

## UJI HEDONIK PISANG LOKAL APUY SEBAGAI BAHAN KULTIVAR UNGGUL LOKAL KABUPATEN MAJALENGKA

### *HEDONIC TEST LOCAL APUY OF BANANA FOR MATERIAL AS SUPERIOR VARIETY OF MAJALENGKA*

ACEP ATMA WIJAYA, JAJA, DADAN RAMDANI NUGRAHA DAN ULFA INDAH L.R

Fakultas Pertanian Universitas Majalengka  
Jln. K. H. Abdul Halim, No. 103 Majalengka  
Korespondensi: [acepatma.w@unma.ac.id](mailto:acepatma.w@unma.ac.id)

#### ABSTRACT

*Banana (*Musa sp*) is a fruit that has many benefits. Various types of bananas are spread in Indonesia. The development of local bananas as superior cultivar material is not only seen from its morphological nature, but also the response of the community to the likes or not of the local banana. The purpose of this study was to determine the level of people's preference for Apuy local banana as a superior ingredient of Majalengka cultivar. This study uses a survey method. 22 respondents were taken from various educational backgrounds, gender, and age. Data analysis used the Smallest Significant Difference test (LSD) at the level of 5%. There were 3 types of bananas tested, namely Raja Lemongrass Banana, Apuy Banana, and Banana King Dengkel. The characters tested are outer appearance, taste, aroma and texture. The results showed that respondents' preference for Apuy bananas was 1.7 for outer appearance, 2.6 for Aroma, 2.8 for Taste and 2.8 for texture.*

**Keywords:** Hedonic Test, *Musa sp*, Local Cultivar

#### ABSTRAK

Pisang (*Musa sp*) merupakan buah yang banyak manfaat. Beragam jenis pisang tersebar di Indonesia. Pengembangan pisang local menjadi bahan kultivar unggul tidak hanya dilihat dari sifat morfologinya saja, hal yang penting juga harus dilihat respon masyarakat terhadap suka atau tidak pisang local tersebut. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap pisang local Apuy sebagai bahan kultivar unggul Majalengka. Penelitian ini menggunakan metode survey. Diambil 22 responden dari berbagai latar belakang pendidikan, jenis kelamin, dan usia. Analisis data menggunakan uji Beda Nyata Terkecil (BNT) pada taraf 5%. Terdapat 3 jenis pisang yang diuji yaitu Pisang Raja Sereh, Pisang Apuy, dan Pisang Raja Dengkel. Karakter yang diuji adalah penampilan luar, Rasa, Aroma dan Tekstur. Hasil penelitian menunjukkan tingkat kesukaan responden terhadap pisang Apuy adalah 1,7 untuk penampilan luar, 2,6 untuk Aroma, 2,8 untuk rasa dan 2,8 untuk tekstur.

**Kata Kunci:** Uji Hedonik, Pisang Lokal, Kultivar Lokal

#### PENDAHULUAN

Pisang (*Musa sp*) merupakan tanaman yang banyak manfaat. Pisang

bukan hanya digunakan untuk bahan pangan saja melainkan dapat dijadikan sebagai obat. Kandungan pisang sebagai

bahan pangan banyak mengandung Kalsium (Ca), Lemak 23,93%, Protein 5,53%, Karbohidrat 32,39%, serat 14,83% dan masih banyak kandungan gizi yang lain yang dibutuhkan tubuh manusia (Hardisson et al., 2001). Kandungan serat yang tinggi menjadikan buah pisang sebagai buah untuk mengobati sembelit.

Pisang terdiri dari dua jenis, yaitu buah pisang yang dijadikan sebagai buah meja, serta pisang yang dijadikan sebagai bahan olahan produk makanan maupun industry lainnya. Menurut Wahyuningtyas et al. (2009) kedua jenis pisang tersebut dilahat dari susunan genomnya yaitu jenis *Musa acuminata* (AA) dan jenis *Musa balnisiiana* (BB). Dari kedua jenis pisang tersebut kemudian berkembang menjadi jenis-jenis baru melalui program pemuliaan tanaman. Dari proses kegiatan pemuliaan tanaman didapat jenis pisang yang bergenom AAB dan ABB yang merupakan jenis pisang yang dapat dikonsumsi langsung maupun dijadikan bahan olahan (Nelson et al., 2006).

