



WET SPRING ROLLS INNOVATION WITH BANANA KEPOK PEEL

*Din Dinar Safira Kamal¹, Budi Hermawan², Hary Hermawan³

¹⁻³Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia, email:

*(author corespondensi)

ABSTRACT

Article History

Submitted:

29 January 2022

Reviewed:

18 March 2022

Accepted:

03 April 2022

Published:

15 April 2022

Kepok banana (Musa Paradisiaca Linn) is a type of fruit plant that can be harvested from all tree parts. Researchers reinvented wet spring rolls in this experiment by substituting kepok banana peels for the main filling, bamboo shoots. This study aims to determine the preference and acceptability of wet spring rolls with kepok banana peel filling compared to bamboo shoots in terms of taste, flavour, colour, and texture. This study employs the descriptive quantitative method, organoleptic testing and the difference test. This study was conducted on the STP AMPTA Yogyakarta campus using a purposive sampling technique with up to 15 panellists. The author used literature studies, questionnaires, and documentation to collect data. According to the results of the organoleptic test, 73.3% of the panellists said they liked the taste. Regarding flavour, 53.3% of the panellists said they liked it. Regarding colour, 60% of the panellists said they liked it. Sixty per cent of the panellists said they liked the texture. The average value of the four aspects in the different tests is more significant than number six. This research suggests that wet spring rolls with kepok banana peels are just as good as wet spring rolls with bamboo shoots. Wet spring rolls with banana peel stuffing have a taste value of 6,53, while bamboo shoots stuffed to have a value of 6,87. Wet spring rolls with banana peel stuffing have an average flavour value of 6,53, while bamboo shoots stuffed have an average flavour value of 6,87. Regarding colour, wet spring rolls with banana peel stuffing have an average value of 6,13, while bamboo shoots stuffed have an average value of 6,53. Wet spring rolls with banana peel stuffing have an average texture value of 6,47, while bamboo shoots stuffed have an average texture value of 6,20.

Keyword: *Kepok banana peel, wet springs roll, organoleptic test, difference test.*



<http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/gastronomy>

Doi:

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan budayanya. Setiap daerah memiliki keunikan dalam setiap suku, ras, dan kepercayaannya. Hal ini menyebabkan keanekaragaman yang berbeda-beda pula dalam hal makanan khas disetiap daerahnya. Sebagai contoh yaitu di Pulau Jawa kebanyakan masakannya berasa manis sedangkan di Sumatra kebanyakan masakannya berasa asin, pedas, dan bersantan kental sehingga berasa gurih. Lumpia merupakan salah satu makanan khas dari Indonesia yang begitu digemari masyarakat. Makanan ini berasal dari Semarang yang memadukan dua budaya yaitu Tionghoa-Jawa dalam hal cita rasa. Lumpia terbuat dari lembaran tipis tepung gandum, yang biasanya diberi isian rebung dengan bahan pelengkap daging, udang atau telur, wortel, dan daun bawang.

Dalam Jurnal Patrawidya seri penerbitan penelitian sejarah dan budaya, lumpia atau loempia yang dieja lun pia diserap dari kata dialek bahasa Cina run bing yang kemudian bersinergi dengan bahasa Jawa lum ping (kulit) menjadi lunpia atau lumpia. Lumpia memiliki arti "lun" atau "lum" yang berarti lunak dan "pia" yang berarti kue. Pada awalnya lumpia tidak digoreng atau yang sekarang kita sebut lumpia basah sehingga sesuai dengan arti namanya "kue yang lunak" (Nurwanti 2011: 234). Lumpia dapat dihidangkan dengan cara digoreng ataupun langsung dimakan. Makanan ini memiliki rasa khas yang manis dan gurih. Bahan utama yang digunakan sebagai isian lumpia adalah rebung. Rebung tergolong dalam salah satu jenis sayuran yang berasal dari tunas bambu yang masih muda. Tanaman bambu merupakan tanaman yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia. Namun dari banyaknya jenis-jenis dan varietas bambu, hanya beberapa diantaranya yang dapat dikonsumsi bagian rebungnya. Dalam jurnal ilmiah Pemanfaatan Tumbuhan Bambu oleh Masyarakat di Kecamatan Oba Utara Kota Tidore Kepulauan menjelaskan bahwa hanya beberapa jenis bambu yang dapat dikonsumsi tunasnya dan sebagian jenis lainnya tidak dapat dikonsumsi tunasnya disebabkan karna mengandung racun atau tinggi NCH (Muhtar et al, 2017: 41).

Pertumbuhan rebung hanya dapat berkembang pesat pada musim penghujan sehingga membuat stok dan harganya cenderung fluktuatif dan tidak stabil. Dalam jurnal ilmiah Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Kadar NCH dan Penilaian Sensori Pikel Rebung menjelaskan bahwa pengembangan rebung sebagai produk pangan masih terbatas karena rebung bersifat musiman, mudah rusak, dan berumur pendek. Selain itu, rebung mengandung asam sianida (NCH) yang bersifat racun dan tidak baik dikonsumsi apabila penerapan pengolahan pada rebung tidak tepat (Saskia et al, 2017: 2).

