{Db(s)}$	$\frac{KT(s)}{KT(G)}$		
Galat (G)	Db(T) - db(P) - db(S)	JKG	$\frac{JK(G)}{Db(G)}$			
Total (T)	(PxS) - 1	JKT	$\frac{JK(T)}{Db(T)}$			

Analisis Ansira dapat dihitung dengan langkah sebagai berikut:

$$FK = \frac{(total\ data)^2}{\sum\ panelis \times \sum\ sampel}$$

$$JKS = \left\{ \frac{(\sum s_1)^2 + (\sum s_2)^2 + (\sum s_3)^2}{\sum\ panelis} \right\} - FK$$

$$JKT = \{ (\sum n_1)^2 + (\sum n_2)^2 + \dots + (\sum n_2)^2 \} - FK$$

$$JKG = JKt - JKs$$

Keterangan:

FK : Faktor koreksi

JKs : Jumlah kuadrat (sample)

JKt : Jumlah kuadrat (total)

JKg : Jumlah kuadrat (galat)

### **Tahap Proses Pembuatan Stik Bolu Pisang**

a. Alat proses pembuatan stik bolu

Alat yang digunakan dalam pembuatan stik bolu pisang adalah baskom, loyang berukuran 18x18 cm, timbangan, oven, pisau, ayakan, dan garpu.

b. Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan stik bolu pisang

Bahan dalam pembuatan stik bolu pisang adalah menggunakan pisang dengan tingkat kematangan berwarna kuning banyak bercak coklat. Jenis pisang yang digunakan yaitu pisang barlin 200 gram, kepok 200 gram, *pisang pisang* 200 gram, dan pada pisang raja 100 gram untuk pencampuran terhadap pisang kepok, barlin, *pisang pisang*. Sedangkan bahan pendukung untuk mengolah stik bolu pisang adalah susu kental manis (krimmer) 2 sachet (74 gram), telur 2 butir, vanili, tepung terigu 250 gram, gula pasir 150 gram, minyak goreng 100 gram, mentega 50 gram, baking powder 1,27 gram, soda kue 1,27 gram. Semua bahan tersebut halal dan/atau berlabel halal.

c. Proses pembuatan stik bolu pisang

Proses pembuatan stik bolu menyiapkan bahan baku seperti tepung terigu, soda kue, vanili, telur, gula, mentega, minyak goreng, susu kental

manis dan pisang sangat masak. Prosedur pembuatan stik bolu pisang yaitu: pisang dikupas dan ditimbang sebanyak 200 gram kemudian dihaluskan menggunakan garpu, tepung terigu dicampurkan dengan baking powder, soda kue, vanili kemudian diayak lalu disisihkan, telur dikocok bersama gula pasir, mentega dan susu kental manis dengan menggunakan garpu sampai adonan tercampur rata, lalu pisang yang telah dihaluskan dimasukkan ke dalam adonan dan diaduk rata (homogen) kemudian minyak goreng dimasukkan dan diaduk lagi hingga merata. Adonan yang sudah jadi dimasukkan ke dalam loyang berbentuk persegi empat dengan ukuran 18x18 cm, yang sudah diolesi minyak kemudian dioven sampai matang kemudian bolu yang sudah matang didinginkan terlebih dahulu kemudian dipotong – potong dengan ukuran 10 cm x 10 cm, dioven menggunakan suhu 120<sup>0</sup>C. Flowchat pengolahan stik bolu pisang dapat dilihat pada Gambar 1.

