

## UJI COBA PEMANFAATAN BUAH PATIKALA (*etlingera elatier*) TERHADAP PEMBUATAN ACAR

Najma sari<sup>1</sup>. Politeknik Bosowa.  
St. Hadijah, M.Par<sup>2</sup>. Politeknik Bosowa.  
Riska Veronika, M.Par<sup>3</sup>. Politeknik Bosowa.

---

**Abstrak** Penyebaran luas rempah-rempah di Indonesia dan peningkatan produksi hasil buah patikala di daerah Sulawesi selatan, sehingga menghasilkan ide-ide bermanfaat yang bermunculan untuk mengolah buah patikala, penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan olahan dari pemanfaatan buah patikala (*Etlingera elatier*) sebagai acar. Jenis penelitian ini adalah ekperimental dengan teknik analisis data menggunakan teknik analisis kuantitatif serta pengambilan sampling menggunakan teknik *purposive sampling*. Pembuatan acar ini melalui 3 jenis perlakuan yaitu BP50MS2H (pembuatan acar menggunakan buah patikala 50 gram dengan masa simpan di lemari es selama 2 hari) BP50MS3H (pembuatan acar menggunakan buah patikala 50 gram dengan masa simpan di lemari es selama 3 hari) dan BP50MS4H (pembuatan acar menggunakan buah patikala 50 gram dengan masa simpan 4 hari). Parameter yang diamati adalah uji hedonik dengan aspek rasa, aspek aroma dan aspek warna. Hasil penelitian menunjukkan bahwa uji hedonik pada produk acar pada aspek rasa yang bisa diterima dari nilai rata-rata tertinggi yaitu sebanyak 2,5 adalah perlakuan BP50MS4H dan kriteria kurang suka, dari aspek aroma yang bisa diterima adalah perlakuan BP50MS4H dari nilai rata-rata yang tertinggi yaitu sebanyak 2,84 dengan kriteria kurang suka, dan aspek warna yang paling disukai adalah perlakuan BP50MS4H dengan nilai rata-rata paling tertinggi yaitu 3,08. Dan jika dilihat dari interval angka, semua perlakuan pada setiap aspek termasuk kriteria kurang suka dan suka.

**Kata kunci:** Buah patikala, Acar, Fermentasi

**Abstract** *Widespread distribution of spices in Indonesia and increased production of patikala fruit in South Sulawesi, so as to produce useful ideals that have sprung up to process patikala fruit, this study aims to produce preparations from the use of patikala (etlingera elatior) as a pickle, a type of research this is an experimental and data analysis technique used in this study is a quantitative analysis and sampling in this study using purposive sampling tehcnique, making these pickles through 3 type of tritment namely BP50MS2H (making pickles using a 50 gram patikala fruit with a shelf life in the refrigerator for 2 days) BP50MS3H (making pickles using a 50 gram paticala fruit with a shelf life in the refrigerator for 3 days) and BP50MS4H (making pickles using a 50 gram paticala fruit with a shelf life in the refgerator for 4 days), the parameters observed were the hedonic test with the taste aspect, the aroma aspect, the color aspect thus the results os the study that the hedonic trial on the pickled product on the taste aspect could be received from the highest average value of 2.5 was treatment BP50MS4H and the criteria*

---

<sup>1</sup>[hadijah@politeknikbosowa.ac.id](mailto:hadijah@politeknikbosowa.ac.id)

*for not liking, from the acceptable scant aspect is the BP50MS4H treatment of the highest average value of 2,84 and the most preferred color aspectis the BP50MS4H treatment with the highest average value of 3,08 and when seen from the intervals of all numbers each treatment on aspects including the criteria of dislike and like.*

**Key words:** *paticala\_fruit\_1; pickle\_2*

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara berkembang yang mempunyai kekayaan alam yang melimpah dengan berbagai ragam jenis tanaman dan rempah-rempah dengan itu, kekayaan alam rempah-rempah. Indonesia menjadi salah satu kategori pengeksport rempah-rempah peringkat ke-12 di Dunia. salah sebagai obat-obatan dan makanan dan tanaman ini banyak tersebar luas di wilayah-wilayah Indonesia (Rakhmawati, 2015)