Jenis pisang local di Indonesia sangat banyak. Ini merupakan sumberdaya genetic potensial untuk dikembangkan menjadi varietas unggul daerah setempat. Selain sebagai ciri khas daerah tersebut, varietas local ini juga dapat dijadikan sumber gen dalam kegiatan pemuliaan tanaman. Beberapa penelitian tentang pisang local telah banyak dilakukan. Ambarita et al. (2015) berhasil mengidentifikasi 8 jenis pisang local yang tumbuh di Deli Serdang, Sumatra Utara.

Pisang Apuy merupakan pisang varietas local yang berasal dari dusun Apuy Desa Argamukti Kabupaten Majalengka. Pisang local ini telah berkembang di masyarakat karena rasa dan aromanya yang khas. Di Masyarakat pisang Apuy dikenal berasal dari turunan Pisang Raja Sereh dan Pisang Raja Dengkel. Kedua kultivar unggul ini

menjadi silsilah lahirnya pisang Apuy, dengan demikian pengujian dilakukanterhadap tiga jenis pisang tersebut untuk melihat perbedaanya.

Peningkatan status dari varietas pisang local menjadi varietas unggul tidaklah mudah. Perlu dilakukan tahapan-tahapan pengujian varietas local menjadi varietas unggul. Salah satu pengujian yang penting dilakukan adalah bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap suatu varietas pisang tersebut. Pengujian tingkat kesukaan dapat dilakukan dengan uji organoleptic. Uji organoleptic merupakan metode uji dengan cara penilaian yang paling primitive (Permadi et al., 2018) dimana pada uji ini hanya mengandalkan alat indera untuk memberikan kesan atau tanggapan terhadap apa yang alat indera tersebut rasakan. Kemampuan alat indera tersebut dapat dikelompokkan menjadi kemampuan mendeteksi, mengenali, membedakan, membandingkan dan kemampuan menyatakan suka atau tidak suka (hedonic) (Permadi et al., 2018). Uji kesukaan tersebut dilakukan bukan hanya untuk produk-produk olahan, melainkan dapat juga dilakukan pada hasil pertanian. Anggraeni and Saputra (2018) meneliti mie kering yang berbahan baku pisang mentah. Viana et al. (2014) menguji pada perbedaan karakter sensorik pada pisang dan *Eugenia stipitata*.

Pengujian kesukaan pada pisang local Apuy sangat diperlukan sehingga dapat diketahui respon kesukaan masyarakat terhadap pengembangan pisang Apuy tersebut. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap tampilan luar, rasa, aroma, dan tekstur dari pisang apuy.

## METODE PENELITIAN

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu pisang Apuy, Raja

Sereh, dan Raja Dengkel. Ketiga jenis pisang ini diyakini masyarakat mempunyai kekerabatan yang sangat dekat sehingga pada penelitian ini dijadikan sebagai pembanding.

Penelitian menggunakan metode survey. Survey dilakukan terhadap 22 responden yang berasal dari latar belakang yang beragam dilihat dari usia, pendidikan, dan jenis kelamin. Setiap responden berhak mencoba ketiga jenis pisang tersebut kemudian memberikan penilaian terhadap tiga jenis pisang tersebut. Penelitian dilakukan secara obyektif. Karakter yang dinilai meliputi penampilan luar, rasa, aroma dan tekstur tiga varietas pisang tersebut. Skor yang diberikan terdiri dari tiga kriteria yaitu: 1 = tidak suka, 2 = suka, dan 3 = sangat suka.

Data hasil penilaian responden dianalisis menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Perbedaan antar varietas diuji dengan Uji Beda Nyata Terkecil (BNT) pada taraf signifikansi 95% .

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Karakteristik Responden**

Responden merupakan suatu bagian yang sangat penting dalam penelitian dengan menggunakan metode survey. Responden yang beragam yang berasal dari latar belakang yang berbeda akan membuat tingkat penilaian lebih valid. Praditha (2015), menunjukkan bahwa karakteristik responden akan mempengaruhi bagaimana cara pengambilan keputusan.

1. Berdasarkan jenis kelamin  
 Keragaman responden dilahat dari jenis kelamin disajikan pada tabel 1.

**Tabel 1. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin**

Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase (%)
Laki-laki	13 Orang	59,09
Perempuan	9 Orang	40,91
Total	22 Orang	100

Tabel 1 menunjukkan responden berjenis kelamin laki-laki berjumlah 13 orang atau sekitar 59,09%, sedangkan responden yang berjenis kelamin

perempuan berjumlah 9 orang atau 40,91%.

