

Jurnal Agrosilvopasture-Tech

Journal homepage: <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agrosilvopasture-tech>

Kajian Daya Terima *Food Bar* Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum*) dengan Penambahan Kenari

*Study on the acceptability of the food bar from tongka langit banana (*Musa troglodytarum*) with addition of walnuts*

Nurul F. Leko, Vita N. Lawalata, Gilian Tetelepta*

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura, Jl. Ir. M. Putuhena, Kampus Poka, Ambon 97233, Indonesia

*Penulis korespondensi e-mail: gilian.tetelepta@gmail.com

ABSTRACT

Keywords:
Acceptability
Food bar
Walnuts
Pisang Tongka Langit

The objective of this study was to analyze the acceptability of the food bar from tongka langit banana with the addition of walnuts through testing organoleptic properties, a completely randomized experimental design with one factor replicated twice was applied with treatment was a concentrate of walnuts 0%, 5%, 10%, and 15%. The organoleptic tested were color, aroma, taste, and texture using the hedonic test, hedonic quality test, and plural comparison tests. The results showed that the tongka langit banana food bar with a walnut concentration of 15% had the best level of acceptance with a hedonic value of 2.8 scent color 2.72, taste 2.7, texture 2.8 which all included criteria approaching the hedonic quality value of color 2.4 (slightly yellow), aroma 2.75 (close to a banana-scented), taste 2.65 (close to hard), plural color values of 2.12 (slightly yellow from R) aroma of 3.5 (the same is good), 2.95 taste (close to better) and 2.35 texture (a bit hard) compared to commercial food bar soyjoy banana (R).

ABSTRAK

Kata Kunci:
Daya Terima
Food bar
Kenari
Pisang Tongka Langit

Tujuan Penelitian ini untuk mengkaji daya terima *food bar* pisang tongka langit dengan penambahan kenari melalui pengujian sifat organoleptik. Penelitian didesain dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap faktor tunggal dengan perlakuan konsentrasi kenari 0%, 5%, 10% dan 15%. Sifat organoleptik yang diuji yaitu warna, aroma, rasa dan tekstur dengan menggunakan uji hedonik, uji mutu hedonik, dan uji perbandingan jamak. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *food bar* pisang tongka langit dengan konsentrasi kenari 15% memiliki tingkat penerimaan terbaik dengan nilai hedonic untuk warna 2,8 aroma 2,72, rasa 2,7, tekstur 2,8 yang semuanya masuk kriteria mendekati suka. Nilai mutu hedonic warna 2,4 (agak kuning), aroma 2,75 (mendekati beraroma pisang), rasa 2,65 (mendekati keras). Nilai perbandingan jamak warna 2,12 (agak kuning dari R) aroma 3,5 (sama baik), rasa 2,95 (mendekati lebih enak) dan tekstur 2,35 (agak keras) dibandingkan dengan *food bar* komersial *soyjoy banana* (R).

PENDAHULUAN

Pisang tongka langit (*Musa troglodytarum*) komoditi pertanian asli daerah Maluku yang mempunyai ciri khas yaitu tandannya tegak mengarah ke atas atau ke langit. Ciri khas inilah yang membedakan pisang

tongka langit dengan jenis pisang lainnya (Ploetz *et al.*, 2007). Jenis Pisang ini mempunyai kandungan senyawa karotenoid yang tinggi, yang mana dapat melindungi tubuh dari penyakit kronis seperti diabetes, jantung maupun kanker. Senyawa karotenoid juga dapat dijadikan sebagai pewarna alami terutama di industri pangan. Kadar provitamin A dan total karotenoid yang terkandung dalam pisang tongka langit cukup tinggi yaitu mencapai 6360 $\mu\text{g}/100\text{ g}$, dan yang dimasak pun memiliki kandungan 4960 μg betakaroten ekuivalen/100 g. Mengonsumsi 250 g pisang tongka langit setiap hari, diperoleh 2067 μg RE (*Retinol Ekuivalen*) sehingga telah memenuhi kebutuhan vitamin A perharinya.

