

**STUDI PERBANDINGAN FERMENTASI PRODUK TAPE PISANG KEPOK KUNING  
(MUSA PARADISIACA L.) DAN PISANG TANDUK (MUSA CORNICULATA LOUR  
BERDASARKAN TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT**

**HARDHITA KUSDHARYANTO**  
**Dosen Akademi Pariwisata Majapahit**  
**Email: jokotole.keraton@gmail.com**

**Abstrak**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbandingan dari kedua produk fermentasi tape pisang yaitu pisang kepok kuning dan pisang tanduk. manfaat dari penelitian ini adalah untuk meningkatkan penganekaragaman produk tape dengan bahan dasar dari pisang, sebagai bahan informasi dan pengetahuan mengenai pembuatan tape pisang.

Jenis penelitian ini adalah metode komparatif. Perlakuan pada penelitian ini adalah penggunaan 2 jenis pisang yaitu tape pisang kepok kuning dan pisang tanduk dengan masing-masing berat 1 kg dengan jumlah ragi 5 gram dengan lama penyimpanan 48 jam.

Metode pengumpulan data ini menggunakan kuesioner dan literatur. Data diperoleh dari panelis tidak terlatih.

Pada penelitian ini hasil didapatkan dari respon organoleptik melalui rasa aroma, warna dan tekstur yang paling disukai yaitu tape pisang tanduk dengan warna kuning, rasa manis, dan tekstur lunak. Sedangkan aroma yang disukai responden adalah tape pisang kepok kuning.

***Kata kunci: Tape Pisang, pisang kepok kuning, pisang tanduk, perbandingan tape.***

**ABSTRACT**

***The purpose of this research is to know the comparison of the two products of banana tape fermented namely kepok yellow banana and tanduk banana . the benefit of this research is to alert the diversification of products with the basic ingredients of bananas, as an information material and knowledge of banana tape manufacturing.***

***This type of research is a comparative method. The treatment in this research is the use of 2 types of kepok yellow bananas and tanduk banana with each weight of 1 kg with yeast 5 grams and 48 hours storage duration. This data completion method uses questionnaires and literature. The data obtained from the trained panelis.***

*In this study the findings of the organoleptic response through the taste of aroma, color and texture of the most preferred is the tanduk banana tape with yellow, sweet taste, and soft texture. While the aroma is a banana fruit is a kepok yellow banana.*

**Keywords:** *Tape banana, yellow banana, tanduk banana, diversification of tape*

## **PENDAHULUAN**

### **LATAR BELAKANG MASALAH**

Negara Indonesia dikenal sebagai negara agraris dan beriklim tropis, sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai petani. Salah satu hasil dari pertanian yang melimpah dan beraneka ragam yaitu buah-buahan, diantaranya pisang. Jenis tanaman ini sangat mudah ditemukan di berbagai tempat. Pisang merupakan salah satu tanaman hortikultural yang paling penting di dunia karena potensi produksinya yang cukup besar. Pisang sejak lama telah dikenal sebagai buah yang sehat dan berkhasiat bagi kesehatan (Astawan, 2004).

Pisang telah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia terbukti dari seringnya pohon pisang digunakan sebagai perlambang dalam berbagai acara adat. Buah pisang pada umumnya dikonsumsi langsung dalam bentuk sebagai buah segar, tetapi buah pisang dapat diolah dalam keadaan mentah maupun matang. Pisang adalah salah satu buah yang digunakan oleh sebagian besar penduduk dunia. Rasanya enak kandungan gizinya tinggi, mudah didapat dan harganya relatif murah (Suyanti, 1994). Sentral produksi pisang di Indonesia adalah Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sumatera Utara, Sumatera Barat, Jambi, Sumatera Selatan, Lampung, Kalimantan, Sulawesi, Maluku, Bali dan Nusa Tenggara Barat.

Secara umum jenis pisang yang dapat dimakan dibagi 3 (tiga) bagian besar yaitu :

- a. Pisang Raja (*Musa Parasicliaca* Var) seperti pisang ambon, pisang mas, pisang barangan, pisang raja sere dll.
- b. Pisang Olahan seperti pisang tanduk, pisang kapas, pisang kepok, pisang nangka.
- c. Pisang yang berbiji seperti pisang batu/pisang bentuk biasanya digunakan sebagai penyedap rasa atau paling sering dipakai untuk membuat rujak (Suyanti, 1994).

Pisang mempunyai banyak manfaat seperti sumber kekuatan tenaga, buah pisang dapat juga menyembuhkan penyakit seperti penderita anemia, menurunkan tekanan darah, untuk membantu diet, menetralkan asam lambung, penyakit usus dan perut, untuk penderita lever, penyakit diabetes, penyakit polio dan dapat membantu melawan penyakit campak/cacar air dan lain sebagainya, pisang sangat baik dikonsumsi setiap hari, dengan memakan 2 buah dalam sehari dapat menyehatkan tubuh, karena kandungan gizi di dalam pisang sangat baik untuk kesehatan tubuh kita.

Tape pisang adalah tape yang dibuat dari pisang yang difermentasi. Tape pisang juga dijadikan sebagai salah satu jajanan oleh-oleh khas yang berasal dari Kabupaten Lumajang, Jember dan

sekitarnya yang terletak di Provinsi Jawa Timur. Jenis pisang yang digunakan pada produk tape pisang sebagai oleh-oleh adalah pisang kapok.

Berdasarkan latar belakang tersebut mendorong peneliti untuk melakukan penelitian dan mengangkatnya dalam bentuk tugas akhir dengan judul “Studi Perbandingan Fermentasi Produk Tape Pisang Kepok Kuning (*Musa Paradisiaca* L.) dan Pisang Tanduk (*Musa Corniculata* Lour) Berdasarkan Tingkat Kesukaan Masyarakat”.

### **PERUMUSAN MASALAH**

Perumusan masalah dari latar belakang belakang diatas adalah:

- a. Apakah ada perbedaan pada fermentasi produk tape pisang yang berasal dari pisang kepok kuning dan pisang tanduk ditinjau dari tingkat aroma, rasa, tekstur, dan warna?
- b. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk tape pisang dengan bahan dasar pisang kepok kuning dan pisang tanduk ditinjau dari tingkat aroma, rasa, tekstur dan warna?

