

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN PADA OLAHAN
DENDENG JANTUNG PISANG**

SKRIPSI



Oleh :

RIZKA DEVI RAHMADANIS

NO.MHS: 314100742

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

2018

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN PADA OLAHAN
DENDENG JANTUNG PISANG**

SKRIPSI



**Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Drajab Sarjana Terapan Pariwisata**

Oleh :

RIZKA DEVI RAHMADANIS

NO.MHS: 314100742

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

2018

HALAMAN PENGESAHAN
ANALISIS TINGKAT KESUKAAN PADA OLAHAN
DENDENG JANTUNG PISANG



Oleh :

RIZKA DEVI RAHMADANIS
NO. MHS: 314100742

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

Dr. Hj. Saryani, M.Si
NIDN : 0517066001

Hermawan Prasetyanto, S.ST, M.M
NIDN : 0516057102

Mengetahui

Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.ST, M.M
NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
ANALISIS TINGKAT KESUKAAN PADA OLAHAN
DENDENG JANTUNG PISANG
SKRIPSI



Disusun Oleh :

RIZKA DEVI RAHMADANIS

No. Mhs: 314100742

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan Lulus
Pada Tanggal : 31Mei 2018

TIM PENGUJI

**Penguji Utama : Drs. Budi Hermawan, MM :
NIDN. 0523036601**

**Penguji I : Dr. Hj. Saryani, M.Si :
NIDN. 0517066001**

**Penguji II : Hermawan P., S.ST, MM :
NIDN. 0516057102**

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno, MM

NIDN. 0526125901

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rizka Devi Rahmadanis

NIM : 314100742

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (D IV)

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Analisis Tingkat Kesukaan Pada Olahan Dendeng Jantung Pisang” tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang tertulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim.

Yogyakarta, 15 April 2018

Peneliti

Rizka Devi Rahmadanis

HALAMAN MOTTO

“Barang siapa yang bersungguh sungguh, sesungguhnya kesungguhan tersebut untuk kebaikan dirinya sendiri”

(Qs. Al-Ankabut: 6)

“Pendidikan merupakan senjata paling ampuh yang bisa kamu gunakan untuk merubah dunia”

(Nelson Mandela)

“Banyak kegagalan hidup terjadi karena orang-orang tidak menyadari betapa dekatnya kesuksesan ketika mereka menyerah”

(Thomas Alfa Edison)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk orang-orang terdekat saya yang selalu menemani saya, serta selalu memberi doa dan dukungan selama penyusunan skripsi. Penelitian skripsi saya persembahkan kepada:

1. Allah SWT yang selalu memberikan berkah kelancaran dan kemudahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Kepada orang tua saya, Ibu Anis Triana Alamsyah dan Bapak Arbani Mintarto tercinta. Terimakasih atas doa yang tak pernah putus dan tak pernah jemu untuk selalu menjadi penyemangat serta memberikan kesempatan untuk mengenyam pendidikan hingga bangku perkuliahan, kasih sayang yang tak pernah putus menjadi penyemangat bahwa engkau yang harus saya banggakan.
3. Kepada kakek nenek saya, Alm. Bapak Wardoyo, Ibu Muntinah dan adik saya Andira Galih Dewanta Wisnu, Ogis Rion Julianus terima kasih telah memberikan doa yang tak pernah putus.
4. Kepada saudara, kakak, adik dan sahabat saya, Wardhana Denni Saputra terimakasih telah memberikan dukungan semangat dan doa.
5. Keluarga besar Administrasi Hotel B-2014, sahabat-sahabat saya Gustina Dekawati, Zusnita Ratnasari, Choirunissa dan teman-teman yang lain, terima kasih untuk kebersamaan selama menempuh perkuliahan dan memberi warna dalam perjalanan hidup saya serta kepada seluruh dosen almamaterku STP AMPTA Yogyakarta.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya yang telah diberikan, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Analisis Tingkat Kesukaan Pada Olahraga Dendeng Jantung Pisang”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sains Terapan pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Peneliti menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung dalam mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya dengan tulus peneliti ucapkan kepada:

1. Ibu Dr. Hj. Saryani, M.Si selaku pembimbing I dan pembimbing akademik yang dengan arif serta bijaksana mengarahkan dan memberikan petunjuk-petunjuk dalam penyusunan skripsi.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST, M.M selaku pembimbing II dan Ketua Jurusan Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan serta arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.

