

ABSTRAK

MUTYA DINANTI.B Pengembangan Pangan Lokal Dendeng Jantung Pisang dengan Penambahan Ikan Patin. Dibimbing oleh SRI MULYANI, STP, M.Si

Terminologi pangan lokal merujuk pada UU Pangan Nomor 18 Tahun 2012, yang mendefinisikan pangan lokal sebagai makanan yang dikonsumsi masyarakat setempat sesuai potensi dan kearifan lokal. Jantung pisang adalah sumber daya yang dapat dikembangkan sesuai dengan potensi wilayah Kepulauan Meranti dan budaya yang diwariskan setempat, jantung pisang dijadikan bahan makanan ciri khas tempat tersebut yaitu Keghabu. Jantung pisang, seperti jenis klutuk, kepok, dan raja, dapat diolah menjadi dendeng. Produksi pisang di Provinsi Riau mencapai 277.663. Dendeng yang biasanya menggunakan bahan dasar daging sapi merah yang mengandung lemak jenuh yang tinggi dapat menyebabkan kolesterol berbahaya bagi penderita degeneratif seperti penyakit jantung koroner. Oleh karena itu inovasi dendeng jantung pisang dapat dijadikan variasi, jantung pisang memiliki tekstur yang berserat, serta pengganti daging sapi bagi kaum vegetarian/ pola hidup yang berpantang pada makanan yang berasal dari hewani. Dendeng jantung pisang ini dapat diinovasikan dengan modifikasi dari segi resep, dengan menambahkan protein hewani seperti ikan. Ikan patin adalah salah satu jenis ikan air tawar yang paling banyak diminati dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia terutama Provinsi Riau dengan mencapai produksi 27.335 ton. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan dendeng jantung pisang dengan penambahan ikan patin dengan beberapa perlakuan menggunakan metode eksperimental Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan yaitu P0 (kontrol) (0 g daging ikan patin), P1 (50 g daging ikan patin), P2 (100 g daging ikan patin), P3 (150 g daging ikan patin). Penelitian dilakukan di Laboratorium Pangan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Riau dengan 30 panelis mahasiswa. Data dianalisis menggunakan SPSS dengan uji One Way Anova ($\alpha=0,05$). Hasil menunjukkan tidak ada perbedaan nyata pada warna dan aroma, tetapi terdapat perbedaan pada rasa dan tekstur. Tingkat kesukaan tertinggi untuk warna, aroma, dan tekstur ada pada perlakuan P3 (150 g daging ikan patin), sedangkan untuk rasa pada P2 (100 g daging ikan patin) dan P3 (150 g daging ikan patin).

Kata kunci : jantung pisang, dendeng, tingkat kesukaan

ABSTRACT

MUTYA DINANTI.B. Development of Local Food: Banana Blossom Jerky with the Addition of Patin Fish. Supervised by SRI MULYANI, STP, M.Si

The terminology of local food refers to Food Law Number 18 of 2012, which defines local food as food consumed by local people according to local potential and wisdom. Banana hearts are a resource that can be developed according to the potential of the Meranti Islands area and the culture inherited locally, banana hearts are used as a characteristic food ingredient of the place, namely Keghabu. Banana hearts, such as klutuk, kepok, and king types, can be processed into jerky. Banana production in Riau Province reached 277,663. Jerky, which usually uses red beef based on high saturated fat, can cause harmful cholesterol for degenerative sufferers such as coronary heart disease. Therefore, the innovation of banana heart jerky can be used as a variation, banana heart has a fibrous texture, and a substitute for beef for vegetarians/lifestyles who abstain from foods of animal origin. This banana heart jerky can be innovated with modifications in terms of recipes, by adding animal proteins such as fish. Catfish is one of the types of freshwater fish that is most in demand and consumed by the Indonesian people, especially Riau Province with a production of 27,335 tons. The purpose of this study was to determine the level of preference for banana heart jerky with the addition of catfish with several treatments using the Complete Random Design (RAL) experimental method with four treatments, namely P0 (control) (0 g catfish meat), P1 (50 g catfish meat), P2 (100 g catfish meat), P3 (150 g catfish meat). The research was conducted at the Food Laboratory of the Department of Nutrition of the Ministry of Health of Riau with 30 student panelists. Data were analyzed using SPSS with the One Way Anova test ($\alpha=0.05$). The results showed no noticeable difference in color and aroma, but there was a difference in taste and texture. The highest level of preference for color, aroma, and texture was in the P3 treatment (150 g catfish), while for taste in P2 (100 g catfish meat) and P3 (150 g catfish).

Keywords : banana blossom, jerky, preference level