### **BATASAN MASALAH**

- a. Membatasi penelitian dari perbedaan fermentasi produk tape pisang yang berasal dari pisang kepok kuning dan pisang tanduk ditinjau dari tingkat aroma, rasa, tekstur, dan warna dari proses pembuatan sampai produk jadi.
- b. Mengidentifikasi tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk tape pisang dengan bahan dasar pisang kepok kuning dan pisang tanduk ditinjau dari tingkat aroma, rasa, tekstur dan warna.

### **TUJUAN PENELITIAN**

Adapun tujuan dari rumusan masalah diatas adalah:

- a. Untuk mengetahui perbedaan dari fermentasi produk tape pisang yang berbeda ditinjau dari aspek rasa, aroma, tekstur dan warna.
- b. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk tape pisang yang berbeda jenisnya ditinjau dari aspek rasa, aroma, tekstur dan warna.

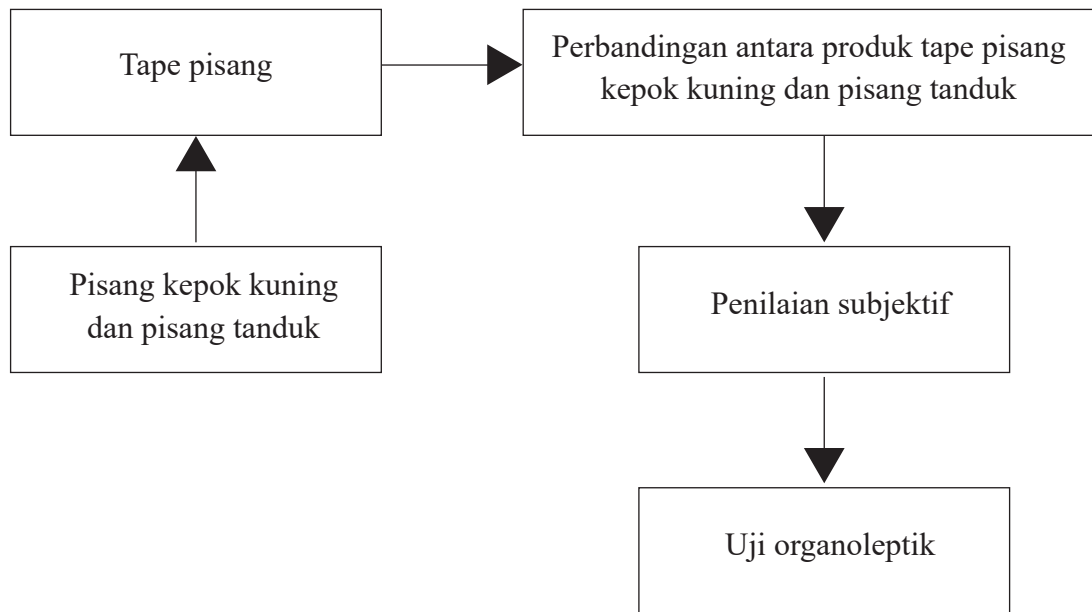
### **MANFAAT PENELITIAN**

Adapun manfaat yang dapat diambil adalah:

- a. Memberikan pengetahuan terhadap mahasiswa Akademi Pariwisata Majapahit tentang penggunaan pisang yaitu pisang kepok kuning dan pisang tanduk sebagai bahan dasar pembuatan tape pisang.
- b. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai cara pengolahan yang benar yaitu olahan tape pisang yang berbeda jenis.
- c. Dapat dijadikan referensi sebagai masukan kepada petani pisang mengenai adanya variasi produk pangan yang berasal dari pisang.

## KERANGKA PEMIKIRAN TEORITIS

Kerangka pemikiran teoritis pada penelitian “Perbedaan Kualitas Tape Pisang Kepok Kuning dan Tape Pisang Tanduk” adalah sebagai berikut:



Gambar 1. 1 Kerangka Pemikiran Teoritis

## METODE PENELITIAN

### Jenis dan Desain Penelitian

Jenis dan desain penelitian terdiri dari deskriptif, komparatif dan asosiatif. Pendekatan kuantitatif dipakai untuk menguji suatu teori, untuk menyajikan suatu fakta atau mendeskripsikan statistik, untuk menunjukkan hubungan antar variabel dan ada pula yang bersifat mengembangkan konsep, mengembangkan pemahaman atau mendeskripsikan banyak hal (Subana dan Sudrajat, 2005).

### Populasi dan Sampel

Menurut (Sugiyono, 2010) populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Sampel adalah suatu prosedur pengambilan data dimana hanya sebagian populasi saja yang diambil dan dipergunakan untuk menentukan sifat serta ciri yang dikehendaki dari suatu populasi (Siregar, 2013).

