

**PENGARUH PERBANDINGAN JANTUNG PISANG GEDAH
DAN IKAN PATIN (*Pangasius pangasius*) TERHADAP
KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORIS
ABON IKAN**

**Oleh
AQILAH**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG**

PALEMBANG

2026

**PENGARUH PERBANDINGAN JANTUNG PISANG GEDAH
DAN IKAN PATIN (*Pangasius pangasius*) TERHADAP
KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORIS
ABON IKAN**

**Oleh
AQILAH**

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

**Pada
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG**

PALEMBANG

2026

MOTTO

- *Hidup bukan tentang menunggu badai berlalu, tapi tentang belajar menari ditengah hujan.*

RINGKASAN

AQILAH Pengaruh Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Abon Ikan (dibimbing oleh **DASIR** dan **IDEALISTUTI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Abon Ikan. Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Kimia Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang pada bulan Januari 2026 sampai dengan Maret 2026, metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) non Faktorial dengan satu faktor, yaitu perlakuan berbagai perbandingan jantung pisang gedah dan ikan patin (P1 = Jantung pisang gedah 35 % : 65 % ikan patin, P2 = Jantung pisang gedah 25 % : 75 % ikan patin, P3 = Jantung pisang gedah 15 % : 85 % ikan patin, P4 = Jantung pisang gedah 5 % : 95 % ikan patin) dengan berat total bahan yang sama untuk setiap perlakuan (500 g) diulang sebanyak 4 kali. Adapun parameter yang diamati, yaitu kadar air dan kadar serat kasar untuk analisis kimia, sedangkan untuk uji organoleptik warna, aroma, tekstur dan rasa (Uji Hedonik). Penelitian ini menunjukkan kadar air tertinggi terdapat pada perlakuan P1 dengan nilai rata-rata 12,29 %, dan terendah pada P4 dengan nilai rata-rata 9,83%. Kadar serat kasar tertinggi terdapat pada perlakuan P1 dengan nilai rata-rata 7,14 % dan kadar serat kasar terendah terdapat pada perlakuan P4 dengan nilai rata-rata 4,36 %. Berdasarkan uji organoleptik tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa berpengaruh nyata terhadap abon ikan dengan perbandingan jantung pisang gedah dan ikan patin. Nilai tingkat kesukaan tertinggi terhadap warna pada perlakuan P4 dengan nilai rata-rata 4,12 (kriteria disuka), nilai tingkat kesukaan tertinggi terhadap aroma pada perlakuan P3 dengan nilai rata-rata 3,84 (kriteria disukai), nilai tingkat kesukaan tertinggi terhadap tekstur pada perlakuan P4 dengan nilai rata-rata 3,72 (kriteria disukai) dan nilai tingkat kesukaan tertinggi terhadap rasa pada perlakuan P3 dengan nilai rata-rata 3,56 (kriteria disukai).

SUMMARY

AQILAH The Effect of the Ratio of Gedah Banana Blossom and Patin Fish (*Pangasius pangasius*) on the Chemical and Sensory Characteristics of Fish Floss (Supervised by **DASIR** and **IDEALISTUTI**).

This research was conducted to determine the effects of different ratios of Gedah banana blossom and patin fish (*Pangasius pangasius*) on the chemical and sensory characteristics of fish floss. The research was conducted at the Chemistry Laboratory of the Faculty of Agriculture, Universitas Muhammadiyah Palembang, from January 2026 to March 2026. A non factorial Randomized Block Design (RBD) was used with one factor: the ratio of Gedah banana blossom and patin fish consisting of (P1: 35 % Gedah banana blossom : 65 % patin fish, P2: 25 % Gedah banana blossom : 75 % patin fish, P3: 15 % Gedah banana blossom : 85 % patin fish, and P4: 5 % Gedah banana blossom : 95 % patin fish). Each treatment used (500 g) of total ingredients and was replicated four times. Parameters assessed included moisture content and crude fiber content chemical analysis, and color, aroma, texture, and taste (hedonic organoleptic test). Results showed the highest moisture content in P1 at 12.29 % and the lowest in P4 at 9.83 %. The highest crude fiber content was found in P1 at 7.14 %, and the lowest in P4 at 4.36 %. Organoleptic tests indicated significant effects on color, aroma, texture, and taste preference of fish floss with different ratios of Gedah banana blossom and patin fish. The highest color preference score was for P4 (4.12; liked). The highest aroma preference score was for P3 (3.84; liked). The highest texture preference score was for P4 (3.72; liked), and the highest taste preference score was for P3 (3.56; liked).