Tanaman patikala merupakan (*etlingera elatier*) tergolong dalam *family Zingiberacea* yang berasal dari tanaman Indonesia kemudian tanaman ini sudah banyak tesebar luas di wilayah-wilayah Indonesia dan tanaman ini dikenal dengan berbagai jenis nama antara lain “kencong” atau “kincung” di Sumatra Utara, “kecombrang” di Jawa, “honje” di Sunda, “bongkot” di Bali, “sambuang” di Sumatra Barat, “bunga katan” di Malaysia dan “patikala” di Sulawesi Selatan, tanaman ini, merupakan tanaman liar namun belum dikenal luas oleh masyarakat (Perdana, 2016)

Tanaman patikala termasuk tumbuhan bersemak dan tanaman ini digunakan sebagai bahan makanan, tanaman patikala memiliki tinggi tanaman ini mencapai 1-3 m, mempunyai batang semu, tegak dan pelepah membentuk rimpang berwarna hijau memiliki akar serabut, daun tunggal berbentuk lanset, ujung dan pangkal runcing tetapi rata, panjang daun 20-30 cm, dan lebar 5-15 cm, tulang daun berbentuk menyirip, bunganya berbentuk tongkol, tangkai bunga berukuran sekitar 40–80 cm dan warna merah jambu. Buahnya berbentuk kotak, bulat telur, berwarna putih, atau berwarna merah jambu. Bijinya berukuran kecil dan berwarna coklat kemudian memiliki rasa asam yang kuat (MUHAMMAD, 2016).

Kandungan gizi yang terdapat dalam buah patikala yaitu baik dalam tubuh 4,4 g karbohidrat, 1,2 g serat pangan, 1,0 g lemak 1,3g protein, 91 air, 32mg kalsium, 4mg besi 27 mg magnesium, 30 mg fosfor, 541 mg kalium 0,1 seng (Simatumpang Dkk, 2018).

Dalam penelitian terdahulu (D.Dina, 2017) tentang pengaruh perendaman Daging Sapi dengan Ekstrak Bunga Patikala (*etlingera elatier*) terhadap Susut Masak, pH dan Organoleptik (Bau, Warna, Tekstur) menjelaskan bahwa pada perendaman daging sapi dengan menggunakan ekstrak bunga patikala memiliki pengaruh pada warna, bau dan tekstur yang lebih baik pada masa simpan yang lama dengan perendaman ekstrak bunga patikala yang disimpan sampai dengan 12 jam yang masih layak dikonsumsi. Hal ini disebabkan oleh penambahan ekstrak bunga patikala dapat mempertahankan sifat mikrobiologi pada daging sapi dan mempengaruhi warna, rasa dan tekstur pada daging sapi, karena itu bunga patikala tersebut merupakan salah satu alternatif pengawet alami, karena kandungan komponen bioaktif yaitu seperti alkaloid, flavonoid dan minyak atsiri yang akan mempengaruhi pada daya simpan setiap makanan. Dengan itu buah patikala yang sudah tersebar luas di daerah-daerah Indonesia dan telah dikembangkan kemudian digunakan seperti pewangi pakaian, kosmetik dan makanan tradisional.

Makanan tradisional yang sering ditemui dengan menggunakan metode fermentasi seperti tape, asinan dan acar. Diketahui bahwa acar adalah suatu produk memiliki cita rasa khas yang dihasilkan oleh proses fermentasi bakteri asam laktat. Acar menggunakan proses fermentasi agar tidak proses pembusukan. Salah satu sayuran yang sering difermentasi dalam proses pembuatan acar. (Surbakti, 2019)