### Jenis dan Sumber Data

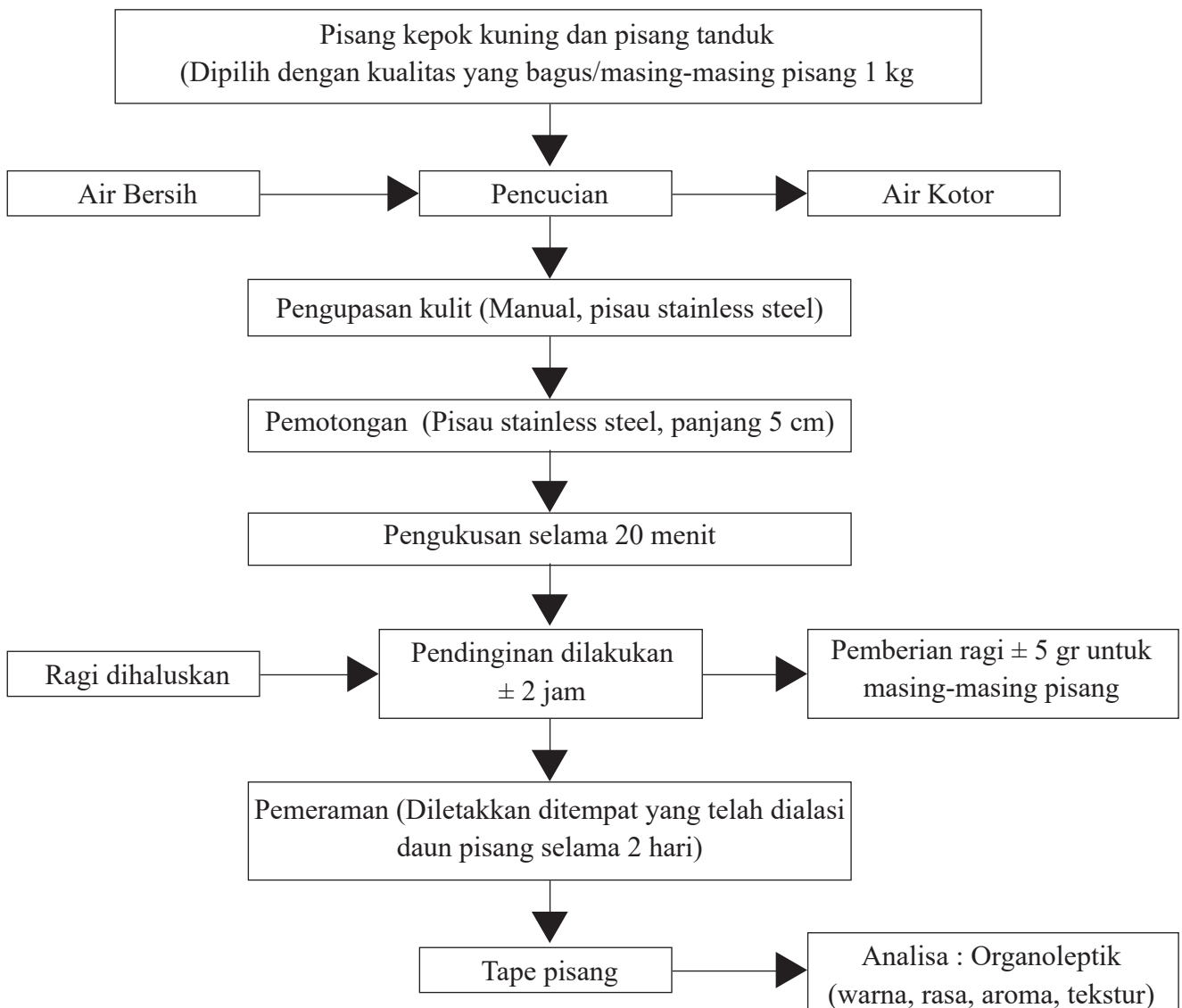
Dalam penelitian ini data yang digunakan adalah data yang bersifat kuantitatif karena dinyatakan dengan angka-angka yang menunjukkan nilai terhadap besaran atas variabel yang diwakilinya. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

- a. data primer
- b. data sekunder.

**Alat dan Bahan**

Pada penelitian ini ada beberapa tahap-tahap yang harus diperhatikan sebelum memulai proses pembuatan tape pisang, yaitu:

- a. Tahap persiapan:
  - a) Persiapan alat
  - b) Persiapan bahan
  - c) Persiapan penimbangan bahan
- b. Tahap pelaksanaan  
Ada beberapa tahap yaitu sebagai berikut.
  - 1 Tahap pembuatan tape pisang



Gambar 1. 2 Diagram Alir Proses Pembuatan Tape Pisang

## 2 Tahap penyelesaian

### Teknik Pengumpulan Data

- a. Kuesioner
- b. Literatur

### Variabel, Definisi Konsep, dan Definisi Operasional

#### Variabel

- a. Variabel bebas

Variabel bebas adalah variabel yang mempengaruhi atau yang menjadi sebab perubahannya atau timbulnya variabel dependen (terikat) (Sugiyono, 2008). Variabel bebas dalam penelitian ini adalah penggunaan jenis pisang yang berbeda untuk dijadikan tape pisang.

- b. Variabel terikat

Variabel terikat adalah variabel yang dipengaruhi atau yang menjadi akibat karena adanya variabel bebas (Sugiyono, 2008). Variabel terikat dalam penelitian ini adalah uji organoleptik tape pisang dilihat dari aspek rasa, warna, aroma dan tekstur. Tingkat kesukaan masyarakat dari tape pisang tersebut.

#### Definisi Konsep dan Definisi Operasional

Tabel 1. 1 Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi operasional	Indikator	Skala
Analisis sensori/ organoleptik	Analisis sensori adalah suatu proses identifikasi pengukuran ilmiah, analisis dan interpretasi atribut-atribut produk melalui lima panca indramanusia : indra penglihatan, penciuman, peraba, pencicipan, dan pendengaran  (Setyaningsih, dkk 2010).	Warna	Rating scale
		Aroma	Rating scale
		Tekstur	Rating scale
		Rasa	Rating scale



## TINJAUAN UMUM

### Deskripsi Objek Penelitian

#### Tinjauan Buah Pisang

Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Buah Pisang/100 gram

Komposisi	Senyawa
Energi (Kkal)	91.00
Air (g)	63.00
Karbohidrat (g)	24.30
Protein (g)	0.80
Lemak (g)	0.10
Ca (mg)	7.00
Mg (mg)	33.00
P (mg)	35.00
Fe (mg)	0.50
Cu (mg)	0.16
B karoten ekuivalen ( $\mu\text{g}$ )	0.03-1.20
Vitamin B1(mg)	0.05
Vitamin B2 (mg)	0.05
Vitamin B6(mg)	0.07
Vitamin C (mg)	20.00
Asampantotenat (mg)	0.37
Asam folat (mg)	0.16
Serotonin (mg)	45.00

Sumber : Aurore et al (2009)

#### Teori Pengertian Tape

Tape adalah salah satu makanan tradisional Indonesia yang dihasilkan dari proses fermentasi bahan pangan berkarbohidrat atau sumber pati, yang melibatkan ragi di dalam proses pembuatannya (Astawan dan Mita, 1991).



## Teori Fermentasi Tape

Proses fermentasi yang berlangsung selama pembuatan tape terdiri dari empat tahap penguraian, yaitu molekul-molekul pati akan dipecah menjadi dekstrin dan gula-gula sederhana, merupakan proses hidrolisis enzimatis, lalu gula-gula yang terbentuk akan diubah menjadi alkohol, alkohol akan diubah menjadi asam-asam organik oleh bakteri *Pediococcus* dan *Acetobacter* melalui proses oksidasi alkohol, dan sebagian asam organik akan bereaksi dengan alkohol membentuk cita rasa tape yaitu (Ester, Hesseltine, 1979).