Manfaat kesehatan serta nilai gizi yang tinggi dari pisang ini mempunyai potensi untuk dikembangkan atau dikomersialkan dalam bentuk segar maupun olahan. Pisang tongka langit tergolong dalam jenis pisang "*Plaintain*" yaitu jenis pisang yang dimasak sebelum dikonsumsi. Pengolahan pisang tongka langit yang biasanya dilakukan di Maluku yaitu direbus, dibakar ataupun dikukus. Pengolahan pisang tongka langit menjadi produk yang lebih menarik dan memiliki nilai tambah telah dilakukan oleh beberapa peneliti diantaranya bubur instan (Picauly dan Tetelepta, 2015), es krim (Tuhumury *et al.*, 2016), *crackers* (Tetelepta dan Picauly, 2017), dan *food bar* (Lawalata *et al.*, 2019).

Penelitian pengolahan pisang tongka langit sebagai bahan utama pembuatan *food bar* yang dilakukan sebelumnya oleh Lawalata *et al.* (2019) yang mana menunjukkan terjadinya peningkatan nilai gizi dengan penambahan kenari. Kenari merupakan salah satu bahan pangan lokal yang banyak terdapat di daerah Maluku dan memiliki manfaat fungsional bagi manusia karena mengandung kadar air 5,20%, protein 13,06% dan lemak 65,15% (Rawung *et al.*, 2004). Djarkasi *et al.* (2011) menyatakan bahwa kenari memiliki kandungan antioksidan dengan salah satu komponennya yaitu senyawa polifenol (Djarkasi *et al.*, 2011).

Pemanfaatan biji kenari oleh penduduk di daerah tempat tumbuhnya yaitu diolah sebagai bahan tambahan makanan seperti dodol kenari, halua kenari, klaper koek dan lain sebagainya. Penelitian tentang pemanfaatan kenari untuk pembuatan produk pangan telah dilakukan oleh Lawalata (2004) dan Djarkasi *et al.* (2007).

Penelitian *food bar* pisang tongka langit dan kenari berpotensi untuk dikembangkan karena *food bar* merupakan makanan ringan berbentuk padatan yang biasa dikonsumsi sebagai camilan dan juga untuk sarapan serta memiliki nilai gizi yang baik. Pengembangan produk baru membutuhkan kajian-kajian yang lebih mendalam terhadap semua aspek baik itu nilai gizi, daya terima maupun aspek teknoekonominya. Penelitian *food bar* pisang tongka langit dengan penambahan kenari yang dilaporkan oleh Lawalata *et al.* (2019) hanya mengkaji nilai gizinya saja.

Pengkajian lebih lanjut perlu dilakukan yaitu daya terima *food bar* tersebut, karena produk olahan pangan yang mempunyai nilai gizi tinggi tidak selamanya dapat diterima atau disukai oleh konsumen baik dari segi warna, tekstur, cita rasa, dan sebagainya. Parameter nilai gizi dan daya terima bisa berkorelasi positif maupun negatif.

Berdasarkan uraian-uraian di atas maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul kajian daya terima *food bar* pisang tongka langit (*Musa troglodytarum* L.) dengan penambahan kenari (*Canarium indicum* L.).

METODE PENELITIAN

Bahan Penelitian

Bahan penelitian antara lain pisang tongka langit dengan tingkat kematangan masak komersial dengan ciri-ciri fisiknya yaitu seluruh bagian buah berwarna kuning orange dan tekstur agak lembek, yang berasal dari Desa Hunut Kecamatan Teluk Ambon, Kota Ambon Provinsi Maluku, buah kenari dari kabupaten kepulauan Sula, kecamatan Sanana, provinsi Maluku Utara, tepung jagung, air, garam, gula, dan margarin.

Prosedur Penelitian

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan faktor tunggal dengan 2 kali ulangan. Perlakuan konsentrasi penambahan kenari dengan 4 taraf perlakuan, yaitu: P₀ = Penggunaan kenari 0% (kontrol); P₁ = Penggunaan kenari 5%; P₂ = Penggunaan kenari 10%; P₃ = Penggunaan kenari 15%.