Berdasarkan pernyataan para penelitian, maka dalam penelitian ini peneliti memilih buah patikala sebagai bahan uji coba, karena produksi buah patikala yang tersebar luas di wilayah Indonesia dan buah patikala ada di Daerah Sulawesi selatan. Di Sulawesi selatan buah patikala ini cukup banyak dan dengan olahan buah patikala oleh masyarakat pada umumnya hanya diolah menjadi bahan rempah-rempah dan obat tradisional dan sebagai pengganti asam dan hanya diolah menjadi sirup asam patikala. Ataupun sebagai olahan makanan (Dewi, 2015)

buah patikala yang kandungan gizinya yang cukup baik dan saat ini buah patikala telah tersebar luar di Indonesia dan banyak dikembangkan dan digunakan sebagai pewangi, kosmetik karena memiliki kandungan minyak atsiri dan begitu pun dari segi makanan karena buah Patikala ini memiliki kandungan asam yang cukup tinggi sehingga digunakan dalam pengawetan makan, berdasarkan penjelasan latar belakang yang telah di temukan

oleh penulis, maka akan dilakukan penelitian dengan memanfaatkan buah patikala dalam pembuatan acar. Maka dari itu peneliti mengajukan judul penelitian **“UJI COBA PEMANFAATAN BUAH PATIKALA (*Etilingera elatior*) TERHADAP PEMBUATAN ACAR “**

#### **RUMUSAN MASALAH**

Dari uraian di atas maka penulis akan merumuskan beberapa masalah-masalah yang akan dibahas sebagai berikut:

- a. Bagaimana cara pengolahan buah patikala menjadi olahan acar?
- b. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap warna, rasa dan aroma dalam proses pembuatan acar?

#### **TUJUAN PENELITIAN**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

- a. Untuk mengetahui cara pengolahan buah patikala menjadi acar
- b. Untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap buah patikala sebagai proses pembuatan acar.

#### **TINJAUAN PUSTAKA**

##### **1. Acar**

Acar adalah salah satu sajian makanan pelengkap, biasanya menjadi makanan pelengkap pada nasi goreng dan juga sate. Acar yaitu sayur yang difermentasi dengan menggunakan asam dan air garam biasanya sayuran yang di gunakan untuk pembuatan acar yaitu timun, wortel, cabai rawit dan bawang merah. Acar memiliki rasa asam karena menggunakan cuka dan acar ini menggunakan metode pengawetan makanan dengan cara proses fermentasi, acar merupakan salah satu jenis makan tradisional kategori pelengkap yang merupakan hasil dari fermentasi dari timun, wortel, bawang merah dan cabai yang memiliki banyak kelebihan, acar juga mempunyai kelebihan yaitu rendah kolesterol dan kalori dan juga memiliki kandungan gizi yang cukup banyak walaupun dengan menggunakan metode fermentasi.

Acar mempunyai kandungan zat besi, vitamin C dan K, beberapa acar juga memiliki kandungan Vitamin B misalnya pada kimchi yang merupakan acar yang terbuat dari kubis khas orang Korea yang mengandung vitamin B1 dan B12 serta sodium yang

tinggi. Mengonsumsi acar dapat pula meningkatkan dan mengatur jumlah cairan pada dalam tubuh yang dibutuhkan dalam tubuh (Bayuwati, 2019)

## 2. Buah Patikala

Tanaman buah patikala (*etlingera elatier*) merupakan buah tahunan, bunga patikala merupakan bunga mejemuk dan berbentuk gasing memiliki tangkai panjang dengan panjang 40-80 cm, panjang benang sari kurang lebih 7,5 dengan daun pelindung berbentuk jorong 7-18 cm x 1,7 berwarna merah jambu hingga berwarna merah terang berdaging, buah patikala mempunyai buah berbentuk pipilan jika dilihat dari visual memiliki bentuk yang tidak beraturan seperti bonggolan-bonggolan sawit, biji buah patikala berbentuk kotak kecil atau bulat telur dan biji buah patikala berwarna hitam dengan dengan sedikit lapisan selaput berwarna ungu kemerahan, akarnya berbentuk serabut dan berwarna kuning gelap (Simatumpang Dkk, 2018)

Kedudukan sistematika patikala (*Etlingera elatior*) sebagai berikut:

- a. Kindom : *Plante*
- b. Devisi : *Magnoliphyta*
- c. Sub Devisi : *Spermatophyta*
- d. Kelas : *Liliopsida*
- e. Ordo : *Zingiberales*
- f. Family : *Zingiberaleae*
- g. Gemus : *Etlingera*
- h. Species : *Etlingeraelatior*

## METODE PENELITIAN

### Populasi

Populasi adalah wilayah generasi yang terdiri atas objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang di tetapkan menjadi perhatian dalam suatu penelitian (pengamatan) dalam ruang lingkup masyarakat. Karena adanya himbauan Pemerintah untuk tetap jaga jarak untuk menghindari penyebaran virus covid-19 maka populasi yang diambil dalam penelitian ini adalah di Desa polewali dusun lekko lambe yang berjumlah 186 orang dan 69 kartu keluarga jumlah warga yang pernah mengonsumsi acar (sumber data dari kepala dusun Lekko lambe).

**Teknik pengambilan sampel**

Sampel adalah bagian tertentu dari unit populasi, pada penelitian uji coba ini, penulis menggunakan teknik *Non Probability sampling*. *Non Probability sampling* adalah teknik pengambilan sampel yang memberikan peluang yang tidak sama bagi individu atau unsur populasi untuk dipilih menjadi sampel.

Metode yang digunakan oleh penelitian ini adalah metode *Non Probability sampling* dengan teknik *Purposive Sampling*. *Purposive Sampling* adalah teknik pengambilan anggota sampel dilakukan dengan cara menentukan target dari elemen populasi atau unsur individu yang diperkirakan paling cocok untuk di kumpulkan datanya untuk dijadikan sampel. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan teknik *purposive sampling* dengan hasil pengamatan peneliti, penelitian ini dilaksanakan di Dusun Lekko Lambe Desa Polewali dan menjadi perhatian khusus peneliti adalah masyarakat dusun yang pernah mengonsumsi acar dengan rentang usia yaitu 19 sampai 35 tahun. Menurut Ferdiana (2018) tentang kuliner tradisional adalah sekelompok orang-orang berusia antara 19 tahun sampai dengan 35 tahun. Generasi milenial atau generasi muda saat ini cenderung bergeser ke kuliner negara lain. Pemilihan populasi merupakan target pasar untuk penulis, sehingga hal tersebut membuktikan bahwa kuliner tradisional di Indonesia memiliki cita rasa yang lebih baik dibandingkan kuliner dari negara lain.

Menurut Haier *et al* dalam Monawati dkk (2019) mengatakan bahwa tergantung pada jumlah indikator dikali 5 sampai 10. Jumlah indikator pada penelitian ini yaitu 4, yang diantaranya aspek warna, aroma dan rasa. Jadi, dalam penelitian ini akan dilakukan penyebaran kuesioner dengan jumlah responden sebanyak 30 orang yang pernah mengonsumsi acar buah dengan rumus sebagai berikut:

$$3 \times 10 = 30$$

Berdasarkan perhitungan di atas yang diperoleh jumlah sampel yaitu sebanyak 30 panelis. Sebanyak 30 panelis ini akan melakukan Uji Hedonik atau uji kesukaan sebanyak 3 kali sehingga data yang didapatkan data yang valid.

**Teknik analisis data**

Pada penelitian uji coba pemanfaatan buah patikala (etlingera elatier) terhadap pembuatan acar ini penulis menggunakan penelitian analisis kuantitatif, dengan penelitian berupa kuesioner. Kuesioner akan di bagikan pada bulan juni 2020. Skala pengukuran

merupakan kesepakatan yang digunakan sebagai acuan untuk menentukan panjang pendeknya interval yang ada dalam alat ukur, sehingga alat ukur tersebut bila digunakan dalam pengukuran akan menghasilkan data kuantitatif. Dengan skala pengukuran, maka nilai variabel yang diukur dengan instrumen tertentu dapat dinyatakan dalam bentuk angka, sehingga akan lebih akurat, efisien dan komunikatif.