## Tape Pisang

Menurut (Winarno,1984) suatu bahan disebut tape apabila bahan yang telah diragikan berubah menjadi lebih lunak, rasa manis keasam-asaman dan berbau alkohol

## Tinjauan bahan

a. Pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.)

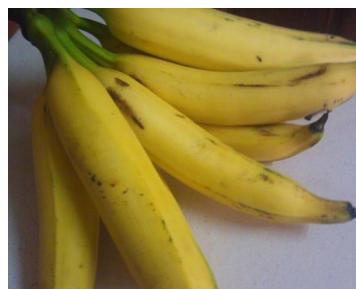
Pisang ini memiliki ukuran buah yang kecil dengan panjang buah 10–12 cm dengan berat per buah 80–120 g. Kulit buah pisang kepok sangat tebal dengan warna kulitnya kuning kehijauan, sering bernoda cokelat, dan rasa daging buahnya manis (Widyastuti dan Paimin, 1993).



Gambar 2. 1 Pisang Kepok

b. Pisang tanduk (*Musa corniculata* Lour)

Pisang tanduk adalah salah satu kultivar pisang yang populer di Indonesia sebagai bahan dasar pisang goreng. Pohon pisang tanduk mempunyai tinggi batang 2,5-3 m dengan warna hijau kemerahan. Daunnya berwarna hijau tua. Panjang tandan 60-100 cm dengan berat 15-30 kg. setiap tandan terdiri dari 8-13 sisir dan setiap sisirnya ada 12-22 buah. Daging buah dari pisang ini putih kekuningan, rasanya manis agak asam, dan lunak.



Gambar 2. 2 Pisang Tanduk

c. Ragi

Ragi tape merupakan inokulum yang digunakan dalam pembuatan tape, terbuat dari bahan dasar tepung beras yang dibentuk bulat pipih dengan diameter 2-3cm (Prof. DR.Ir. Made Astawan, 2009). Jumlah ragi atau starter yang digunakan mempengaruhi proses fermentasi tape, apabila jumlah ragi terlalu sedikit maka menghambat mikroorganisme yang berperan dalam proses fermentasi tape, sedangkan jumlah ragi yang terlalu banyak justru akan memperlambat proses fermentasi tape (Astawan dan Mita, 1991).

### Pembuatan Tape Pisang

Pembuatan tape pisang melalui beberapa tahapan yaitu:

a. Pemilihan pisang

Pisang merupakan bahan baku yang akan digunakan dalam pembuatan tape pisang. Tingkat kematangan juga mempengaruhi komposisi kimia daging pisang seperti kadar pati, kadar gula reduksi, kadar sukrosa dan suhu gelatinisasi pati. Mutu buah pisang ditentukan dari derajat ketuaan, kebersihan, bentuk, ada tidaknya buah dempet atau buah yang lepas, serta terkena hama atau penyakit (BPTP, 2011).

Tape pisang yang akan dibuat merupakan tape pisang dari 2 jenis pisang yang berbeda yaitu pisang kepok kuning dan pisang tanduk. Pisang yang digunakan adalah pisang yang tua dan setengah masak, warna kekuningan, utuh, segar, tidak busuk, dan beraroma khas pisang.

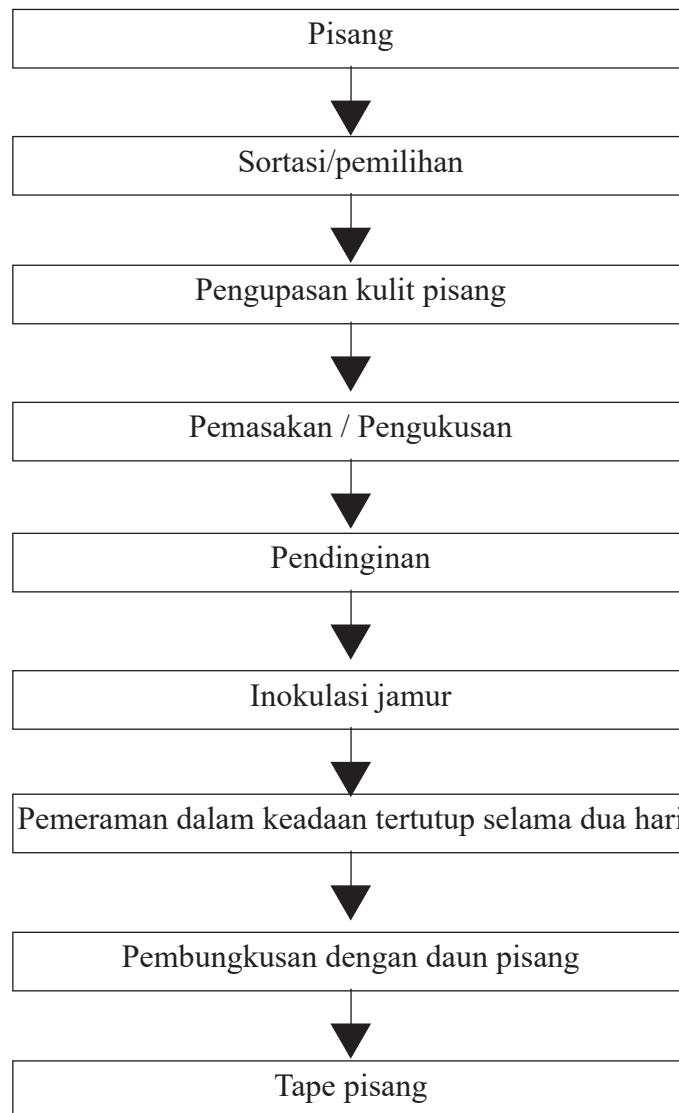
b. Pembuatan tape

Tape umumnya terbuat dari ketan ataupun singkong, tapi dalam percobaan ini penulis membuat tape yang berbahan dasar dari pisang. Resep yang digunakan dalam pembuatan tape pisang dapat dilihat dari tabel 2 berikut ini.

