

SKRIPSI

**INOVASI DAGING SINTETIS RENDANG JANTUNG PISANG
UNTUK VEGETARIAN**



Oleh :

IGNASIUS ALFONSO RIMBA

NOMOR MAHASISWA : 317101004

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2022

HALAMAN JUDUL

**INOVASI DAGING SINTETIS RENDANG JANTUNG PISANG
UNTUK VEGETARIAN**



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh :

IGNASIUS ALFONSO RIMBA

NOMOR MAHASISWA : 317101004

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2022

HALAMAN PENGESAHAN

INOVASI DAGING SINTETIS RENDANG JANTUNG PISANG UNTUK
VEGETARIAN



Disusun Oleh :

Ignasius Alfons Rimba

Nomor Mahasiswa : 317101004

Telah D.etujui Oleh

Pembimbing I

Drs. Budi Hermawan, M.M

NIDN : 0523026601

Pembimbing II

Dra. Heni Susilawati, M.M

NIDN : 0505026202

Mengetahui

Ketua Program Studi

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.

NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

INOVASI DAGING SENTETIS RENDANG JANTUNG PISANG UNTUK VEGETARIAN

Disusun Oleh :

Ignasius Alfonso Rimba

NIM : 317101004

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal 13 Mei 2022

Tim Penguji

Penguji Utama : **R.M. Nikasius Jonet S., S.Sos., M.Si**
NIDN. 0518117401



Penguji I : **Drs. Budi Hermawan, M.M**
NIDN. 0523026601



Penguji II : **Dra. Heni Susilawati, M.M**
NIDN. 0505026202



Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Erihatna M.M
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

NAMA : IGNASIUS ALFONSO RIMBA

NIM : 317101004

PROGRAM STUDI : Pengelolaan Perhotelan

JUDUL SKRIPSI : INOVASI DAGING SINTETIS RENDANG JANTUNG
PISANG UNTUK VEGETARIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik baik di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPITA Yogyakarta, maupun di perguruan tinggi lainnya. Dalam skripsi ini saya tidak melakukan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali secara jelas tertulis dicantumkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, April 2022



IGNASIUS ALFONSO RIMBA

317101004

MOTTO

“Success is not final, failure is not fatal: it is the courage to continue that counts”

Winston Churchill

“Never, never, never, never give up”

Winston Churchill

“If you’re going through hell, keep going”

Winston Churchill

“もう大丈夫！何故って！？私 came！！”

(mou daijobu ! naze tte ! ? watashi ga ki ta !!)

All Might

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala kebaikan dan kemurahan-Nya sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul “Inovasi Daging Sintetis Rendang Jantung Pisang Untuk Vegetarian” dengan baik dan sebagaimana mestinya. Rasa bangga, kagum dan Bahagia peneliti ucapkan banyak terimakasih kepada orang-orang terdekat atas doa dan dukungannya. Penelitian ini tidak akan berjalan baik apabila tidak ada dukungan dari berbagai pihak, saya persembahkan penelitian ini kepada :

1. Kepada Tuhan Yesus Kristus atas karunia-nya Peneliti bisa dititik ini dan mampu menyelesaikan skripsi dengan baik sebagaimana mestinya.
2. Kepada Orang Tua dan seluruh keluarga yang tak henti-hentinya mendukung dan mendoakan peneliti untuk bisa menyelesaikan skripsi dalam segala tantangan yang ada.
3. Kepada Dosen Pembimbing I, Yang Terhormat Bapak DRS.Budi Hermawan , M M. Dosen Pembimbing II, Yang Terhormat Ibu Dra.Heni Susilowati, M M. yang telah berbaik hati dan sabar dalam membimbing peneliti menyelesaikan penelitian ini.
4. Kepada Teman-teman semua yang telah mendorong dan mendukung peneliti dalam penelitian ini. Terimakasih sudah mau menjadi teman yang baik bagi peneliti dikala senang maupun susah.

HALAMAN PENGANTAR

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala kebaikan dan kemurahan-Nya sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul “Inovasi Daging Sintetis Rendang Jantung Pisang Untuk Vegetarian” dengan baik dan sebagaimana mestinya. Rasa bangga, kagum dan Bahagia peneliti ucapkan banyak terimakasih kepada orang-orang terdekat atas doa dan dukungannya. Penelitian ini tidak akan berjalan baik apabila tidak ada dukungan dari berbagai pihak, saya persembahkan penelitian ini kepada :

1. Drs. Budi Hermawan, M.M, selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
2. Dra. Heni Susilowati, M.M, selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan baik dalam penyusunan skripsi ini.
3. R.M. Nikasius Jonet Sinangjoyo S.Sos. M.Si selaku dosen penguji utama yang telah memberikan masukan kepada peneliti untuk menyempurnakan skripsi ini.
4. Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.
5. Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M, selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan sarannya.