### **Tahap Proses Uji Organoleptik**

a. Alat

Alat yang digunakan pada uji organoleptik berupa alat tulis, kuisioner dan mika.

b. Bahan

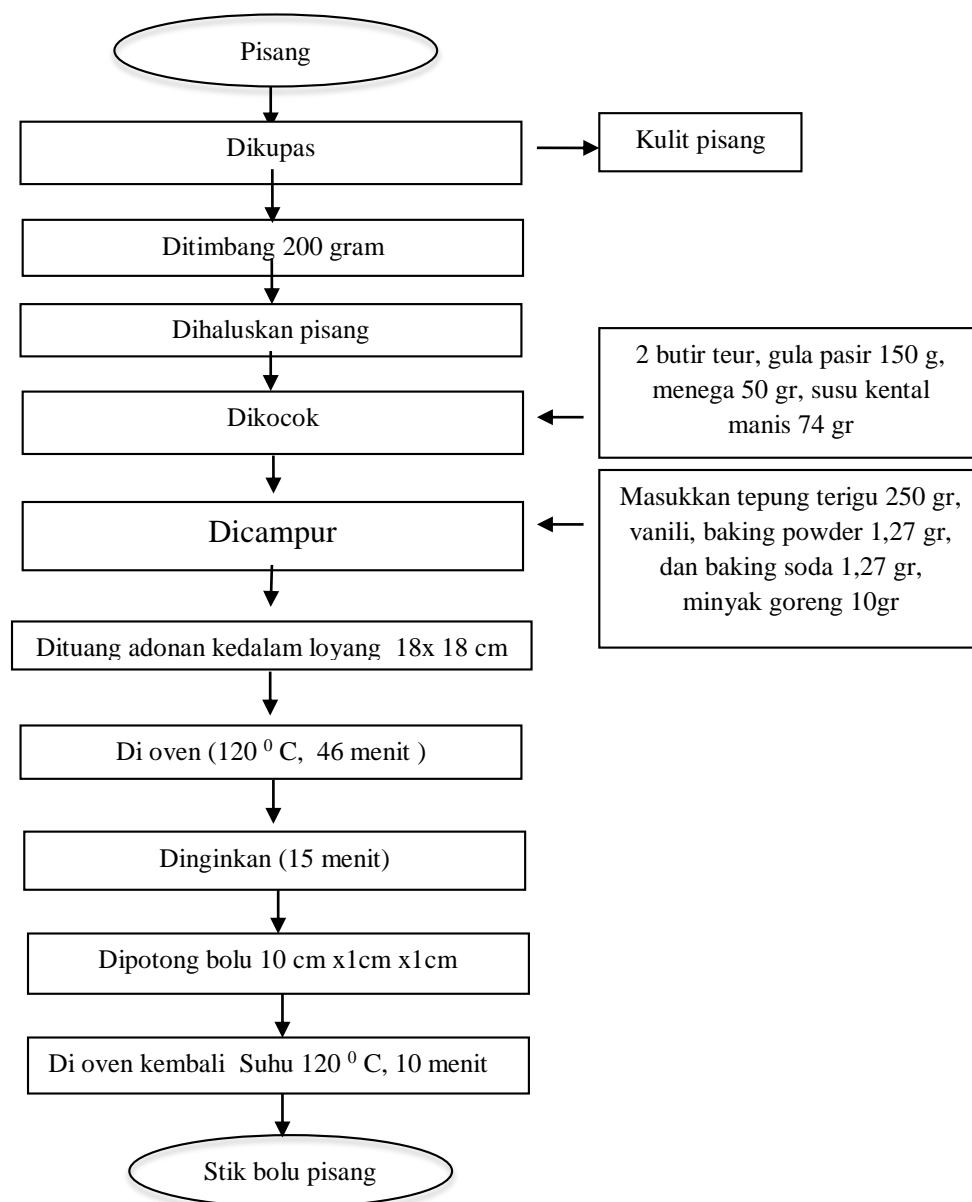
Bahan yang digunakan dalam uji organoleptik adalah stik bolu pisang kepok, stik bolu pisang barlin, stik bolu pisang – pisang stik bolu pisang kepok dicampur pisang raja, stik bolu pisang barlin campur pisang raja, stik bolu pisang pisang dicampur pisang raja dan air mineral (aqua).

c. Prosedur Uji Organoleptik

Uji Organoleptik adalah uji yang dilakukan untuk melihat tingkat kesukaan dengan parameter warna, aroma, tekstur, dan rasa dengan cara mengisi tabel penilaian dengan menggunakan metode uji hedonik/ uji kesukaan. Adapun nilai dan tingkat kesukaan dapat dilihat dari Tabel 2.