Tabel 2. 2 Formula Tape Pisang

No	Nama Bahan	Berat
1	Pisang	1 kg pisang dengan kulitnya (pisang kepok kuning dan pisang tanduk)
2	Ragi	5 gram
3	Daun pisang (pembungkus tape)	Secukupnya

Gambar 2. 3 Diagram Alir Proses Pembuatan Tape Pisang



Proses pembuatan tape pisang pada dasarnya meliputi sortasi (pemilihan), pengupasan, pemasakan, pendinginan, inokulasi jamur, pembungkusan, pemeraman (fermentasi), menurut (Ani Suryani, dkk 2004).

- 1) Sortasi (pemilihan)
- 2) Pengupasan
- 3) Pemasakan
- 4) Pendinginan
- 5) Inokulasi Jamur
- 6) Pembungkusan
- 7) Pemeraman

## Kriteria Tape Pisang

Faktor-faktor tersebut antara lain: lama fermentasi (waktu), jenis bahan, suhu, udara.

- a. Lama fermentasi (waktu)
- b. Jumlah starter (ragi)
- c. Jenis bahan (substrat)
- d. Suhu
- e. Oksigen

Tabel 2. 3 Nutrisi Tape Pisang

Nutrisi	Jumlah
Kalori	826,668 kal
Protein	11,04 gr
Vitamin A	4,635 gr
Vitamin C	30 gr
Mineral	541,05 gr

Sumber: Lukito, Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Makasar

## Deskripsi Responden

Deskripsi responden merupakan suatu uraian yang memberikan gambaran mengenai identitas responden dalam penelitian ini, sebab dengan menguraikan identitas responden yang menjadi sampel dalam penelitian ini maka dapat diketahui sejauh mana identitas responden dalam penelitian ini. Oleh karena itu deskripsi identitas responden ini dapat dikelompokkan menjadi beberapa kelompok yaitu: jenis kelamin, jenis pekerjaan dan usia responden. Dalam melakukan penelitian ini ditetapkan 30 orang untuk dijadikan sebagai responden dalam penelitian ini, dimana dari 30 kuesioner dibagikan kepada responden setelah itu kuesioner dikembalikan dan diolah lebih lanjut.

## PENYAJIAN DAN HASIL UJI INTERPRESTASI DATA

### Hasil Uji Instrumen

Penelitian ini menggunakan pengujian organoleptik dengan memberikan sampel kepada 30 orang panelis yaitu pengajar dan mahasiswa yang berada di lingkungan kampus. Penilaian produk menggunakan 4 skala tingkat kesukaan yaitu tidak suka, kurang suka, suka, sangat suka. Penilaian ini dilakukan berdasarkan 4 karakteristik penilaian yaitu rasa, aroma, tekstur dan warna

Analisis Data  
Hasil Uji Organoleptik  
Karakteristik Panelis

a. Panelis menurut jenis kelamin

Tabel 3. 1 Panelis Uji Organoleptik Sesuai Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Jumlah	Presentase
Laki-laki	9	30%
Perempuan	21	70%
Total	30	100%

Sumber : data diolah, 2018

b. Panelis menurut usia.

Tabel 3. 2 Panelis Uji Organoleptik Sesuai Usia

Usia	Jumlah	Presentase
18 – 41	18	60%
41 – 60	12	40%
Total	30	100%

Sumber: data diolah, 2018

c. Panelis menurut pekerjaan

Tabel 3. 3 Panelis Uji Organoleptik Berdasarkan Pekerjaan

Pekerjaan	Jumlah	Presentase
Pengajar	1	3%
Mahasiswi	29	97%
Total	30	100%

Sumber: data diolah, 2018

### Perbandingan Penilaian Kesukaan Antara Tape Pisang

Kepok Kuning dan Pisang Tanduk Berdasarkan Karakteristik Organoleptik  
Karakteristik organoleptik dalam penelitian ini yaitu:

- a. Karakteristik Warna

Tabel 3. 4 Penilaian Warna Tape Pisang Kepok Kuning dan Pisang Tanduk

Kode Perlakuan	Rata-rata penilaian kesukaan terhadap warna
TPKK I	2,63
TPT II	3,03

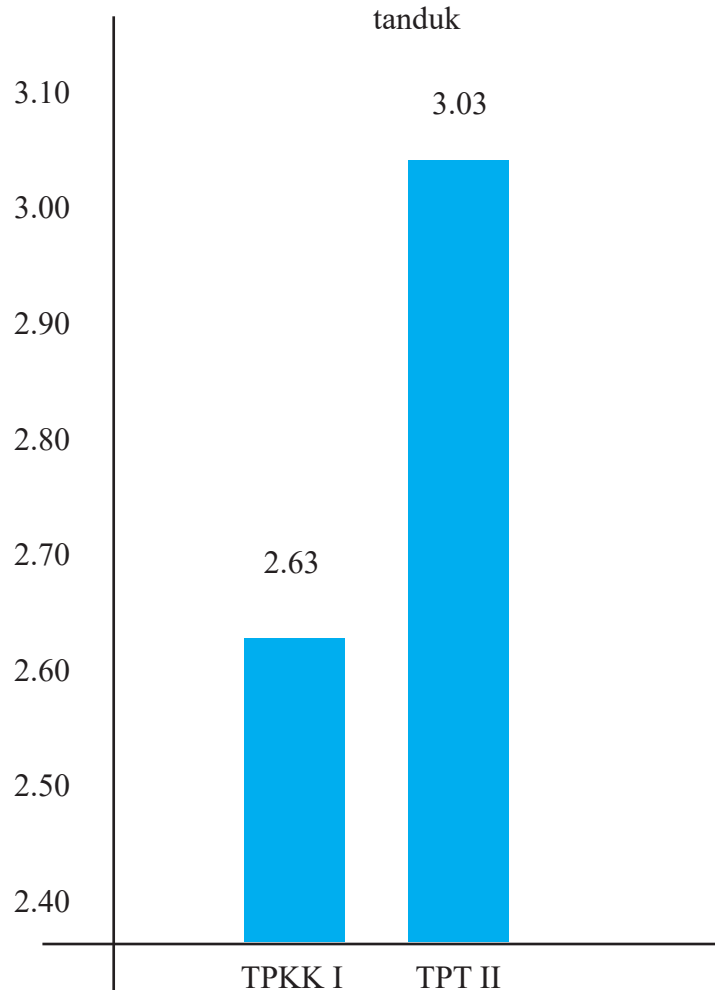
Sumber :data diolah, 2018

Keterangan:

TPKK I : tape pisang kepok kuning

TPT II : tape pisang tanduk

Gambar 3. 1 Rata-rata nilai kesukaan terhadap warna tape pisang kepok kuning dan pisang tanduk



b. Karakteristik tekstur

Tabel 3. 5 Penilaian Tekstur Tape Pisang Kepok Kuning dan Pisang Tanduk

Kode Perlakuan	Rata-rata penilaian kesukaan terhadap tekstur
TPKK I	2,67
TPT II	2,9

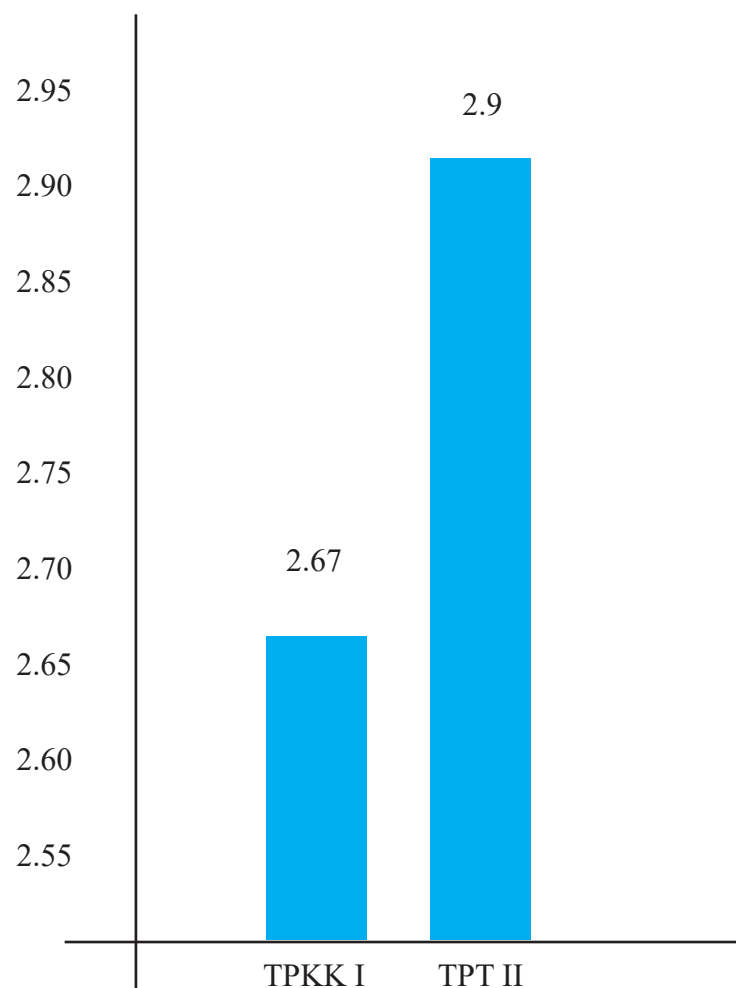
Sumber : data diolah, 2018

Keterangan:

TPKK I : tape pisang kepok kuning

TPT II : tape pisang tanduk.

Gambar 3. 2 Rata-rata nilai kesukaan terhadap teksur tape pisang kepok kuning dan pisang tanduk



c. Karakteristik aroma

Tabel 3. 6 Penilaian Aroma Tape Pisang Kepok Kuning dan Pisang Tanduk

Kode Perlakuan	Rata-rata penilaian kesukaan terhadap aroma
TPKK I	2,83
TPT II	2,80

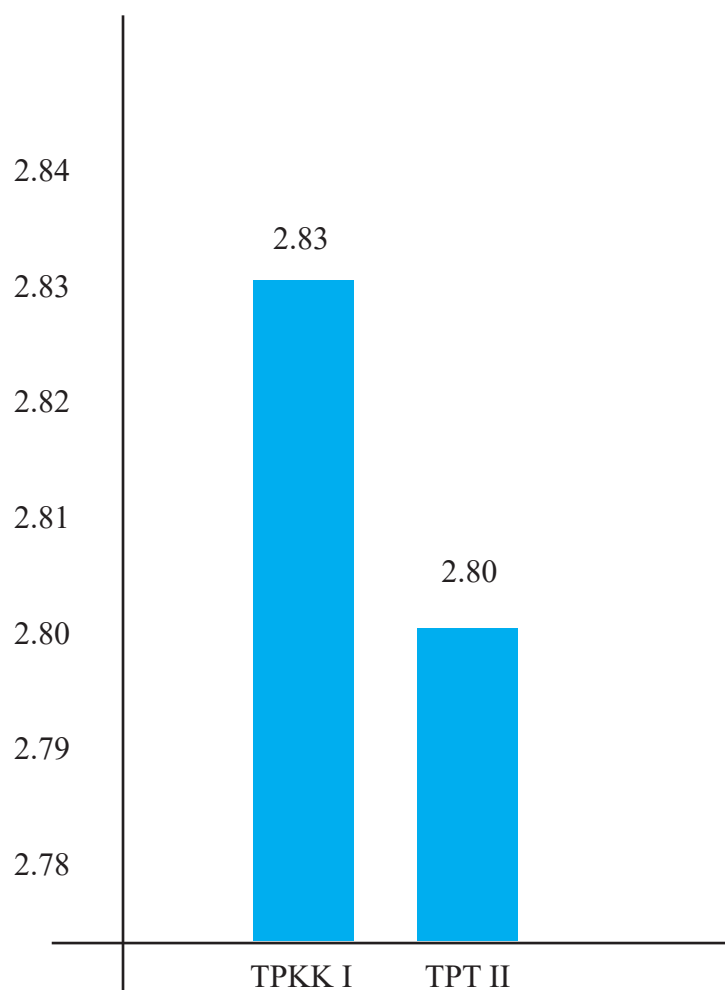
Sumber : data diolah, 2018

Keterangan:

TPKK I : tape pisang kepok kuning

TPT II : tape pisang tanduk.