3. Bapak Drs. Budi Hermawan, MM selaku dosen penguji utama yang telah memberikan kritik dan saran yang sangat bermanfaat untuk menyempurnakan skripsi ini.
4. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Segenap Bapak dan Ibu Dosen serta Staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu dan keterampilan yang bermanfaat.
6. Para responden penelitian yang telah meluangkan waktu untuk mengisi kuesioner penelitian.

Akhir kata peneliti berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 15 April 2018

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
ABSTRAK	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	
A. Landasan Teori.....	6
1. Sejarah Tanaman Pisang	6
2. Jenis-jenis Pisang	8
3. Pengertian Jantung Pisang.....	10
4. Manfaat Jantung Pisang	11
5. Kandungan Gizi Jantung Pisang	12
6. Pengolahan Jantung Pisang	13
7. Pengertian Dendeng	13

B. Kerangka Pemikiran Teoritik.....	14
C. Penelitian Terdahulu	15
D. Hipotesis.....	18

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	19
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	19
C. Populasi dan Sampel	20
D. Variabel, Definisi Konsep Operasional dan Indikator	23
E. Metode Pengumpulan Data	24
1. Jenis Instrumen Penelitian.....	24
2. Uji Kelayakan Instrumen	26
F. Metode Analisis Data	27
1. Uji Kelayakan Variabel.....	27
2. Jenis Metode Analisis	27

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian.....	28
1. Persiapan Bahan	28
2. Persiapan Alat	30
3. Proses Pembuatan.....	34
B. Karakteristik Responden	37
1. Jenis Kelamin Responden	37
2. Usia Responden.....	37
3. Pekerjaan Responden	38
C. Uji Kelayakan Instrumen	39
1. Uji Validitas	39
a) Variabel Rasa	39
b) Variabel Tekstur.....	39
c) Variabel Aroma.....	39
2. Uji Reliabilitas	41

D. Hasil Analisis Data.....	41
1. Uji <i>One Sampel t-test</i>	42
a) Variabel Rasa	42
b) Variabel Tekstur.....	44
c) Variabel Aroma.....	46
E. Pembahasan.....	48

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	52
B. Saran.....	52

DAFTAR PUSTAKA	54
-----------------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Komposisi Zat Gizi Jantung Pisang (setiap 100 gr)	12
Tabel 3.1	Penentuan Jumlah Sampel Dari Populasi Tertentu Dengan Taraf Kesalahan 1%, 5% Dan 10%	22
Tabel 4.1	Bahan Pembuatan Dendeng Jantung Pisang	28
Tabel 4.2	Alat Pembuatan Dendeng Jantung Pisang	30
Tabel 4.3	Jenis Kelamin Responden	37
Tabel 4.4	Usia Responden	37
Tabel 4.5	Pekerjaan Responden	38
Tabel 4.6	Hasil Perhitungan Uji Validitas Variabel Rasa.....	39
Tabel 4.7	Hasil Perhitungan Uji Validitas Variabel Tekstur	39
Tabel 4.8	Hasil Perhitungan Uji Validitas Variabel Aroma	39
Tabel 4.9	Rekapan Hasil Perhitungan Uji Validitas	40
Tabel 4.10	Uji Reliabilitas	41
Tabel 4.11	Kategori Variabel Rasa	42
Tabel 4.12	Ringkasan Hasil Pengujian <i>One Sampel T-Test</i> Variabel Rasa	43
Tabel 4.13	Kategori Variabel Tekstur	44
Tabel 4.14	Ringkasan Hasil Pengujian <i>One Sampel T-Test</i> Variabel Tekstur	45
Tabel 4.15	Kategori Variabel Aroma.....	46
Tabel 4.16	Ringkasan Hasil Pengujian <i>One Sampel T-Test</i> Variabel Aroma	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Pisang Serat	8
Gambar 2.2	Pisang Hias	9
Gambar 2.3	Pisang Buah	9
Gambar 2.4	Jantung Pisang	10
Gambar 3.1	Teknik Cluster Random Sampling	21
Gambar 4.1	Jantung Pisang Klutuk Bagian Dalam	29
Gambar 4.2	Kecap Manis	29
Gambar 4.3	Bumbu yang Digunakan	29
Gambar 4.4	Timbangan (<i>scale</i>)	30
Gambar 4.5	Pisau (<i>knife</i>)	31
Gambar 4.6	Panci (<i>sauce pot</i>)	31
Gambar 4.7	Wajan Penggorengan (<i>teflon</i>)	31
Gambar 4.8	Saringan (<i>strainer</i>)	32
Gambar 4.9	Tampah/tambir	32
Gambar 4.10	Kompor (<i>stove</i>)	32
Gambar 4.11	Talenan (<i>cutting board</i>)	33
Gambar 4.12	Mangkok/Baskom (<i>bowl</i>)	33
Gambar 4.13	Cobek + Muntu	33
Gambar 4.14	Proses Perebusan Jantung Pisang Klutuk Bagian Dalam	34
Gambar 4.15	Proses Penghalusan Bumbu dan Jantung Pisang Klutuk Bagian Dalam	35
Gambar 4.16	Proses Pencampura Bumbu dan Jantung Pisang Klutuk Bagian Dalam yang Sudah dihaluskan	35

Gambar 4.17	Proses Pemipihan Dendeng Jantung Pisang	35
Gambar 4.18	Proses Penjemuran Dendeng Jantung Pisang	36
Gambar 4.19	Proses Penggorengan Dendeng Jantung Pisang	36
Gambar 4.20	Kurva Hasil Uji T	51

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Izin Penelitian
- Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian
- Lampiran 3 Jadwal Penelitian
- Lampiran 4 Resep Pembuatan Dendeng Jantung Pisang
- Lampiran 5 Kuesioner Penelitian
- Lampiran 6 Daftar Nama Responden
- Lampiran 7 Rekapitulasi Hasil Penilaian Responden
- Lampiran 8 Karakteristik Responden
- Lampiran 9 Uji Kelayakan Instrumen Validitas dan Reliabilitas
- Lampiran 10 Kategori Penilaian Responden
- Lampiran 11 Uji *One Sample t-test*
- Lampiran 12 Daftar r Tabel
- Lampiran 13 Daftar t Tabel
- Lampiran 14 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penelitian dengan judul *Analisis Tingkat Kesukaan Pada Olahan Dendeng Jantung Pisang* merupakan jenis penelitian yang menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen. Jantung pisang belum banyak dimanfaatkan secara optimal, bahkan sering dibuang begitu saja. Jantung pisang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi. Selain itu, jantung pisang juga mengandung protein, mineral terutama fosfor, kalsium, dan besi, serta sejumlah vitamin yaitu vitamin A, B dan C yang baik untuk tubuh. Peneliti menggunakan jenis jantung pisang klutuk bagian dalam sebagai bahan dasar pembuatan dendeng jantung pisang. Tujuan penelitian ini untuk melakukan pengujian suatu fenomena, diterima atau tidaknya dendeng jantung pisang oleh masyarakat.

Penelitian ini merupakan penelitian Deskriptif Kuantitatif. Metode pengumpulan data menggunakan observasi pada produk dan kuisioner dengan penilaian subjektif uji indrawi yang diambil dari hasil penilaian responden yang meliputi penilaian variabel rasa, tekstur dan aroma dendeng jantung pisang. Responden penelitian adalah sebanyak 35 orang yang diambil dengan teknik *Cluster Random Sampling*. Uji Kelayakan Instrumen menggunakan Uji Validitas, Reliabilitas. Analisis Data pengujian hipotesis menggunakan Uji *One Sampel t-test* atau uji t menggunakan interval. Untuk membuktikan apakah dendeng jantung pisang dapat diterima masyarakat dan memiliki nilai tingkat kesukaan tinggi, maka eksperimen pembuatan produk dan pengujian dilakukan sebanyak 3 (tiga) kali pengulangan.

Hasil pengelompokan menggunakan interval berdasarkan presentase menunjukkan bahwa tingkat kesukaan dendeng jantung pisang variabel rasa 85,7%, variabel tekstur 79,9% dan variabel aroma 91,7%. Kemudian dilakukan uji t dengan hasil yaitu: (1) variabel rasa 8.768 (2) variabel tekstur 8.777 (3) variabel aroma 5.568. Nilai t_{hitung} hasil analisis memiliki nilai lebih besar dari t_{tabel} 2.036 berdasarkan taraf signifikansi 95% ($t_{hitung} > t_{tabel}$) sehingga H_0 ditolak. Jadi, dendeng jantung pisang berdasarkan variabel rasa, tekstur dan aroma tidak sama dengan 70% dan mempunyai tingkat kesukaan yang berbeda. Dengan demikian, dapat diartikan bahwa pemanfaatan jantung pisang sebagai substitusi daging sapi pada olahan dendeng dapat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci : dendeng, jantung pisang, tingkat kesukaan.

ABSTRAC

A research entitled Sensory Preferences Analysise of Jerky Banana Blossom Preparation is a type of research that uses a quantitative approach with experimental method. The Banana blossom has not utilized optimally, even it is often thrown away; whereas the banana blossom actually has high carbohydrate content. In addition, it also contains protein, minerals especially phosphorus, calcium and iron as well as vitamin A, B, and C which is good for the body. Researcher used the inside of Banana Blossom as the basic ingredient to make Jerky.

Purpose of this research is to test a phenomenon. Data collection method used in the research is product observation and subjective assessment of sensory test taken from the assessment results from the respondent which includes assessment of variables flavor, texture, and aroma of Jerky Banana Blossom. The respondents of the research are 35 people taken with Cluster Random Sampling Technique with a certain consideration of respondent's knowledge about the sensory characteristic of Jerky in general. To prove whether the Jerky Banana Blossom is accepted by the society and it has a high Measurement level, therefore the experiment and test is carried out 3 (three) times in repetition.

Method of Data Analysis used to test the hypothesis is by using an interval or one sample T-test. The result of clustering by using intervals based on the percentage showed that the Measurement Leve of the Jerky Banana Blossom has 85,7% of Taste Variable, 79,9% of Tevture Variable and 91,7% of Aroma Variable. Moreover, the T-test is carried out, and the results are: (1) Taste Variable is 8.768 (2) Texture Variable is 8.777 (3) Aroma Variable is 5.568. The value of t_{hitung} analysis has bigger value than t_{tabel} 2,036 based on 95% of significance level ($t_{hitung} > t_{tabel}$) therefore, H_0 is rejected. Therefore, the Variable based on taste, texture and aroma of Jerky Banana Blossom has different favorite levels. Thus, it can be concluded that the Utilization of Banana Blossom as Beef Substitution of Jerky Preparation can be accepted by the society and the variables is affecting the favorite level of taste, texture and aroma.

Keyword : Jerky, Banana Blossom, Measurement Level

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pohon pisang termasuk pohon yang mudah tumbuh dan banyak dijumpai khususnya di daerah Yogyakarta karena pohon pisang berkembang biak menggunakan tunas, sehingga budi daya pohon pisang tidak sulit. Pohon pisang merupakan tanaman yang dapat dimanfaatkan secara maksimal mulai dari buah, daun, batang, akar dan bunga pisang atau yang sering disebut jantung pisang. Jantung pisang dapat dimanfaatkan menjadi sebuah hidangan yang layak untuk 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 dalam masa haid. Jantung pisang tersebut bersifat *anti-kaogulan* 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 lama dikenal dan digunakan oleh masyarakat. Karena kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai pengolahan jantung pisang, jantung pisang hanya diolah sebagai sayur tumis dan isi dalam pembuatan lumpia.

Namun belum banyak yang mengolahnya menjadi dendeng jantung pisang.

Jantung pisang kini semakin banyak, seiring dengan konsumsi pisang di masyarakat yang banyak. Namun masyarakat kurang memahami dalam hal mengkonsumsi jantung pisang dikarenakan pengolahannya yang masih terbatas dan sederhana sehingga nilai ekonomis jantung pisang masih sangat rendah. Jantung pisang perlu diolah menjadi sebuah makanan yang lebih variasi salah satunya dendeng jantung pisang.

Menurut Wardhany (2014:7) "*rangkaian bunga pisang terdiri 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 dendeng. Jantung pisang bagian dalam digunakan sebagai bahan dasar pembuatan dendeng.

Menurut Wahyuni dan Made (1988:9) Pembuatan dendeng merupakan salah satu alternatif pengolahan bahan pangan agar masa simpannya relatif lebih lama, dengan kadar air 20 - 40 %. Dengan cara pengolahan yang baik dendeng dapat disimpan selama berbulan-bulan tanpa mengalami banyak penurunan mutu karena sifatnya yang kering.

(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 makanan 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.

Salah satu makanan yang terbuat dari daging sapi ialah dendeng. Dendeng merupakan salah satu produk awetan daging yang dikelompokkan sebagai daging "*curing*" di definisikan sebagai suatu proses yang dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme melalui penggunaan garam dapur dan pengendalian aktivitas air (A_w), diikuti dengan penggunaan garam nitrat (sendawa) untuk mempertahankan warna daging dan pengasapan untuk mengendalikan pertumbuhan mikroorganisme selanjutnya dan mencapai cita rasa daging yang diinginkan (Wahyuni dan Made, 1988:9).

Dendeng identik dengan bahan dasar daging sapi yang dibumbui kemudian di jemur dan dijadikan lauk pauk kering. Selain itu dendeng daging sapi memiliki rasa yang lezat serta harga yang relatif mahal. Untuk menekan harga dendeng daging sapi yang identik mahal. Di dalam penelitian ini dendeng yang terbuat dari daging sapi akan diganti dengan menggunakan jantung pisang. Sehingga menghasilkan produk dendeng jantung pisang yang menggunakan jantung pisang bagian dalam. Ciri khas

dari dendeng adalah rasa yang manis dan gurih, tekstur yang berserat, mudah dikunyah serta renyah dan aroma yang berbau rempah.

Dalam penelitian ini menggunakan bahan dasar jantung pisang bagian dalam, sehingga tidak akan merubah ciri khas tersebut mengingat jantung pisang memiliki kesamaan tekstur yang kaya akan serat serta rasa dan aroma yang sama setelah di rebus, ditumbuk atau dihaluskan dan dibumbui.

B. Rumusan Masalah

Penggunaan jantung pisang dalam pembuatan produk olahan belum begitu banyak dilakukan. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka peneliti merumuskan masalah sebagai berikut: “Apakah dendeng jantung pisang dapat diterima oleh masyarakat berdasarkan tingkat kesukaan ditinjau dari variabel rasa, tekstur dan aroma?”

C. Batasan Masalah

Penelitian ini ingin mengetahui diterima atau tidaknya dendeng jantung pisang di masyarakat berdasarkan tingkat kesukaan. Jantung pisang yang dijadikan penelitian akan dibatasi menggunakan jantung pisang klutuk bagian dalam karena berdasarkan permulaan uji coba yang dilakukan oleh peneliti, jantung pisang klutuk bagian dalam saat direbus getah yang dihasilkan lebih sedikit dan memiliki tekstur yang berserat

dibandingkan dengan jenis jantung pisang lainnya yang ditinjau dari variabel rasa, tekstur dan aroma.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui diterima atau tidaknya dendeng jantung pisang berdasarkan tingkat kesukaan yang dinilai dari variabel rasa, tekstur dan aroma.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi lembaga STP AMPTA

Sebagai pedoman dan memperkaya kajian ilmiah bagi peneliti selanjutnya dan diharapkan dapat dikembangkan lebih lanjut lagi.

2. Bagi masyarakat

Dapat memberikan informasi bahwa jantung pisang bisa digunakan sebagai bahan pembuatan dendeng 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 dendeng sehingga produk ini dapat dikembangkan di masa yang akan datang dan digemari oleh seluruh masyarakat.