**Tabel 2. Uji Kesukaan /Uji Hedonik**

Nilai	Tingkat kesukaan
7	Sangat suka
6	Suka
5	Agak suka
4	Biasa saja
3	Agak tidak suka
2	Tidak suka
1	Sangat tidak suka



**Gambar 1. Flowchat Pengolahan Stik Bolu Pisang**

## **PEMBAHASAN**

### **Analisis Parameter Warna**

Hasil uji organoleptik rata-rata tingkat kesukaan panelis secara keseluruhan diringkas sebagaimana tercantum pada Tabel 3.

**Tabel 3. Uji Organoleptik Rata - rata Tingkat Kesukaan Panelis**

Perlakuan	Parameter			
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
SBK <sub>1</sub>	5,30	5,63	6,03	5,23
SBB <sub>2</sub>	5,45	5,60	5,65	5,18
SBP <sub>3</sub>	5,43	5,50	6,05	5,33

SBK <sub>1</sub> PSR	5,05	5,18	5,48	4,75
SBB <sub>2</sub> PSR	5,25	5,25	5,35	4,95
SBP <sub>3</sub> PSR	5,05	5,30	5,48	4,78

Sumber: Data Primer, 2021.

### Keterangan Kode

SBK<sub>1</sub>= Stik bolu pisang kepok

SBB<sub>2</sub>= stik bolu pisang barlin

SBP<sub>3</sub> = stik bolu pisang pisang

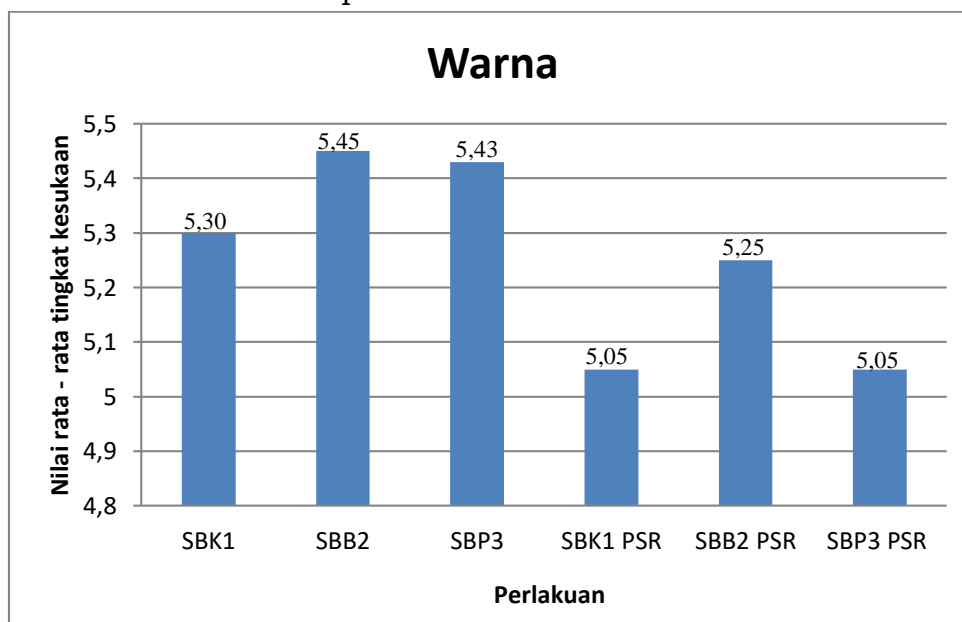
SBK<sub>1</sub> PSR = Stik bolu pisang kepok dicampur pisang raja