Kombinasi perlakuan sebanyak 8 satuan percobaan dengan model matematikanya sesuai dengan Persamaan 1.

$$Y_{ij} = \mu + \alpha_i + \varepsilon_{ij} \quad (1)$$

Keterangan: Y_{ij} = Pengaruh setiap perubahan yang diamati; μ = Nilai rata-rata umum; α_i = pengaruh perlakuan ke- i ; ε_{ij} = Galat percobaan taraf ke- i , ulangan ke- j

Pembuatan Puree

Buah pisang tongka langit disortasi untuk memilih yang baik dan tidak cacat, setelah itu pisang dicuci dan dikering-anginkan, kemudian diblansing uap selama 10 menit, kemudian dikupas dan dihancurkan hingga lembut sambil diayak menggunakan ayakan hingga didapati *puree* pisang tongka langit.

Pembuatan Food bar

Puree pisang tongka langit, gula, margarin, tepung jagung dan air dicampur membentuk adonan yang kalis kemudian dicampurkan dengan kenari yang telah disangrai dan dihaluskan sesuai perlakuan 0%, 5%, 10% dan 15%. Adonan dicetak dalam loyang yang sudah diolesi margarin, Setelah itu adonan dipanggang menggunakan oven pada suhu 120°C selama 45 menit. *Food bar* yang telah matang dikeluarkan dari loyang dan didinginkan.

Variabel Pengamatan

Pengujian mutu organoleptik dilakukan oleh konsumen berjumlah 25 orang untuk mengetahui daya terima terhadap *food bar* menggunakan uji hedonik yang terdiri dari warna, aroma, rasa, tekstur serta mutu hedonik yang terdiri dari parameter rasa, warna, aroma dan tekstur.

Uji Perbandingan Jamak

Selain pengujian organoleptik secara hedonik dan mutu hedonik, juga menggunakan uji perbandingan jamak. Pengujian ini dilakukan dengan memberikan panelis sampel berisi 1 contoh baku (produk komersial yang serupa yaitu *soyjoy banana* yang diberi kode R) dan 3 sampel contoh berkode perlakuan. Atribut organoleptik yang diuji meliputi aroma, tekstur dan rasa. Sebanyak 25 orang panelis diminta untuk mengevaluasi contoh sampel tersebut menggunakan formulir uji perbandingan jamak.

Analisa Data

Data hasil pengamatan dianalisis secara statistik dan dibahas secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengaruh Perlakuan Terhadap Sifat Organoleptik Food bar Pisang Tongka Langit

Hedonik Warna

Warna adalah salah satu sifat sensori produk pangan yang paling menarik perhatian konsumen dan sangat cepat pula memberi kesan suka atau tidak suka. Warna pada produk juga digunakan sebagai indikator dalam menentukan mutu, kesegaran atau kematangan suatu produk dan pencampuran atau cara pengolahannya yang menandakan merata atau tidaknya produk tersebut (Winarno, 1992). Nilai rata-rata daya terima panelis untuk uji hedonik warna menunjukkan terjadinya peningkatan dengan nilai skala 2,25-2,8 (agak suka sampai mendekati suka) seperti terlihat pada Tabel 1.

Meningkatnya penambahan konsentrasi kenari, juga meningkat pula nilai daya terima panelis terhadap warna *food bar*, tetapi tidak menunjukkan peningkatan yang signifikan. Nilai tertinggi terdapat pada perlakuan konsentrasi kenari 15% sebesar 2,8 yaitu masuk dalam kategori mendekati suka. Hal ini mengindikasikan bahwa semakin meningkat konsentrasi kenari, semakin meningkat pula kesukaan warna *food bar* oleh panelis. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Oppier (2019). Dimana dengan meningkatnya konsentrasi kenari meningkat pula kesukaan panelis terhadap warna produk *flakes*.

