

# PEMBUATAN PUDING *PUREE* PISANG AMBON DAN BUAH NAGA SUPER MERAH.

Indah Permatasari<sup>1</sup>, Nahriana<sup>1</sup>, Ratnawati<sup>1</sup>

Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar  
Kampus UNM Parang Tambung Jl. Daeng Tata Raya Makasar

## Abstract

*This research is an experimental research that aims to determine the process of making ambon banana puree pudding and super red dragon fruit with a formulation of 25%, 50% and 75% to determine the organoleptic test results of ambon banana puree pudding and super red dragon fruit and to determine the nutrients that are contained in pudding puree ambon banana and super red dragon fruit. Data collection techniques used were documentation and score sheets. The data analysis technique used is descriptive. 25 panelists consisted of 5 trained panelists, 10 semi-trained panelists and 10 semi-untrained panelists. Place of research carried out in the Family Welfare Education Laboratory and Quality Control Laboratory Makassar Vocational High School. The results showed that the process of making pudding puree ambon banana and super red dragon fruit pudding was started from the preparation of material weighing ingredients in each formulation 25%, 50% and 75%, stripping, cutting, smoothing, mixing ingredients, boiling, molding and cooling. Panelist acceptance of super red dragon fruit banana puree pudding with a 75% formulation of ambon banana and super red dragon fruit in the aspect of assessment of color, aroma, texture and taste is better than other formulations with a color assessment of 44%, aroma 16%, texture 56%, taste 8%, over all 60% and 60% hedonic test. Nutritional analysis with eight parameters namely water, protein, carbohydrate, fat, fiber, calcium, Fe and vitamin C with laboratory test results showing water 68.96%, protein 1.844%, carbohydrate 15.94%, fat 3.85%, fiber 5.35%, calcium 0.0042%, Fe 0.0014% and vitamin C 3.43%.*

**Keywords:** *Ambon Banana Puree Pudding and Super Red Dragon Fruit Pudding.*

## Abstrak

Penelitian ini adalah penelitian eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan puding *puree* pisang ambon dan buah naga super merah dengan formulasi 25%, 50% dan 75% untuk mengetahui hasil uji organoleptik puding *puree* pisang ambon dan buah naga super merah serta untuk mengetahui zat gizi yang terkandung dalam puding *puree* pisang ambon dan buah naga super merah. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah dokumentasi dan *score sheet*. Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif. Panelis sebanyak 25 orang terdiri dari 5 panelis terlatih, 10 orang panelis semi terlatih dan 10 orang panelis semi tidak terlatih. Tempat penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dan Laboratorium Quality Control SMK SMTI Makassar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pembuatan puding *puree* pisang ambon buah dan naga super merah yaitu dimulai dari proses persiapan bahan penimbangan bahan pada setiap formulasi 25%, 50% dan 75%, pengupasan, pemotongan, penghalusan, pencampuran bahan, perebusan, pencetakan serta pendinginan. Penerimaan panelis terhadap puding *puree* pisang ambon buah naga super merah dengan formulasi 75%

pisang ambon dan buah naga super merah pada aspek penilaian tentang warna, aroma, tekstur dan rasa lebih baik dibandingkan formulasi lainnya dengan penilaian warna sebesar 44%, aroma 16%, tekstur 56%, rasa 8%, *over all* 60% dan uji hedonik 60%. Analisis gizi dengan delapan parameter yaitu air, protein, karbohidrat, lemak, serat, kalsium, Fe dan vitamin C dengan hasil uji laboratorium menunjukkan air 68,96%, protein 1,844%, karbohidrat 15,94%, lemak 3,85%, serat 5,35%, kalsium 0,0042%, Fe 0,0014% dan vitamin C 3,43%.

**Kata kunci:** Puding *Puree* Pisang Ambon Dan Buah Naga Super Merah.

## PENDAHULUAN

Indonesia kaya dengan komoditas hasil pertanian khususnya hasil hortikultura seperti aneka ragam buah-buahan. Menurut data dari Badan Pusat Statistik, produksi 10 jenis buah-buahan di Indonesia pada tahun 2016 sebesar 17.217 ton. Pisang ambon merupakan buah yang banyak mengandung gizi dan mempunyai rasa dan aroma yang khas, tetapi pisang ambon mudah sekali rusak, sehingga perlu diolah menjadi bahan yang awet, mudah disimpan, dan penggunaannya instan, salah satu cara agar pisang ambon menjadi awet dan tahan lama dengan dibuat menjadi tepung pisang [1] [2]