2. Berdasarkan umur responden  
 Keragaman responden berdasarkan umur dapat dilihat pada tabel 2.

**Tabel 2. Karakteristik Responden Berdasarkan Umur**

Umur	Jumlah	Persentase (%)
0-20 tahun	3 Orang	13,64
21-40 tahun	15 Orang	68,18
41-80 tahun	4 Orang	18,18
Total	22 Orang	100

Tabel 2 menunjukkan responden dalam penelitian ini dominan pada kisaran umur 21 sampai 40 tahun dengan jumlah 15 orang atau presentase sebesar 68,18%. Responden dengan rentang waktu 41 sampai 80 tahun sebanyak 4 orang atau sekitar 18,18% dan responden antara 0

sampai 20 tahun sebanyak 3 Orang atau sekitar 13,64%.

3. Berdasarkan tingkat pendidikan  
 Berdasarkan tingkat pendidikan, responden dalam penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 3.

**Tabel 3. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan**

Tingkat Pendidikan	Jumlah	Persentase (%)
SD	0 Orang	0
SMP	0 Orang	0
SMA	11 Orang	50
S1	3 Orang	13,64
S2 dan S3	8 Orang	36,36
Total	22 Orang	100

Berdasarkan tabel 3 responden dalam penelitian ini terbanyak pada tingkat pendidikan SMA yaitu sebanyak 11 orang atau sekitar 50%. Pada tingkat S1 sebanyak 3 Orang atau 13,64% dan pada tingkat S2 dan S3 sebanyak 4 orang atau 36,36%.

**Uji Organoleptik**

Uji organoleptic dalam penelitian ini adalah uji kesukaan (Hedonik) responden terhadap tiga sample jenis pisang. Parameter yang diuji dalam penelitian ini adalah penampilan luar, aroma, rasa, dan tekstur buah pisang. Hasil pengujian dapat dilihat pada tabel 4.

**Tabel 4. Uji Hedonik Pisang Apuy, Raja Sereh, dan Raja Dengkel**

Varietas	Penampilan Luar	Aroma	Rasa	Tekstur Buah
Pisang Raja Sereh	1,9 b	2,31 a	2,77 b	2,64 b
Pisang Apuy	1,7 a	2,36 b	2,86 c	2,82 c
Pisang Raja Dengkel	2,8 c	2,36 a	2,14 a	2,55 a
BNT 95%	0,067	0,081	0,063	0,072

Keterangan: Nilai rata-rata yang diikuti huruf yang sama pada kolom yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata berdasarkan uji BNT pada taraf signifikansi 95%.

Tabel 4 menunjukkan bahwa pada parameter penampilan kulit luar, semua jenis pisang yang diuji menunjukkan berbeda nyata. Terlihat bahwa responden lebih suka pada penampilan pisang jenis

Raja Dengkel dengan tingkat kesukaan 2,8. Penampilan kulit luar merupakan hal pertama yang dilihat oleh masyarakat, jika kurang menarik maka masyarakat tidak akan membeli jenis pisang ini.



A



B

Keterangan: A = pisang Apuy; B = Pisang Raja Dengkel

Penampilan luar pisang Apuy terlihat banyak terdapat bintik-bintik hitam pada kulitnya. Hal ini yang

menyebabkan penampilan luar pisang ini sangat tidak menarik. Bagi konsumen yang tidak tahu karakter kulit pisang

Apuy akan menggap pisang ini. Penampilan kulit buah merupakan karakter kualitatif yang dapat membedakan antara setiap jenis pisang (Ambarita et al., 2015). Penampilan kulit luar pisang Apuy dapat diperbaiki dengan program pemuliaan tanaman. Terjadi keragaman yang diperlihatkan oleh ketiga jenis pisang tersebut pada karakter kulit luar dapat dijadikan informasi awal untuk pemulia dalam melakukan program pemuliaan tahap selanjutnya. Wijayanto et al. (2013) menyebutkan bahwa keragaman populasi yang terjadi merupakan tahap awal guna merencanakan suatu program pemuliaan tanaman untuk tahap selanjutnya.