Mutu Hedonik Warna

Nilai daya terima panelis terhadap warna *food bar* berkisar antara 1,9-2,4 (mendekati agak kuning sampai agak kuning) seperti terlihat pada Tabel 2. Semakin besar konsentrasi kenari maka semakin menurun

tingkatan warna kuning *food bar*. Penurunan tingkatan warna kuning pada *food bar* disebabkan karena semakin bertambahnya konsentrasi kenari. Semakin tinggi konsentrasi kenari akan menurunkan kecerahan warna kuning produk menjadi mengarah kecoklat sebagai akibat reaksi *maillard* antara asam dengan gula pereduksi pada suhu tinggi (Lawalata, 2004). Perlakuan konsentrasi kenari 15% memperoleh nilai rata-rata terendah diantara ketiga perlakuan yaitu 1,9 (mendekati agak kuning). Konsentrasi kenari 0% memiliki nilai tertinggi yaitu 2,4 (agak kuning) dan tidak berbeda dengan perlakuan konsentrasi kenari 5% dan 10% tetapi berbeda dengan perlakuan kenari 15%. *Food bar* dengan perlakuan konsentrasi kenari 15% menyebabkan warna kuning semakin pudar, karena warna pisang telah bercampur dengan warna kenari sehingga mengurangi sedikit warna kuning dari pisang itu sendiri dibanding *food bar* dengan konsentrasi kenari 0%.

Tabel 1. Pengaruh perlakuan kenari terhadap sifat hedonik organoleptik food bar pisang tongka langit

Konsentrasi Kenari %	Hedonik Sifat Organoleptik Food Bar			
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
0	2.25	2.12	2.07	2.25
5	2.35	2.5	2.2	2.35
10	2.55	2.55	2.58	2.55
15	2.8	2.72	2.7	2.8

Tabel 2. Pengaruh perlakuan kenari terhadap sifat mutu hedonik organoleptik food bar pisang tongka langit

Konsentrasi Kenari %	Mutu Hedonik Sifat Organoleptik Food Bar			
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
0	2.4	3.03	2.02	3.12
5	2.22	2.92	2.32	3.07
10	2.22	2.8	2.5	2.85
15	1.9	2.75	2.57	2.65

Tabel 3. Pengaruh perlakuan kenari terhadap perbandingan jamak organoleptik food bar pisang tongka langit

Konsentrasi Kenari %	Perbandingan Jamak Sifat Organoleptik Food Bar			
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
0	1.65	3	3.55	3.05
5	1.78	3.27	3.32	2.8
10	1.97	3.3	2.97	2.77
15	2.12	3.5	2.95	2.35

Perbandingan Jamak Warna

Uji perbandingan jamak digunakan untuk memperkirakan besarnya perbedaan yang ada serta mengetahui perbedaan antara satu atau lebih contoh dengan contoh baku. Rataan hasil penilaian panelis terhadap warna *food bar* berdasarkan uji perbandingan jamak dengan menggunakan pembandingan yaitu produk komersial *soyjoy banana* (R) terlihat pada Tabel 3.

Penilaian panelis terhadap perlakuan konsentrasi kenari sebesar 15% lebih tinggi nilai perbandingannya diantara 3 perlakuan yang lain dengan kategori agak kuning dari contoh baku R dan perlakuan konsentrasi kenari 0%, 5% dan 10% masih termasuk kedalam kategori yang sama yaitu mendekati agak kuning dari contoh baku R (*soyjoy banana*). Berdasarkan uji perbandingan jamak, *food bar* pisang tongka langit mempunyai warna yang berbeda dari contoh pembandingan yaitu warna yang sedikit lebih kuning disebabkan pisang tongka langit sebagai bahan utama memiliki warna kuning sehingga *food bar* yang dihasilkan juga berwarna kuning sesuai bahan bakunya. Meningkatnya konsentrasi kenari menyebabkan warna kuning semakin memudar karena dipengaruhi oleh warna kenari.