Produk olahan pisang ambon yang dinilai prospektif karena belum banyak yang dibuat oleh masyarakat adalah *puree* pisang ambon. *Puree* pisang ambon yang diperoleh dari pisang matang untuk menghasilkan aroma khas pisang pada produk puding. Puding merupakan salah satu nama untuk berbagai hidangan penutup yang umumnya dibuat dari bahan-bahan yang direbus. Pada umumnya puding dikelompokkan ke dalam penganan basah yang biasanya disajikan pada acara-acara tertentu. Puding dibuat dari campuran bubuk agar-agar, gula, dan air. Dalam pengolahannya, puding dapat dikombinasikan dengan berbagai bahan lainnya seperti buah, sayur, susu, kacang-kacangan, dan sebagainya. Puding memiliki rasa yang manis dengan tekstur yang lembut sehingga disukai oleh semua kalangan mulai dari anak-anak sampai orang dewasa [3]

Selain pisang ambon, produk olahan yang dapat dijadikan bahan pembuatan puding adalah buah naga super merah. Buah naga super merah (*hylocereus polyrhizus*) merupakan salah satu buah yang dijadikan sumber antioksidan. Buah naga merah ini memiliki rasa yang manis dan warna menarik yang dapat digunakan untuk memperbaiki rasa dan warna dari suatu makanan. Warna merah cerah dari buah naga merah dapat dijadikan sebagai alternatif pewarna alami dalam pembuatan produk makanan. Selain itu, kandungan gizi yang dimiliki buah naga ini dapat memperbaiki mutu bahan makanan [4][5]. Penentuan mutu bahan makanan pada umumnya sangat bergantung pada beberapa faktor di antaranya cita rasa, tekstur, nilai gizi dan sifat biologisnya. Selain itu, warna juga merupakan salah satu faktor yang diperhatikan dalam pembuatan produk makanan. Makanan yang memiliki warna yang menarik lebih disukai oleh masyarakat. Oleh sebab itu, banyak para pedagang menggunakan pewarna sintesis untuk memperbaiki warna

makanan yang dibuat. Padahal pewarna sintetis dapat menimbulkan gangguan kesehatan.

Kandungan gizi dan warna cerah yang dimiliki buah naga super merah dan keunggulan buah naga super merah menarik peneliti untuk menggunakan buah ini sebagai pewarna alami dalam pembuatan puding. Dengan adanya penambahan pisang ambon dan buah naga super merah ini, puding dapat disukai oleh panelis, terutama dari segi rasa, aroma dan warna serta testur.

## METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen. Penelitian dengan pendekatan eksperimen dapat diartikan sebagai metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendali [5]. Tempat penelitian tahap pengolahan dan uji organoleptik dilakukan di Laboratorium Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FT UNM. Waktu pelaksanaan penelitian dilakukan bulan Oktober-November 2019 [6]. Bahan utama penelitian ini adalah bubuk agar-agar, gula, susu cair dan air. Alat yang digunakan antara lain timbangan, kom kecil, pisau, spatula, panci, blender, dan cup puding. Pengumpulan data dilakukan dengan cara mengumpulkan tanggapan mutu (mutu hedonik) meliputi: warna, aroma, tekstur, rasa, dan over all dan tingkat kesukaan (hedonik) pada panelis yang berjumlah 25 panelis. Penilaian mutu brownies yaitu warna (sangat merah - sangat tidak merah), aroma (sangat tidak harum - sangat harum), tekstur (sangat lembut - sangat tidak lembut), rasa (sangat tidak enak - sangat enak), over all (sangat tidak baik - sangat baik) dan kesukaan (sangat tidak suka sekali - sangat suka sekali). Analisis data menggunakan deskriptif rata-rata [6].

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Proses Pembuatan Puding *Puree* Pisang Ambon Dan Buah Naga Super Merah.

Tahap pertama pemilihan buah, pengupasan buah, penimbangan buah, pemotongan buah, dan penghalusan buah, tahap kedua pencampuran yaitu timbang semua bahan, *puree* pisang ambon dan buah naga super merah, bubuk agar-agar, gula, susu cair dan air, masukkan ke dalam panci. Aduk rata. Rebus adonan puding dengan suhu 100°C, sambil terus diaduk selama 5 menit. Lalu tuang ke dalam cetakan sambil ditimbang 28 gr, pengemasan, diamkan sampai dingin dan memadat. Untuk hasil yang maksimal masukan ke dalam lemari pendingin (kulkas).