Indonesia merupakan negara yang kaya akan hasil buminya. Tidak hanya tentang hasil berbagai jenis tambang, batu-batuan, minyak bumi, atau keanekaragaman hayatinya, namun juga kaya akan hasil dari komoditas hortikulturanya. Berbagai jenis tumbuhan seperti kacang-kacangan, sereal, biji-bijian, buah-buahan, dan sayur mayur tumbuh subur di negara yang beriklim tropis ini. Salah satu jenis tanaman buah-buahan yang dapat hidup dan tersebar di seluruh Indonesia adalah pohon pisang. Potensi produksi buah pisang di Indonesia memiliki daerah persebaran yang cukup luas. Hampir seluruh wilayah merupakan tempat produksi pisang, baik yang ditanam di pekarangan rumah, ladang, ataupun perkebunan. Sentra produksi pisang di Indonesia adalah Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sumatra Utara, Sumatra Barat, Sumatra Selatan, Lampung, Kalimantan, Sulawesi, Bali, dan Nusa Tenggara Barat.

Indonesia pohon pisang tidak hanya dimanfaatkan buahnya saja, melainkan hampir seluruh bagian pisang dapat dimanfaatkan. Tidak hanya untuk dimakan, melainkan untuk dijadikan alat yang memudahkan pekerjaan manusia. Seperti daunnya untuk alat membungkus makanan, batangnya untuk alas memandikan jenazah, dan lain-lain. Sedangkan untuk olahan makanan bagian bonggol, bunga, dan kulit buahnya pun dapat dimasak menjadi sayur yang bergizi. Dalam Khasiat Ajaib Pisang : A to Z Khasiat dari Akar Hingga Kulit Buahnya menjelaskan bahwa kulit pisang sering kali menjadi bagian yang disingkirkan. Padahal kandungan nutrisinya ada yang lebih besar dari bagian buah, batang, bunga, dan bonggolnya yaitu kandungan mineralnya kalsium (715 mg) dan fosfor (117 mg) (Wardhani, 2014: 50). Tidak banyak orang yang tau bahwa kulit buah pisang dapat diolah menjadi sebuah hidangan. Pada umumnya kulit pisang merupakan bahan buangan atau limbah dari buah pisang yang belum banyak dimanfaatkan. Kebanyakan orang memanfaatkan kulit pisang hanya sebagai pakan untuk ternak. Padahal kandungan gizi yang dimiliki kulit pisang cukup banyak, mulai dari karbohidrat, lemak, protein, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B1 dan vitamin C.

Berdasarkan latar belakang diatas, Pisang merupakan bahan makanan yang mudah untuk ditemukan oleh masyarakat Indonesia jika dibandingkan dengan rebung. Hal ini disebabkan karena pohon pisang dapat tumbuh diberbagai daerah di Indonesia dan tidak termasuk tanaman yang berbuah musiman. Untuk memanfaatkan kulit pisang yang jarang diolah menjadi bahan makanan, penulis tertarik mengolah kulit pisang menjadi isian lumpia basah. Kulit pisang yang penulis pakai adalah kulit dari pisang kepok yang masih mengkal (pisang setengah matang) atau pisang kepok yang sudah matang tetapi belum terlalu matang, karna teksturnya yang berdagging dan tidak hancur ketika diolah. Selain itu kulit pisang ini dapat dengan mudah ditemukan di industri pembuatan kripik pisang atau di penjual- penjual gorengan. Untuk itu, judul yang penulis ambil untuk penulisan tugas akhir ini adalah "Inovasi Produk Lumpia Basah dengan Isian Kulit Pisang Kepok"

LITERATURE REVIEW

Pengenalan Komoditi Pisang

Pisang merupakan jenis tanaman buah-buahan yang tumbuh melalui tunas. Tanaman ini banyak dijumpai dan dibudidayakan di Indonesia. Pisang merupakan tanaman buah-buahan yang diyakini merupakan tanaman asli dari Asia Tenggara, namun ada juga yang menyebutkan bahwa pohon pisang pertama kali ditemukan di Brazil dan India. Saat ini pisang merupakan salah satu buah-buahan yang telah dikenal dan diterima oleh masyarakat di dunia. Penelitian I.W. Mudita dikutip dalam Khasiat Ajaib Pisang : A to Z Khasiat dari Akar Hingga Kulit Buahnya (Wardhani, 2014: 4) tanaman pisang disebut juga sebagai tanaman herba tahunan raksasa. Dikategorikan sebagai tumbuhan tahunan karena anakan (cabang bonggol) yang tumbuh sebagai percabangan bonggol (rimpang) akan menggantikan tubuh induknya. Tunas akan dapat tumbuh tanpa harus menunggu tubuh induknya mati hingga pisang membentuk rumpun.

Tanaman ini termasuk tanaman monokotil tahunan yang tersusun atas batang semu, yaitu batang yang merupakan tumpukan dari pelepah daun yang tersusun secara rapat dan teratur. Percabangan tanaman bertipe simpodial dengan meristem ujung memanjang dan membentuk bunga lalu buah. Bagian bawah pisang berupa umbi yang menggembung atau biasa disebut bonggol. Pucuk lateral muncul dari kuncup pada bonggol kemudian tumbuh tinggi hingga akhirnya menghasilkan buah. Daun pohon pisang terbentuk dibagian tengah tanaman, keluarnya menggulung dan terus tumbuh memanjang kemudian secara progresif membuka. Helai daun berbentuk lanset memanjang, dengan permukaan bawah daun berkilin. Tulang tengah penopang jelas disertai tulang daun yang nyata, tersusun sejajar dan menyirip.

