

Intisari

Pemanfaatan Limbah Bonggol Pisang Klutuk (*Musa brachycarpa*) Sebagai Campuran Nugget

Limbah bonggol dari tanaman pisang apabila dibiarkan begitu saja dapat memberikan dampak negatif, diantaranya dapat mengganggu estetika dan dapat menjadi tempat perkembangbiakan vektor penyakit. Untuk mengurangi dampak negatif tersebut dapat dilakukan dengan jalan pemanfaatan kembali. Pemanfaatan limbah bonggol pisang klutuk untuk dikonsumsi salah satunya diolah menjadi bahan campuran nugget. Bonggol pisang klutuk mempunyai kandungan gizi yang cukup sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan campuran dalam pembuatan nugget. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen dengan uji organoleptik, perbedaan lama waktu simpan dan kadar kalsium nugget campuran bonggol pisang klutuk yang dibuat dengan 4 formulasi dan 6 kali pengulangan.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan rancangan “*Post test Only Control Group Design*” yaitu dengan membandingkan antara kelompok 3 formulasi nugget dengan penambahan bonggol pisang klutuk dan kelompok kontrol tanpa penambahan bonggol pisang klutuk. Analisis data dilakukan secara diskriptif dan analitik dengan uji *One Way Anova*.

Kesimpulan dari penelitian menyatakan bahwa tidak ada perbedaan kesukaan pada parameter warna dan tekstur nugget campuran bonggol pisang klutuk antara formula I, II, III dan IV (kontrol) dan ada perbedaan kesukaan pada parameter bau dan rasa dan lama waktu simpan nugget campuran bonggol pisang klutuk antara formula I, II, III dan IV (kontrol). Nugget yang paling diterima oleh panelis dan mempunyai waktu simpan paling lama adalah nugget formula IV (0 gram bonggol pisang : 250 gram daging ayam), dan nugget yang mempunyai kadar kalsium tertinggi adalah nugget formula I (150 gram bonggol pisang : 100 gram daging ayam).

Kata kunci : bonggol pisang klutuk, kalsium, nugget, organoleptik, waktu simpan

Abstract

Waste Utilization of Klutuk Banana's Corm (*Musa brachycarpa*) As The Mixture of Nugget

Waste from banana corm if left alone can have a negative impact, which can disrupt the aesthetic and can become a breeding ground for disease vectors. To reduce the negative impacts, reusing can be done. Utilization of klutuk banana corm as food can be done by processing it into mixture ingredients of nuggets. Klutuk banana corm has sufficient nutrients so that it can be used as ingredients in the production of nuggets. This study aims to determine the level of consumer preferences with organoleptic tests, the difference in the shelf life and calcium levels of nugget mixture of klutuk banana corm formulations made with 4 and 6 repetitions.

This type of research is an experiment with the design of "Post test Only Control Group Design" by comparing to compare between groups of 3 nugget formulation with the addition of klutuk banana corm and a control group without the addition of klutuk banana corm. The data were analyzed descriptively and analytically by One Way Anova.

The conclusion of the study stated that there was no preference difference parameters of color and texture of the nugget mixture of klutuk banana corm between formula I, II, III and IV (control) and there was no difference in preferences on the parameters of aroma and taste and the length of shelf life nugget mixture of banana weevil klutuk klutuk banana corm between formula I, II, III and IV (control). Nugget most accepted by the panelists and has the time savings and the longest shelf life is the nugget of formula IV (0 gram banana corm: 250 grams of chicken), and a nugget that has highest calcium level is nugget with formula I (150 gram banana corm: 100 grams of chicken meat).

Keywords: *klutuk banana corm, calcium, nuggets, organoleptic, shelf life*