Gambar 3. 3 Rata-rata nilai kesukaan terhadap aroma tape pisang kepok kuning dan pisang tanduk





d. Karakteristik rasa

Tabel 3. 7 Penilaian Rasa Tape Pisang Kepok Kuning dan Pisang Tanduk

Kode Perlakuan	Rata-rata penilaian kesukaan terhadap rasa
TPKK I	2,57
TPT II	3,03

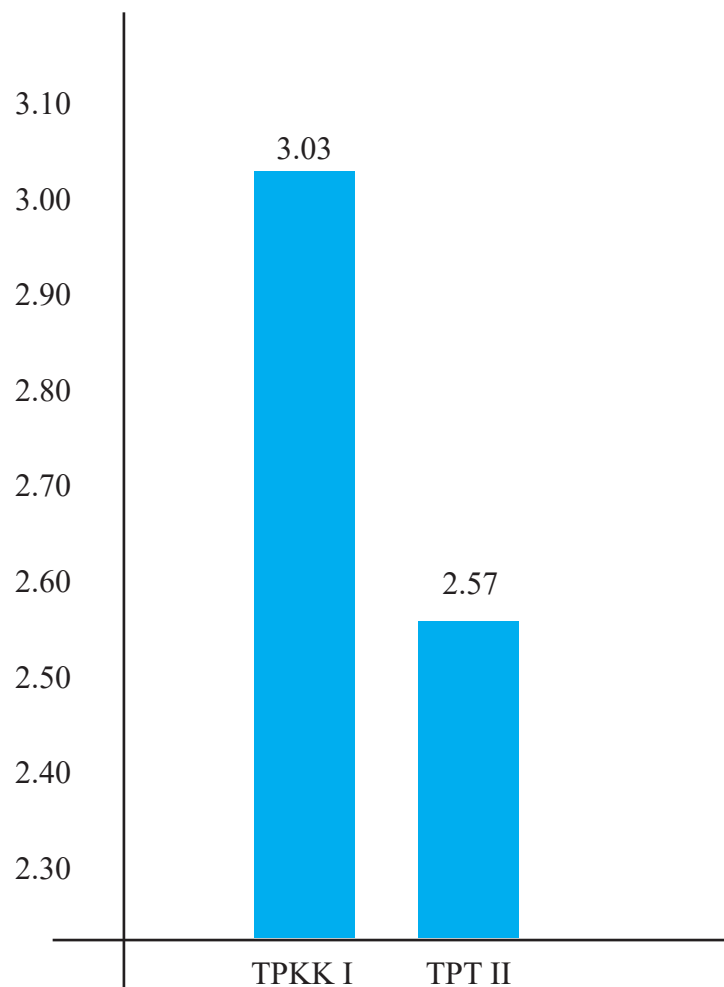
Sumber : data diolah, 2018

Keterangan:

TPKK I : tape pisang kepok kuning

TPT II : tape pisang tanduk.

Gambar 3. 4 Rata-rata nilai kesukaan terhadap rasa tape pisang kepok kuning dan pisang tanduk



## **Tanggapan Panelis Terhadap Tape Pisang**

Tahapan ini merupakan tahapan dimana panelis yang berperan sebagai konsumen menanggapi dan menilai produk yang telah dicobanya. Penilaian dilihat dari aspek tingkat kesukaan panelis terhadap tape pisang kepek kuning dan pisang tanduk, parameter yang paling dominan dari produk tape pisang kepek kuning dan pisang tanduk

## **Tingkat Kesukaan Terhadap Tape Pisang Kepok Kuning dan Pisang Tanduk**

Tingkat kesukaan terhadap tape pisang kepek kuning dan tape pisang tanduk dimulai sangat tidak suka, tidak suka, suka, kurang suka, sangat suka.

## **Pembahasan**

Hasil analisis penelitian yang telah didapat, terkait dengan penelitian eksperimen pembuatan tape pisang kepek kuning dan pisang tanduk.

### **Uji organoleptik**

#### **a. Karakteristik panelis**

Karakteristik panelis yang terlibat dalam pengujian organoleptik berjumlah 30 orang dengan 9 orang laki-laki dan 21 orang perempuan. Menurut usia 18 orang panelis yang berusia 18-40 tahun, dan 12 orang berusia 41-60 tahun. Berdasarkan pekerjaannya 1 orang sebagai pengajar dan 29 orang mahasiswa. Panelis tersebut merupakan panelis yang berwawasan dan berpengalaman dibidang makanan.

#### **b. Hasil uji organoleptik:**

Uji organoleptik dilakukan pada 30 orang panelis berdasarkan karakteristik organoleptik yaitu warna, aroma tekstur dan rasa. Uji organoleptik dianalisis dengan menggunakan rating scale. Hasil dari pengujian organoleptik berdasarkan karakteristik dapat diuraikan sebagai berikut:

##### **1. Karakteristik warna**

Pengujian organoleptik pada karakteristik warna menghasilkan rata-rata pada tape pisang kepek kuning dan pisang tanduk dengan kode tpkk I sebesar 2,63 dan tpt II sebesar 3,03. Jadi rata-rata tertinggi untuk warna adalah tape pisang tanduk sebesar 3,03.

##### **2. Karakteristik tekstur**

Pengujian organoleptik pada karakteristik tekstur menghasilkan rata-rata pada tape pisang kepek kuning dan pisang tanduk dengan kode tpkk I sebesar 2,67 dan tpt II sebesar 2,90. Jadi rata-rata tertinggi untuk tekstur adalah tape pisang tanduk sebesar 2,90.

##### **3. Karakteristik aroma**

Pengujian organoleptik pada karakteristik aroma menghasilkan rata-rata pada tape pisang kepek kuning dan pisang tanduk dengan kode tpkk I sebesar 2,83 dan tpt II sebesar 2,80. Jadi rata-rata tertinggi untuk aroma adalah tape pisang tanduk sebesar 2,83.