Tabel 4 menunjukkan bahwa aroma, rasa dan tekstur ketiga jenis pisang yang diuji menunjukkan perbedaan yang nyata. Pisang Apuy memperlihatkan hasil yang paling baik terhadap ketiga variable tersebut dibandingkan dua jenis pisang yang lain. Berdasarkan hasil survey keunggulan pisang Apuy dibandingkan pisang Raja Sreh dan Pisang Raja Dengkel yaitu memiliki aroma yang khas, rasa manis serta tekstur yang kenyal dan renyah. Sedangkan pisang Raja Sreh dan Raja Dengkel tidak mengeluarkan aroma, rasa agak sedikit asam, serta tekstur buah yang sedikit lengket jika dimakan. Parameter aroma, rasa dan tekstur merupakan parameter kualitas buah. Hasil penelitian Granato et al. (2012) menunjukkan bahwa warna berkorelasi signifikan terhadap rasa pada bahan pangan yang diujinya. Hal ini menunjukkan bahwa warna suatu bahan pangan akan menunjukkan rasa bahan tersebut apakah layak atau tidak.

## KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah bahwa Pisang Apuy menunjukkan hasil yang berbeda terhadap pisang Raja Sreh dan pisang Raja Dengkel pada parameter

penampulan kulit luar, aroma, rasa dan tekstur. Pisang Apuy menunjukkan penampilan kulit luar yang paling rendah tingkat kesukaannya, yaitu sekitar 1,7, sedangkan dari segi aroma, rasa dan tekstur, pisang Apuy lebih banyak disukai oleh responden.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih yang tak terhingga penulis sampaikan pada DRPM RISTEKDIKTI yang telah memberikan kesempatan penulis untuk mendapatkan dana hibah penelitian melalui skema Penelitian Dosen Pemula tahun 2019.

## DAFTAR PUSTAKA

- AMBARITA M. D. Y., E. S. BAYU, DAN H. SETIADO. 2015. Identifikasi karakter morfologi pisang (*Musa* sp) di Kabupaten Deli Serdang. Jurnal Agroteknologi, Vol. 4, No. 1
- ANGGRAENI, R., AND SAPUTRA, D., 2018. Physicochemical characteristics and sensorial properties of dry noodle supplemented with unripe banana flour. Food Research 2(3): 270-278.
- GRANATO DANIEL, M. L. MASSON, AND J. C. B. RIBEIRO. 2012. Sensory acceptability and physical stability evaluation of a prebiotic soy-based dessert developed with passion fruit juice. Cienc. Tecnol. Aliment. Campinas, 32(1): 119-125.
- HARDISSON A., C. RUBIO, A. BAEZ, M. MARTIN, R. ALVAREZ, AND E. DIAZ. 2001. Mineral composition of the banana (*Musa acuminata*) from the island of Tenerife. Food Chemistry. Vol. 73, No. 2.

- NELSON S. C., RANDY C., AND A. K. KEPLER. 2006. Musa species (banana and plantain). Species Profiles for Pacific Island Agroforestry. [www.traditionaltree.org](http://www.traditionaltree.org)
- PERMADI M. R., H. OKTIFA DAN K. AGUSTIANTO. 2018. Perancangan system uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonic dan mutu hedonic), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. Jurnal Mikrotik, Vol. 8, No. 1: 29-42.
- PRADITHA N. A., 2015. Analisis hubungan antar karakteristik responden dengan factor-faktor yang mempengaruhi keputusan menjadi member Tupperware. Skripsi. Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Sanata Dharma Yogyakarta (*tidak dipublikasikan*)
- VIANA E., J. L. DE JESUS, R. C. REIS, M. V. S. DE ANDRADE, AND C. K. DO SACRAMENTO. 2014. Physicochemical and sensory characterization of Banana and Araca-Boi Jam. Food and Nutrition Science, 5: 733-741.
- WAHYUNINGTIAS W., A. RETNONINGSIH DAN E. S. RAHAYU. 2009. Keanekaragaman genetik pisang bergenon B berdasarkan penanda mikrosatelit. Biosaintifika, Vol. 1, No. 1
- WIJAYANTO, T., DIRVAMENA, B DAN ENTE, L. 2013. Hubungan Kekerabatan Aksesori Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Formatypica) di Kabupaten Muna Berdasarkan Karakter Morfologi dan Penanda RAPD. J. Agroteknos Vol.3 No.3 Hal 163-170