Hedonik Aroma

Aroma pada produk pangan sebagai penentu kelezatan dari komponen cita rasa produk pangan tersebut (Winarno, 1997). Rataan nilai penerimaan panelis terhadap kesukaan (hedonik) aroma *food bar* berkisar 2,12-2,72 (agak suka sampai mendekati suka) yang terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1 menunjukkan bahwa penilaian tertinggi panelis untuk aroma *food bar* terdapat pada konsentrasi kenari 15% yaitu sebesar 2,72 termasuk dalam kategori mendekati suka. *Food bar* pisang tongka langit dengan konsentrasi 0% (kontrol) memiliki kesukaan aroma terendah dengan nilai 2,12 (agak suka). Meningkatnya perlakuan konsentrasi kenari menyebabkan meningkat pula skala kesukaan panelis terhadap aroma *food bar*. Hal ini mengindikasikan bahwa adanya penambahan kenari dapat meningkatkan kesukaan aroma terhadap produk. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Lawalata (2004). bahwa penambahan kenari dapat meningkatkan kesukaan panelis terhadap aroma produk sagu mutiara.

Mutu Hedonik Aroma

Aroma pisang pada uji mutu hedonik ini dijadikan parameter dalam menentukan mutu dari *food bar* pisang tongka langit ini karena pisang atau *puree* pisang merupakan bahan utama dalam pembuatan *food bar*. Nilai penerimaan panelis terhadap tingkatan aroma (mutu hedonik aroma) berkisar antara 2,75-3,03 yang secara deskriptif mendekati beraroma pisang sampai beraroma pisang (Tabel 2).

Penilaian panelis tertinggi ditunjukkan pada perlakuan konsentrasi kenari 0% dengan nilai 3,03 yaitu beraroma pisang. *Food bar* dengan perlakuan konsentrasi kenari 5%, 10%, dan 15% menunjukkan hasil bahwa *food bar* masih beraroma pisang tetapi aromanya tidak sekuat seperti perlakuan konsentrasi kenari 0%. Hal ini disebabkan aroma *food bar* dengan konsentrasi kenari 5%, 10% dan 15% sudah bercampur dengan aroma dari kenari.

Perbandingan Jamak Aroma

Rataan hasil pengujian aroma *food bar* yang disajikan pada Tabel 3 menunjukkan bahwa aroma *food bar* dengan konsentrasi kenari 15% mempunyai nilai paling tinggi diantara ketiga perlakuan lainnya dengan nilai rata-rata sebesar 3,5 dengan kategori agak baik dari contoh baku R.

Hasil penilaian ini menunjukkan bahwa aroma *food bar* pisang tongka langit dengan konsentrasi kenari 15% yang dihasilkan agak baik dari produk komersial yaitu *soyjoy banana*. Hal ini disebabkan bahan baku kenari yang digunakan disangrai lebih dulu sehingga memberikan aroma yang lebih baik dibandingkan produk komersial *soyjoy banana* yang beraroma agak menyengat. Ini menunjukkan bahwa penilaian panelis pada *food bar* dengan konsentrasi kenari yang lebih besar meningkatkan daya terima.

Hedonik Rasa

Rasa merupakan faktor yang paling penting yang berpengaruh terhadap mutu suatu produk pangan (Kartika et al., 1988). Rataan penilaian panelis terhadap hedonik rasa *food bar* berkisar antara 2,07-2,7 (agak suka sampai mendekati suka) seperti terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1 menunjukkan bahwa semakin besar perlakuan konsentrasi kenari semakin meningkat pula kesukaan panelis terhadap rasa *food bar*. Perlakuan konsentrasi kenari 15% mempunyai nilai kesukaan rasa tertinggi yaitu 2,7 (mendekati suka). Perlakuan 0% kenari (kontrol) memiliki nilai terendah yaitu 2,075 (agak suka). Semakin tinggi konsentrasi kenari yang ditambahkan, maka semakin tinggi pula kesukaan panelis terhadap rasa *food bar* pisang tongka langit yang dihasilkan. Hasil penelitian sejalan dengan penelitian Lawalata (2004) dan Oppier (2019). Penambahan kenari yang semakin tinggi dapat memberikan rasa yang lebih gurih pada produk pangan sesuai dengan pendapat Lawalata (2004) dan Djarkasi et al., (2007).