4. Rasa  
Pengujian organoleptik pada karakteristik rasa menghasilkan rata-rata pada tape pisang kepok kuning dan pisang tanduk dengan kode tpkk I sebesar 2,57 dan tpt II sebesar 3,03. Jadi rata-rata tertinggi untuk rasa adalah tape pisang tanduk sebesar 3,03.
- c. Tingkat kesukaan masyarakat terhadap tape pisang  
Tingkat kesukaan responden dapat diukur menggunakan uji organoleptik melalui alat indera. Kegunaan uji ini diantaranya untuk pengembangan produk baru. Pengujian mutu organoleptik dilakukan dengan cara menggunakan indera pengecap, pembau dan peraba pada bahan pangan yang dikonsumsi. Tingkat kesukaan terhadap tape pisang kepok kuning dan tape pisang tanduk dimulai dari tidak suka, suka, kurang suka, sangat suka. Dari hasil pengujian organoleptik berdasarkan tingkat kesukaan lalu dianalisis dan menghasilkan rata-rata pada setiap karakteristik warna, tekstur, aroma, dan rasa menjelaskan bahwa produk tape pisang tanduk lebih disukai oleh responden dibandingkan tape pisang kepok kuning. Dengan hasil presentase warna 75,83%, tekstur 72,50%, dan rasa 75,83%. Sedangkan untuk aroma presentase tertinggi terdapat pada produk tape pisang kepok kuning dengan presentase sebesar 70,83%.

## **PENUTUP**

### **Kesimpulan**

Kesimpulan yang dapat diuraikan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Dari hasil penelitian pada tape pisang kepok kuning dan pisang tanduk diperoleh hasil yang tidak banyak perbedaan dari segi warna, rasa dan tekstur sedangkan untuk aroma tape pisang kepok kuning lebih beraroma dibandingkan tape pisang tanduk.
- b. Dari hasil perbandingan tape pisang kepok kuning dan pisang tanduk berdasarkan tingkat kesukaan masyarakat terhadap tape pisang kepok kuning dan pisang tanduk diperoleh hasil presentase tertinggi pada tape pisang tanduk warna 75,83%, tekstur 72,50% dan rasa 75,83%, sedangkan untuk aroma presentase tertingginya terdapat pada tape pisang kepok kuning yaitu 70,83%
- c. Bahwa keterbatasan dalam penelitian ini adalah penggunaan studi perbandingan untuk mengetahui hasil organoleptik produk tape pisang kepok kuning dan pisang tanduk


### **Saran**

Saran yang dapat penulis sampaikan yaitu:

- a. Pada penelitian ini masa daya simpan tape pisang belum diketahui secara pasti maka tape pisang perlu adanya penelitian lebih lanjut tentang daya simpan tape pisang, uji efektifitasnya serta kandungan gizinya.
- b. Dalam pengujian organoleptik sebaiknya memilih calon panelis lebih diperhatikan lagi agar hasil penelitian lebih maksimal, karena panelis yang kurang pengetahuan, kepekaan serta konsistensinya dapat mempengaruhi hasil uji organoleptik, dimana hasil perbandingan menyatakan tidak adanya perbedaan yang signifikan dari kedua produk tersebut.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adipura, Alhumaira. 2014. "Studi Eksperimen Pembuatan Selai Dengan Bahan Dasar Tape Ketan Hitam Dan Tape Ketan Kuningan Serta Daya Terima Konsumennya". S1. Bandung. Program Sarjana Universitas Pendidikan Indonesia.
- Alma Unika dan Nugrahani Astuti. 2015."Pengaruh Jumlah Ragi Dan Waktu Fermentasi Terhadap Sifat Organoleptik Tapai Pisang Tanduk". e-journal Boga. 4(1). 199-200.
- Anindya, A.T.U. 2015. "Pengaruh Penggunaan Tape Pisang Yang Berbeda Terhadap Kualitas Inderawi Madu Mongso". S1. Semarang. Program Sarjana Universitas Negeri Semarang.
- Astawan, M dan M.W. Astawan. 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Bogor: Akademika Presssiado.
- Astawan, R. 2004. Tetap sehat dengan produk makanan olahan. Solo: Tiga. Serangkai. Setia
- Dinar, Frida. 2013."Perbedaan Tape Pisang Kepok Kuning Dengan Tape Pisang Nangka" Jurnal Penelitian Teknologi Pangan, 3(1):32-35.
- Ganjar I. 2003. Tapai from Cassava and Sereals. Di dalam : First International Symposium and Workshop on Insight into the World of Indigenous Fermented Foods for Technology Development and Food Safety; Bangkok. Indera Bahan Pangan. Yogyakarta : UGM.
- IR. Anastasia Siti N. 2014. "Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen, Kadar Gizi Dan Zat Aditif Pada Beberapa Jenis Kerupuk Di Wilayah Gunung Kidul". Laporan Penelitian.
- Kartika, Bambang, Puji Hastuti dan Wahyu Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. UGM. Yogyakarta.
- Prabawati, S., Suyanti dan Setyabudi, D.A. (2008). Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Dalam seminar Badan Litbang Pertanian. Departemen Pertanian, Bogor.
- Prof.DR. Made Astawan Ahli Teknologi Pangan dan Gizi, 2009.
- Rahadiyan A.A.P. 2014. "Analisis Mutu Organoleptik Cookies Lidah Kucing Berbahan Dasar Tepung Garut (Arrowroot) Terhadap Minat Beli Konsumen.S1. Bandung. Program Sarjana Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sebayang , Nico Syahputra. 2015. "Perubahan Tekstur Warna Dan Kadar Air Tape Pisang Pasca Panen". Jurnal Pendidikan Biologi.
- Setyaningsih Dwi, dkk. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro.Bogor: IPB Press.
- Soewarno Soekarto, T. 1985. Penelitian Organoleptik. Bhratara Karya Aksara.
- Steinkraus, K. H. 1983. Handbook of Indegenous Fermented Foods. Market Dekker Inc. New York.

- 
- Subana, M dan Sudrajat, 2005, Dasar-Dasar Penelitian Ilmiah, Bandung: Pustaka
- Sugiyono, (2008). Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung:Alfabeta.
- Sugiyono, 2007, Metode Penelitian Pendidikan, Bandung: Alfabeta.
- Suliantri dan Winiarti. 1991. Teknologi Fermentasi Biji-bijian dan Umbi-umbian. Bogor. Departemen P dan K Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Universitas Pangan Dan Gizi IPB.
- Suyanti dan Ahmad Supriyadi. 2008. “Pisang Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar”. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suyanti, dkk. 1994. Pisang Budidaya Pengolahan Pisang dan Prospek Pasar. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Winarno, F. G, S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1994. Pengantar Teknologi Pangan. Jakarta: PT Gramedia.