



## Studi Tingkat Penerimaan Abon Jantung Pisang dengan Penambahan Kacang Koro

### *Study on the Acceptance of Banana Flowers Floss with Added Jack Beans*

Tasnim Ma'arif Al-Haq<sup>1</sup>, Khoeruddin Wittriansyah<sup>2\*</sup>, Ari Kristiningsih<sup>3</sup> Ahmad Gunawan<sup>4</sup>,  
Mohammad Rayhan Afdillah<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>Pengembangan Produk Agroindustri, Politeknik Negeri Cilacap, Dr. Soetomo No.1, Cilacap, Jawa Tengah

Email: <sup>1</sup>[tasnimmaarif@gmail.com](mailto:tasnimmaarif@gmail.com), <sup>2</sup>[khoeruddin@pnc.ac.id](mailto:khoeruddin@pnc.ac.id), <sup>3</sup>[ari.kristiningsih@pnc.ac.id](mailto:ari.kristiningsih@pnc.ac.id), <sup>4</sup>[ahmadgunawan6457@gmail.com](mailto:ahmadgunawan6457@gmail.com),  
<sup>5</sup>[rayhanafdillah@gmail.com](mailto:rayhanafdillah@gmail.com)

\* Email korespondensi : [khoeruddin@pnc.ac.id](mailto:khoeruddin@pnc.ac.id)

Dikirim 29 April 2024

Direvisi 29 April 2024

Diterima 30 April 2024

#### ABSTRACT

*The banana flower is often discarded, yet it holds high levels of fiber and nutrients beneficial to health. One common method to utilize banana flowers is by shredding them and combining them with koro beans for added protein enrichment. This study aims to establish the panelists' preference level for banana blossom floss with varying proportions of koro beans (0%, 10%, and 30%). Clean the banana flowers and koro beans, the boil for 20 minutes. Drain and chop the banana flowers finely, grid the koro beans. Fry banana flower and koro beans with spices. Shred meat and dry in an oven at 120°C for 60 minutes. The test results showed that panelists preferred banana flowers floss without jack beans (0%). Only color parameters were preferred with the addition of jack beans (10%).*

**Keywords:** banana flowers ,floss, jack beans

#### ABSTRAK

Jantung pisang merupakan bagian dari pisang yang sering terbuang. Jantung pisang mengandung serat yang tinggi dan nutrisi yang dapat dimanfaatkan oleh tubuh. Upaya pemanfaatan jantung pisang adalah menjadikan sebagai produk Abon. Jantung pisang yang telah diolah menjadi abon dapat diperkaya dengan penambahan kacang koro. Kacang koro dilaporkan mempunyai kandungan protein yang tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap abon jantung pisang yang diberikan penambahan kacang koro. Penambahan kacang koro yaitu 0%, 10% dan 30% Jantung pisang dan kacang koro dibersihkan, dibersihkan kemudian direbus selama 20 menit. Jantung pisang ditiriskan dan dicacah untuk mendapatkan potongan yang lebih halus, sementara kacang koro dihaluskan menggunakan *chopper*. Jantung pisang digoreng dengan menambahkan bumbu dan kacang koro. Pengeringan abon dilakukan menggunakan oven pada suhu 120°C selama 60 menit. Hasil uji tingkat kesukaan terhadap abon jantung pisang dengan penambahan kacang koro menyatakan bahwa panelis lebih menyukai abon jantung pisang tanpa penambahan kacang koro (0%). Panelis hanya lebih menyukai jantung pisang dengan penambahan kacang koro yaitu pada parameter warna (penambahan kacang koro 10%).

**Kata kunci:** abon, jantung pisang, kacang koro

#### 1. Pendahuluan

Pisang merupakan salah satu komoditas yang ada di Kabupaten Cilacap. Dilaporkan produksi buah pisang di kabupaten Cilacap pada tahun 2022 sebesar 335.203 kuintal (BPS, 2022). Komoditi pisang di Kabupaten Cilacap sebagian besar diolah menjadi olahan produk sale (Nugroho et al., 2020.) Pengolahan sale pisang, menyisakan bagian pisang yang terbuang. Salah satu bagian pisang yang terbuang adalah jantung pisang. Jantung pisang sendiri masih mempunyai kandungan nutrisi yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan. Kandungan yang terdapat pada jantung pisang yang di manfaatkan tubuh adalah mineral, kalsium, vitamin C, vitamin B1, fosfor, karbohidrat, dan protein (Astija & Djaswintari, 2020) Kelebihan dari jantung pisang adalah memiliki serat pangan yang tinggi (Mamuaja et.al., 2014). Serat pangan pada jantung pisang berguna untuk dapat mengikat kolesterol

maupun lemak dan mengeluarkannya bersama *feses*. Selain itu serat pangan juga dapat mengontrol gula darah dan memperlambat rasa lapar (Kusumaningtyas et.al., 2010).