HALAMAN PENGESAHAN

PENGARUH PERBANDINGAN JANTUNG PISANG GEDAI DAN IKAN PATIN (*Pangasius pangasius*) TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORIS ABON IKAN

Oleh

AQILAH

43 2022 011

Telah dipertahankan pada ujian 13 Agustus 2026

Pembimbing Utama,



(Ir. Dasir, M.Si)

Pembimbing Pendamping,



(Idealistuti, S.P., M.Si)

Palembang, 31 Agustus 2026

Dekan

Fakultas Pertanian

Universitas Muhammadiyah Palembang



Dr. Helmizuryani, S.Pi., M.Si
NIDN/NBM. 0210066903/959874

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Aqilah

Tempat/Tanggal lahir : Palembang, 29 Maret 2004

NIM : 432022011

Program Studi : Teknologi Pangan

Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Palembang

Menyatakan Bahwa :

1. Skripsi ini adalah hasil karya saya dan disusun sendiri dengan sungguh-sungguh serta bukan merupakan penjiplakan karya orang lain. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar, maka saya sanggup menerima sanksi berupa pembatalan skripsi ini dan segala konsekuensinya.
2. Saya bersedia untuk menanggung segala bentuk tuntutan hukum yang mungkin timbul jika terdapat pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.
3. Memberikan hak kepada Perpustakaan Universitas Muhammadiyah Palembang untuk menyimpan di media secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta izin dari saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Palembang, 06 Agustus 2026



Aqilah

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT karena atas rahmat dan ridho-Nya lah penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **Pengaruh Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Abon Ikan** yang merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana Teknologi Pangan.

Penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat untuk para pembaca, penulis menyadari bahwa didalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan dan kesalahan , untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Rektor Universitas Muhammadiyah Palembang Dr. Abid Djazuli S.E., M.M.
2. Dekan Fakultas Pertanian Dr. Helmizuryani. S.Pi., M.Si.
3. Ketua Program Studi Teknologi Pangan Ir. Suyatno, M.Si.
4. Pembimbing utama Bapak Ir. Dasir, M.Si yang telah memberikan bimbingan, ilmu, saran dan arahan selama penyusunan skripsi ini.
5. Pembimbing pendamping Ibu Idealistuti, S.P., M.Si yang telah memberikan bimbingan, perhatian, saran, dan arahan dengan penuh kesabaran selama proses penyusunan skripsi ini.
6. Kepada seluruh Dosen Teknologi Pangan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu terima kasih atas bimbingan, ilmu, dan arahan selama menjalani pendidikan ini.
7. Untuk kedua orang tua tercinta, Ayah dan Ibu terima kasih atas segala pengorbanan, ketulusan dan doa yang tidak pernah putus dalam setiap langkah penulis. Semua yang penulis capai hari ini tidak lepas dari doa, cinta serta perjuangan Ayah dan Ibu yang selalu memberikan yang terbaik. Dari Ayah dan Ibu, penulis belajar arti kesabaran dan menjadi pribadi yang kuat serta bertanggung jawab. Semoga Ayah dan Ibu selalu diberikan kesehatan, umur panjang untuk terus melihat setiap langkah keberhasilan penulis kedepannya. Aamiin..

