

**PEMANFAATAN JANTUNG PISANG PADA ABON
DENGAN PENAMBAHAN DAGING IKAN PATIN
*UTILIZATION OF BANANA FLOWERS IN SHREDDED
FISH WITH THE ADDITION OF CATFISH MEAT***

Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi syarat menyelesaikan Pendidikan
Sarjana Terapan Pengembangan Produk Agroindustri



Diajukan oleh :

MOHAMMAD RAYHAN AFDILLAH

NIM. 200208024

PROGRAM STUDI D-IV PENGEMBANGAN PRODUK AGROINDUSTRI
JURUSAN REKAYASA MESIN DAN INDUSTRI PERTANIAN
POLITEKNIK NEGERI CILACAP

2024

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR
PEMANFAATAN JANTUNG PISANG PADA ABON DENGAN
PENAMBAHAN DAGING IKAN PATIN
UTILIZATION OF BANANA BLOSSOM IN SHREDDED FISH WITH THE
ADDITION OF CATFISH MEAT

Dipersiapkan dan disusun oleh
MOHAMMAD RAYHAN AFDILLAH
NIM. 200208024

Telah dipertahankan
Pada seminar Tugas Akhir tanggal Agustus 2024

Disetujui oleh,

Pembimbing Utama



Ari Kristiningsih, S.Kel., M.Si.
NIP. 198601112019032008
Pembimbing Pendamping

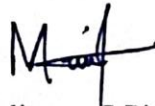
Ketua Penguji



Murni Handayani, S.P., M.Sc
NIP. 198711052019032014
Anggota Penguji



Khoeruddin Witriansyah, S. Kel., M.Si
NIP. 198606092024211014



Mardiyana, S.Pi., M.Si
NIP. 198906272019032020

Telah diterima sebagai salah satu persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan

Mengetahui



Rekanan Rekayasa Mesin dan Industri Pertanian



Mohammad Nurhilal, S.T., M.Pd., M.T.
NIP. 197610152021211005

Koordinator Program Studi Pengembangan Produk Agroindustri



Sari Widya Utami, S.P., M.Sc.
NIP. 198909272019032013

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Cilacap, 30 Agustus 2024



Mohammad Rayhan Afdillah

NIM. 200208024

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai mahasiswa Politeknik Negeri Cilacap, yang bertanda tangan di bawah ini,
saya:

Nama : Mohammad Rayhan Afdillah

NPM : 200208024

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Cilacap Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (NonExclusive Royalty Free Right) atas karya ilmiah saya yang berjudul: Pemanfaatan Jantung Pisang Pada Abon Dengan Penambahan Daging Ikan Patin beserta perangkat yang diperlukan (bila ada). Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini, Politeknik Negeri Cilacap berhak menyimpan, mengalihmedia/format-kan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (database), mendistribusikannya, dan menampilkan / mempublikasikan di Internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Politeknik Negeri Cilacap, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini yang saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Cilacap

Pada tanggal : 30 Agustus 2024

Yang menyatakan



Mohammad Rayhan Afdillah

NIM. 200208024

Daftar Isi

HALAMAN PENGESAHAN	ii
TUGAS AKHIR	iii
DAFTAR TABEL	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.4 Tujuan	5
1.5 Manfaat	5
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
BAB III	9
METODE PENELITIAN	9
3.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan	9
Pembuatan abon jantung pisang penambahan ikan patin dilakukan di Jakarta. Percobaan pengaruh uji organoleptik dilakukan di Laboratorium Politeknik Negeri Cilacap. .9	
3.2 Alat dan Bahan	9
3.2.1 Alat.....	9
Adapun alat yang digunakan adalah spatula, sendok, penggorengan, chopper, panci, baskom, pisau,dan talenan.....	9
3.2.2 Bahan	9
Dalam penelitian ini bahan yang digunakan yaitu Jantung pisang, ikan patin, bawang merah, bawang putih, gula, garam, kaldu jamur,santan kelapa, minyak goreng, sereh, cabai, ketumbar, daun salam, lengkuas.	9
3.3 Metode dan Prosedur Penelitian	9
Berikut ini tabel perlakuan konsentrasi penambahan ikan patin	9
Tabel 3.1 Perlakuan Konsentrasi Ikan Patin	9
P0	9
P1	9
P2	9
Jantung pisang	9
500 gram	9
350 gram	9
250 gram	9
Ikan Patin	9
0 gram	9
150 gram	9
250 gram	9
Presentase Ikan Patin	9
0%.....	9
30%.....	9

50%.....	9
3.1 Tahapan Persiapan	10
Prosedur pembuatan Abon Jantung Pisang Penambahan ikan patin.	10
.....	10
.....	10
3.4 Uji Organoleptik.....	11
BAB IV	12
HASIL DAN PEMBAHASAN	12
4.1 Hasil Produk	12
4.2 Hasil Pengujian Organoleptik	12

DAFTAR TABEL

Tabel 1 . Tabel 3.1 Perlakuan Konsentrasi Ikan Patin.....	9
Tabel 2 . Tabel 3.2 Uji Hedonik.....	11