SBB<sub>2</sub> PSR = stik bolu pisang barlin dicampur pisang raja

SBP<sub>3</sub> PSR = stik bolu pisang pisang dicampur pisang raja

Berdasarkan pada Tabel 3, dapat dilihat bahwa rata – rata untuk parameter warna nilai tertinggi pada sampel SBB<sub>2</sub> dengan nilai 5,45 dari skala 7. Rata – rata untuk parameter aroma nilai tertinggi pada sampel SBK<sub>1</sub> dengan nilai 5,63 dan terendah pada sampel SBK<sub>1</sub>PSR dengan nilai 5,18. Rata- rata untuk parameter rasa nilai tertinggi pada sampel SBP<sub>3</sub> dan nilai terendah pada sampel SBB<sub>2</sub>PSR dengan nilai 5,35. Rata – rata untuk parameter tekstur nilai tertinggi terdapat pada sampel SBP<sub>3</sub> dengan nilai 5,33 dan yang terendah terdapat pada sampel SBK<sub>1</sub>PSR dengan nilai 4,75 Hasil uji tingkat kesukaan panelis terhadap 6 jenis stik bolu pisang dengan nilai rata-rata berdasarkan parameter uji (warna, aroma, rasa dan tekstur) kemudian disajikan dalam bentuk diagram batang.

Hasil uji organoleptik parameter warna stik bolu pisang dapat dilihat pada Gambar 2 dan ansira pada Tabel 4.



**Gambar 2. Diagram Batang Uji Organoleptik Warna**

Berdasarkan pada Gambar 2 dapat dilihat bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap parameter warna stik bolu pisang nilai tertinggi terdapat pada sampel SBB<sub>2</sub> (stik bolu pisang barlin) dengan nilai 5,45 dari skala 7, sedangkan nilai terendah pada sampel SBK<sub>1</sub> PSR (stik bolu pisang kepok ditambah pisang raja). Warna merupakan salah satu faktor yang menentukan mutu dan visual warna tampil lebih dahulu dan kadang – kadang sangat menentukan, sehingga warna dijadikan atribut organoleptik yang penting dalam suatu bahan pangan (Minarno, 2004). Pada stik bolu pisang warna yang dihasilkan kuning kecoklatan. Warna asli pisang segar akan terdegradasi karena proses pemanasan, cenderung menjadi kuning kecoklatan karena proses karamelisasi, yang dikaramelisasi adalah gula, selain itu lama dari proses pengovenan juga mempengaruhi. Warna coklat yang ditimbulkan pada sebuah biskuit disebabkan karena proses pemanggangan adonan yang terjadi reaksi *Mailard* dan keramelisasi.

**Tabel 4. Ansira Uji Organoleptik Parameter Warna**

Sumber varian	Derajat Bebas	Jumlah kuadrat	KT	F.Hitung	F. Tabel	
					5%	1%
Sampel	5	6,12	1,22	0,68	2,25	3,10
Error/Galat	234	421,37	1,80			
Total	239					