Mutu Hedonik Rasa

Rasa merupakan parameter paling penting terhadap suatu produk pangan. Rasa terdiri dari 5 jenis yakni rasa asam, manis, asin, pahit dan umami atau rasa gurih. Produk pangan yang baru akan dikomersialkan perlu adanya variasi rasa dan dapat diperoleh dengan cara memadukan antara satu bahan dengan bahan lain atau dengan penambahan zat lain agar didapat rasa yang lebih beragam dan meningkatkan nilai ekonomi dari produk pangan tersebut tetapi setiap individu memiliki tingkat atau standar serta sensitivitas yang berbeda

sehingga mempengaruhi penilaian terhadap suatu produk. *Food bar* dengan konsentrasi kenari lebih besar terasa lebih enak daripada dengan konsentrasi kenari lainnya seperti terlihat pada Tabel 2.

Semakin besar konsentrasi kenari semakin meningkat pula daya terima panelis terhadap tingkatan rasa *food bar* pisang tongka langit. *Food bar* dengan konsentrasi kenari 15% memperoleh nilai tertinggi yaitu 2,57 (mendekati enak). Hal ini mengindikasikan bahwa *food bar* yang dihasilkan terasa lebih enak dengan penambahan kenari dibandingkan dengan yang tidak ditambahkan kenari atau konsentrasi kenari yang sedikit, penyebabnya karena kenari mempunyai kandungan lemak yang tinggi dan citarasa yang gurih sehingga memberi variasi rasa terhadap *food bar* pisang tongka langit. Rasa gurih pada kenari ini disebabkan kandungan asam amino yaitu adanya asam glutamate (Rahman et al., 2009).

Perbandingan Jamak Rasa

Rataan hasil penilaian panelis terhadap rasa *food bar* pisang tongka langit disajikan pada Tabel 3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *food bar* dengan konsentrasi kenari 15% memiliki nilai 2,95 yaitu sama enak dengan contoh baku R, hasil yang sama juga pada konsentrasi kenari 10%. Sedangkan perlakuan konsentrasi kenari 0% memiliki nilai 3,55 yaitu agak tidak enak dibandingkan dengan contoh baku R (*soyjoy banana*). Hal ini mengindikasikan bahwa dari segi rasa secara organoleptik *food bar* pisang tongka langit dengan penambahan kenari memiliki rasa yang hampir sama dengan produk komersial yaitu *soyjoy banana*.

Hedonik Tekstur

Rataan nilai berdasarkan pengujian hedonik terhadap tekstur *food bar* disajikan pada Tabel 1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa panelis memberikan penilaian mendekati suka terhadap tekstur *food bar* dengan konsentrasi kenari 10% dan 15% yaitu 2,55 dan 2,8 serta agak suka pada konsentrasi kenari 0% dan 5% dengan nilai 2,25 dan 2,35. Semakin besar konsentrasi kenari semakin meningkat daya terima panelis terhadap tekstur karena tekstur *food bar* dengan konsentrasi kenari 15% dan 10% terasa mudah dikunyah atau tidak sekeras *food bar* dengan konsentrasi 0% dan 5%.

Mutu Hedonik Tekstur

Nilai rata-rata hasil penilaian panelis terhadap mutu hedonik tekstur *food bar* pisang tongka langit disajikan pada Tabel 2. Penilaian panelis terhadap mutu hedonik tekstur *food bar* pisang tongka langit menunjukkan bahwa semua perlakuan memiliki tingkatan tekstur mendekati keras sampai keras (2,65-3,12). Perlakuan dengan konsentrasi kenari 0%, dan 5% tidak berbeda dengan perlakuan lainnya tetapi berbeda dengan konsentrasi kenari 15% berdasarkan hasil uji secara *tukey*. Meningkatnya konsentrasi kenari, nilai skala numerik semakin menurun yang mengindikasikan bahwa tekstur kekerasan yaitu *food bar* semakin menurun. Hal ini dipengaruhi oleh makin tingginya konsentrasi kenari menyebabkan makin meningkat pula kandungan lemak sehingga mengurangi tingkat kekerasan tekstur *food bar* pisang tongka langit.

