

**PENGEMBANGAN OLAHAN ABON KULIT PISANG KEPOK BUMBU  
SUNE CEKUH: ANALISIS ORGANOLEPTIK DAN DAYA SIMPAN**

Oleh

**Riki Prayanto, NIM 1915081025**

**Jurusan Teknologi Industri**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas dan daya simpan olahan Abon Kulit Pisang Kepok dengan Bumbu *Sune cekuh* dengan menggunakan metode Pengembangan PPE (*Preperation, Production, dan Evaluation*). Pada penelitian ini menggunakan 15 panelis ahli sebagai responden uji organoleptik (6 panelis ahli tata boga SMKN 1 Sukasada, 6 panelis ahli tata boga dari SMKN 2 Singaraja, 3 Panelis ahli kuliner dari Universitas Pendidikan Ganesha) dan 2 panelis ahli kuliner pada uji daya simpan dari Universitas Pendidikan Ganesha. Berdasarkan hasil uji organoleptik diketahui bahwa abon kulit pisang kepok bumbu *Sune cekuh* memiliki nilai rata-rata 2,5 pada kategori warna (coklat keemasan), 3 pada kategori tekstur (kering, tidak berminyak) dan 3 pada kategori rasa (gurih, khas bumbu *Sune cekuh*). Selanjutnya hasil uji daya simpan menunjukkan bahwa pada hari ke-1 abon masih dalam kategori baik dengan nilai rata-rata warna 2,5 (abon segar memiliki warna coklat keemasan dan cerah), aroma 3 (segar, memiliki aroma khas bumbu *Sune cekuh* dan tidak ada aroma yang tidak biasa), tekstur 3 (segar memiliki tekstur kering dan serat halus) dan tampak fisik 3 (segar tidak memiliki tanda perubahan fisik yang signifikan). Hasil ini tidak berubah hingga hari ke-5. Memasuki hari ke-7 tekstur abon mulai mengalami penurunan hingga tergolong dalam kategori Cukup dengan rata-rata warna 2,5, aroma 2,5, tekstur 2 dan tampak fisik 2,5. Pada hari ke-9 aspek warna, aroma dan tekstur kecuali tampak fisik mengalami penurunan kedalam kategori Cukup dengan nilai rata-rata warna 2, aroma 2, tekstur 2, dan tampak fisik 2,5. Hari ke-11 pengujian, semua aspek meliputi warna, aroma, tekstur dan tampak fisik masuk kedalam kategori cukup dengan masing-masing nilai rata-rata 2. Hari ke-13 atau hari terakhir pengujian, aspek warna, tekstur dan tampak fisik dalam kategori cukup sedangkan aspek aroma mengalami penurunan hingga tergolong dalam kategori kurang dengan nilai rata-rata warna 2, aroma 1, tekstur 2, dan tampak fisik 2.

**Kata kunci: Kulit Pisang, Abon, *Sune cekuh***

**DEVELOPMENT OF PROCESSED KEPOK BANANA SKIN SHREDDED  
BUMBU SUNE CEKUH: ORGANOLEPTIC ANALYSIS AND SHELF LIFE**

**Riki Prayanto, NIM 1915081025**

**Department of Industrial Technology**

**ABSTRACT**

This research aims to determine the quality of Banana Skin Abon Kepok with Sune Cekuh seasoning using the PPE Development method. This study involved 15 expert panelists as organoleptic test respondents (6 from Vocational High School 1 Sukasada, 6 from Vocational High School 2 Singaraja, and 3 from Ganesha University of Education), as well as 2 culinary expert panelists from Ganesha University of Education for shelf-life testing. Organoleptic test results indicated that this abon had an average score of 2.5 in the color category (golden brown), 3 in the texture category (dry, not oily), and 3 in the taste category (savory, with the distinctive Sune Cekuh seasoning). Additionally, the shelf-life test results showed that the abon remained good for 5 days but started to deteriorate on the 7th day, with a decline in texture. On the 9th day, color, aroma, and texture continued to deteriorate, while on the 11th day, all aspects, including color, aroma, texture, and physical appearance, still fell within the acceptable category. However, on the 13th day, the aroma aspect became less satisfactory.

**Keywords : Abon, Banana Skin, Sune Cekuh**