Bunga pisang merupakan bunga majemuk yang tiap kuncupnya terbungkus oleh seludang berwarna merah kecoklatan atau ungu kemerahan. Ketika bunga mulai membuka, seludangnya akan jatuh ketanah. Bunga betina akan berkembang secara normal, sedangkan bunga jantannya yang berada di ujung akan tetap tertutup seludang atau yang biasa disebut jantung pisang. Tiap kelompok bunga disebut sisir yang tersusun dalam tandan. Jumlah sisir betina kurang lebih mencapai 5-15 buah. Buahnya bengkok memanjang yang tersusun seperti sisir dua baris. Kulit buanya berwarna hijau, kuning dan coklat.

Dalam Khasiat Ajaib Pisang : A to Z Khasiat dari Akar Hingga Kulit Buahnya (Wardhani, 2014: 9-19) menjelaskan bahwa ragam varietas tumbuhan pisang yang dibudidayakan di Indonesia dibagi menjadi beberapa jenis yaitu:

Pisang olahan yaitu pisang yang harus diolah terlebih dahulu sebelum dimakan atau disebut "*plantain*". Yang termasuk pisang ini adalah : pisang tanduk (pisang agung, byar, longong, bawean, candi, golek), pisang kepok (Saba, kepok gajih), dan pisang kapas (usuk, gapplek, tanduk hijau, maole, dan koprek).

Pisang buah yaitu pisang yang dapat langsung dikonsumsi setelah matang. Yang termasuk pisang ini adalah : pisang ambon hijau (pisang ujung, kango), pisang raja

(raja bulu, raja golek), pisang susu (raja sere, apny, salakroso, bogo), pisang uli (pisang jantan), pisang mas, pisang barangan, pisang cavendish.

Pisang untuk obat : pisang kepok kuning, pisang ambon, pisang raja, pisang mas, pisang kluthuk (pisang batu), pisang ambon nangka, pisang lampung.

Pisang untuk makanan bayi : pisang ambon lumut (pisang hijau), pisang mas, pisang susu, pisang kepok, pisang nagka, pisang raja, pisang tanduk.

Dalam Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Sumber Pangan Alternatif dalam Pembuatan Cookies (Djunaedi, 2006:1) menjelaskan bahwa dari pengujian pembuatan tepung kulit pisang, terdapat 3 buah kulit pisang yang apat diolah yaitu kulit pisang raja, kulit pisang kepok dan kulit pisang uli. Namun pada penelitian eksperimen ini penulis tidak menggunakan tepung kulit pisang dalam pengolahan produknya, melainkan kulit pisang yang segar atau yang masih dalam keadan baik untuk diolah menjadi isian lumpia basah. Dalam penelitian ini penulis menggunakan kulit pisang kepok dikarenakan di daerah tempat tinggal penulis, limbah kulit pisang kepok lebih mudah ditemui dibanding limbah kulit pisang raja, meskipun begitu karena tidak diolah menjadi tepung, tekstur kulit pisang kepok untuk dijadikan isian lumpia basah tidak mengecewakan. Berikut merupakan klasifikasi dari pisang kepok sebagai berikut :

Pisang kepok memiliki dua jenis, yakni pisang kepok kuning dan pisang kepok putih. Pisang kepok kuning umumnya sering dimakan manusia, baik dimakan langsung ataupun diolah terlebih dahulu, dan memiliki rasa yang cenderung manis. Sedangkan pisang kepok putih biasanya digunakan untuk pakan burung, dan memiliki rasa cenderung asam. Kandungan gizi kulit pisang dalam 100 gram bahan cukup lengkap yaitu meliputi karbohidrat, lemak, protein, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B1, vitamin C, dan air. Selain itu, kulit pisang juga sangat bermanfaat bagi tubuh manusia, diantaranya yaitu sebagai pelindung mata (menjaga kesehatan retina mata dari kerusakan cahaya akibat regenerasi retina), menekan testosteron yang diinduksi pembesaran kelenjar prostat, mengatasi depresi, antioksidasi alami, obat alami psoriasis (penyakit autoimun yang mengenai kulit), menurunkan kolestrol, mengatasi kutil, borok yang menyerupai kanker, kelainan kulit pada herpes, meredakan nyeri, mengurangi resiko katarak, dan lain-lain (Wardhani, 2014: 74-77)

Pengenalan Produk Lumpia Basah

Lumpia merupakan makanan khas dari Semarang yang memadukan dua budaya yaitu Tionghoa-Jawa dalam hal cita rasa. Lumpia terbuat dari lembaran tipis tepung gandum, dengan diberi isian rebung dengan bahan pelengkap daging, udang, atau telur, wortel, dan daun bawang. Pada awalnya lumpia tidak digoreng atau yang sekarang kita sebut lumpia basah sehingga sesuai dengan arti namanya "kue yang lunak". Namun seiring perkembangan zaman, penyajian lumpiapun berubah. Lumpia dapat dihidangkan dengan cara digoreng ataupun langsung dimakan.