Kacang koro diketahui mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi yaitu 28,94% (Melani Nur et al., 2014). Selain protein kacang koro juga mengandung nutrisi antara lain karbohidrat 60,1%, serat 8,3 % dan lemak yang tergolong rendah yaitu 2,6% (Aryzegovina et al., 2022). Kacang koro dilaporkan mengandung energi sebesar 389 kkal per 100 gr (Nursalma et al., 2021).

Abon umumnya berbahan dasar dari daging yang melalui proses penghalusan, pengeringan dan penambahan bumbu (Wittriansyah et al., 2021.) Pergantian penggunaan daging dengan jantung pisang dapat diupayakan sebagai upaya diversifikasi, pemanfaatan limbah dan bahan baku yang lebih murah (Angraeni et al., 2020). Penelitian ini bertujuan untuk mengolah jantung pisang menjadi produk Abon dan mengetahui tingkat penerimaan abon jantung pisang yang ditambahkan dengan kacang koro dengan variabel jumlah yang berbeda.

## 2. Metode Penelitian

Pembuatan Abon Jantung pisang dengan penambahan kacang koro dilakukan di Laboratorium Pengembangan Produk Agroindustri, Politeknik Negeri Cilacap. Bahan utama yang digunakan jantung pisang, kacang koro dan bumbu pembuatan abon seperti: bawang merah, bawang putih, santan, minyak goreng. Alat yang digunakan seperti *chopper*, oven, saringan, dan kompor.

Proses pembuatan abon jantung pisang dimulai dengan proses pembersihan jantung pisang dan kacang koro. Jantung pisang dan kacang koro yang telah dibersihkan kemudian direbus selama 20 menit. Jantung pisang ditiriskan dan dicacah untuk mendapatkan potongan yang lebih halus, sementara kacang koro dihaluskan menggunakan *chopper*. Jantung pisang ditambahkan dengan bumbu dan kacang koro dengan cara dimasak. Perlakuan kacang koro yang ditambahkan sebanyak 0% , 10%, dan 30% dari berat jantung pisang (Astija, & Djaswintari, 2020). Jantung pisang yang digunakan dalam penelitian ini seberat 2 kg. Proses pengolahan jantung pisang yaitu perebusan, pencacahan dan pemasakan. Setelah proses tersebut jantung pisang mengalami penyusutan 1200 gr. Hal ini dikarenakan terjadinya penyusutan karena kadar air yang berkurang. Berat jantung pisang dan kacang koro yang digunakan adalah jantung pisang 300 gr, jantung pisang 210 gr (70%) kacang koro 90 gr (30%) dan jantung pisang 270 gr (90%) kacang koro 90 gr (10%). Pengeringan dilakukan menggunakan oven pada suhu 120 °C selama 60 menit.

Abon jantung pisang dengan penambahan jantung pisang kemudian diuji analisa tingkat kesukaan dengan menghitung reratanya, meliputi rasa, aroma, tekstur dan kenampakan. Jumlah panelis yang digunakan pada penelitian ini adalah panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang,

## 3. Hasil dan Pembahasan

Abon jantung pisang yang dihasilkan mempunyai warna kecoklatan, tekstur kasar dan aroma mirip dengan abon berbahan dasar daging. Kenampakan abon jantung pisang seperti pada Gambar 1.