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Produk abon jantung pisang dan ikan patin.....	12
Gambar 4.1 Rasa.....	13
Gambar 4.2 Aroma.....	13
Gambar 4.3 Warna	14
Gambar 4.4 Tekstur.....	15
Gambar 4.5 Keseluruhan.....	15

ABSTRAK

Pemanfaatan jantung pisang belum dilakukan secara maksimal, maka dari itu perlu adanya pengembangan produk jantung pisang seperti abon jantung pisang dengan penambahan ikan patin untuk meningkatkan nilai jual dan pemanfaatan sumber daya lokal yang ada di setiap daerah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik dan konsentrasi yang paling disukai oleh panelis terhadap produk abon jantung pisang penambahan ikan patin. Abon jantung pisang dilakukan dengan penambahan konsentrasi ikan patin sebanyak 0%, 30%, dan 50%. Pengujian organoleptik dilakukan dengan menggunakan uji hedonik dengan skala sembilan tingkat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi penambahan ikan patin yang paling disukai yaitu konsentrasi 50% dengan skor rasa 7,04, skor aroma 6,47, skor warna 6,23, skor tekstur 6,66, skor keseluruhan 6,76. Produk abon jantung pisang dengan penambahan ikan patin mampu meningkatkan kualitas organoleptik produk pada konsentrasi 50%.

Kata kunci: Abon jantung pisang, patin, hedonik

ABSTRACT

The use of banana blossom has not been carried out optimally, therefore it is necessary to develop banana blossom products such as shredded banana blossom with the addition of catfish to increase the selling value and utilization of local resources in each region. This study aims to find out the characteristics and concentrations that are most preferred by the panelists for banana blossom shredded products with the addition of catfish. Shredded banana blossom are carried out by adding a concentration of catfish by 0%, 30%, and 50%. Organoleptic testing was carried out using a hedonic test with a nine-level scale. The results showed that the most preferred concentration of catfish addition was a concentration of 50% with a taste score of 7.04, an aroma score of 6.47, a color score of 6.23, a texture score of 6.66, and an overall score of 6.76. Banana blossom shredded products with the addition of catfish are able to improve the organoleptic quality of the product at a concentration of 50%.

Keywords: Shredded banana blossom, catfish

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulisan tugas akhir yang berjudul: Pemanfaatan Jantung Pisang Pada Abon Dengan Penambahan Daging Ikan Patin Pembuatan dan penyusunan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan (S.Tr) di Politeknik Cilacap. Pada kesempatan kali ini penyusun menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah senantiasa memberikan kelancaran kepada penulis dalam menyusun dan membuat laporan Tugas Akhir.
2. Keluarga tercinta, yang selalu memberikan doa, dukungan moril dan materil, serta kasih sayang yang tiada henti.
3. Bapak Riyadi Purwanto, S.T., M.Eng selaku Direktur Politeknik Negeri Cilacap.
4. Bapak Bayu Aji Girawan, S. T., M.T. selaku Direktur Bidang Akademik Politeknik Negeri Cilacap.
5. Bapak Mohammad Nurhilal, S.T., M.Pd., M.T. selaku Ketua Jurusan Rekayasa Mesin dan Industri Pertanian Politeknik Negeri Cilacap.
6. Ibu Sari Widya Utami, S.P., M.Sc. selaku Ketua Program Studi D IV Pengembangan Produk Agroindustri dan Penguji dalam Seminar Hasil Tugas Akhir.
7. Ibu Ari Kristiningsih, S.Kel., M.Si. selaku Dosen Pembimbing 1 atas bimbingan selama pelaksanaan dan penyusunan Laporan Tugas Akhir.
8. Bapak Khoeruddin Wittriansyah, S.Kel, M.Si. selaku Dosen Pembimbing II atas bimbingan selama pelaksanaan dan penyusunan Laporan Tugas Akhir.
9. Ibu Murni Handayani, S.P., M.Si. selaku Penguji dalam Seminar Hasil Tugas Akhir.
10. Ibu Mardiyana, S.P., M.Si. selaku Penguji dalam Seminar Hasil Tugas Akhir.
11. Seluruh dosen, staff, dan karyawan Politeknik Negeri Cilacap.
12. Mba Nurmaya Setya Budhi, S.Pi. Selaku Staff Administrasi Program Studi Sarjana Terapan yang telah meluangkan waktu dalam pengumpulan data Tugas Akhir.
13. Teman seperjuangan penulis yang banyak membantu, memberi dukungan dan support bagi penulis untuk menyelesaikan laporan Tugas Akhir.

Penulis telah berusaha menyelesaikan laporan Tugas Akhir dengan sebaik mungkin namun menyadari masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis berharap agar pembaca dapat memaklumi keterbatasan dari laporan ini. Penulis berharap dimasa yang akan datang laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat.

Atas perhatian Bapak/Ibu, penulis mengucapkan terima kasih. Penulis memohon akan saran dan kritik yang membangun. Penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi penulis dan bagi pembaca.

Cilacap, Agustus 2024

Mohammad Rayhan Afdillah