6. Segenap dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang memberikan pengetahuan, keterampilan yang bermanfaat bagi peneliti.
7. Segenap responden penelitian yang telah meluangkan waktu dan pendapatnya dalam penelitian ini.
8. Segenap pihak-pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

Peneliti berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, 25 April-2022

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori.....	6
1. Sejarah Tanaman Pisang.....	6
2. Jenis Jenis Pisang.....	7
3. Kelompok-kelompok Pisang	10
4. Pengertian Jantung Pisang	16
5. Manfaat Jantung Pisang.....	17
6. Kandungan Gizi Jantung Pisang.....	18
7. Daging Sintetis	20
8. Rendang	21

B. Kerangka Pemikiran Teoritik.....	23
C. Penelitian Terdahulu	24
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	26
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	26
C. Populasi dan Sampel	26
D. Variabel Penelitian	29
E. Instrument Penelitian	30
F. Metode Pengumpulan Data.....	31
G. Uji Kelayakan Instrumen	3
BAB IV PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	38
B. Karakteristik Responden	38
C. Hasil Penelitian	40
D. Analisis Data	49
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	58
B. Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Gizi Jantung Pisang	19
Tabel 3.1 Tingkat Kualitas Daging Sintetis Jantung Pisang	29
Tabel 3.2 Tabel Kriteria Interpretasi Persentase Skor	37
Tabel 4.1 Frekuensi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	39
Tabel 4.2 Frekuensi Responden Berdasarkan Usia.....	39
Tabel 4.3 Resep Eksperimen Pertama.....	40
Tabel 4.4 Resep Eksperimen Kedua	44
Tabel 4.5 Data Responden Aspek Rasa	49
Tabel 4.6 Data Responden Aspek Tekstur.....	50
Tabel 4.7 Data Responden Aspek Warna	51
Tabel 4.8 Data Responden Aspek Aroma	53
Tabel 4.9 Hasil Perhitungan Aspek Rasa.....	54
Tabel 4.10 Hasil Perhitungan Aspek Tekstur	55
Tabel 4.11 Hasil Perhitungan Aspek Warna	56
Tabel 4.12 Hasil Perhitungan Aspek Aroma.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Proses Pengukusan	41
Gambar 4.2 Proses Penirisan.....	41
Gambar 4.3 Proses Blender.....	42
Gambar 4.4 Proses Pencampuran Adonan	42
Gambar 4.5 Setelah Proses Pengukusan	43
Gambar 4.6 Hasil Eksperimen Pertama	43
Gambar 4.7 Proses Pengukusan	45
Gambar 4.8 Proses Penirisan.....	45
Gambar 4.9 Setelah Melalui Proses Pematangan	46
Gambar 4.10 Proses Blender.....	46
Gambar 4.11 Proses Pencampuran Adonan	47
Gambar 4.12 Setelah Proses Pengukusan	47
Gambar 4.13 Hasil Ekperimen Kedua	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian

Lampiran 2 Kuisisioner

Lampiran 3 Hasil Responden

Lampiran 4 Hasil Olah Data Skala Likert

Lampiran 5 Daftar Nama Responden

ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “Inovasi Daging Sintetis Rendang Jantung Pisang Untuk Vegetarian”. Di latar belakang oleh peneliti terhadap Rendang yang pada umumnya menggunakan protein daging sapi sebagai bahan utamanya namun beberapa kolega peneliti tidak dapat mengkonsumsi daging sapi tersebut dikarenakan memiliki alergi/larangan agama, dengan demikian peneliti memiliki ide bagaimana jika Rendang yang umumnya terbuat dari daging sapi diganti dengan daging sintetis berbahan jantung pisang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas olahan rendang jantung pisang ditinjau dari variable rasa, tekstur, warna dan aroma.

Jenis penelitian yang peneliti terapkan merupakan penelitian kuantitatif dengan metode pengumpulan data menggunakan Uji Organoleptik dan Skala Likert yang diambil dari penilaian responden yang meliputi aspek variable rasa, tekstur, warna dan aroma. Peneliti melakukan dua kali eksperimen dalam kurun waktu berbeda dengan responden 10 orang Anggota UKM Culinary STP AMPTA dan 10 orang kolega vegetarian. Teknik sampling yang digunakan yaitu *Purposive Sampling*. Metode analisis data yang digunakan adalah uji organoleptik dengan skala likert dengan 5 aspek (Sangat Setuju, Setuju, Netral, Tidak Setuju, Sangat Tidak Setuju) melalui lembar questioner dan uji organoleptik melalui wawancara singkat kepada 3 responden pada masing-masing aspek.