Skala pengukuran yang digunakan oleh penulis pada penelitian ini adalah *skala likert*. Menurut Sugiyono (2016) menyatakan bahwa *skala likert* digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial. Skala yang digunakan yakni *skala likert*, skala ukur tersebut pada umumnya ditempatkan berdampingan dengan pertanyaan atau pernyataan yang telah direncanakan. Responden dianjurkan untuk memilih kategori jawaban yang telah disediakan memberikan tanda (v) pada jawaban dan setiap jawaban diberikan bobot yang berbeda-beda. Berikut ini adalah tabel skor alternatif jawaban

a. Jawaban sangat setuju/selalu/sangat positif diberi skor	5
b. Jawaban setuju/sering/positif diberi skor	4
c. Jawaban ragu-ragu/kadang-kadang/netral diberi skor	3
d. Jawaban kurang setuju/hampir tidak pernah/ negatif diberi skor	2
e. Jawaban tidak setuju/tidak pernah diberi skor	1

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan penelitian kuantitatif dengan metode eksperimental, karena karena data yang diperoleh adalah data berupa berupa angka yang merupakan hasil uji hedonik uji (kesukaan) panelis terhadap uji coba buah patikala.

Skala hedonik dapat direntangkan atau diciutkan menurut rentangan skala yang dikehendakinya. Skala hedonik dapat juga diubah menjadi skala numerik dengan angka mutu menurut dalam tingkat kesukaan. Dengan data numerik ini dapat dilakukan analisis secara statistik. Penggunaan skala hedonik pada prakteknya dapat digunakan untuk mengetahui perbedaan. Berdasarkan dari hasil uji hedonik dapat diketahui bagaimana tingkat kesukaan atau ketidaksukaan setiap panelis terhadap produk yang dicoba (Sugiono 2016).

Setelah data dari semua panelis terkumpul, penulis kemudian mencari rata-rata dari data tersebut. Nilai dari masing-masing jawaban dikalikan dengan frekuensi panelis yang memilih jawaban tersebut. Nilai semua jawaban pada setiap perlakuan yang diujikan dijumlahkan kemudian dibagi dengan total sampel yang mengikuti penilaian sehingga diperoleh nilai rata-rata yang dapat disesuaikan dengan kriteria yang ada. Adapun cara mengetahui nilai rata-rata yaitu dengan rumus :

$$\text{Nilai rata-rata} = \frac{\text{nilai semua jawaban yang dijumlahkan}}{\text{Total seluruh panelis}}$$

Setelah nilai rata-rata ditemukan, langkah selanjutnya yaitu memberikan nilai kriteria. Kriteria penilaian sebagai berikut:

Interval	Kriteria
0-0,9	Digolongkan sangat tidak suka
1,0-1,9	Digolongkan tidak suka
2,0-2,9	Digolongkan kurang suka
3,0-3,9	Digolongkan suka
4,0-4,9	Digolongkan sangat suka

Setelah pemberian kriteria penilaian dilakukan, langkah selanjutnya adalah menganalisis data dengan menggunakan statistik deskriptif. Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya, dimana penyajian datanya melalui tabel, grafik, diagram lingkaran, piktogram, perhitungan *modus*, *median*, *mean* (pengukuran tendensi sentral), per hitungan desil, persentil, perhitungan penyebaran data melalui perhitungan rata-rata dan standar deviasi dan perhitungan presentasi