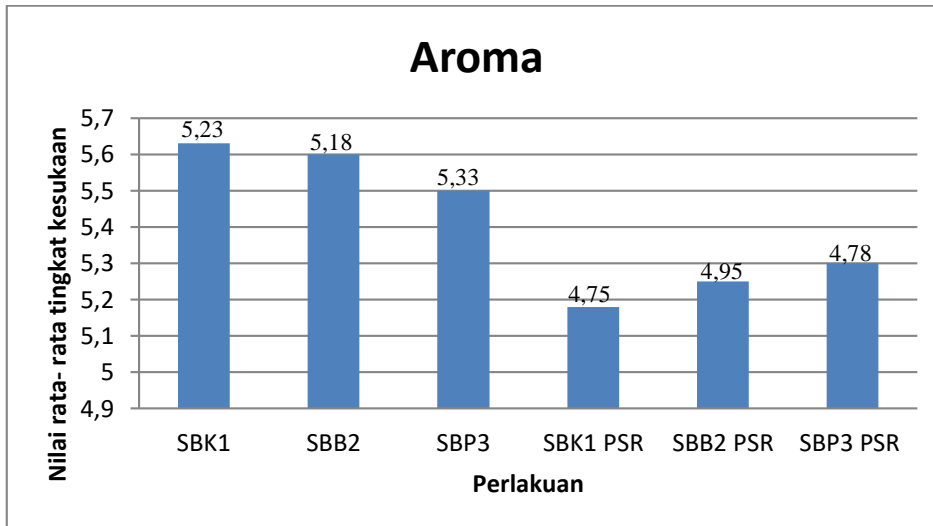
*Sumber: Data Primer, 2021.*

Berdasarkan hasil uji organoleptik parameter warna yang tertera pada Tabel 4 Fhitung < F tabel 5% dan 1% sehingga dapat disimpulkan bahwa parameter warna tingkat kesukaan orang terhadap warna dari 6 jenis stik bolu pisang tidak berbeda nyata atau dengan kata lain tingkat kesukaan konsumen hampir sama untuk semua jenis stik bolu pisang dari parameter warna.

#### **Analisis Parameter Aroma**

Hasil uji organoleptik parameter aroma stik bolu pisang dapat dilihat pada Gambar 3 dan Tabel 5.





**Gambar 3. Diagram Batang Uji Organoleptik Aroma.**

Berdasarkan pada Tabel 3 dapat dilihat bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap parameter aroma stik bolu pisang nilai tertinggi terdapat pada sampel SBK<sub>1</sub> dengan nilai 5,23 sedangkan nilai terendah pada sampel SBK<sub>1</sub> PSR dengan nilai 4,75. Hasil parameter warna terhadap 6 perlakuan stik bolu pisang menghasilkan nilai rata-rata 5 dalam skala hedonik yang artinya agak suka.

Aroma merupakan penentuan kelezatan dari suatu produk pangan seperti stik bolu pisang, yang mana aroma stik bolu pisang sangat menentukan kualitas dari stik bolu pisang tersebut. Aroma merupakan hal yang sulit untuk diukur secara kuantitatif karena persepsi setiap orang berbeda, walaupun konsumen mampu membedakan aroma, tetapi selera setiap konsumen terdapat suka atau tidaknya suatu aroma berbeda – beda.

Aroma pisang bersifat volatil sehingga senyawa volatil terkena panas akan hilang atau terdegradasi seiring selama proses pengovenan, pada stik bolu pisang dilakukan proses pengovenan dua kali hal inilah yang menyebabkan aroma asli dari pisang hilang, sehingga menggunakan jenis pisang apapun akan memberikan penilaian yang sama karena tidak ada khas dari masing- masing pisang.

Pisang memiliki senyawa volatil yaitu isoamil eter yang mempengaruhi aroma dari *cookies* tepung pisang kepek putih pregelatinisasi (Antarlina *et all.*, 2004). Sebagaimana *cookies* pisang tersebut, aroma pada stik bolu pisang mengalami kehilangan aroma khasnya pula karena proses pemanasan. Selain itu, dengan adanya penambahan vanilla, mentega dan gula juga menjadikan aroma asli pisang telah berkurang. Gula yang terkaramelisasi akan menutupi dari aroma asli pisang, selain itu aroma senyawa pisang volatile mudah

menguap terkena panas akan hilang, dan proses pengolahan stik bolu dilakukan dengan pemanggangan dua kali.

Selain itu, pengolahan dengan suhu tinggi membuat senyawa volatil rusak dan menguap sehingga mempengaruhi penilaian panelis terhadap aroma stik bolu pisang. Hal ini sesuai dengan pendapat Apandi (1984), bahwa adanya senyawa volatil pada buah dapat memberikan aroma yang khas. Senyawa volatil ini sekalipun dalam jumlah kecil namun sangat berpengaruh pada flavor. Kebanyakan merupakan ester- ester alkohol alifatis juga aldehid, keton dan lain - lain. Senyawa volatil pada buah dapat memberikan aroma yang khas.

