

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil pengujian hedonik terhadap pisang pernis dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Proses pengolahan pisang pernis termasuk proses pengolahan sederhana yang dimulai dari pemilihan bahan sampai pada pengemasan.
2. Berdasarkan hasil pengujian organoleptik menunjukkan bahwa produk pisang pernis dengan perlakuan penambahan gula paling digemari oleh panelis.

5.2 Saran

- Disarankan untuk melakukan diversifikasi produk pisang dengan berbagai variasi produk olahan.
- Pengujian organoleptik dapat pula dibandingkan dengan menggunakan panelis terlatih.

DAFTAR PUSTAKA

- Astridiani. 2007. Uji kesukaan <http://www.scribd.com> [17 Desember 2013]
- Apriyantono, Anton, Syaifullah 1988. *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Fauzi, M. 2006. Analisa Pangan dan Hasil Pertanian. Handout. Jember: FTP UNEJ.
- Munadjin, 1982. **Teknologi Pengolahan Pisang**. Masa Baru, Bandung
- Puspitasari, Sokarto, 1991. *Teknik Penelitian Mineral Pangan*. Bogor: IPB-press.
- Rampengan, V.J. Pontoh dan D.T. Sembel., 1985. **Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan**. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Rizal Syarif dan Hariyadi Halid. 1992. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan, Jakarta.
- Satuhu S. Supriyadi A, 2000. Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar. Jakarta. Penebar Swadaya
- Sudarmadji, S. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Stover, R.H. dan Simmonds, N.W. (1987). *Bananas, Tropical Agricultura Series*. Essex UK: Longman Scientific and Technical. Halaman 86-101.
- Sudjana, Moch. 1972. *Kimia Analitik*. Koprasa Warga Sekolah Analisis Kimia. Bandung.
- Satuhu, S., 1994. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia pangan dan gizi*. Penerbit PT. Gramedia, Jakarta.
- Zulyun, 2012. Kultur Jaringan. [Hpptzulyan.wordpress.com/kiplik/](http://hpptzulyan.wordpress.com/kiplik/) Akses 14 Desember 2013. Gorontalo.

Lampiran 1. Kansioner Uji Organoleptik

Kansioner Uji Hedonik terhadap Kripik Pisang Pernis

Nama :

Hari/tanggal Pengujian :

Petunjuk : Beri nilai/poin pada tempat yang tersedia, berapa besar kesukaan/ketidaksukaan anda terhadap produk yang diuji

Penilaian	Aroma	Rasa	Tekstur	Warna
1.Sangat Suka				
2. Agak Tidak Suka				
3. Tidak Suka				
4. Agak Suka				
5. suka				
6. Sangat Suka				
7. Amat Sangat Suka				

Lampiran 2. Hasil Uji Hedonik Terhadap Parameter Aroma

Panelis	KODE SAMPEL			
	A	B	C	Yi
1	6	5	5	16
2	5	5	6	16
3	5	4	5	14
4	4	6	3	13
5	6	6	4	16
6	5	6	4	15
7	5	5	5	15
8	4	3	5	12
9	4	4	5	13
10	6	4	5	15
11	6	6	4	16
12	5	3	4	12
13	5	2	2	9
14	5	5	5	15
15	5	5	5	15
16	6	6	6	18
17	6	5	5	16
18	4	5	5	14
19	6	6	6	18
20	5	5	5	15
Jumlah Sampel	103	96	94	293
Rata-rata	5.15	4.8	4.7	

A = Penambahan Gula dan Garam

B = Tanpa penambahan gula dan Garam

C = Penambahan Garam

Lampiran 3. Hasil Uji Hedonik Terhadap Parameter Rasa

Panelis	KODE SAMPEL			
	A	B	C	Yi
1	6	5	3	14
2	4	3	3	10
3	5	4	4	13
4	5	3	4	12
5	5	4	4	13
6	6	3	5	14
7	5	5	5	15
8	4	3	4	11
9	4	3	3	10
10	4	3	4	11
11	5	3	3	11
12	5	3	4	12
13	6	4	4	14
14	4	4	4	12
15	5	5	5	15
16	6	6	4	16
17	5	3	4	12
18	5	3	4	12
19	6	5	4	15
20	6	4	5	15
Jumlah Total	101	76	80	257
	328	328	328	
	10201	5776	6400	
Rata- rata	5.05	3.8	4	

A = Penambahan Gula dan Garam

B = Tanpa penambahan gula dan Garam

C = Penambahan Garam

Lampiran 4. Hasil Uji Hedonik Terhadap Parameter Tekstur

Panelis	KODE SAMPEL			
	A	B	C	Yi
1	6	3	5	14
2	4	2	4	10
3	5	3	3	11
4	6	3	4	13
5	6	3	3	12
6	4	3	3	10
7	6	4	4	14
8	4	3	2	9
9	4	6	5	15
10	4	5	4	13
11	4	2	5	11
12	5	4	5	14
13	5	4	4	13
14	4	5	4	13
15	5	4	3	12
16	6	3	4	13
17	6	5	4	15
18	6	5	3	14
19	6	5	4	15
20	5	5	5	15
Jumlah Total	101	77	78	256
Rata- rata	5.05	3.85	3.90	

A = Penambahan Gula dan Garam

B = Tanpa penambahan gula dan Garam

C = Penambahan Garam

Lampiran 5. Hasil Uji Hedonik Terhadap Parameter Warna

Panelis	KODE SAMPEL			
	A	B	C	Yi
1	6	4	3	13
2	5	4	3	12
3	7	4	3	14
4	6	3	3	12
5	6	3	4	13
6	5	4	4	13
7	6	4	4	14
8	6	3	3	12
9	6	4	3	13
10	7	4	4	15
11	6	5	4	15
12	5	5	5	15
13	5	5	4	14
14	4	2	4	10
15	5	4	5	14
16	6	3	4	13
17	5	4	4	13
18	5	4	4	13
19	7	4	4	15
20	6	4	4	14
Jumlah Total	114	77	76	267
	217	146	146	
	12996	5929	5776	
Rata- rata	5.70	3.85	3.80	

A = Penambahan Gula dan Garam

B = Tanpa penambahan gula dan Garam

C = Penambahan Garam

Lampiran 6. Alur Pembuatan Pisang Pernis



Pengupasan



Pengirisan pisang pernis



Pengorengan



Pengemasan