Jenis-Jenis Lumpia

Secara umum jenis-jenis lumpia hanya dibedakan dalam cara penyajiannya saja yaitu lumpia basah (lumpia yang tidak digoreng) dan lumpia goreng. Namun untuk

isiannya tetap menggunakan rebung sebagai bahan dasarnya. Dalam Bisnis Kuliner Kreatif : Lumpia, Pastel, dan Risoles (Tim Primarasa, 2018: 8) menjelaskan bahwa ada dua jenis kulit lumpia, yaitu kulit lumpia lokal dan impor. Kulit lumpia lokal berbentuk bundar dengan warna putih transparan, teksturnya lentur namun agak rapuh sehingga untuk menjaga kelembapannya selalu tutup kulit dengan serbet lembab agar kulit tidak kering dan mudah sobek ketika digulung. Kulit ini biasa digunakan untuk pembuatan lumpia goreng, karna menghasilkan kulit yang renyah dan kering ketika digoreng. Sedangkan lumpia basah menggunakan kulit dadar yang lebih lembut dan tidak liat karna langsung disajikan.

Bahan-Bahan Yang Digunakan Untuk Membuat Lumpia Basah Dengan Isian Rebung. Dalam Bisnis Kuliner Kreatif : Lumpia, Pastel, dan Risoles (Tim Primarasa, 2018: 8) menjelaskan bahwa bahan pembuatan lumpia basah terdiri dari :

1. Bahan kulit :

a. Tepung terigu

Tepung terigu merupakan bahan yang baik untuk membuat adonan kulit. Tepung ini mengandung protein yang biasanya dibagi menjadi 3 jenis yakni tepung terigu protein tinggi sedang dan rendah. Dari 3 jenis tepung terigu tersebut, penulis menggunakan tepung terigu protein sedang karena teksturnya yang lebih fleksibel untuk digunakan.

b. Mentega atau margarin cair

Mentega atau margarin cair berfungsi untuk memudahkan proses pembuatan kulit lumpia agar tidak lengket diteflon sehingga lebih licin dan mudah diangkat.

c. Susu

Susu berfungsi sebagai bahan cair dalam pembuatan kulit lumpia. Sehingga didapatkan tekstur yang cair dan lembut. Selain itu, susu juga bermanfaat sebagai penambah rasa agar lebih gurih dan menambah nilai gizi

d. Telur

Telur berfungsi untuk melenturkan kulit lumpia, agar tidak mudah sobek saat di gulung. Putih telurnya juga berfungsi sebagai alat perekat pada ujung kulit lumpia basah yang sudah diisi dan digulung.

e. Garam dan lada

Garam dan lada disini berfungsi sebagai pemberi rasa sehingga rasa dari kulit lumpia tersebut tidak hambar.

2. Bahan Isian :

a. Rebung

Rebung merupakan tunas dari pohon bambu yang masih muda. Rebung mempunyai serat yang kasar, dan berbau tidak sedap. Untuk menghilangkan bau yang tidak sedap tersebut, rebung harus direbus dulu beberapa kali hingga baunya hilang, sehingga siap diolah.

b. Ayam dan Udang

Selain untuk menambah nilai gizi, daging ayam, maupun udang ditambahkan untuk menambah cita rasa dalam masakan sehingga lebih enak ketika dikonsumsi.

c. Ebi

Ebi merupakan udang kecil yang telah melalui proses pengasinan lalu dikeringkan. Ebi merupakan bahan penyedap alami yang berfungsi untuk

menambah dan memperkuat rasa, tekstur, dan aroma khas pada masakan yang kita buat.

d. Daun Bawang

Daun bawang disini juga digunakan untuk bahan pelengkap isian, dimana fungsinya untuk memberi aroma dan penambah rasa.

e. Bawang Putih dan Bawang Merah

Bawang putih dan bawang merah merupakan rempah-rempah yang sering digunakan untuk memberi rasa dan aroma yang lezat pada masakan. Rasanya yang khas membuat bawang putih dan bawang merah menjadi salah satu rempah-rempah yang wajib ada pada sebagian besar hidangan di Nusantara.

f. Garam, Gula dan Lada

Garam, gula dan lada berfungsi sebagai pemberi rasa pada masakan. Sehingga masakan tidak terasa hambar dilidah kita.

g. Kecap Manis dan Kecap Asin

Kecap digunakan untuk memberikan rasa manis dan gurih, serta menambah warna pada masakan, sehingga tidak terlihat pucat. Kecap juga berfungsi untuk menambah nilai gizi serta cita rasa dalam masakan. Sehingga rasa lebih kompleks.

h. Minyak Goreng

Minyak goreng digunakan untuk menumis bumbu dan bahan-bahan pada masakan. Tanpa minyak goreng sebagai pelumas, maka masakan yang dihasilkan akan mudah lengket, gosong, dan tidak cepat matang. Sehingga tidak layak untuk dikonsumsi.

i. Minyak Wijen

Minyak wijen merupakan salah satu bumbu khas yang biasanya terdapat pada masakan *chinese food*. Minyak ini memiliki rasa yang netral tetapi memiliki aroma wijen yang kuat. Penggunaan minyak wijen dengan takaran yang tepat akan membuat masakan lebih nikmat. Sebaliknya, jika minyak wijen digunakan berlebihan maka akan merusak aroma dan cita rasa masakan.