Perbandingan Jamak Tekstur

Rataan hasil penilaian panelis terhadap tekstur *food bar* pisang tongka langit ditunjukkan pada Tabel 3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *food bar* dengan konsentrasi kenari 15% memiliki nilai 2,35 yaitu agak keras dari contoh baku R (*soyjoy banana*), Sedangkan perlakuan konsentrasi kenari 0% memiliki nilai 3,05 yaitu sama keras dengan contoh baku R (*soyjoy banana*) konsentrasi kenari 5% dan 10% memiliki nilai 2,8 dan 2,77 (mendekati sama keras dengan contoh baku R). Hal ini mengindikasikan bahwa dari segi tekstur secara organoleptik *food bar* pisang tongka langit dengan penambahan kenari 15% memiliki tekstur yang lebih keras dari produk komersial pembanding yaitu *soyjoy banana*.

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat penerimaan terbaik yaitu terdapat pada *food bar* dengan konsentrasi kenari 15% dengan nilai hedonik untuk warna 2,8 aroma 2,72, rasa 2,7, tekstur 2,8 yang semuanya masuk kriteria mendekati suka. Nilai mutu hedonik warna 2,4 (agak kuning), aroma (2,75 (mendekati beraroma pisang), rasa 2,65 (mendekati keras). Nilai perbandingan jamak warna 2,12 (agak kuning dari R) aroma 3,5

(sama baik), rasa 2,95 (mendekati lebih enak) dan tekstur 2,35 (agak keras) dibandingkan dengan *food bar* komersial *soyjoy banana* (R).

DAFTAR PUSTAKA

- Djarkasi, G.S.S., Raharjo, S., Noor, Z. & Sudarmadji, S. (2007). Sifat fisik dan kimia minyak kenari. *Agritech*, 27(4), 165-170.
- Lawalata, V.N. (2004). Kajian Pemanfaatan Kenari (*Canarium ovatum*) untuk Meningkatkan Nilai Gizi Sagu Mutiara. Tesis. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Lawalata, V.N., Maatoke, I., & Tetelepta, G. (2019). Karakteristik kimia *food bar puree* pisang tongka langit (*Musa troglodytarum*) dengan penambahan kenari (*Canarium indicum* L.). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 48-52.
- Oppier, G. (2019). Daya Terima dan Sifat Fisikokimia Flakes Sukun (*Artocarpus communis*) dan Kenari (*Canarium indicum* L.). Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura Ambon.
- Ploetz, R. C., Kepler, A. K., Daniells, J. & Nelson, S. C. (2007). Banana and plantain - An overview with emphasis on pasific island cultivars. *Species Profiles for Pasific Island Agroforestry*, 1, 1-27.
- Picauly, P. & Tetelepta, G. (2015). Karakteristik kimia bubur instan tersubstitusi tepung pisang tongka langit *Agroforestry*, 10, 122-126.
- Rahman, H., Anggadiredja, K., Gusnidar, T., Sitompul, J.P. & Ryadin, A.R. (2019). Kajian komposisi kimia, nilai nutrisi, dan etnofarmakologis tanaman genus kenari. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 6(1), 325-333.
- Rawung, D., Djarkasi, G.S.S., & Rampengan, V. (2002). Produksi dan Pengemasan Halua Kenari Lemak Rendah. Laporan Penelitian Program *Education for Community Food Enterprises Development* (ECFED), Kerjasama antara Texas A & M University dengan Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Tetelepta, G. & Picauly, P. (2016). Uji organoleptik crackers pisang tongka langit. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), 1-3.
- Tuhumury, H.C.D., Nendissa, S.J. & Rumra, M. (2016). Kajian sifat fisikokimia dan orgnoleptik es krim pisang tongka langit. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), 46-52.
- Winarno, F. G. (1992). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (1997). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.