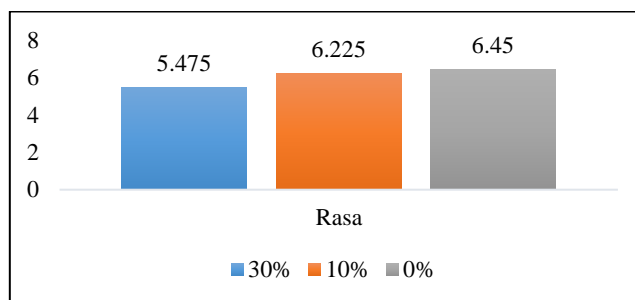
Gambar 1. Abon Jantung Pisang

### Rasa

Berdasarkan hasil uji analisa sensori parameter “rasa” diperoleh bahwa rata-rata tertinggi pada Abon jantung pisang tanpa pemberian kacang koro (6,45%), kemudian abon jantung pisang penambahan kacang koro 10% (6,22%) dan terakhir abon jantung pisang penambahan kacang koro 30% (5,47%).

Rasa pada produk abon dipengaruhi oleh bahan utama yang digunakan, bumbu dan proses pengolahan (Fachrudin, 1997). Jantung pisang sebagai bahan utama memiliki rasa dasar yang sepat dan cenderung pahit, karena mengandung tanin (Yuliani et al., 2021). Rasa sepat dan pahit pada jantung ditutupi oleh penggunaan bumbu untuk abon. Hasil uji sensori menunjukkan bahwa penambahan kacang koro lebih tidak disukai dibandingkan dengan abon jantung pisang 0% (tanpa penambahan

kacang koro).

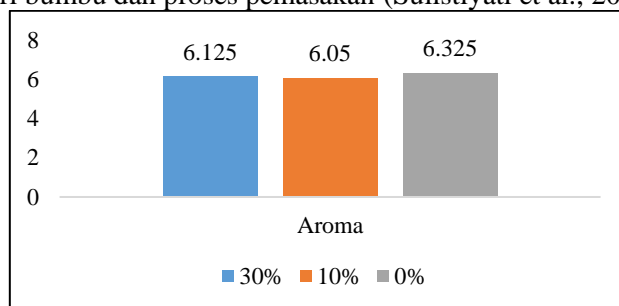


Gambar 2. Hasil Uji Sensori Hedonik “Rasa” Abon Jantung Pisang

### Aroma

Berdasarkan hasil uji analisa sensori parameter “Aroma” diperoleh bahwa rata-rata tertinggi pada Abon jantung pisang tanpa pemberian kacang koro (6,32%) (Gambar 2), kemudian abon jantung pisang penambahan kacang koro 30% (6,125%) dan terakhir abon jantung pisang penambahan kacang koro 10% (6,05%).

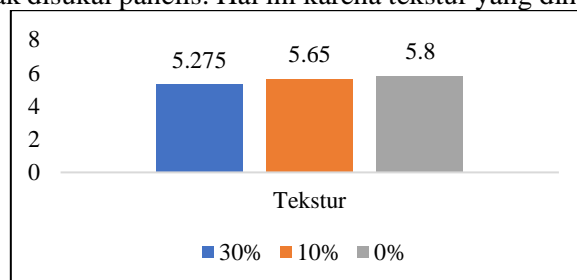
Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan kacang koro baik sebanyak 30% maupun 10% lebih tidak disukai dari abon jantung pisang tanpa kacang koro. Hal ini disebabkan karena kacang koro memiliki bau langu yang cukup tajam (Susanti et al., 2013). Aroma yang dihasilkan pada abon merupakan pengaruh dari bumbu dan proses pemasakan (Sulistiyati et al., 2022).