Berdasarkan hasil penelitian dengan dua kali eksperimen Rendang Jantung Pisang dihasilkan beberapa tingkat kesukaan responden terhadap olahan rendang jantung pisang yang dinilai dari aspek rasa, tekstur, warna, dan aroma. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan responden terhadap Rendang Jantung Pisang berdasarkan aspek rasa sebesar 95% Sangat Setuju dengan nilai rata-rata 4,35, aspek tekstur sebesar 70% Setuju dengan nilai rata-rata 4,05, Aspek Warna sebesar 100% Sangat Setuju dengan nilai rata-rata 4,25, dan Aspek Aroma sebesar 65% Setuju dengan nilai rata-rata 3,55. Maka dapat disimpulkan hasil dari uji organoleptik dan Skala Likert 1-5 pada dasarnya rendang jantung pisang tersebut sangat disukai dan diterima oleh para responden.

Kata Kunci : Rendang, Jantung Pisang, Uji Organoleptik, Skala Likert

ABSTRACT

This study is titled "Synthetic Meat Innovation Rendang Banana Blossom For Vegetarians." In the background by researchers on Rendang who generally use beef protein as the main ingredient but some research colleagues cannot consume the beef because it has allergies / religious prohibitions, thus researchers have an idea what if Rendang which is generally made from beef is replaced with synthetic meat made from banana heart. This study aims to find out the quality of processed banana blossom rendang reviewed from variable taste, texture, color and aroma.

This is kind of a quantitative study with data collection methods using organoleptic tests and likert scales taken from respondents' assessments covering variable aspects of taste, texture, color and aroma. Researchers conducted two experiments in different periods with respondents of 10 Members of STP AMPTA Culinary Art Club and 10 vegetarian colleagues. The sampling technique used is Purposive Sampling. The data analysis method used is an organoleptic test with a likert scale with 5 aspects (Strongly Agree, Agree, Neutral, Disagree, Strongly Disagree) through questioner sheets and organoleptic tests through short interviews with 3 respondents on each aspect.

Based on the results of research with two experiments Rendang Banana Blossom produced several levels of respondents' fondness for processed banana blossom rendang which is assessed from the aspects of taste, texture, color, and aroma. From these results, it can be concluded that the level of respondents' fondness for Banana Blossom Rendang based on taste aspects of 95% Strongly Agree with an average value of 4.35, texture aspects of 70% Agree with an average value of 4.05, Color Aspects of 100% Strongly Agree with an average value of 4.25, and Aroma Aspect by 65% Agreed with an average score of 3.55. Then it can be concluded that the results of organoleptic tests and the Likert Scale 1-5 are basically the banana blossom rendang is very liked and accepted by the respondents.

Keywords : Rendang, Banana Blossom, Organoleptic Test, Likert Scale

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pohon pisang termasuk pohon yang mudah tumbuh dan banyak dijumpai di Indonesia karena pohon pisang berkembang biak menggunakan tunas, sehingga budi daya pohon pisang ini tidaklah sulit. Pohon pisang merupakan tanaman yang dapat dimanfaatkan secara maksimal mulai dari buah, daun, batang, akar dan bunga pisang atau yang lebih sering dikenal dengan sebutan jantung pisang. Jantung pisang dapat dimanfaatkan menjadi sebuah hidangan yang layak dikonsumsi.

Jantung pisang merupakan bagian dari pohon pisang yang berwarna keunguan yang kaya akan vitamin A, B, C, kalsium, protein, karbohidrat dan serat yang cukup tinggi yang dapat membantu melancarkan pencernaan dan membuat rasa kenyang lebih lama dan menghambat nyeri bagi perempuan yang sedang haid. Jantung pisang tersebut bersifat anti-koagulan yang dapat memperlancar sirkulasi darah, itu artinya dapat mencegah terjadinya serangan *stroke* secara dadakan (Wardhany,2014:69-70).

Jantung pisang merupakan salah satu bahan makanan yang sudah dikenal dan digunakan oleh masyarakat, karena kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai pengolahan jantung pisang, jantung pisang biasanya hanya diolah sebagai sayur tumis dan isian dalam pembuatan lumpia. Namun belum banyak

yang mengetahui bahwa jantung pisang bisa diolah lebih daripada itu seperti pada halnya rendang jantung pisang.

Jantung pisang kini semakin banyak seiring dengan konsumsi pisang di masyarakat yang banyak. Namun masyarakat masih belum sadar dengan potensi olahan dari jantung pisang ini selain karena pengolahannya yang masih terbatas dan sederhana sehingga nilai ekonomis dari jantung pisang ini sendiri masih sangat rendah. Jantung pisang ini bisa diolah menjadi sebuah makanan yang lebih bervariasi salah satunya yaitu rendang jantung pisang.