**Tabel 5. Ansira Uji Organoleptik Parameter Aroma**

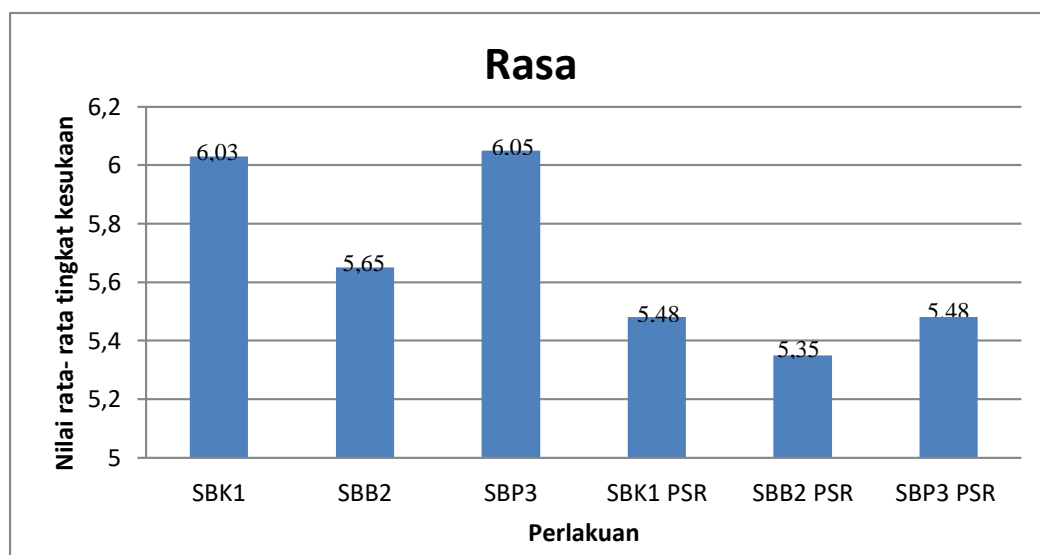
Sumber varian	Derajat Bebas	Jumlah kuadrat	KT	F.Hitung	F. Tabel	
					5%	1%
Sampel	5	7,33	1,47	0,96	2,25	3,10
Error/Galat	234	356,65	1,52			
Total	239					

*Sumber: Data Primer, 2021.*

Berdasarkan hasil Ansira uji organoleptik parameter aroma yang tertera pada Tabel 5, F hitung < dari F tabel 5% dan 1% sehingga dapat disimpulkan bahwa parameter aroma tingkat kesukaan orang terhadap aroma dari 6 jenis stik bolu pisang tidak berbeda nyata atau dengan kata lain tingkat kesukaan konsumen hampir sama untuk semua jenis stik bolu pisang dari parameter aroma.

### Analisis Parameter Rasa

Hasil uji organoleptik parameter rasa stik bolu pisang dapat dilihat



pad  
a  
Ga  
mba  
r 4  
dan  
Tab  
el 6.

### Gambar 6. Diagram Batang Uji Organoleptik Rasa

Berdasarkan pada Tabel 3 dapat dilihat bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap parameter rasa stik bolu pisang nilai tertinggi terdapat pada sampel SBP<sub>3</sub> (stik bolu pisang pisang) dengan nilai 6,05. Sedangkan nilai terendah terdapat pada sampel SBB<sub>2</sub>PSR dengan nilai 5,35. Hasil parameter tekstur terhadap 6 perlakuan stik bolu pisang menghasilkan nilai rata-rata pada perlakuan SBK<sub>1</sub> dan SBP<sub>3</sub> menghasilkan nilai mendekati 6 dalam skala hedonik yang artinya suka.