3. Metode dan Prosedur Pembuatan Lumpia Basah Dengan Isian Rebung Dibandingkan Dengan Lumpia Basah Dengan Isian Kulit Pisang Kepok

Tabel 1. Komposisi Lumpia Basah Dengan Isian Rebung Lumpia Semarang

NO	Bahan	Jumlah	Unit
1	Kulit Lumpia : - Tepung Terigu - Telur - Susu - Garam -Margarn/Mentega cair	200 4 500 1 2	Gr Butir Ml Sdm Sdm
2	Rebung rebus	300	Gr
3	Udang kupas	200	Gr
4	Ayam rebus	75	Gr
5	Ebi	4	Sdm
6	Bawang Putih	4	Siung
7	Bawang merah	8	Siung
8	Daun Bawang	4	Batang
9	Kecap asin	1	Sdm
10	Kecap manis	1	Sdm
11	Minyak wijen	2	Sdt
12	Minyak goreng	5	Sdm
13	Lada	1/2	Sdt
14	Gula	1	Sdm
15	Garam	1/2	Sdt

Sumber : Tim Primarasa dari *Femina Group* dalam serial bisnis kuliner kreatif lumpia, pastel, dan risoles.

Tabel 2. Komposisi Lumpia Basah dengan Isian Kulit Pisang Kepok

NO	Bahan	Jumlah	Unit
1	Kulit Lumpia : - Tepung Terigu - Telur - Susu - Garam - Margarn/Mentega cair	200 4 500 1 2	Gr Butir Ml Sdm Sdm
2	Kulit pisang rebus	300	Gr
3	Udang kupas	200	Gr
4	Ayam rebus	75	Gr
5	Ebi	4	Sdm
6	Bawang Putih	4	Siung
7	Bawang merah	8	Siung
8	Daun Bawang	4	Batang
9	Kecap asin	1	Sdm
10	Kecap manis	1	Sdm
11	Minyak wijen	2	Sdt
12	Minyak goreng	5	Sdm
13	Lada	1/2	Sdt
14	Gula	1	Sdm
15	Garam	1/2	Sdt

a. Proses Pembuatan Kulit Lumpia

1) Pembuatan adonan

Campur semua bahan untuk kulit, kemudian aduk-aduk hingga adonan tidak mengental dan tidak berbutir. Selanjutnya adonan kulit siap untuk diproses.

2) Pembuatan kulit lumpia

Ambil teflon kemudian panaskan diatas kompor, selanjutnya tuang satu sendok sayur adonan, lalu ratakan dengan memutar-mutarkan teflon. Tunggu hingga matang. Sisihkan. Ulangi proses tersebut hingga adonan kulit habis.

b. Proses Pembuatan Isian Lumpia

Tabel 3. Perbandingan Pembuatan Isian Lumpia dari Rebung dengan Lumpia Isian Kulit Pisang Kepok

	Rebung	Kulit Pisang Kepok
Persiapan Bahan Makanan	Rebung dikupas, cuci bersih dengan air garam, kemudian dipotong <i>julien</i> . Setelah itu, rebus rebung dengan air dan 1sdm garam. Ulangi hingga bau pesing rebung hilang dan rasanya tidak pahit lagi. (garam berfungsi untuk menghilangkan getah dan mengurangi atau menetralkan kadar NCH pada rebung)	Pisang dikupas, pisahkan kulit dan isinya, cuci bersih, rebus dengan sedikit garam kurang lebih 1/2sdt selama 10 hingga 15 menit (garam berfungsi untuk menjaga warna kulit pisang agar tetap cerah dan menghilangkan getah). Setelah direbus, tiriskan, kemudian potong <i>julien</i> .
	Cuci bersih daging ayam dan udang, kemudian potong dadu lalu direbus terpisah. Sisihkan. Ebi dicuci bersih lalu disangrai, sisihkan. Iris tipis daun bawang, kemudian sisihkan. Kupas bawang putih dan bawang merah, bersihkan lalu digeprek dan dicincang halus.	Cuci bersih daging ayam dan udang, kemudian potong dadu lalu direbus terpisah. Sisihkan. Ebi dicuci bersih lalu disangrai, sisihkan. Iris tipis daun bawang, kemudian sisihkan. Kupas bawang putih dan bawang merah, bersihkan lalu digeprek dan dicincang halus.
Proses Pembuatan Isian Lumpia	Dikutip dari Bisnis Kuliner Kreatif : Lumpia, Pastel, dan Risoles (Tim Primarasa 2018, 16) cara pembuatan isi lumpia yaitu : Panaskan minyak goreng dalam wajan diatas api sedang, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan udang cincang, aduk hingga berubah warna. Tambahkan daging ayam, ebi, rebung, dan campuran bumbu, masak hingga rebung layu. Masukkan daun bawang, aduk rata. Sisihkan, Tunggu hingga dingin.	Dikutip dari Bisnis Kuliner Kreatif : Lumpia, Pastel, dan Risoles (Tim Primarasa 2018, 16) cara pembuatan isi lumpia yaitu : Panaskan minyak goreng dalam wajan diatas api sedang, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan udang cincang, aduk hingga berubah warna. Tambahkan daging ayam, ebi, rebung, dan campuran bumbu, masak hingga rebung layu. Masukkan daun bawang, aduk rata. Sisihkan, Tunggu hingga dingin.

c. Proses pembuatan lumpia basah.