Menurut Wardhany (2014:7) “rangkaiannya bunga pisang dari beberapa baris bunga yang masing masing ditutupi dengan seludang (bract) yang ketika belum membuka disebut dengan jantung pisang”. Dari percobaan yang dilakukan oleh peneliti, Jantung pisang bagian dalam yang diolah dengan teknik di rebus mempunyai tekstur yang lunak dan berserat yang dapat berpeluang diolah menjadi rendang. Jantung pisang bagian dalam digunakan sebagai bahan dasar pembuatan rendang.

(Lawrie,2003:1) Daging merupakan makanan yang mengandung banyak protein, tetapi ada dampak negatif dari mengkonsumsi daging yang berlebihan, misalnya peradangan. Peradangan disebabkan karena daging sapi merupakan salah satu jenis makan yang berserat sehingga sulit untuk dicerna oleh tubuh. Selain itu juga menimbulkan kanker, daging sapi mengandung sejumlah bahan kimia organik yang sangat beracun yang disebut Dioxin. Dimana bahan kimia tersebut berasal dari partikel mikroskopis dari abu yang menempel atau menetap pada rumput dan tanaman yang dimakan hewan-hewan ternak seperti

sapi. Selain itu tidak sedikit orang yang beralih menjadi *vegetarian* sehingga peneliti terpacu untuk membuat rendang yang aman untuk para *vegetarian*.

Salah satu makanan yang terbuat dari daging adalah rendang. Rendang (bahasa Minang: Randang) adalah salah satu masakan tradisional Minangkabau yang menggunakan daging dan santan kelapa sebagai bahan utama dengan kandungan bumbu rempah-rempah yang kaya. Pada tahun 2011 rendang dinobatkan hidangan peringkat pertama dalam daftar *World's 50 Most Delicious Foods* (50 Hidangan Terlezat Dunia) yang digelar oleh *CNN International*.

Pengolahan rendang ini identik dengan daging sapi, kelapa, cabai, dan juga bumbu-bumbu yang dimana dalam filosofi mereka melambangkan keutuhan masyarakat minang. Walau memiliki cita rasa yang lezat namun rendang dengan daging sapi memiliki kelemahan yaitu harga yang relatif mahal serta tidak bisa dinikmati oleh para *vegetarian*, untuk itu peneliti ingin menekan *cost* dengan menggunakan jantung pisang sehingga menghasilkan produk rendang jantung pisang yang tetap memiliki tekstur mirip seperti daging sapi namun dengan harga yang jauh lebih murah dibandingkan harga daging sapi serta ramah bagi para *vegetarian*.

Dalam penelitian ini peneliti melakukan inovasi Rendang menggunakan bahan dasar jantung pisang bagian dalam karena memiliki kemiripan tekstur yang memiliki banyak serat serta aroma yang sama seperti daging setelah di masak dan dibumbui. Dalam penelitian ini peneliti mengambil judul “Inovasi Daging Sintetis Rendang Jantung Pisang untuk Vegetarian”

B. Rumusan Masalah

Rendang dengan daging sapi memiliki kelemahan yaitu harga yang relatif mahal serta tidak bisa dinikmati oleh para *vegetarian*. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka peneliti merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kualitas olahan rendang jantung pisang ditinjau dari variable rasa,tekstur,warna, dan aroma ?
2. Apakah olahan daging sintetis dari jantung pisang dapat diterima terlebih untuk para vegetarian ?

C. Batasan Masalah

Dengan penelitian ini peneliti ingin mengetahui diterima atau tidaknya kualitas rendang jantung pisang di masyarakat berdasarkan tinjauan rasa,tekstur,warna, dan aroma.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk :

1. Bagaimana kualitas olahan rendang jantung pisang ditinjau dari variable rasa, tekstur, warna, dan aroma ?
2. Apakah olahan daging sintetis dari jantung pisang dapat diterima terlebih untuk para vegetarian ?

E. Manfaat Penelitian

Adapula manfaat atau keuntungan dari penelitian ini yaitu :

1. Bagi lembaga STP ampta

Sebagai pedoman dan memperkaya kajian ilmiah bagi penulis selanjutnya dan diharapkan dapat dikembangkan lebih jauh lagi.

2. Bagi masyarakat

Dapat memberikan informasi bahwa jantung pisang bisa digunakan sebagai bahan pembuatan rendang dan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari jantung pisang bagi petani dan pedagang jantung pisang.

3. Bagi penulis

Memberikan pemikiran dan ide-ide bahwa jantung pisang dapat dimanfaatkan sebagai bahan untuk pembuatan rendang sehingga produk ini dapat dikembangkan di masa yang akan datang dan digemari oleh seluruh masyarakat.