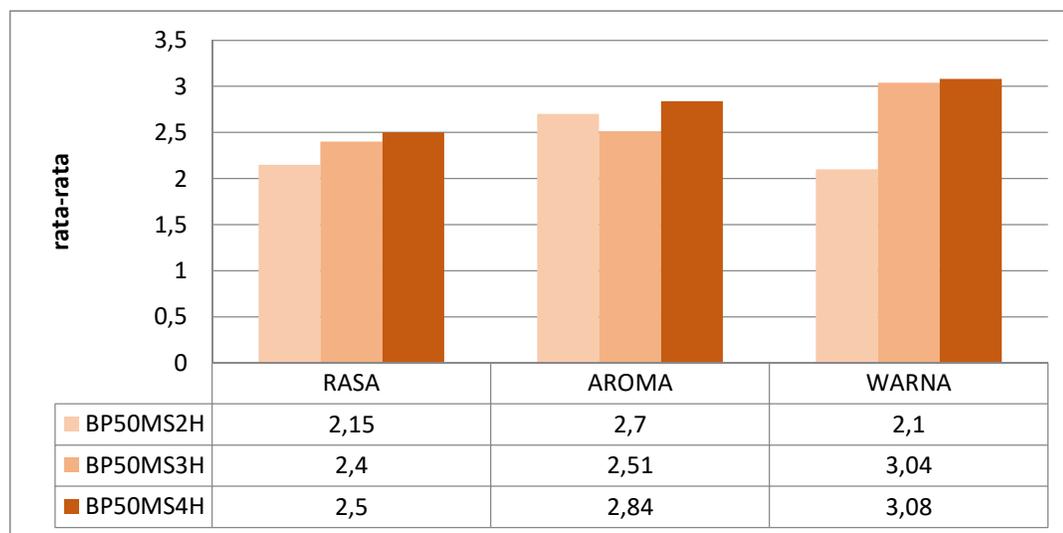
Pada penelitian ini, penulis menggunakan statistik deskriptif dalam bentuk penyajian data dengan menggunakan tabel dan diagram batang untuk menarik kesimpulan mengenai daya terima masyarakat terhadap “uji coba pemanfaatan buah patikala (etlingera elatier) terhadap pembuatan acar ” Sehingga melalui cara tersebut dapat memudahkan pembaca untuk mengetahui hasil dari penelitian ini.

Uji kesukaan biasa juga disebut dengan uji hedonik. Panelis diminta tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya (tidak suka). Di samping itu panelis diminta

untuk mengemukakan tanggapan suka, senang atau sebaliknya, mereka juga mengemukakan tingkat kesukaannya. Tingkat-tingkat kesukaan biasanya juga disebut dengan skala hedonik.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil rekapulasi angket, dapat dilihat bahwa penulis memberikan penilaian suka dengan nilai rata-rata yang berbeda-beda. Berikut merupakan hasil penilaian rata-rata panelis.



Gambar IV.1 Rata-rata penilaian panelis  
Sumber: Hasil Rekapulasi penulis 2020

Berdasarkan aspek rasa pada perlakuan BP50MS2H dapat diketahui bahwa penilaian panelis dikategorikan kurang suka. Hal ini diakibatkan bahwa masa simpan acar tersebut cukup singkat selama 2 hari sehingga rasa yang dihasilkan kurang diterima oleh panelis.

Pada aspek rasa diperlakukan BP50MS3H panelis memberikan penilaian agak suka dan mendapatkan peningkatan penilaian yang diberikan oleh panelis hal ini disebabkan bahwa masa simpan acar agak cukup lama meskipun mendapatkan penilaian agak kurang

suka. Pada aspek rasa diperlakukan BP50MS4H panelis memberikan penilaian kurang suka namun mendapatkan peningkatan penilaian hal ini diakibatkan bahwa masa simpan selama 4 hari cukup lama meskipun mendapatkan penilaian kurang suka.

Dari berbagai penilaian, perlakuan yang masih bisa diterima oleh panelis pada aspek rasa adalah BP50MS4H yang mendapatkan masa simpan yang cukup lama di lemari es perlakuan ini mendapatkan penilain paling tertinggi yaitu nilai rata-rata yang diberikan dari panelis sebanyak 2,5.