Ambil satu buah kulit lumpia, lebarkan, lalu isi dengan satu sampai dua sendok isian disalah satu ujung kulit. Lipat sisi kanan dan kiri kulit ke tengah, lalu gulung hingga padat. Agar kulit lumpia tidak mudah terbuka, rekatkan ujung kulit dengan putih telur. Lakukan hal yang sama sampai bahan habis. Lumpia basah siap dihidangkan.

METODE

Metode penelitian merupakan langkah yang dilakukan peneliti dalam mencari dan mengumpulkan data-data yang akurat, serta menginvestigasi data tersebut. Metode penelitian bertujuan untuk memberikan gambaran rancangan penelitian yang meliputi : prosedur penelitian, waktu penelitian, sumber data, dan prosedur pengolahan data yang selanjutnya akan diolah dan dianalisis.

Jenis penelitian yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dengan pengujian organoleptik dan uji perbedaan. Dimana peneliti akan mengolah kulit pisang kepok menjadi isian lumpia basah sehingga dapat dilakukan uji organoleptik berdasarkan indikator rasa, aroma, warna, dan tekstur, yang nantinya akan dibandingkan dengan lumpia basah biasa dengan isian rebung serta uji-t untuk mengetahui apakah lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok sama disukainya dengan lumpia basah dengan isian rebung .

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bagian ini, peneliti melakukan uji perbedaan terhadap 15 panelis yang terdiri dari 13 orang mahasiswa ampta yang mengerti tentang kuliner dan pernah memakan lumpia basah serta 2 orang *expert* dibidang pengolahan makanan. peneliti melakukan uji perbedaan atau t-Test *independent sample test* terhadap dua sampel lumpia yaitu lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok dan lumpia basah dengan isian rebung, guna untuk mengetahui apakah lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok sama disukainya dengan lumpia basah dengan isian rebung. Aspek yang dinilai pada pengujian ini adalah aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Tabel 4. Tests Of Normality
Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	Df	Sig.	Statistic	Df	Sig.
Variabel Rasa	,283	26	,000	,831	26	,001
Variabel Aroma	,264	26	,000	,804	26	,000
Warna	,306	26	,000	,828	26	,001
Tekstur	,281	26	,000	,856	26	,002

a. Lilliefors Significance Correction

Sumber : Data primer SPSS, 2021

Pada uji normalitas, sebuah data dikatakan normal apabila nilai signifikansi lebih besar dari 0,05. Sedangkan bila mengacu pada Tabel diatas, nilai signifikansi masing-masing variabel kurang dari 0,05. Maka dapat disimpulkan bahwa keseluruhan data pada keempat variabel tidak normal.

Tabel 5. Independent Sample Test

		t-test for Equality of Means			
		T	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference
Variabel Rasa	Equal variances assumed	-1,095	28	,283	-,333
	Equal variances not assumed	-1,095	28,000	,283	-,333
Variabel Aroma	Equal variances assumed	-,890	28	,381	-,333
	Equal variances not assumed	-,890	26,885	,381	-,333
Warna	Equal variances assumed	-,923	28	,364	-,400
	Equal variances not assumed	-,923	26,895	,364	-,400
Tekstur	Equal variances assumed	,704	28	,487	,267
	Equal variances not assumed	,704	27,782	,487	,267

Group Statistics

	Jenis Isian Lumpia	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Variabel Rasa	Lumpia Kulit Pisang	15	6,53	,834	,215
	Lumpia Rebung	15	6,87	,834	,215
Variabel Aroma	Lumpia Kulit Pisang	15	6,53	1,125	,291
	Lumpia Rebung	15	6,87	,915	,236
Warna	Lumpia Kulit Pisang	15	6,13	1,302	,336
	Lumpia Rebung	15	6,53	1,060	,274
Tekstur	Lumpia Kulit Pisang	15	6,47	,990	,256
	Lumpia Rebung	15	6,20	1,082	,279

Aspek Rasa

Berdasarkan pada Tabel diatas, kedua lumpia basah itu dikatakan enak jika memiliki nilai diatas 6. Pada variabel rasa, lumpia dengan isian kulit pisang kepek

dan lumpia dengan isian rebung tidak memiliki perbedaan. Hal ini dapat dilihat dari nilai signifikansi sebesar 0,283. Akan tetapi kedua lumpia tersebut sama-sama disukai, hal ini dapat dilihat dari nilai mean pada variabel rasa lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok sebesar 6,53 dan nilai mean pada variabel rasa lumpia basah dengan isian rebung 6,87. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa dalam uji perbedaan, aspek rasa pada lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok sama disukainya dengan lumpia basah isi rebung. Hal ini dapat dilihat dari nilai mean keduanya yang memiliki nilai diatas 6.

Aspek Aroma

Berdasarkan pada Tabel diatas, kedua lumpia basah itu dikatakan enak jika memiliki nilai diatas 6. Pada variabel aroma, lumpia dengan isian kulit pisang kepok dan lumpia dengan isian rebung tidak memiliki perbedaan. Hal ini dapat dilihat dari nilai signifikansi sebesar 0,381. Akan tetapi kedua lumpia tersebut sama-sama disukai, hal ini dapat dilihat dari nilai mean pada variabel aroma lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok sebesar 6,53 dan nilai mean pada variabel aroma lumpia basah dengan isian rebung 6,87. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa dalam uji perbedaan, aspek aroma pada lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok sama disukainya dengan lumpia basah isi rebung. Hal ini dapat dilihat dari nilai mean keduanya yang memiliki nilai diatas 6.