Rasa merupakan faktor penting dalam menentukan keputusan bagi konsumen untuk menerima atau menolak suatu makanan ataupun produk pangan, meskipun pada parameter lain nilainya baik, jika rasa tidak enak atau tidak disukai maka produk akan ditolak. Ada empat parameter jenis rasa yaitu asin, asam, pahit dan manis (Soekarto, 2012). Hasil penelitian pada stik bolu pisang pada parameter rasa menunjukkan rasa manis pada stik bolu pisang.

**Tabel 6. Ansira Uji Organoleptik Parameter Rasa**

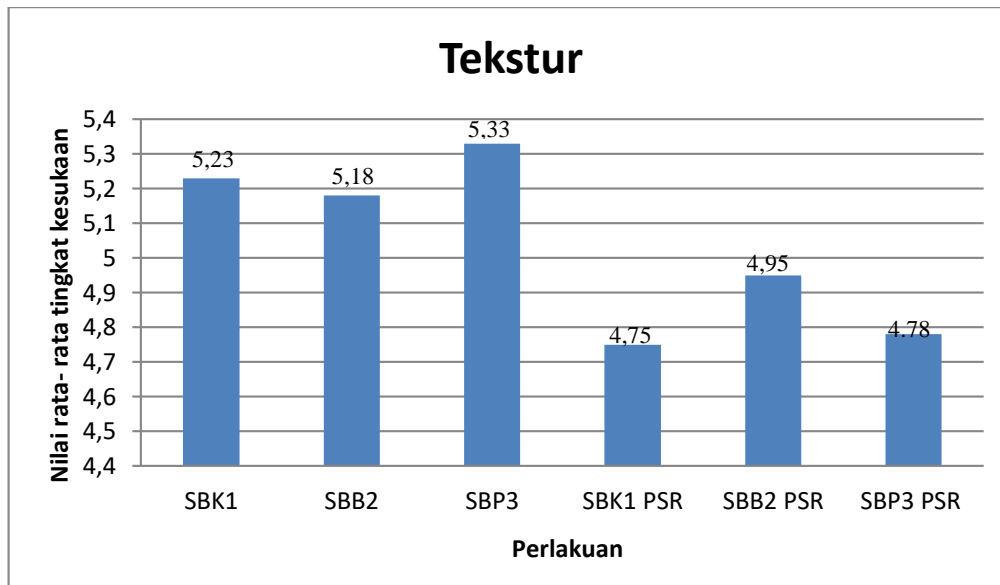
Sumber varian	Derajat Bebas	Jumlah kuadrat	KT	F.Hitung	F. Tabel	
					5%	1%
Sampel	5	17,97	3,59	2,18	2,25	3,10
Error/Galat	234	371,03	34,49			
Total	239					

Sumber: Data Primer, 2021.

Berdasarkan hasil uji organoleptik parameter rasa yang tertera pada Tabel 6, Fhitung < F tabel 5% dan 1% sehingga dapat disimpulkan bahwa parameter rasa tingkat kesukaan orang terhadap rasa dari 6 jenis stik bolu pisang tidak berbeda nyata atau dengan kata lain tingkat kesukaan konsumen hampir sama untuk semua jenis stik bolu pisang dari parameter rasa.

### Analisis Parameter Tekstur

Hasil uji organoleptik parameter aroma stik bolu pisang dapat dilihat pada Tabel 3 dan Gambar 5, sedangkan ansiranya terdapat pada Tabel 7.