### 2. Gambaran tentang penerimaan panelis terhadap puding pisang ambon dan buah naga super merah.

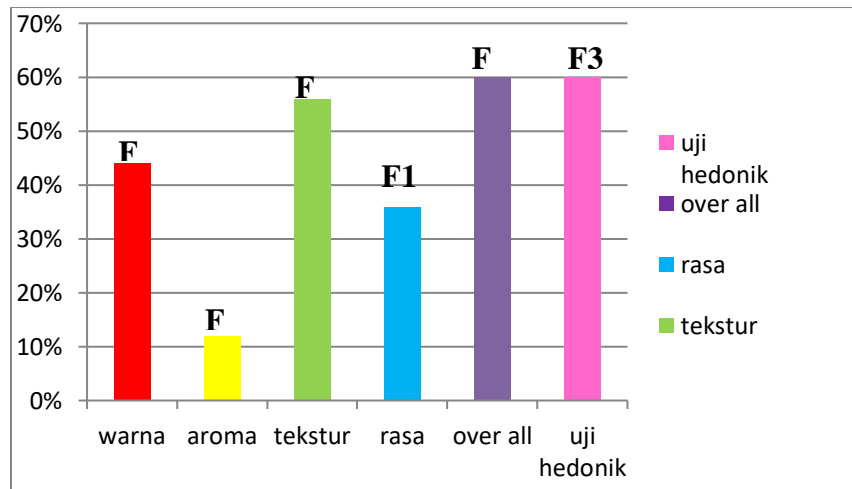
Pengujian penerimaan terhadap mutu brownies bergizi menggunakan uji organoleptik yaitu uji mutu hedonik meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, dan over all, serta hedonik atau kesukaan oleh 25 orang panelis. Uji

organoleptik mutu produk dilakukan pada empat parameter yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur karena dipengaruhi oleh indera penglihatan, penciuman, perabaan, dan perasa[10]. Formulasi terbaik uji mutu hedonik dan uji hedonik oleh panelis Terhadap Puding *puree* pisang ambon dan buah naga super merah dapat dilihat pada tabel 1

No	Mutu hedonik dan uji hedonik	Formulasi terbaik
1	Warna	F3 (44%)
2	Aroma	F2 (12%)
3	Tekstur	F3 (56%)
4	Rasa	F1 (36%)
5	<i>Over all</i>	F3 (60%)
6	Uji hedonik	F3 (60%)

Sumber: data primer, 2019

Dari tabel tersebut dapat dilihat bahwa pada kategori warna, dari 25 panelis, sebanyak (44%) memilih F3 sebagai formulasi terbaik. Pada kategori aroma, dari 25 panelis, sebanyak (12%) memilih F2 sebagai formulasi terbaik. Pada kategori tekstur, dari 25 panelis, sebanyak (56%) memilih F3 sebagai formulasi terbaik. Pada kategori rasa, dari 25 panelis, sebanyak (36%) memilih F1 sebagai formulasi terbaik. Pada kategori *over all* dari 25 panelis, sebanyak (60%) memilih F3 sebagai formulasi terbaik. Dan pada kategori uji hedonik dari 25 panelis, sebanyak (60%) memilih F3 sebagai formulasi terbaik. Jelasnya dapat dilihat pada Gambar 4.1 sebagai berikut:



Gambar 4.1 Formulasi Terbaik Uji Organoleptik

### 3. Hasil Analisis Gizi di Laboratorium Quality Control SMK SMTI Makassar

Analisis gizi merupakan proses atau bentuk pengujian kimia untuk mengetahui kandungan-kandungan gizi yang terdapat pada makanan. Adapun penelitian ini untuk menguji beberapa kandungan yang terdapat pada bahan yang menjadi substitusi bahan utama yaitu puding pisang ambon dan buah naga super merah. Analisis gizi yang dilaksanakan di Laboratorium Quality Control SMK SMTI Makassar dengan delapan parameter yaitu kadar air, protein, karbohidrat, lemak, serat, kalsium, Fe dan vitamin C.

#### KESIMPULAN

Proses pembuatan puding *puree* pisang ambon buah naga super merah yaitu dimulai dari proses persiapan bahan, penimbangan bahan pada setiap formulasi, pembuatan *puree*/penghalusan, pencampuran bahan, perebusan dan cetak kedalam cetakan plastik puding.