Aspek Warna

Berdasarkan pada Tabel diatas, kedua lumpia basah itu dikatakan enak jika memiliki nilai diatas 6. Pada variabel warna, lumpia dengan isian kulit pisang kepok dan lumpia dengan isian rebung tidak memiliki perbedaan. Hal ini dapat dilihat dari nilai signifikansi sebesar 0,364. Akan tetapi kedua lumpia tersebut sama-sama disukai, hal ini dapat dilihat dari nilai mean pada variabel warna lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok sebesar 6,13 dan nilai mean pada variabel warna lumpia basah dengan isian rebung 6,53. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa dalam uji perbedaan, aspek warna pada lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok sama disukainya dengan lumpia basah isi rebung. Hal ini dapat dilihat dari nilai mean keduanya yang memiliki nilai diatas 6.

Aspek Tekstur

Berdasarkan pada Tabel diatas, kedua lumpia basah itu dikatakan enak jika memiliki nilai diatas 6. Pada variabel tekstur, lumpia dengan isian kulit pisang kepok dan lumpia dengan isian rebung tidak memiliki perbedaan. Hal ini dapat dilihat dari nilai signifikansi sebesar 0,487. Akan tetapi kedua lumpia tersebut sama-sama disukai, hal ini dapat dilihat dari nilai mean pada variabel tekstur lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok sebesar 6,47 dan nilai mean pada variabel tekstur lumpia basah dengan isian rebung 6,20. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa dalam uji perbedaan, aspek tekstur pada lumpia basah dengan isian kulit pisang

kepok sama disukainya dengan lumpia basah isi rebung. Hal ini dapat dilihat dari nilai mean keduanya yang memiliki nilai diatas 6.

KESIMPULAN

Dari eksperimen yang telah dilakukan peneliti terhadap pengolahan kulit pisang kepok sebagai inovasi dalam pembuatan isian lumpia basah, didapatkan kesimpulan sebagai berikut.

Metode dan prosedur pengolahan lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok memerlukan perlakuan khusus sebelum diolah menjadi isian lumpia, yaitu menghilangkan kulit bagian dalam kulit pisang kepok yang selanjutnya direbus selama kurang lebih 10-15 menit, baru selanjutnya diolah menjadi isian dengan cara di tumis. Sedangkan metode dan prosedur pengolahan lumpia basah dengan isian rebung memerlukan perlakuan khusus yaitu mengupas kulit luar rebung tersebut, dan merebusnya dengan air garam selama kurang lebih 30 menit, sebelum nantinya diolah menjadi isian dengan cara ditumis.

Hasil uji organoleptik menunjukkan beberapa hasil berikut :

1. Pada aspek rasa data dari tabel membuktikan pada pertanyaan pertama 11 dari 15 panelis menyatakan suka dan pada pertanyaan kedua 9 dari 15 panelis menyatakan suka, dengan demikian, analisis pada aspek rasa pada lumpia basah isi kulit pisang kepok sama disukainya dengan lumpia basah isi rebung yaitu karena sifat kulit pisang kepok yang mudah menyerap bumbu masakan.
2. Dari aspek aroma data dari tabel membuktikan pada pertanyaan pertama 8 dari 15 panelis menyatakan suka dan pada pertanyaan kedua 8 dari 15 panelis menyatakan suka. Dengan demikian, analisis pada aspek aroma lumpia basah isian kulit pisang kepok sama disukainya dengan lumpia basah isian rebung karena kulit pisang kepok tidak memiliki aroma khas yang menonjol sehingga aroma yang dihasilkan berasal dari tumisan bumbu-bumbu yang digunakan, sedangkan rebung memiliki aroma khas yang lebih menonjol dengan ditambah aroma dari tumisan bumbu-bumbu yang digunakan. Namun tidak semua oran menyukai aroma khas dari rebung itu sendiri.
3. Dari aspek warna data dari tabel menunjukkan pada pertanyaan pertama mengenai kulit lumpia basah 5 dari 15 panelis menyatakan suka dan pada pertanyaan kedua mengenai isi lumpia basah 9 dari 15 panelis menyatakan suka. Dengan demikian, analisis pada aspek warna isian lumpia basah, baik dengan isian kulit pisang kepok atau rebung keduanya sama-sama disukai yaitu karena memiliki warna yang sama-sama kuning kecoklatan.
4. Dari aspek tekstur data dari tabel membuktikan pada pertanyaan pertama 9 dari 15 panelis menyatakan suka dan pada pertanyaan kedua 10 dari 15 panelis menyatakan suka. Dengan demikian, analisis pada aspek tekstur, lumpia basah isian kulit pisang kepok sama disukainya dengan lumpia basah dengan isian rebung karena potongan yang digunakan untuk kedua bahan tersebut berbeda namun sesuai dengan sifat masing masing bahan. Seperti halnya pada rebung yang sifatnya mudah patah, maka potongan sayur yang sesuai adalah julienne. Sedangkan pada kulit pisang kepok yang sifatnya liat dan tidak mudah patah,

lebih cocok dengan potongan sayur brunois. Pada uji perbedaan, nilai rata-rata keempat aspek berada di atas angka 6. Hal ini menandakan bahwa lumpia basah dengan isian kulit pisang kepek sama disukainya dengan lumpia basah dengan isian rebung. Pada aspek rasa, kedua lumpia basah itu memiliki nilai signifikansi yang sama sebesar 0,283. Nilai rata-rata lumpia basah dengan isian kulit pisang kepek sebesar 6,53 dan isian rebung sebesar 6,87.