8. Untuk saudara-saudari penulis, Kak Gery, Yuk Gesty, Yuk Gresia, dan Kak Gugun terima kasih atas segala bantuan, perhatian, dan semangat yang selalu diberikan selama ini.
9. Untuk keponakan tersayang, Mas Arka, Abang Aim, Adik Bara, dan Adik Paja, terima kasih sudah menjadi sumber keceriaan yang selalu membuat penulis semangat kembali di tengah lelah.
10. Untuk keluarga besar yang tidak dapat disebutkan satu persatu, terima kasih atas doa dan dukungan yang selalu mengiringi perjalanan studi ini.
11. Untuk seseorang dengan inisial MAW, terima kasih telah menjadi tempat berbagi dan selalu sabar menemani di berbagai keadaan. Terima kasih atas bantuan, waktu, tenaga, serta dukungan dan motivasi yang diberikan hingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Semoga segala hal baik yang direncanakan dapat terwujud di waktu yang tepat dengan hasil yang terbaik.
12. Untuk sahabat seperjuangan, Ladia, Zahra dan Dian. Terima kasih sudah menjadi tempat berkeluh kesah, berbagi cerita, dan saling menguatkan dalam suka maupun duka selama masa perkuliahan.
13. Untuk teman-teman Teknologi Pangan 22 terima kasih atas kebersamaan dan perjalanan yang sudah kita lewati dari awal kuliah sampai sekarang.
14. Terakhir, untuk diri saya sendiri “AQILAH” yang menjadi harapan terakhir dalam keluarga ini. Terima kasih sudah mampu bertahan sejauh ini, tetap melangkah meskipun perjalanan tidak selalu mudah. Terima kasih karena tetap memilih untuk berjuang meskipun rasa lelah, ragu, dan ingin menyerah. Kamu sudah melewati banyak hal yang tidak terlihat orang lain, bertahan dalam diam, dan tetap menyelesaikan apa yang sudah dimulai. Semoga ke depannya semua harapan dan kebahagiaan selalu menyertai. Aamiin..

Palembang, Agustus 2026

Penulis

RIWAYAT HIDUP

AQILAH dilahirkan di Palembang, pada tanggal 29 Maret 2004, merupakan anak kelima dari Ayahanda Farid Hasyim dan Ibunda Nurhidayati.

Pendidikan Sekolah Dasar telah diselesaikan pada Tahun 2016 di SDN 13 Banyuasin III, Sekolah Menengah Pertama Tahun 2019 di SMPN 2 Banyuasin III, Sekolah Menengah Atas Tahun 2022 di SMAN 2 Plus Banyuasin III. Penulis terdaftar sebagai mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang Tahun 2022 Program Studi Teknologi Pangan.

Pada Bulan Februari 2025 penulis mengikuti Program Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Keong Nusantara Abadi (Wong Coco) dan pada Bulan Juli 2025 penulis mengikuti Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Angkatan 64 di Desa Suka Pindah, Kecamatan Tanjung Raja Kabupaten Ogan Ilir Provinsi Sumatra Selatan.

Pada bulan Januari sampai Agustus 2026 penulis melaksanakan penelitian tentang Pengaruh Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Abon Ikan.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
 BAB I. PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan dan Manfaat.....	4
 BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	 5
2.1 Landasan Teori	5
2.2 Hipotesis	14
 BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	 15
3.1 Tempat dan Waktu.....	15
3.2 Bahan dan Alat	15
3.3 Metode Penelitian	16
3.4 Analisis Statistik	17
3.5 Cara Kerja.....	21
3.6 Peubah yang diamati.....	24
 BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	 28
4.1 Hasil.....	28
4.2 Pembahasan	35
 BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	 47
5.1 Kesimpulan.....	47
5.2 Saran	47
 DAFTAR PUSTAKA.....	 48
LAMPIRAN.....	52