Hasil uji organoleptik yang dilakukan terhadap puding *puree* pisang ambon dan buah naga super merah menghasilkan formula terbaik terhadap warna, tekstur over all serta uji hedonik yang di ujikan kepada panelis yaitu F3 dengan formulasi 75%.

Hasil analisis gizi yang dilaksanakan di Laboratorium Quality Control SMK SMTI Makassar terhadap puding *puree* pisang ambon dan buah naga super merah yaitu diperoleh kandungan (a) air sebanyak 68,96%, (b) protein 1,844%, (c) karbohidrat 15,94%, (d) lemak 3,85%, (e) serat 5,35%, (f) kalsium 0,0042%, (g) Fe 0,0014% dan (h) vitamin C 3,43%.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, Dieffa Sasi. 2019. Sifat Kimia, Fisik, Dan Sensori Purple Sweet Potato Bars Dengan Penambahan Pisang Ambon Dan Kacang Hijau. (Online) Skripsi. Lampung: Fakultas Pertanian Universitas Bandar Lampung. (<http://digilib.unila.ac.id/56687/2/SKRIPSI%20TANPA%20BAB%20PEMBAHASAN.pdf>, diakses 17 September 2019).
- Anonim. 2019. *Pengertian Puding*. (Online). (<https://id.wikipedia.org/wiki/Puding>, diakses 17 September 2019).
- Anonim. 2018. Terungkap! Inilah Cara Membuat puding yang Sempel Tapi Enak. (Online). (<https://www.rumahmesin.com/cara-membuat-puding/>, diakses 17 September 2019).

- Arwani, Ali. 2019. *Inilah 9 Jenis Pisang Unggulan Yang Layak Untuk Dibudidayakan Di Indonesia*. (Online). (<https://www.jualbenihmurah.com/blog/inilah-9-jenis-pisang-unggulan-yang-layak-untuk-dibudidayakan-di-indonesia>, diakses 27 September 2019).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. *Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah untuk Pencapaian Gizi Seimbang*. Jakarta: Badan POM RI.
- Cahyono, B. 2009. *Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga*. Jakarta: Pustaka Mina.
- Chayati, Ichda, dkk. 2010. *Teknologi Pengolahan Buah Naga dan Diversifikasi Produk Olahannya Sebagai Upaya Peningkatan Jiwa Kewirausahaan di SMK Agriindustri*. Artikel Jurnal Inotek. (Online). (<https://eprints.uny.ac.id/43398/>, diakses 16 September 2019).
- Dinas Pertanian Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta Bidang Tanaman Hortikultura Seksi Sarana Dan Prasarana Hortikultura. 2009. *Standar Operasional (SOP) Pisang Ambon Kabupaten Gunung Kidul*. Yogyakarta: Dinas Pertanian Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Emil. 2011. *Buah Naga Unggul*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Falestina, Sonia Syahnash. 2016. *Pemanfaatan Tepung Pisang Dalam Pembuatan Produk Banana Éclair dan Kue Satu Pisang*. (Online). Skripsi. Yogyakarta: Program Studi Teknik Bogajurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. (<https://eprints.uny.ac.id/62060/1/13512134041.pdf>, diakses 17 September 2019).
- Fransiska, Dina, dkk. 2014. *Penambahan Kalsium Karbonat Pada Pembuatan Tepung Puding Instan Berbahan Alginat*. *JPB Perikanan*, (Online) Vol. 9 No. 1. (<https://www.bbp4b.litbang.kkp.go.id/jurnal-jpbkp/index.php/jpbkp/article/download/101/67>), diakses 16 September 2019).
- Gabryela. 2016. *Efektivitas Pemberian Ekstrak Bunga Pisang Ambon Terhadap Kecepatan Penyembuhan Luka Pasca Ekstraksi Gigi pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar*. (Online). Skripsi. Makassar: Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Hasanuddin

Makassar.

(<http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/21104/SKRIPSI.pdf?sequence=1>, diakses 27 September 2019).