Adapun pada aspek aroma pada perlakuan BP50MS2H mendapatkan penilaian kurang suka hal ini di akibatkan masa simpan acar yang cukup relatif cepat sehingga menghasilkan aroma yang kurang di terima oleh panelis. Pada aspek aroma pada perlakuan BP50MS3H mendapatkan penurunan nilai yang diberikan oleh panelis dan merupakan kategori agak kurang suka hal ini mengakibatkan masa simpan pada acar tersebut agak cukup lama adalah 3 hari di lemari es. Pada aspek aroma pada perlakuan BP50MS4H namun pada perlakuan ini mengalami kenaikan nilai panelis dan dikategorikan agak kurang suka hal ini diakibatkan karena masa simpan di lemari es selama 4 hari dan termasuk penyimpan paling lama di antara perlakuan lainnya. Dari berbagai penilaian, perlakuan yang bisa diterima oleh panelis pada aspek aroma adalah perlakuan BP50MS4H yang mendapatkan masa simpan yang paling lama meskipun merupakan kategori agak suka.

Adapun pada aspek warna pada perlakuan BP50MS2H dapat diketahui bahwa penilaian panelis dikategorikan sebagai agak suka dan mengalami kenaikan nilai karena warna yang dihasilkan pada acar ini adalah pada minyak dan campuran bahan-bahan acar lainnya sehingga menarik para panelis untuk mencoba hal ini diakibatkan masa simpan yang relarif cepat. Pada perlakuan BP50MS3H memberikan penilaian pada aspek warna mendapatkan kenaikan kesukaan. Hal ini di akibatkan karena masa simpan cukup agak lama. Pada perlakuan BP50MS4H mengalami kenaikan nilai karena warna yang dihasilkan dari minyak dan bahan-bahan acar lainnya dan dikategorikan sebagai suka hal ini diakibatkan bawa masa simpan yang relatif cukup lama di antara perlakuan lainnya, sehingga menarik panelis untuk mencobanya. Dari berbagai penilaian, perlakuan aspek warna yang di sukai panelis adalah perlakuan BP50MS3H dan BP50MS4H yang memiliki masa simpan yang berbeda-beda dan dikategorikan suka.

Perlakuan yang bisa diterima di kalangan masyarakat atau paling banyak diterima panelis dari perlakuan pertama, kedua dan ketiga, dan melalui tiga kali tahap uji coba adalah perlakuan BP50MS4H dengan nilai rata-rata paling tertinggi dengan kriteria kurang suka dari aspek rasa, aspek aroma dan aspek warna yang diberikan oleh para panelis. Sedangkan perlakuan yang kurang diterima oleh para panelis dari perlakuan pertama, kedua dan ketiga, dan melalui tiga kali tahap uji coba adalah perlakuan BP50MS2H dengan kriteria kurang suka dari aspek rasa, aspek warna, aspek aroma namun pada aspek aroma mendapatkan peningkatan penilaian yang diberikan oleh panelis.

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian Uji coba pemanfaatan buah patikala terhadap pembuatan acar dengan melakukan tiga tahap kali uji coba hedonik maka penulis dapat menarik beberapa kesimpulan antara lain:

- a. Buah patikala dapat diolah menjadi acar yang baik melalui proses pembersihan buah patikala dan bahan-bahan acar lainnya, proses pemotongan buah patikala, proses pencampuran buah patikala dan bahan-bahan yang sudah dihaluskan, proses pengemasan dan masa fermentasi. Buah patikala memiliki rasa asam yang perlu dikendalikan dengan proses penyimpanan cukup lama sehingga proses yang dibutuhkan dalam pembuatan acar perlu dilakukan dalam waktu yang cukup lama.
- b. Daya terima masyarakat terhadap acar dari segi rasa, aroma, warna dapat dilihat dari rekapitulasi hasil angket dengan nilai rata-rata dari aspek yang tertinggi, pada aspek rasa, panelis lebih memilih perlakuan BP50MS4H dengan nilai rata-rata tertinggi yaitu 2,5 hal ini sebabkan masa simpan di lemari es selama 4 hari sehingga menghasilkan rasa asam yang cukup kuat namun mendapatkan kriteria agak kurang yang diberikan oleh panelis. Pada aspek aroma panelis lebih cenderung memilih perlakuan BP50MS4H dengan nilai rata-rata yang paling tertinggi sebanyak 2,84 hal ini disebabkan dengan masa simpan di lemari es selama 4 hari yang cukup lama. Hal ini disebabkan aroma buah patikala dengan bahan-bahan acar lainnya tercampur dengan baik dan fermentasi yang cukup lama sehingga aroma yang di hasilkan agak disukai oleh panelis sedangkan pada aspek warna, panelis lebih memilih perlakuan BP50MS4H dengan masa simpan yang relatif lama sehingga warna yang dihasilkan disukai oleh panelis dengan nilai yang