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Syarat Mutu Abon Ikan Per 100 gram	7
2. Kandungan Gizi Ikan Patin Per 100 gram	9
3. Kandungan Gizi Jantung Pisang Per 100 gram	13
4. Perlakuan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin	17
5. Hasil Pengacakan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin	17
6. Analisis Keragaman Rancangan Acak Kelompok (RAK) Non Faktorial	18
7. Kuesioner Uji Hedonik	27
8. Data Uji BNJ Kadar Air Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin.....	28
9. Data Uji BNJ Kadar Serat Kasar Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin	29
10. Uji Conover pada Warna Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin.....	31
11. Uji Conover pada Aroma Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin.....	32
12. Uji Conover pada Tekstur Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin.....	33
13. Uji Conover pada Rasa Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin.....	34

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Morfologi Ikan Patin Siam	10
2. Jantung Pisang	12
3. Diagram Alir Persiapan Ikan Patin	21
4. Diagram Alir Persiapan Jantung Pisang	22
5. Diagram Alir Pembuatan Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin	23
6. Nilai Rata-rata Kadar Air Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin.....	29
7. Nilai Rata-rata Kadar Serat Kasar Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin	30
8. Nilai Rata-rata Warna Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin.....	31
9. Nilai Rata-rata Aroma Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin.....	32
10. Nilai Rata-rata Tekstur Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin.....	34
11. Nilai Rata-rata Rasa Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin.....	35

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Kuesioner Uji Organoleptik Warna terhadap Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin	52
2. Kuesioner Uji Organoleptik Aroma terhadap Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin	53
3. Kuesioner Uji Organoleptik Tekstur terhadap Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin	54
4. Kuesioner Uji Organoleptik Rasa terhadap Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin	55
5. Data Hasil Pengukuran Kadar Air Sampel Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin dari masing – masing Sampel (%).....	56
6. Data Analisis Keragaman terhadap Kadar Air Sampel Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin.....	56
7. Teladan Pengolahan Data Kadar Air Sampel Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin	57
8. Teladan Pengolahan Data Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) terhadap Kadar Air Sampel Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin.....	59
9. Data Hasil Pengukuran Kadar Serat Kasar Sampel Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin dari masing – masing Sampel (%)	59
10. Data Analisis Keragaman terhadap Kadar Serat Kasar Sampel Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin	60
11. Teladan Pengolahan Data Kadar Serat Kasar Sampel Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin	60
12. Teladan Pengolahan Data Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) terhadap Kadar Serat Kasar Sampel Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin	62
13. Data Organoleptik terhadap Warna Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin	63
14. Teladan Pengolahan Data Hasil Penelitian Uji Organoleptik terhadap Warna Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin.....	64

	Halaman
15. Data Organoleptik terhadap Aroma Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin	66
16. Teladan Pengolahan Data Hasil Penelitian Uji Organoleptik terhadap Aroma Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin	67
17. Data Organoleptik terhadap Tekstur Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin	69
18. Teladan Pengolahan Data Hasil Penelitian Uji Organoleptik terhadap Takstur Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin.....	70
19. Data Organoleptik terhadap Rasa Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin	72
20. Teladan Pengolahan Data Hasil Penelitian Uji Organoleptik terhadap Rasa Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin	73
21. Alat dan Bahan Pembuatan Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin	75
22. Proses Pembuatan Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Pisang Gedah dan Ikan Patin	76
23. Proses Uji Organoleptik Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin	79
24. Data Analisis Kadar Air pada Sampel Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin	80
25. Data Analisis Kadar Serat Kasar pada Sampel Abon Ikan dengan Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin	81
26. Data Laporan Kemajuan Konsultasi Bimbingan Skripsi	82

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan patin merupakan salah satu komoditas perikanan air tawar yang terus mengalami peningkatan produksi di Indonesia serta memberikan kontribusi penting terhadap perkembangan sektor perikanan budidaya nasional (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2022). Perkembangan tersebut didukung oleh berbagai keunggulan yang dimiliki ikan patin, di antaranya laju pertumbuhan yang cepat, kemampuan memanfaatkan pakan secara efisien, serta daya adaptasi yang baik terhadap berbagai kondisi lingkungan perairan tawar (FAO, 2020).