1. Pada aspek aroma, kedua lumpia basah itu memiliki nilai signifikansi yang sama sebesar 0,381. Nilai rata-rata lumpia basah dengan isian kulit pisang kepek sebesar 6,53 dan isian rebung sebesar 6,87. Pada aspek warna, kedua lumpia basah itu memiliki nilai signifikansi yang sama sebesar 0,363. Nilai rata-rata lumpia basah dengan isian kulit pisang kepek sebesar 6,13 dan isian rebung sebesar 6,53. Pada aspek tekstur, kedua lumpia basah itu memiliki nilai signifikansi yang sama sebesar 0,487. Nilai rata-rata pada lumpia basah dengan isian kulit pisang kepek sebesar 6,47 dan isian rebung sebesar 6,20.

REFERENSI

- Afriandi, Lahming, Subari, Y. (2018). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Linn) Dengan Variasi Buah Naga Menjadi Permen Fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 15, 124. Tersedia file:///C:/Users/user/Downloads/6225-14713-1-SM.pdf
- Anwar, H., Septiani, Nurhayati. (2021). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Linn) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pengolahan Biskuit. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(2).319. Tersedia file:///C:/Users/user/Downloads/4377-15260-3-PB.pdf
- Djunaedi, E. (2006). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Sumber Pangan Alternatif dalam Pembuatan Cookies. Tersedia <https://docplayer.info/71127571-Pemanfaatan-limbah-kulit-pisang-sebagai-sumber-pangan-alternatif-dalam-pembuatan-cookies-edi-djunaedi.html>
- Hidiarti, O., G., dan Mia S. (2019). Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Linn) Dalam Pembuatan Brownis. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*, 1(1), 36. Tersedia <https://core.ac.uk/download/pdf/249334838.pdf>
- <http://eprints.umm.ac.id/39524/3/BAB%202.pdf>. Diakses tanggal 20 April 2021 (11.16)
- <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/942/5/5.Chapter2.doc.PDF>. Diakses tanggal 20 April 2021 (11.53)
- <https://repository.usm.ac.id/files/skripsi/D11A/2015/D.131.15.0012/D.131.15.0012-05-BAB-II-20190301125321.pdf>. Diakses tanggal 2 Juni 2021 (10.46)
- <http://blog.sayurbox.com/10-jenis-pisang/>. Diakses tanggal 7 Agustus 2021 (22.09)
- <https://www.piknikdong.com/resep-lumpia-rebung.html>. Diakses tanggal 7 Agustus 2021 (22.59)

- <https://www.yummy.co.id/blog/resep-komunitas/lumpia-basah-isi-ayam-1>. Diakses tanggal 7 Agustus 2021 (23.05)
- Husnia, W., K. (2014). *Khasiat Ajaib Pisang : A to Z Khasiat dari Akar Hingga Kulit Buahnya*. Yogyakarta: Rapha Publishing
- Julfan, Noviar H., Rahmayuni. (2016). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Linn) Dalam Pembuatan Dodol. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 3(2), 11. Tersedia <https://media.neliti.com/media/publications/202974-pemanfaatan-kulit-pisang-kepok-musa-para.pdf>
- Muhtar, Yumima, S., Hasna, A. (2017). Pemanfaatan Tumbuhan Bambu Oleh Masyarakat di Kecamatan Oba Utara Kota Tidore Kepulauan. *J.Saintifik@MIPA*, 1(1), 41. Tersedia <http://ejournal.unkhair.ac.id/index.php/Saintifik/article/viewFile/335/255>.
- Nurwanti, Y., H. (2011). *Dinamika Kewirausahaan Kuliner : Lumpia Semarang Tahun 1965-2009*. *Jurnal Patrawidya seri penerbitan penelitian sejarah dan budaya*, 12(2), 234.
- Qomari, R. (2009). Teknik Penelusuran Analisis Data Kuantitatif dalam Penelitian Kependidikan. *Jurnal Pemikiran Alternatif Kependidikan, INSANIA*, 14(3), 2. Tersedia <file:///C:/Users/user/Downloads/372-Article%20Text-721-1-10-20150304.pdf>
- Rustanti, M.E. (2018). *Potensi Kulit Pisang Kepok Kuning (Musa Paradisiaca L.) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim*. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta. 49. Tersedia https://repository.usd.ac.id/28755/2/141434015_full.pdf. Diakses pada 8 Juli 2021 (15.45)
- Santosa. (2018). *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta: CV Budi Utama
- Saskia, R., Usman, P., Rahmayuni. (2017). Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Kadar HCN dan Penilaian Sensori Pikel Rebung. *Jom FAPERTA*, 4(1), 2. Tersedia <https://media.neliti.com/media/publications/202724-pengaruh-konsentrasi-garam-terhadap-kada.pdf>
- Sugiyono. (2013). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Tim Primarasa Femina Group. (2018). *Bisnis Kuliner Kreatif : Lumpia, Pastel, dan Risoles*. Jakarta: Gaya Favorit Press