diberikan yaitu 3. Rata-rata panelis menganggap bahwa acar yang dibuat dari buah patikala memiliki rasa yang terlalu tajam.

#### DAFTAR PUSTAKA

Bayuwati, S. A. (2019). Pengaruh Jenis Sayuran Dan Konsentrasi Garam Terhadap Kualitas Acar Sayuran . *Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Purwokerto* , 1-20.

D.Dina, E. S. (2017). pengaruh perendaman Daging Sapi dengan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) terhadap susut Masak, pH dan Organoleptik (Bau, Warna, Tekstur). *jurnal Sains Peternakan Indonesia* , 1-12.

Dian Fusfita Dewi s. (2015). Uji stabilitas Fisik dan Jui Aktivitas Antioksidan sirup buah patikala (*Etlingera Elatioer*). *Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar* , 1-10.

Muhammad, F. (2016). Daya Hambatekstrak Buah Patikala (*Etlingera Elatior*(Jack) R.M.Sm) Terhadap pertumbuhan *Staphylococcus Aureus*. *Skripsi* , 1-109.

Perdana, O. S. (2016). Efektivitas Tepung Bunga Kecombrang Sebagai Pengawet Terhadap Daya Suka Oranoleptik Daging Broiler. *Fakultas Pertanian Universitas Lampung* , 1-44.

Rakhmawati, A. (2015). Kandungan Kimia Minyak Daun Kecombrang (*Etlingera Elatior*) Dan Pemanfaatannya Subagai Farfum. *Perpustakaan.Upi.Edu* , 1-8.

Sari, T. A. (2018). Penambahan Tepung Bunga Kecombrang (*Etlingera Elatior*) Sebagai Pengawet Alami Terhadap Nugget Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) Pada Penyimpanan Suhu Dingin ( $\pm 5^{\circ}\text{C}$ ). *Fakultas Perikanan Dan Kelautan Universitas Riau Pekanbaru* , 1-11.

Simatumpang Dkk. (2018). Pengaruh Perbandingan Sari Kurma (*Phoenixdactylifera*) Dengan Sari Kecomrang (*Etlingera Elatior* ) Dan Penambahan Gula Aren Terhadap Mutu Minuman Sari Kumbrang. *Ilmu Dan Teknologi Pangan* , 1-9.

Sugiono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kombinasi (Mixem Methods)*. Bandung: Alfabeta.

Tri Margono, D. S. (2000). *teknologo pangan Pusat Informasi Wanita dalam pembangunan PDII-LIPI*. Jakarta.

Yusuf, M. A. (2016). Peran Bioteknologi Pada Fermentasi Acar. *Universitas Hasanuddin*, 1-8.

<https://kanalpengetahuan.tp.ugm.ac.id/menara-ilmu/2018/1331-acar-menjadi-lebih-awet-dengan-fermentasi.html>

<http://webadmin.ipusnas.id/ipusnas/publications/books/137042/>

Nofi Monawati, Gandung Satriono, Nursamsu. (2019). Pengaruh Marketing Mix Terhadap Pembelian Vivo Smartphone Di Dino Cell Nganjuk. *Universitas Kadiri*, 1-18.

Ivani Putri Tarwendah, (2017). Studi Komperasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Universitas Brawijaya Malang*, 1-8.

Erdina, Setya Putri. (2018) Generasi Milenial dan Resep Kuliner Tradisional sebagai Budaya Bangsa Indonesia. *Institut Teknologi Bandung. Jurnal Dekave vol.11, No.2, 1-8.*