- Indrawati, Evi dan Tirono, M. 2009. Koefisiensi Penyerapan Bunyi Bahan Akustik Dari Pelepah Pisang dengan Kerapatan Yang Berbeda. *Jurnal Neutrino* Vol. 2 No. 1. (<http://id.portalgaruda.org/?ref=browse&mod=viewarticle&article=116184>, diakses 17 September 2019).
- Kristanto. 2008. *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Lestari, Nami. 2018. Pengembangan Modifikasi Pengolahan Fruit Leather dari Puree Buah-buahan Tropis. *Journal of Agro-based Industry*, (Online) Vol. 35 No. 1. ([http://ejournal.kemenperin.go.id/ihp/article/view/3802/pdf\\_18](http://ejournal.kemenperin.go.id/ihp/article/view/3802/pdf_18), diakses 16 September 2019).
- Marlina, dkk. 2019. Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Mutu Permen Karamel Susu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. (Online). Volume 5 No. 1. (<http://ojs.unm.ac.id/ptp/article/download/8199/4738>, diakses 17 September 2019).
- Misnaiyah, dkk. 2018. Daya Terima Konsumen Terhadap Puding Brokoli (*Brassica Oleracea*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, (Online). Volume 3 Nomor 1. (<http://jim.unsyiah.ac.id/pkk/article/download/9723/3978>, diakses 16 September 2019).
- Naligar, Asri Puspa. 2014. *Formulasi dan Karakterisasi Puding Instan Dengan Perbandingan Bahan Pembentuk Gel Kappa Karagenan Dan Glukomanan*. (Online). *Jurnal Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Pakuan*. (<https://docplayer.info/53253266-Formulasi-dan-karakterisasi-puding-istan-dengan-perbandingan-bahan-pembentuk-gel-kappa-karagenan-dan-glukomanan.html>, diakses 17 September 2019).
- Prabawati, Sulusi dkk. 2008. *Teknologi Pascapanen Dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Prasetyo, Bayu Febran, dkk. 2010. *Aktivitas Sediaan Gel Ekstrak Batang Pohon Pisang Ambon dalam Proses Penyembuhan Luka pada Mencit*. *Jurnal Veteriner*. (Online). Vol. 11 No. 2.

(<https://ojs.unud.ac.id/index.php/jvet/article/view/3385>, diakses 17 September 2019).

- Rahayu, Selvia Rani. 2018. *Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Terhadap Kualitas Selai Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Formatypica)*. (Online). Skripsi. Lampung: Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung. (<http://repository.radenintan.ac.id/4827/1/selvi%20rani%20rahayu.pdf>, diakses 17 September 2019).
- Rahayu, Winiati Pudji. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Riandini, Nursanti. 2008. *Bahan Kimia Dalam Makanan dan Minuman*. Bandung: Shakti Adiluhung.
- Sani. 2014. *Pengembangan Puding Instan Tinggi Fe Sebagai Makanan Selingan Untuk Remaja Putri*. (Online). Skripsi. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor. (<http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/74827/1/114san.pdf>, diakses 17 September 2019).
- Setyadi, Didit Anindita. 2016. *Pengaruh Jenis Tepung Pisang (Musa Paradisiaca) dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Banana Flakes*. Jurnal Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. (<http://repository.unpas.ac.id/15716/1/Artikel%20TA.pdf>, diakses 16 September 2019).
- Soedarya, Arief Prahasta. 2013. *Budidaya Usaha Pengelolaan Agribisnis Buah Naga*. Cet. 1. Bandung: CV. Pustaka Grafika.
- Sugiono. 2011. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D)*. Cet. 12. Bandung: Alfabeta.
- Tanujayanti, Tan Evelyn. 2017. *Pengembangan Profil Tekstur Puding Instan di PT. Sanghiang Perkasa (Kalbe Nutritionals)*. (Online). Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. (<https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/90598/1/F17tet.pdf>, diakses 17 September 2019).
- Tresnawati, Tuti. 2014. *Variasi Puding Favorit*. Cet. 1. Malang: Rumah Ide.
- Triyono, A. 2010. *Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (Phaseoulus*



radiates L.). <http://eprints.undip.ac.id/22692/I/B-03.pdf>. Diakses 10 April 2018.

- Wahyuni, Rekna. 2011. *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (Hylicereus Costaricensis) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly*. *Jurnal Teknologi Pangan*. (Online). Volume 2 No. 1 (<https://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/article/view/482/379>, diakses 17 September 2019).
- Wahyuni, Trisanti. 2016. *Bertanam Buah Naga Mudah dan Cepat*. Cet. 1. Jogjakarta: Literindo.
- Yuliarti, N. 2011. *Libas Hipertensi Dengan Herbal, Solusi Aman Mengatasi Hipertensi Dengan Herbal*. Magelang: Gajayana Publisher.