Salah satu jenis ikan patin yang banyak dibudidayakan di Indonesia adalah ikan patin siam. Jenis ikan ini memiliki karakteristik berupa daging berwarna putih, tekstur yang lembut, serta cita rasa gurih dengan rasa yang relatif netral sehingga mudah diterima oleh berbagai kalangan masyarakat. Karakteristik tersebut menjadikan ikan patin siam sebagai bahan baku yang potensial untuk diolah menjadi berbagai produk pangan bernilai tambah. Diversifikasi produk olahan berbahan dasar ikan patin siam perlu terus dikembangkan sebagai upaya meningkatkan umur simpan produk, memperluas variasi olahan, serta meningkatkan nilai ekonomi hasil budidaya. Salah satu bentuk olahan yang cukup diminati masyarakat adalah abon ikan karena memiliki tekstur kering, cita rasa gurih, serta daya simpan yang lebih lama dibandingkan ikan segar (Suryaningrum *et al.*, 2019).

Abon ikan merupakan produk pangan olahan berbentuk serat halus yang diperoleh melalui beberapa tahapan, meliputi perebusan daging ikan, penyuwiran, pencampuran dengan bumbu, kemudian dilanjutkan proses penggorengan hingga menghasilkan produk dengan kadar air yang rendah. Produk ini memiliki beberapa keunggulan, seperti cita rasa yang khas, tekstur ringan, serta masa simpan yang relatif panjang. Selain itu, abon ikan juga mengandung protein dan lemak dalam jumlah yang cukup tinggi sehingga dapat menjadi salah satu sumber energi dan protein bagi masyarakat. Namun demikian, kandungan serat pangan

pada abon ikan masih tergolong rendah karena bahan baku utamanya berasal dari daging ikan yang secara alami tidak mengandung serat. Rendahnya kandungan serat tersebut menjadi salah satu keterbatasan apabila produk dikonsumsi secara berkelanjutan. Serat pangan memiliki peranan penting dalam menjaga kesehatan saluran pencernaan, membantu memperlancar proses pencernaan, serta mengurangi risiko berbagai penyakit degeneratif. Oleh sebab itu, diperlukan inovasi dalam pembuatan abon ikan melalui penambahan bahan pangan nabati yang kaya serat agar nilai gizinya meningkat tanpa mengurangi mutu sensoris produk (Nurjanah *et al.*, 2020).

Salah satu bahan pangan nabati yang berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan abon ikan adalah jantung pisang gedah. Bagian bunga tanaman pisang ini tersedia dalam jumlah yang cukup melimpah, tetapi pemanfaatannya sebagai bahan pangan masih belum optimal. Jantung pisang gedah diketahui mengandung berbagai komponen gizi, seperti karbohidrat, serat pangan, dan mineral, yang bermanfaat bagi tubuh. Selain itu, bahan ini juga mengandung senyawa bioaktif berupa flavonoid dan senyawa fenolik yang berfungsi sebagai antioksidan (Rahmawati *et al.*, 2021). Struktur serat jantung pisang yang menyerupai serat daging menjadikannya berpotensi digunakan sebagai bahan campuran dalam produk olahan berserat, termasuk abon.

Penggunaan jantung pisang gedah sebagai bahan campuran dalam pembuatan abon ikan patin diharapkan mampu meningkatkan kandungan serat pangan sekaligus memanfaatkan sumber daya pangan lokal secara lebih optimal. Meskipun demikian, adanya perbedaan sifat fisik dan kimia antara daging ikan patin dan jantung pisang memungkinkan terjadinya perubahan terhadap mutu produk yang dihasilkan. Kandungan air yang cukup tinggi pada jantung pisang dapat menyebabkan kadar air abon meningkat sehingga memengaruhi tekstur maupun daya simpan. Selain itu, penggunaan jantung pisang dalam jumlah yang terlalu besar juga dapat mengubah karakteristik sensoris produk, seperti warna, aroma, dan cita rasa.

Beberapa hasil penelitian terdahulu menunjukkan bahwa variasi formulasi bahan baku berpengaruh terhadap mutu abon ikan. Penelitian yang dilakukan oleh Yuliani *et al.*, (2021) menunjukkan bahwa perbandingan daging ikan patin dengan jantung pisang kepok memberikan pengaruh nyata terhadap kadar serat kasar serta karakteristik organoleptik abon. Penelitian tersebut melaporkan bahwa penambahan jantung pisang kepok hingga 50 g masih menghasilkan produk yang dapat diterima dengan baik oleh panelis. Formulasi terbaik diperoleh pada penggunaan 150 g daging ikan patin dan 50 g jantung pisang kepok, dengan kadar serat kasar sebesar 0,89 % serta karakteristik warna, tekstur, dan rasa yang memperoleh tingkat kesukaan tertinggi.

Penelitian lain yang dilakukan oleh Agustina *et al.*, (2023) mengenai abon ikan bandeng dengan penambahan jantung pisang kepok juga memberikan hasil yang serupa. Penilaian panelis terhadap atribut warna, tekstur, aroma, dan rasa berada pada kategori suka hingga sangat suka. Formulasi terbaik diperoleh pada penggunaan 85 % ikan bandeng dan 15 % jantung pisang kepok, dengan kandungan protein sebesar 28,13 %, lemak 23,4 %, serta serat pangan 1,15 %. Seluruh parameter mutu tersebut telah memenuhi persyaratan Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3707-1995). Hasil tersebut menunjukkan bahwa penambahan jantung pisang kepok mampu meningkatkan nilai gizi abon ikan tanpa menurunkan tingkat penerimaan konsumen.

Berdasarkan hasil pra penelitian, penambahan jantung pisang gedah pada pembuatan abon ikan patin memberikan pengaruh terhadap karakteristik fisik maupun sensoris produk. Secara umum, peningkatan proporsi jantung pisang gedah cenderung menyebabkan penurunan mutu abon yang dihasilkan, terutama pada atribut warna, tekstur, dan cita rasa. Perubahan tersebut ditunjukkan oleh warna abon yang semakin gelap, tekstur yang kurang kering, serta munculnya rasa pahit dan sepat. Sebaliknya, penggunaan jantung pisang gedah dalam jumlah yang lebih rendah masih menghasilkan abon dengan mutu yang baik, ditandai oleh warna cokelat yang lebih cerah, tekstur yang kering, dan cita rasa yang tetap dapat diterima oleh panelis. Namun, apabila proporsi jantung pisang gedah ditingkatkan secara berlebihan, penurunan mutu produk menjadi semakin nyata.

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Perbandingan Jantung Pisang Gedah dan Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Abon Ikan”

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh perbandingan jantung pisang gedah dan ikan patin terhadap karakteristik kimia dan sensoris abon ikan?
2. Berapakah perbandingan jantung pisang gedah dan ikan patin yang menghasilkan abon ikan dengan karakteristik kimia dan sensoris terbaik?

1.3. Tujuan dan Manfaat

1.3.1. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam melaksanakan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh perbandingan jantung pisang gedah dan ikan patin terhadap karakteristik kimia dan sensoris abon ikan.
2. Menentukan perbandingan jantung pisang gedah dan ikan patin yang menghasilkan abon ikan dengan karakteristik kimia dan sensoris terbaik.

1.3.2. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah ilmu pengetahuan dan pengalaman di bidang teknologi pangan, khususnya mengenai pengaruh perbandingan jantung pisang gedah dan ikan patin terhadap karakteristik kimia dan sensoris abon ikan.
2. Sebagai media pengembangan dan inovasi produk abon ikan melalui penerapan perbandingan jantung pisang gedah dan ikan patin yang tepat.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina N, Saragih B, Anugrah RM. 2023. Tingkat Kesukaan dan Kandungan Ikan Bandeng (*Chanos chanos F*) Dengan Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*). Darussalam Nutrition Journal. 7(2): 130–138.
- Aisah S, Saragih B, Yuliani. 2021. Pengaruh Formula Jantung Pisang Kepok (*Musa acuminate balbisiana*) dan Daging Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) terhadap Nilai Gizi Abon. Jurnal Fishtech. 2(2): 72–78.
- AOAC [Association of Official Analytical Chemistry]. 2005. Official Methods of Analysis. 18th Edition. Washington DC. United State of America.
- AOAC [Association of Official Analytical Chemistry]. 2012. Official Methods of Analysis. Washington DC. United State of America.
- Argo BD, Nugroho E, Lestari S. 2021. Pengaruh Jenis Ikan terhadap Karakteristik Abon Ikan. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 10(1): 45–53.
- Artaya IM. 2018. Metode Statistika Nonparametrik dalam Penelitian Pangan. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Asben A, Rahman F, Sari N. 2018. Manfaat Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) Sebagai Bahan Pangan Fungsional dan Sumber Serat Pangan. Jurnal Pangan dan Gizi. 13(2): 89–97.
- BSN [Badan Standardisasi Nasional]. 1995. SNI 01-3707:1995 Abon. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- BSN [Badan Standardisasi Nasional]. 2019. SNI 7690:2019 Abon Ikan. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Dinas Ketahanan Pangan dan Perikanan Kabupaten Buleleng. 2018. Ikan Patin, Segalanya Kamu Harus Tahu tentang Patin, (<https://distankan.bulelengkab.go.id/informasi/detail/artikel/ikan-patin-segalanya-kamu-harus-tahu-tentang-patin-73>, diakses 16 Januari 2026).
- Endarini LH. 2016. Farmakognosi dan Fitokimia Tanaman Pisang. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- FAO [Food and Agriculture Organization]. 2020. The State of World Fisheries and Aquaculture 2020. Sustainability in Action. Rome.
- Fuadi MF. 2020. Pengaruh Penambahan Jantung Pisang (*Musa Paradiaca*) pada Abon Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) terhadap Kandungan Logam Berat dan *Total Plate Count* (TPC). Skripsi. Universitas Brawijaya.

- Ghaisani NS, Yunita E, Elfidasari D, Saputro B dan Sugoro I. 2023. Karakteristik Abon Ikan Sapu-sapu (*Pterygoplichthys pardalis*) Hasil Iradiasi Sinar Gamma. Al-Kauniyah. Jurnal Biologi. 16(1): 11–20.
- Gusrina. 2018. Budidaya Ikan Patin. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Hanafiah AK. 2017. Perencanaan Percobaan Teori dan Aplikasi. PT. Raja Grafindo Persada. Depok
- Hansang NM, Taroreh MIR, Laluhan LE. 2022. Beberapa Cara Penghambatan Reaksi Pencoklatan Enzimatis pada Tepung Pisang Goroho (*Musa sp.*) dan Aplikasinya pada Kue Bolu. Jurnal Teknologi Pertanian. 13(1): 26–33.
- Hastarini E, Santoso J, Riyanto B. 2018. Karakteristik Mutu Abon Ikan dari Berbagai Jenis Bahan Baku Ikan. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 21(2): 289–296.
- Hidayat R, Nugroho E, Suryani D. 2018. Teknik Budidaya Ikan Patin (*Pangasianodon hypophthalmus*) secara Intensif. Jurnal Akuakultur Indonesia. 17(2): 120–127.
- Hidayati N, Rahmawati E, Pratama A. 2022. Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Karakteristik Tekstur Produk Olahan Ikan. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 15(2): 101–109.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2020. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- KKP [Kementerian Kelautan dan Perikanan]. 2022. Statistik Perikanan Budidaya Indonesia. Jakarta.
- Kusinera C. 2005. Kilawing Puso Ng Saging. English Patis, (<https://desarapen.blogspot.com/2005/08/kilawing-puso-ng-saging.html>, diakses 16 Januari 2026).
- Lestari D, Putra A, Wijayanti R. 2022. Pengaruh Penambahan Bahan Nabati terhadap Karakteristik Sensori Produk Olahan Ikan. Jurnal Teknologi Pangan. 10(2): 88–96.
- Mahyuddin K. 2019. Panduan Lengkap Agribisnis Ikan Patin. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nugroho H, Prasetyo B, Utami S. 2024. Karakteristik Gizi Produk Olahan Berbasis Ikan dengan Penambahan Bahan Nabati. Jurnal Agroindustri Perikanan. 12(1): 55–63.

- Nurdjanah S, Elfira W. 2009. Profil Komposisi dan Sifat Fungsional Serat Pangan dari Ampas Ekstraksi Pati Beberapa Jenis Umbi. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 14(1): 12-23.
- Nurhayati N, Suryani S, Fitriani F. 2020. Analisis Kandungan Gizi Jantung Pisang sebagai Bahan Pangan Alternatif. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 11(1): 35–42.
- Nurjanah N, Abdullah A, Hidayat T. 2020. Karakteristik Kimia dan Nilai Gizi Ikan Patin (*Pangasianodon hypophthalmus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 23(2): 210–218.
- Prasetyo B, Nugroho A, Lestari D. 2021. Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Pembentukan Senyawa Volatil pada Produk Pangan Hewani. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 9(3): 88–96.
- Pratama A, Sudrajat A. 2017. Karakteristik Morfologi Ikan Patin (*Pangasianodon hypophthalmus*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 8(2): 85–92.
- Putri ANF, Prayitno SA, Rahma A. 2025. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Abon Ikan Kembung dengan Penambahan Jantung Pisang. *Ghidza Media Jurnal*. 6(2): 40–54.
- Rahmawati E, Hasanah U, Pratama A. 2022. Pengaruh Proses Penggorengan terhadap Pembentukan Aroma Produk Olahan Berprotein. *Jurnal Teknologi Pangan*. 11(3): 120–128.
- Rahmawati R, Putri D, Lestari S. 2021. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Senyawa Bioaktif pada Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 14(2): 120–128.
- Sari M, Kurniawan D, Wibowo A. 2024. Pengaruh Ukuran Partikel Bahan terhadap Tekstur Produk Olahan Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*. 17(1): 45–53.
- Sari N, Wibowo S, Pratiwi R. 2019. Karakteristik Fisik dan Kimia Jantung Pisang sebagai Bahan Pangan Alternatif. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 7(3): 45–53.
- Siregar M, Hidayani T, Firmansyah D. 2021. Stabilitas Serat Pangan pada Produk Olahan Selama Proses Pemanasan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 16(1): 33–40.
- Soares S, Brandão E, Guerreiro C, Soares S, Mateus, de Freitas V. 2020. Tannins in Food. Insights into the Molecular Perception of Astringency and Bitter Taste. *Molecules*. 25(11): 2590.

- Soedjono M. 1985. Uji Cita Rasa dan Penerapan Uji Statistik yang Tepat. Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi, Bogor.
- Suryaningrum TD, Santoso J, Riyanto B. 2019. Potensi Ikan Patin (*Pangasianodon hypophthalmus*) sebagai Bahan Baku Produk Olahan Perikanan. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. 14(1): 1–8.
- Syaifudin M., Kurniawan D, Fitriani R. 2021. Pengaruh Perbandingan Jantung Pisang dan Ikan terhadap Mutu Abon. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 24(1): 67–75.
- Widyapuri D, Purbowati ISM, Wibowo C. 2022. Pengaruh Waktu Ekstraksi terhadap Antosianin Jantung Pisang (*Musa spp*). Agrotek. 16(2): 242–251.
- Widyastuti R, Nugraheni S, Kurniawan D. 2021. Pengaruh Senyawa Fenolik terhadap Karakteristik Aroma Produk Pangan Nabati. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 9(2): 77–85.
- Wulandari E, Hidayat T, Prasetyo A. 2017. Pemanfaatan Jantung Pisang sebagai Bahan Pangan Lokal. Jurnal Agroindustri. 7(1): 45–52.
- Yuliani Y, Septiansyah A, Emmawati A. 2021. Karakteristik Organoleptik dan Kadar Serat Kasar Abon dari Formulasi Daging Ikan Patin dan Jantung Pisang Kepok. Journal of Tropical AgriFood. 3(1): 15–21.