**Gambar 5. Diagram Uji Organoleptik Tekstur**

Berdasarkan pada Tabel 3. dapat dilihat bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap parameter tekstur stik bolu pisang nilai tertinggi terdapat pada sampel SBP<sub>3</sub> (stik bolu pisang pisang) dengan nilai 5,33. Sedangkan nilai terendah terdapat pada sampel SKB<sub>1</sub>PSR nilai 4,75. Hasil parameter tekstur terhadap 6 perlakuan stik bolu pisang menghasilkan nilai rata – rata 5 dalam skala hedonik yang artinya agak suka. Uji organoleptik pada parameter tekstur terdapat adanya uji kekerasan stik bolu pisang yang dapat disebabkan karena pengaruh kadar air dan komponen kimia lainnya. Perbedaan tingkat kekerasan dan kerenyahan berkaitan erat dengan perbedaan komposisi bahan dasarnya, terutama bahan pada komposisi amilosa dan amilopektin. Menurut Rahmanto (1994), kadar amilosa yang tinggi pada bahan akan mampu meningkatkan kerenyahan dari biskuit yang dihasilkan karena amilosa dalam bahan akan membentuk ikatan hidrogen dengan air dalam jumlah yang lebih banyak. Dengan demikian saat proses pengovenan air akan menguap dan meninggalkan ruang kosong dalam bahan dan membuat biskuit menjadi lebih renyah.

Pada pengolahan stik bolu pisang adanya penggunaan tepung terigu yang merupakan komponen utama pada sebagian besar adonan biskuit, sereal, dan kue kering. Menurut Williams (2001), tepung terigu akan memberikan tekstur elastis karena kandungan gluten dan menyediakan tekstur padat setelah dipanggang. Pati merupakan komponen lain yang

penting pada tepung terigu. Air terikat oleh pati ketika terjadi gelatinisasi akan hilang pada saat pemanggangan. Hal ini yang menyebabkan adonan berubah menjadi renyah pada produk panggang.

**Tabel 7. Ansira Uji Organoleptik Parameter Tekstur**

Sumber varian	Derajat Bebas	Jumlah kuadrat	KT	F.Hitung	F. Tabel	
					5%	1%
Sampel	5	17,83	3,56	1,58	2,25	3,10
Error/Galat	234	527,1	2,25			
Total	239					

*Sumber: Data Primer, 2021.*

Berdasarkan hasil uji organoleptik parameter tekstur yang tertera pada Tabel 3, kemudian ansira pada Tabel 7, F hitung < F tabel 5% dan 1% sehingga dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan orang terhadap tekstur dari 6 jenis stik bolu pisang tidak berbeda nyata atau dengan kata lain tingkat kesukaan konsumen hampir sama untuk semua jenis stik bolu pisang jika dilihat dari parameter tekstur.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan analisis uji organoleptik stik bolu pisang panggang dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Stik bolu pisang berbahan baku pisang kepok, barlin, dan pisang pisang dicampur pisang raja dengan perlakuan perbedaan jenis pisang agak disukai konsumen dari parameter warna, aroma, dan tekstur dengan tingkat kesukaan yang hampir sama. Sedangkan dari parameter rasa, tingkat kesukaan juga hampir sama tetapi dengan tingkat kesukaan mendekati skala 6 (suka) dari skala 7.
2. Stik bolu pisang panggang yang paling disukai dari parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur berdasarkan perbandingan skor tertinggi adalah stik bolu pisang pisang (SBP3), yang juga merupakan jenis paling disukai dari parameter rasa (skor 6,05) dan tekstur (skor 5,33) dibandingkan semua perlakuan.

## REFERENSI

- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Alumni. Bandung.
- Antarlina, S. S., Rina, Y., Umar. S., Rukayah. 2004. Pengolahan buah pisang dalam mendukung pengembangan agroindustri di Kalimantan (dalam *Prosiding Seminar Nasional Klinik Teknologi Pertanian Sebagai Basis Pertumbuhan Usaha Agribisnis Menuju Petani Nelayan Mandiri*), Puslitbang Sosek Pertanian: 724-746.
- Rahmanto, F. 1994. Teknologi Pembuatan Keripik Simulasi dari Talas Bogor *Colocasia esculenta L. Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor. IPB.
- Soekarto, S.T. 2000. Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat. *Seminar Teknologi Pangan IV*, 15-17 Mei 2000. Bogor.
- Williams dan Margareth. 2001. *Food Experimental Perspective*. Fourth Edition. Prentice Hall. New Jersey.
- Wijaya. 2013. *Manfaat Buah Asli Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.