Gambar 3. Hasil Uji Sensori Hedonik “Aroma” Abon Jantung Pisang

### Tekstur

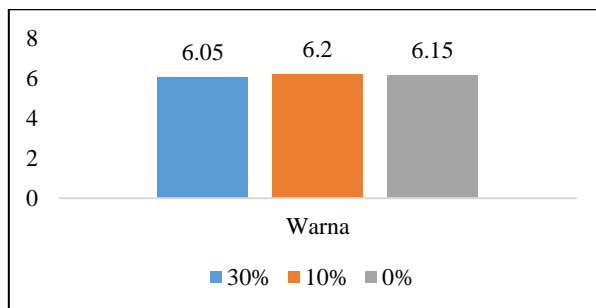
Berdasarkan hasil uji analisa sensori parameter “Tekstur” diperoleh bahwa rata-rata tertinggi pada Abon jantung pisang tanpa pemberian kacang koro (5,8%), kemudian abon jantung pisang penambahan kacang koro 10% (5,65%) dan terakhir abon jantung pisang penambahan kacang koro 30% (5,27%). Tekstur abon yang berserat menjadi acuan dalam penilaian panelis. Penelitian oleh (Yuliani et al., 2016) menyatakan bahwa panelis menyukai penambahan abon jantung pisang 300 gr pada 1000gr bahan dengan tekstur agak halus atau kurang lembut. Abon jantung pisang yang dihasilkan pada penelitian ini memiliki serat yang kasar dan berserabut. Hal ini disebabkan karena jantung pisang memiliki tekstur yang berserat atau berserabut (Sulistiyati et al., 2022). Kacang koro memiliki tekstur yang tergolong keras (Susanti et al., 2013). Proses pengolahan kacang koro pada pembuatan abon kali ini yaitu direbus dan dihaluskan dengan *chopper*, ternyata belum menghasilkan tekstur kacang koro yang halus. Penelitian terdahulu menyebutkan bahwa pengolahan kacang koro dapat dengan direndam dengan air selama 12 jam hingga 3 hari. Hal ini dimaksudkan untuk mengurangi kadar HCN, bau langu dan tekstur kacang koro (Susanti et al., 2013). Penambahan kacang koro pada abon jantung pisang menghasilkan penerimaan yang tidak disukai oleh panelis. Semakin banyak konsentrasi atau jumlah kacang koro yang ditambahkan semakin tidak disukai panelis. Hal ini karena tekstur yang dihasilkan menjadi lebih kasar.



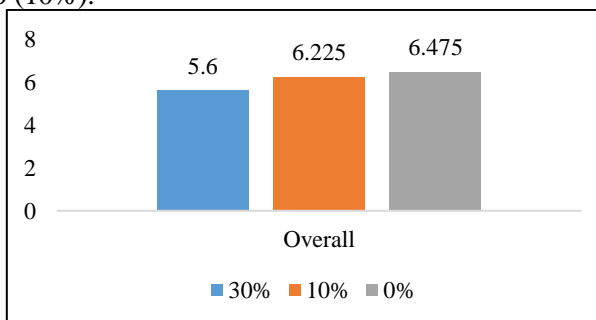
**Gambar 4.** Hasil Uji Sensori Hedonik “Tekstur” Abon Jantung Pisang**Warna**

Bedasarkan hasil uji analisa sensori parameter “Warna” diperoleh bahwa rata-rata tertinggi pada Abon jantung pisang dengan pemberian kacang koro 10% (5,8%), kemudian abon jantung pisang tanpa penambahan kacang koro (6,2%) dan terakhir abon jantung pisang penambahan kacang koro 30% (6,05%).

Abon jantung pisang yang dihasilkan berwarna coklat tua. Kandungan serat pada jantung pisang yang tinggi mempengaruhi warna yang dihasilkan pada abon, karena serat merupakan selulosa yang tidak mudah larut dalam air (Yuliani et al., 2021). Warna abon jantung pisang yaitu coklat, muncul akibat adanya proses pengolahan (suhu), kandungan bahan dan bumbu yang digunakan seperti gula pereduksi dan asam amino lisin (Sulistiyati et al., 2022). Kacang koro mempunyai warna yaitu putih (Susanti et al., 2013). Penambahan kacang koro membuat warna coklat pada abon jantung pisang menjadi lebih pudar.

**Gambar 5.** Hasil Uji Sensori Hedonik “Warna” Abon Jantung Pisang**Keseluruhan**

Secara keseluruhan panelis lebih menyukai abon jantung pisang tanpa penambahan kacang koro. Penambahan kacang koro yang lebih banyak (30%) lebih tidak disukai dibandingkan dengan penambahan kacang koro (10%).

**Gambar 6.** Hasil Uji Sensori Hedonik “Keseluruhan” Abon Jantung Pisang**4. Kesimpulan**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa abon jantung pisang yang lebih disukai panelis adalah abon jantung pisang tanpa penambahan kacang koro. Panelis lebih menyukai jantung pisang dengan penambahan kacang koro yaitu pada parameter warna (penambahan kacang koro 10%). Proses pengolahan kacang koro untuk sebaiknya dilakukan perendaman terlebih sehingga tekstur kacang koro yang dihasilkan dapat lebih diterima

**5. Daftar Pustaka**

- Angraeni, L., Triandita, N., Rasyid, M. I., Yuliani, H., & Pertanian, F. (2020). Pengolahan Abon Jantung Pisang sebagai Upaya Diversifikasi Pangan bagi Masyarakat di Desa Seuneubok Aceh Barat. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2). <http://logista.fateta.unand.ac.id>
- Aryzegovina, R., Desmiati, I., & Aisyah, S. (2022). Quality Of Artificial Feed Using Koro Bean (*Canavalia ensiformis*) As A Substitute Of Soybean Flour For Sand Lobster Feed (*Panulirus homarus*). *Barakuda 45: Jurnal Ilmu Perikanan Dan Kelautan*, 4(2), 151–159. <https://doi.org/10.47685/barakuda45.v4i2.269>
- Astija, & Djaswintari. (2020). Analisis Kandungan Lemak pada Abon yang dibuat dari Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Ikan Sidat (*Anguilla marmorata*). *Jurnal of Nutrition College*, 9(4), 241-

246.

- BPS.(2022).“Produksi-buah-buahan-dan-sayuran-tahunan-menurut-jenis-tanaman-di-kabupaten-cilacap 2020-2022. Diakses tanggal 2024/01/10 pada laman <https://cilacapkab.bps.go.id>
- Fachruddin, L., (1997). Membuat Aneka Abon. Kanisius, Yogyakarta
- Kusumaningtyas, D. R., W. D. P. Rengga dan H. Suyitno.(2010). Pengolahan Limbah Tanaman Pisang (*Musa paradisiaca*) menjadi Dendeng dan Abon Jantung Pisang sebagai Peluang Wirausaha Baru bagi Masyarakat Pedesaan.*Jurnal Penerapan Teknologi dan Pembelajaran*, 8(2)
- Mamuaja, Christine F., dan Yuannita Aida. (2014). "Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Dengan Penambahan Ikan Layang (*Decapterus sp.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*,2(2).
- Melani Nur, E., Munir dan Dwi Novieta. (2014). Kandungan Kalsium (Ca) dan Fospor (P) Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) sebagai Alternatif Pakan Konsentrat pada Ransum Ternak dengan Menggunakan Lama perendaman Nacl yang berbeda .*Jurnal Galung Tropika* 3(2),106-155.
- Nugroho, A., Rochdiani, D., & Yusuf, N. (2020). Analisis Saluran Pemasaran Sale Pisang (Studi Kasus Pada Perajin Sale Pisang Basah di Desa Sindangbarang Kecamatan Karangpucung Kabupaten Cilacap). *Jurnal Agroinfo Galuh*, 7(3),858-861. <http://dx.doi.org/10.25157/jimag.v7i3.4041>
- Nursalma, C. A., Setyowati, S., & Sitasari, A. (2021). Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* (L.) DC.) pada Pie Susu Ditinjau dari Sifat Organoleptik, Kandungan Gizi dan Unit Cost. *PUINOVAKESMAS*, 2(1), 1–11. <https://doi.org/10.29238/puinova.v2i1.1061>
- Yuliani, S., Syainah, E., Helmina, H., Borneo, S.H., Borneo, A.S.H., (2016). Pengaruh Proporsi Daging Ayam (*Gallus gallus*) dan Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Kadar Air Dan Daya Terima Pada Abon. *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 6(1): 1-9
- 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*, 23–30. <https://doi.org/10.35941/jtaf.3.1.2021.5485.23-30>
- Sulistiyati, T.D., Tambunan, J.E., Hardoko dan Supriatno, S. (2022). Karakteristik Organoleptik Abon Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) dengan Penambahan Jantung Pisang. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 6(1), 10-19.
- Susanti,I., Hasanah,F.,Siregar, N.C.,Supriatna,D.(2013). Potensi Kacang Koro Pedang (*Canavila ensiformis* DC) Sebagai Sumber Protein Produk Pangan. *Jurnal Riset Industri* 7(1), 1-13.
- Wittriansyah, K., Kristiningsih, A., & Prabowo, A. S. (2021). Proximate Study and Acceptance of “Abon Ikan” Using Different Fish Meats in Cilacap. *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL*, 7(1), 071–078. <https://doi.org/10.30997/jah.v7i1.3384>