

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Jantung Pisang

Jantung pisang adalah bagian dari pohon pisang yang berbentuk seperti jantung. Keberadaan jantung pisang berasal dari pertumbuhan bunga pada pohon pisang yang tidak menjadi buah. Bentuk jantung pisang beragam, yaitu gasing, melanset, membulat telur atau membundar. Jantung pisang tersusun dari daun pelindung. Warna jantung pisang ada yang tetap dan ada yang menguning ke pangkalnya. Rasa jantung pisang pahit dan sepat. Jantung pisang merupakan salah satu bagian dari tanaman pisang yang masih kurang pemanfaatannya. Jantung pisang berpotensi untuk diolah lebih lanjut karena rasa yang dihasilkan tidak kalah dengan produk masakan yang lain. Jantung pisang kebanyakan diolah dalam bentuk berkuah tetapi belum dikembangkan untuk pengolahan dengan cara lain, misalnya abon jantung pisang seperti yang telah dilakukan oleh Fachruddin (1997) yang melakukan penelitian pembuatan abon jantung pisang yang ditambahkan daging ayam. Adapun hasil olahan jantung pisang berupa abon ini memiliki rasa dan tekstur yang layak untuk dikonsumsi. Jantung pisang kepek memiliki kadar serat yang tinggi, karena kemampuan serat menahan air, maka air protein berbanding terbalik.

Jantung Pisang merupakan salah satu produk mudah diolah, harga terjangkau belum ada yang memanfaatkan jantung pisang untuk dibuat abon. Selain itu kandungan yang terdapat dalam abon jantung pisang dapat mengatasi diabetes dan anemia, meningkatkan laktasi, mengurangi radikal bebas, mengatasi masalah menstruasi dan penurunan berat badan, meningkatkan mood dan mengurangi kecemasan, menjaga jantung, mencegah stroke dan memperlancar sistem pencernaan (Dwilita dan Sari, 2021). Abon merupakan makanan yang dikenal masyarakat perkotaan hingga pedesaan. Variasi abon yang beredar luas dipasaran biasanya berbahan dasar daging sapi ataupun ayam. Sebagai alternatif bahan dasar abon, jantung pisang dapat digunakan sebagai pengganti daging sapi ataupun daging ayam. Kandungan yang terdapat dalam jantung pisang diantaranya adalah -berbagai zat yang baik diantaranya protein, fosfor, mineral, kalsium, vitamin B1, vitamin C, dan serat. (Dwilita dan Sari, 2021) Kandungan yang cukup kompleks ini menjadikan bunga jantung pisang memberi manfaat bagi kesehatan seperti mencegah diabetes, membantu mengontrol kolesterol darah serta pencernaan. Untuk menambah kandungan protein pada jantung pisang ditambahkan daging ikan patin.

2.2. Ikan Patin (*Pangasius sp*)

Ikan patin (*Pangasius sp*) adalah salah satu jenis ikan dari kelompok lele-lelean (*catfish*) yang menjadi salah satu komoditas unggulan ikan air tawar. Ikan patin merupakan ikan berdaging putih yang menjadi salah satu jenis ikan air tawar yang menjadi komoditas andalan untuk dibudidaya dan memiliki jumlah yang melimpah. Hal ini karena patin memiliki pangsa pasar yang cukup besar, baik di dalam negeri maupun luar negeri dengan nilai jual yang cukup tinggi. Kebijakan larangan impor ikan patin oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan membawa dampak positif terhadap peningkatan jumlah produksi ikan patin. Tahun 2017, produksi ikan patin nasional sebesar 437.111 ton, meningkat 28,91% dari tahun sebelumnya yang hanya 339.069 ton. Tahun 2018, Kementerian Kelautan dan Perikanan menargetkan produksi ikan patin akan ditingkatkan hingga 38,31% menjadi 604.587 ton (Putera, 2018). Ikan patin memiliki cita rasa yang khas dan mengandung protein yang cukup tinggi. Disamping itu kadar kolesterol yang terdapat di dalam ikan patin sangat rendah sehingga sangat aman apabila dikonsumsi oleh semua kalangan. Daging ikan patin memiliki karakteristik rasa yang sangat khas. Menurut analisis kandungan gizi, nilai protein daging ikan patin juga tergolong cukup tinggi, yaitu mengandung 68,6% protein, 5,8% lemak, 3,5% abu dan 59,3% air. Sementara bobot ikan setelah disiangi sebesar 79,7% dari bobot awal. Sementara fillet yang diperoleh dari bobot ikan 1-2 kg sekitar 61,7% (Khairuman & Amri, 2010). Hasil analisis proksimat daging ikan mempunyai kadar air 75,75-79,42%; kadar protein 12,94-17,59%; kadar lemak 1,81-6,57%; serta kadar abu 0,16-0,23%. Ikan patin mengandung kadar protein yang cukup tinggi dan mengandung semua asam amino esensial serta mengandung lisin dan arginine yang lebih tinggi dibandingkan protein susu dan daging.

2.3 Uji Organoleptik

Uji organoleptik merupakan suatu metode evaluasi sensorik yang digunakan untuk menilai produk makanan dan minuman berdasarkan indera manusia seperti rasa, bau, tekstur, dan kenampakan. Ini melibatkan penilaian subjektif oleh panelis terlatih atau tidak terlatih untuk menentukan kualitas seperti rasa, warna, aroma, dan penerimaan keseluruhan. Uji organoleptik bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan produk terhadap konsumen melalui panelis dengan metode tertentu. Evaluasi sifat sensorik, misalnya penampilan, warna, rasa di mulut, rasa, bentuk dan tekstur, bau, rasa, aroma, dan penerimaan secara keseluruhan merupakan faktor penentu penting untuk menilai kualitas makanan dan organoleptik suatu produk pangan dapat dievaluasi dengan menggunakan dua metode, yaitu teknik subjektif atau kualitatif dan teknik objektif atau kuantitatif (Ray S, 2021).

Uji Hedonik adalah salah satu metode pengujian organoleptik yang digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk, sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk.