

The Effect Of Proportions Of Banana Pudding Kepok (*Musa acuminata balbisiana Colla*) And Melon (*Cucumis melo*) On The Characteristics Of Banana Pudding

[Pengaruh Proporsi *Puree* Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana Colla*) dan Melon (*Cucumis melo*) Terhadap Karakteristik Puding Pisang]

Siti Rahayu Bayuajiningtyas¹⁾, Lukman Hudi^{*.2)}

^{1,2)}Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

*Email Penulis Korespondensi: lukmanhudi@umsida.ac.id

Abstract. *The purpose of this study was to determine the interaction effect of the proportions of kepok banana (*Musa acuminata balbisiana Colla*) and melon (*Cucumis melo*) on the characteristics of Kepok Banana Pudding. The method used was a Randomized Block Design with 6 levels and 4 repetitions for each treatment. The data obtained in the study used analysis of variance (ANOVA). The follow-up test used the Honest Significant Difference (BNJ) test method with a 5% confidence level. While the organoleptic data were analyzed using the Friedman test. The proportion of banana and melon puree significantly affected the color parameters of the color reader method of yellowness, syneresis, ash content, and vitamin C. The proportion of puree banana and melon had no significant effect on the color parameters of the color reader method of lightness and redness, water content, texture, organoleptic color, organoleptic aroma, organoleptic taste, and organoleptic texture.*

Keywords – Pudding; Kepok Banana (*Musa acuminata balbisiana Colla*), melon (*Cucumis melo*)

Abstrak. *Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui interaksi pengaruh proporsi pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana Colla*) dan melon (*Cucumis melo*) terhadap karakteristik Puding Pisang Kepok. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok dengan 6 taraf dan 4 kali ulangan pada masing-masing perlakuan. Data yang diperoleh dalam penelitian menggunakan analisis ragam (Analisis of Variance atau ANOVA). Uji lanjut menggunakan metode uji Beda Nyata Jujur (BNJ) dengan taraf kepercayaan 5%. Sedangkan data organoleptik dianalisis dengan menggunakan uji friedman test. Proporsi puree pisang dan melon berpengaruh nyata terhadap parameter warna metode colour reader yellowness, sineresis, kadar abu, dan vitamin C. Proporsi puree pisang dan melon berpengaruh tidak nyata terhadap parameter warna metode colour reader lightness dan redness, kadar air, tekstur, organoleptik warna, organoleptik aroma, organoleptik rasa, dan organoleptik tekstur.*

Kata Kunci – pudding; pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana Colla*); melon (*Cucumis melo*)

I. PENDAHULUAN

Puding adalah sejenis makanan terbuat dari pati, yang diolah dengan cara merebus, dan mengukus, untuk membuat gel dengan tekstur lembut. Rasa yang disukai sebaiknya tidak terlalu manis, aromanya harum sesuai dengan bahan pengisinya, dan teksturnya kenyal. Puding ialah makanan ringan yang dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat umum. Kata puding di Eropa adab pertengahan ialah makanan berupa daging yang dibungkus. Di Britania Raya, kata puding kerap kali untuk hidangan penutup dengan bahan baku telur dan tepung, serta dimasak dengan cara dikukus, atau direbus [1]

Pemanfaatan buah pisang menjadi produk olahan memiliki potensi untuk dikembangkan dalam rangka meningkatkan nilai guna produk dengan tidak mengurangi cita rasa. Produk olahan Pisang Kepok yang dinilai prospektif karena belum banyak yang dibuat oleh masyarakat adalah puree Pisang Kepok. Puree Pisang Kepok yang diperoleh dari pisang matang untuk menghasilkan untuk menghasilkan aroma khas pisang pada produk puding. Selain Pisang Kepok, produk olahan yang dapat dijadikan bahan pembuiatan puding adalah buah Melon. Buah Melon (*Cucumis melo*) merupakan salah satu buah yang dijadikan sumber antioksidan. Buah Melon ini memiliki rasa yang manis yang dapat digunakan untuk memperbaiki rasa dan nilai gizi dari suatu makanan.

Agar mendapatkan penerimaan puding dalam berbagai variasi untuk pengkayaan nilai gizi dan organoleptik maka dilakukan penelitian tentang pengaruh proporsi puree pisang kepok dan melon terhadap karakteristik puding pisang.

II. METODE

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah rancangan acak kelompok (RAK) dengan 6 taraf dan 4 ulangan sehingga diperoleh 24 kali percobaan. Perlakuannya yaitu P1 *pure* pisang dan melon (90 % : 10%), P2 *pure* pisang dan melon (80 % : 20%), P3 *pure* pisang dan melon (70 % : 30%), P4 *pure* pisang dan melon (60 % : 40%), P5 *pure* pisang dan melon (50 % : 50%), P6 *pure* pisang dan melon (40% : 60%). Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah melon, pisang kapok, gula, agar-agar, air yang diperoleh dari pasar Induk Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Penelitian dilakukan di Laboratorium Prodi Teknologi Pangan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. Setelah data diperoleh maka dianalisa dengan menggunakan analisis ANOVA, selanjutnya apabila hasil analisa tersebut menunjukkan perbedaan yang nyata maka dilakukan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) dengan taraf nyata 5%. Uji organoleptik dianalisa dengan menggunakan uji Friedman, sedangkan untuk menentukan perlakuan terbaik menggunakan metode indeks efektifitas.

Prosedur Penelitian

Pelaksanaan penelitian dilakukan dengan membuat puding puree pisang kepok dan melon sebagai berikut:

1. Menyiapkan Puree Pisang Kepok
Pisang dikupas lalu dipotong sepanjang 2-3 cm dan dihaluskan dengan mesin penghalusan merek Philips selama 2 menit.
2. Menyiapkan Puree Melon
3. Melon dikupas lalu dipotong sepanjang 2-3 cm dan dihaluskan dengan mesin penghalusan merek Philips selama 2 menit
4. Menyiapkan Pembuatan Puding Pisang Kepok
5. Puree pisang kepok dan melon (Sesuai Perlakuan) selanjutnya dicampur dan ditambahkan bubuk agar 3,5 gram, gula pasir 30 gram dan air 400 ml lalu dimasak hingga mendidih dengan suhu 80°C-85°C selama 25 menit, angkat lalu tuang ke cetak puding dan didinginkan (suhu ruang $\pm 32^{\circ}\text{C}$). selanjutnya di Analisa.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Warna Metode Colour Reader

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa terjadi perbedaan yang tidak nyata pada perlakuan puree pisang dan melon terhadap warna lightness dan redness, namun terjadi perbedaan yang nyata terhadap warna yellowness. Setelah dilakukan uji lanjut dengan BNJ 5 % maka rerata nilai lightness, redness dan yellowness dapat dilihat pada Tabel 1. berikut:

Tabel 1. Nilai Rerata Warna Lightness, Redness, dan Yellowness

| Perlakuan | Hasil | | | |
|---|-------|------|------|----|
| | L* | a* | b* | |
| P1 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 90% : Melon 10%) | 41,47 | 1,55 | 2,75 | ab |
| P2 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 80% : Melon 20%) | 45,14 | 1,24 | 4,06 | b |
| P3 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 70% : Melon 30%) | 44,72 | 1,07 | 2,90 | ab |
| P4 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 60% : Melon 40%) | 44,25 | 1,12 | 2,79 | ab |
| P5 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 50% : Melon 50%) | 45,03 | 0,62 | 1,94 | a |
| P6 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 40% : Melon 60%) | 45,14 | 1,74 | 4,11 | b |
| BNJ 5% | tn | tn | 2,33 | |

Pada Tabel 1. dapat dilihat bahwa perlakuan puree pisang dan melon menunjukkan berbeda tidak nyata terhadap nilai *lightness* dan *redness* namun berbeda nyata terhadap nilai *yellowness*. Hal ini disebabkan karena tingkat penambahan gula yang semakin tinggi dan mengakibatkan warna menjadi lebih gelap, sebagai reaksi dari gula pereduksi dengan gugus amina primer atau pemakaian suhu tinggi pada sukrosa [2]. Menurut [3], warna pada makanan dapat disebabkan oleh beberapa sumber diantaranya pigmen, pengaruh panas pada gula (karamel), adanya reaksi antara gula dan asam amino dan adanya pencampuran bahan lain.

B. Tekstur

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa terjadi perbedaan yang tidak nyata pada perlakuan puree pisang dan melon terhadap tekstur. Setelah dilakukan uji lanjut dengan BNJ 5 % maka rerata nilai tekstur dapat dilihat pada Tabel 2. berikut:

Tabel 2. Rerata Nilai Tekstur

| Perlakuan | Tekstur % |
|---|-----------|
| P1 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 90% : Melon 10%) | 2,76 |
| P2 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 80% : Melon 20%) | 2,66 |
| P3 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 70% : Melon 30%) | 2,81 |
| P4 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 60% : Melon 40%) | 3,22 |
| P5 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 50% : Melon 50%) | 2,89 |
| P6 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 40% : Melon 60%) | 2,65 |
| BNJ 5 % | tn |

Pada Tabel 2. dapat dilihat bahwa perlakuan puree pisang dan melon berpengaruh tidak nyata terhadap nilai tekstur metode Food Texture Analyze. Nilai tekstur tertinggi 3,22% dan nilai terendah 2,65%. Hal tersebut diduga karena tekstur pada pudding pisang hamperir memiliki tekstur yang seragam, dilihat dari hasil uji organoleptik tekstur pada pudding pisang. Selain itu tektur pudding pisang dapat dipengaruhi oleh penggunaan atau penambahan pure pisang dan melon dengan kadar air yang tinggi.

C. Sineresis

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa terjadi perbedaan yang nyata pada perlakuan puree pisang dan melon terhadap sineresis. Setelah dilakukan uji lanjut dengan BNJ 5 % maka rerata nilai tekstur dapat dilihat pada Tabel 3. berikut:

Tabel 3. Rerata Nilai Sineresis

| Perlakuan | Sineresis % | |
|---|-------------|----|
| P1 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 90% : Melon 10%) | 1,79 | ab |
| P2 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 80% : Melon 20%) | 1,82 | b |
| P3 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 70% : Melon 30%) | 1,75 | ab |
| P4 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 60% : Melon 40%) | 1,72 | ab |
| P5 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 50% : Melon 50%) | 1,67 | ab |
| P6 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 40% : Melon 60%) | 1,52 | a |
| BNJ 5 % | 0,27 | |

Pada Tabel 3. dapat dilihat bahwa perlakuan puree pisang dan melon berpengaruh nyata terhadap nilai sineresis pudding pisang. Nilai sineresis pudding pisang tertinggi 1,82% dan nilai sineresis terendah 1,52%. Menurut [4] nilai sineresis yang semakin tinggi dikarenakan terjadinya kerusakan dan melemahnya kekuatan gel. Faktor-faktor yang mempengaruhi terjadinya sineresis adalah pH dan daya ikat air [5]. Semakin rendah pH maka kekuatan gelnya akan semakin lemah, dan semakin tinggi pH maka kekuatan gelnya akan meningkat [6].

D. Kadar Air

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa terjadi perbedaan yang tidak nyata pada perlakuan puree pisang dan melon terhadap kadar air. Setelah dilakukan uji lanjut dengan BNJ 5 % maka rerata nilai kadar air dapat dilihat pada Tabel 4. berikut:

Tabel 4. Rerata Nilai Kadar Air

| Perlakuan | Kadar Air % |
|---|-------------|
| P1 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 90% : Melon 10%) | 87,51 |
| P2 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 80% : Melon 20%) | 86,32 |
| P3 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 70% : Melon 30%) | 87,11 |
| P4 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 60% : Melon 40%) | 86,43 |
| P5 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 50% : Melon 50%) | 85,81 |
| P6 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 40% : Melon 60%) | 85,19 |
| BNJ 5 % | tn |

Pada Tabel 4. dapat dilihat bahwa perlakuan pure pisang dan melon berpengaruh tidak nyata terhadap nilai kadar air. Nilai kadar air tertinggi 87,51% pada perlakuan P1 sedangkan nilai kadar air terendah 85,19% pada perlakuan P6. Pudding merupakan produk yang memiliki kadar air yang tinggi, tingginya kadar air dapat mempengaruhi umur simpan suatu produk. Kadar air pada makanan dapat mempermudah mikrobia pada makanan, yang dapat menyebabkan makanan mudah busuk dan memiliki umur simpan yang singkat [7].

Tingginya kadar air pada produk puding pisang dikarenakan bahan pangan pisang dan melon yang memiliki kandungan kadar air sebanyak 70% [8] dan melon sebanyak 95% [9].

E. Kadar Abu

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa terjadi perbedaan yang nyata pada perlakuan puree pisang dan melon terhadap kadar abu. Setelah dilakukan uji lanjut dengan BNJ 5 % maka rerata nilai kadar abu dapat dilihat pada Tabel 5. berikut:

Tabel 5. Rerata Nilai Kadar Abu

| Perlakuan | Kadar Abu % | |
|---|-------------|---|
| P1 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 90% : Melon 10%) | 0,13 | a |
| P2 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 80% : Melon 20%) | 0,13 | a |
| P3 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 70% : Melon 30%) | 0,13 | a |
| P4 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 60% : Melon 40%) | 0,18 | a |
| P5 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 50% : Melon 50%) | 2,23 | b |
| P6 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 40% : Melon 60%) | 0,26 | a |
| BNJ 5 % | 0,90 | |

Pada Tabel 5. dapat dilihat bahwa perlakuan puree pisang dan melon berpengaruh nyata terhadap nilai kadar abu. Nilai kadar abu tertinggi 2,23% pada perlakuan P5 sedangkan kadar abu terendah 0,13% pada perlakuan P1, P2, dan P3. Kadar abu merupakan suatu unsur yang membentuk bahan ekstrak tanpa adanya nitrogen dan dapat mempengaruhi komposisi bahan organik. Kadar abu juga merupakan ukuran yang digunakan untuk mengetahui jumlah total dari mineral yang terdapat dalam bahan pangan. Tinggi dan rendahnya kadar abu dalam produk pangan sangat dipengaruhi oleh metode dalam proses pemasakan, selain itu, kadar abu juga berkorelasi terhadap kandungan mineral yang ada dalam produk pangan tersebut [10].

F. Kadar Vitamin C

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa terjadi perbedaan yang nyata pada perlakuan puree pisang dan melon terhadap kadar vitamin C. Setelah dilakukan uji lanjut dengan BNJ 5 % maka rerata nilai vitamin C dapat dilihat pada Tabel 6. berikut:

Tabel 6. Rerata Nilai Vitamin C

| Perlakuan | Vitamin C % | |
|---|-------------|----|
| P1 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 90% : Melon 10%) | 1,22 | a |
| P2 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 80% : Melon 20%) | 6,45 | bc |
| P3 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 70% : Melon 30%) | 9,32 | c |
| P4 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 60% : Melon 40%) | 6,79 | bc |
| P5 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 50% : Melon 50%) | 5,25 | b |
| P6 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 40% : Melon 60%) | 7,45 | bc |
| BNJ 5 % | 3,04 | |

Pada Tabel 6. dapat dilihat bahwa perlakuan puree pisang dan melon berpengaruh nyata terhadap kadar vitamin C. Nilai kadar vitamin C tertinggi 9,32% pada perlakuan P3 sedangkan nilai kadar vitamin C terendah 1,22% pada perlakuan P1. Semakin tinggi penambahan pure melon semakin tinggi pula kandungan vitamin C pada pudding tersebut, kandungan vitamin C pada buah melon lebih tinggi yaitu 30mg/100 gram dibandingkan buah pisang kapok sebesar 2,0mg/100 gram . pada saat pemasakan pudding dengan penambahan pure pisang dan melon tidak sampai menyebabkan perubahan warna pada bahan makanan yang mengandung vitamin C masih optimal meskipun vitamin C mudah larut dalam air.

G. Organoleptik Warna

Hasil analisis uji friedmen menunjukkan bahwa terjadi perbedaan yang tidak nyata pada perlakuan puree pisang dan melon terhadap warna. Setelah dilakukan uji lanjut dengan BNJ 5 % maka rerata nilai warna dapat dilihat pada Tabel 7. berikut:

Tabel 7. Rerata Nilai Organoleptik Warna

| Perlakuan | Rata-rata | Total Ranking |
|---|-----------|---------------|
| P1 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 90% : Melon 10%) | 3,57 | 107 |
| P2 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 80% : Melon 20%) | 3,80 | 114 |
| P3 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 70% : Melon 30%) | 3,48 | 104,5 |
| P4 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 60% : Melon 40%) | 3,70 | 111 |
| P5 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 50% : Melon 50%) | 3,32 | 99,5 |
| P6 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 40% : Melon 60%) | 3,13 | 94 |
| Titik Kritis | 23,84 | tn |

Pada Tabel 7, bahwa perlakuan puree pisang dan melon menunjukkan perbedaan yang tidak signifikan terhadap tingkat kesukaan warna pudding pisang dengan nilai berkisar antara 3,13 (sangat tidak suka – agak tidak suka) sampai 3,80 (suka – sangat suka). Nilai kesukaan panelis terhadap warna pudding pisang tertinggi pada perlakuan P2, sedangkan nilai kesukaan panelis terhadap warna pudding pisang terendah pada perlakuan P6. Rata-rata panelis menyukai warna pudding pisang yang berwarna hijau tidak pucat dan rata-rata panelis tidak menyukai warna pudding pisang yang berwarna hijau kegelapan. Pada perlakuan ini rata-rata panelis tingkat kesukaannya hampir sama sehingga hasil analisa organoleptik warna tidak signifikan. Hal ini disebabkan karena tingkat penambahan pure pisang dan melon tidak terlalu tinggi sehingga warna pada pudding tersebut hampir semua sama. Selain itu penambahan gula pada proses pembuatan pudding mengakibatkan warna menjadi lebih gelap, sebagai reaksi dari gula pereduksi dengan gugus amina primer atau pemakaian suhu tinggi pada sukrosa [2].

H. Organoleptik Aroma

Aroma pada pudding pisang dapat dipengaruhi oleh penambahan pure pisang dan melon yang ditambahkan pada pudding pisang. Hasil analisis uji friedmen menunjukkan bahwa terjadi perbedaan yang tidak nyata pada perlakuan puree pisang dan melon terhadap aroma. Setelah dilakukan uji lanjut dengan BNJ 5 % maka rerata nilai aroma dapat dilihat pada Tabel 8. berikut:

Tabel 8. Rerata Nilai Organoleptik Aroma

| Perlakuan | Rata-rata | Total Ranking |
|---|-----------|---------------|
| P1 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 90% : Melon 10%) | 3,53 | 106 |
| P2 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 80% : Melon 20%) | 3,18 | 95,5 |
| P3 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 70% : Melon 30%) | 3,62 | 108,5 |
| P4 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 60% : Melon 40%) | 3,38 | 101,5 |
| P5 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 50% : Melon 50%) | 3,73 | 112 |
| P6 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 40% : Melon 60%) | 3,53 | 106 |
| Titik Kritis | 23,84 | tn |

Pada Tabel 8, bahwa perlakuan puree pisang dan melon menunjukkan perbedaan yang tidak signifikan terhadap tingkat kesukaan aroma pudding pisang dengan nilai berkisar antara 3,18 (sangat tidak suka – agak tidak suka) sampai 3,73 (suka – sangat suka). Nilai kesukaan panelis terhadap aroma pudding pisang tertinggi pada perlakuan P5, sedangkan nilai kesukaan panelis terhadap aroma pudding pisang terendah pada perlakuan P2. Aroma yang ditimbulkan oleh suatu produk makanan dan minuman menjadi daya tarik tersendiri bagi penerimanya [10]. Namun, penilaian aroma menjadi penilaian yang paling sulit dinilai dalam uji organoleptik [11].

I. Organoleptik Rasa

Hasil analisis uji friedmen menunjukkan bahwa terjadi perbedaan yang tidak nyata pada perlakuan puree pisang dan melon terhadap rasa. Setelah dilakukan uji lanjut dengan BNJ 5 % maka rerata nilai rasa dapat dilihat pada Tabel 9. berikut:

Tabel 9. Rerata Nilai Organoleptik Rasa

| Perlakuan | Rata-rata | Total Ranking |
|---|-----------|---------------|
| P1 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 90% : Melon 10%) | 3,18 | 95,5 |
| P2 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 80% : Melon 20%) | 3,30 | 99 |
| P3 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 70% : Melon 30%) | 3,82 | 114,5 |
| P4 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 60% : Melon 40%) | 3,35 | 100,5 |
| P5 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 50% : Melon 50%) | 3,50 | 105 |
| P6 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 40% : Melon 60%) | 3,85 | 115,5 |
| Titik Kritis | 23,84 | tn |

Pada Tabel 9, bahwa perlakuan puree pisang dan melon menunjukkan perbedaan yang tidak signifikan terhadap tingkat kesukaan rasa pudding pisang dengan nilai berkisar antara 3,18 (sangat tidak suka – agak tidak suka) sampai 3,85 (suka – sangat suka). Nilai kesukaan panelis terhadap rasa pudding pisang tertinggi pada perlakuan P6, sedangkan nilai kesukaan panelis terhadap rasa pudding pisang terendah pada perlakuan P1. Pada perlakuan ini rata-rata panelis tingkat kesukaannya hampir sama sehingga hasil analisa organoleptik rasa tidak signifikan.

J. Organoleptik Tekstur

Tekstur pada pudding pisang dapat dipengaruhi oleh penambahan pure pisang dan melon yang ditambahkan pada pudding pisang. Hasil analisis uji friedmen menunjukkan bahwa terjadi perbedaan yang tidak nyata pada perlakuan puree pisang dan melon terhadap tekstur. Setelah dilakukan uji lanjut dengan BNJ 5 % maka rerata nilai daya oles dapat dilihat pada Tabel 10. berikut:

Tabel 10. Rerata Nilai Organoleptik Tekstur

| Perlakuan | Rata-rata | Total Ranking |
|---|-----------|---------------|
| P1 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 90% : Melon 10%) | 3,35 | 100,5 |
| P2 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 80% : Melon 20%) | 3,57 | 107 |
| P3 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 70% : Melon 30%) | 3,92 | 117,5 |
| P4 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 60% : Melon 40%) | 3,55 | 106,5 |
| P5 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 50% : Melon 50%) | 3,22 | 96,5 |
| P6 (<i>Puree</i> Pisang Kepok 40% : Melon 60%) | 3,10 | 93 |
| Titik Kritis | 23,84 | tn |

Pada Tabel 10, bahwa perlakuan puree pisang dan melon menunjukkan perbedaan yang tidak signifikan terhadap tingkat kesukaan tekstur pudding pisang dengan nilai berkisar antara 3,10 (sangat tidak suka – agak tidak suka) sampai 4,92 (suka – sangat suka). Nilai kesukaan panelis terhadap tekstur pudding pisang tertinggi pada perlakuan P3, sedangkan nilai kesukaan panelis terhadap tekstur pudding pisang terendah pada perlakuan P6. Kandungan gel yang ada dalam agar-agar dalam proses pembuatan puding dapat menghasilkan tekstur puding yang lembut dan kenyal [10] dan bukan karena adanya penambahan buah atau sayur, sebagaimana hasil penelitian [12] yang menunjukkan bahwa penambahan kulit jeruk dan semangka tidak memberikan pengaruh terhadap tekstur puding.

VII. SIMPULAN

Proporsi puree pisang dan melon berpengaruh nyata terhadap parameter warna metode *colour reader yellowness*, sineresis, kadar abu dan vitamin C. Proporsi puree pisang dan melon berpengaruh tidak nyata terhadap parameter warna metode *colour reader lightness* dan *redness*, tekstur, kadar air, organoleptik warna, organoleptik aroma, organoleptik rasa, dan organoleptik tekstur.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada Prodi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Muhammadiyah Sidoarjo yang memfasilitasi pelaksanaan penelitian ini.

REFERENSI

- [1] Arini, W. 2015. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Keguruan dan Ilmu Pendidikan Biologi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- [2] Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan Dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- [3] Susanto, T. dan B. Saneto, 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Bina Ilmu, Surabaya
- [4] Prakarsa, AW 2017, Pengaruh Perbedaan Tepung Labu Kuning Dalam Produk Jelly Ditinjau dari Karakteristik Fisikokimiawi dan Sensori, Skripsi, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- [5] Sawitri, M.E, A. Manab dan T.W.L Palupi. 2008. Kajian Penambahan Gelatin Terhadap Keasaman, pH, Daya Ikat Air dan Sineresis Yogurt. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Februari 2008, , Vol. 3, No.1. Hal. 35-42.
- [6] Achayadi, N. S., Y. Taufik, dan S. Selviana. 2016. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gula Pasir Terhadap Karakteristik Minuman Jelly Black Mulberry (*Morus nigra* L.). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala : Surabaya.
- [7] Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta. 264 hal
- [8] Satuhu S, Supriyadi A. 1999. Pisang Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar. Jakarta: Penebar Swadaya.
- [9] Sobir F dan Siregar D. 2010. Budidaya Melon Unggul. Jakarta : Penebar Swadaya.hal 30-31.
- [10] Iswendi, Yusmaita, E., Pangestuti, A.D. 2019. Uji organoleptik di laboratorium kimia FMIPA UNP. Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat 19(2): 45-53. DOI:10.2403/sb.0100.
- [11] Misnayah, Indani, Kamal, R. 2018. Daya terima konsumen terhadap puding brokoli (*brassica oleracea*). Jurnal Ilmiah Pendidikan Kesejahteraan Keluarga 3(1):54–62. DOI: 10.1017/CBO9781107415324.004.
- [12] Tamimi A, Sumardi HS, Hendrawan Y, 2015. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Urea Terhadap Karakteristik Nata De Soya Asam Jeruk Nipis-In Press. Jurnal Biopress Komoditas Tropis. Vol. 3 No. 1 : 1-10
- [13] China, Mercy, Nua, Deedam., Patricia M., Christabel, P. 2019. Proximate composition and sensory assessment of beans pudding prepared using two different cooking methods. Research Journal of Food Science and Nutrition 4(2):58-64. DOI: 10.31248/rjfsn. 069.

Conflict of Interest Statement:

The author declares that the research was conducted in the absence of any commercial or financial relationships that could be construed as a potential conflict of interest.