

**UJI KUALITAS TEPUNG PISANG MAS (*Musa
Acuminata*) MENJADI *BUTTER COOKIES***



**OLEH
RATIH ILA SULASTRIH
1715011028**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

2022



**UJI KUALITAS TEPUNG PISANG MAS (*Musa
Acuminata*) MENJADI BUTTER COOKIES**

SKRIPSI

**Diajukan kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**



**Oleh
Ratih Ila Sulastrih
NIM 1715011028**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

2022

SKRIPSI
DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS
DAN MEMENUHI SYARAT - SYARAT UNTUK
MENCAPAI GELAR SARJANA PENDIDIKAN

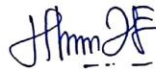
Menyetujui

Pembimbing I,



Dra. Damiati, M.Kes.
NIP. 19650219 199103 2 001

Pembimbing II,

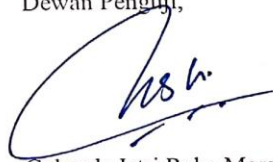


Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19730902 200212 2 001

LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI

Skripsi oleh Ratih Ila Sulastrih ini
Telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 26 April 2022

Dewan Penguji,



Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd. M.Pd.
NIP 197103031997032001

(Ketua)



Dr. Ni Ketut Widartini, S.Pd.M.Pd
NIP 1975 08012006042001

(Anggota)



Dra. Damiati, M.Kes
NIP 196502191991032001

(Anggota)



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd. M.Pd
NIP 197309022002122001

(Anggota)

LEMBAR PERSETUJUAN PANITIA UJIAN

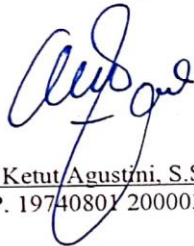
Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
Guna Memenuhi Syarat-syarat untuk Mencapai Gelar Sarjana Pendidikan

Pada:

Hari : Selasa
Tanggal : 19 Juli 2022

Mengetahui,

Ketua Ujian,



Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si
NIP. 19740801 2000032001

Sekretaris Ujian,



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si
NIP. 19650419 199003 2001

Mengesahkan
Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd
NIP. 19710616 199602 1 001

KATA PERSEMBAHAN

Bismillahirrahmannirrahim

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Allah SWT/Tuhan Yang Maha Esa, Dengan segala hormat dan rasa syukur skripsi ini, saya persembahkan kepada.

Orang Tua Tercinta :

Ma' (Samiah) dan Bapak' (Samsuri)

Yang selalu menguatkan dan tak henti-henti memberikan motivasi. Terimakasih sudah selalu ada, selalu mengajarkan artinya sabar dan ikhlas dalam menjalani setiap proses. Terimakasih banyak untuk do'a-do'a, kasih sayang dan pengorbanan kalian yang tiada hingganya untuk putri bungsu mu ini. Terimakasih telah memberikan kesempatan untuk sampai dititik ini dan terimakasih telah mendidiku hingga menjadi wanita yang kuat dan sedewasa ini.

Aa& Istrinya :

Alm. Aa imi, Aa Ni, Aa Akong

Terimakasih sudah ada dalam hidupku, memberikan motivasi dan dukungan yang tiada tara, selalu membantuku untuk mencapai mimpiku dan tujuanku. Terimakasih selalu ada ketika adek kecil mu ini sedang rapuh, terimakasih atas do'a-do'a, terimakasih karna selalu mengarahkan ku kejalan yang benar. Teruntuk Alm. Aa imi, terimakasih banyak sudah meberikan pelajaran hidup, semoga Allah SWT mempertemukan kita semua di Syurga Firdaus-Nya.

Para Sahabat dan Teman Seperjuangan

Untuk sahabatku terimakasih atas dukungan dan motivasi yang selalu diberikan, terimakasih selalu meluangkan waktumu untuk menemaniku. Terimakasih kepada teman seperjuangan Angkatan tahun 2017 (Kelas A) karna selalu memberikan inspirasi serta pengalaman yang sangat berharga, terimakasih juga untuk motivasi, membantu serta memberikan do'a-do'a agar peenyusunan skripsi ini berjalan dengan lancar.

Almamater Tercinta

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

“MOTTO”



***Langitkan Mimpimu
Tapi Bumikan Hatimu***

“Ratihila sulastrih”

PRAKATA

Puji syukur penyusun panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya-lah penulis apat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Uji Kualitas Tepung Pisang Mas (*Musa Acuminata*) Menjadi *Butter Cookies*”**. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
2. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga atas motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Dra. Damiati, M.Kes selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. selaku Penguji I, atas arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
7. Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd. selaku Penguji II, atas arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
8. Bapak dan Ibu Dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga secara umum dan konsentrasi Tata Boga secara khusus, yang selalu membimbing, mengarahkan, dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.

9. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
10. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Singaraja, 26 April 2022

Penulis



UJI KUALITAS TEPUNG PISANG MAS (*Musa Acuminata*) MENJADI *BUTTER COOKIES*

Oleh

Ratih Ila Sulastrih, NIM 1715011028

Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) formulasi produk kue kering *butter cookies* dari tepung pisang mas (2) kualitas tepung pisang mas menjadi *butter cookies* dilihat dari aspek warna, aroma, rasa dan tekstur. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif dengan metode eksperimen. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah metode observasi untuk mengetahui kualitas produk *butter cookies* tepung pisang mas yang dilihat dari aspek warna, aroma, rasa dan tekstur. Panelis yang digunakan yaitu panelis terlatih berjumlah 15 orang yang terdiri dari 3 orang dosen Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dan 12 orang guru SMK Tata Boga. Data yang diperoleh kemudian dianalisis dengan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menyatakan bahwa (1) pemanfaatan tepung pisang mas menjadi *butter cookies* di dapatkan formulasi sebesar 70% (2) pada aspek warna diperoleh skor 2,67 dengan kategori “Baik” yang menghasilkan warna *Beaver* (3) pada aspek aroma diperoleh skor 2,87 dengan kategori ”Baik” yang menghasilkan *butter cookies* dengan aroma harum aroma pisang (4) pada aspek rasa diperoleh skor 2.73 dengan kategori “Baik” yang menghasilkan rasa manis (5) pada aspek tekstur diperoleh skor 3,00 dengan kategori “Baik” yang menghasilkan tektur renyah dan rapuh.

Kata kunci : tepung, pisang mas, *butter cookies*

DAFTAR ISI

HALAMAN

PRAKATA	i
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR BAGAN	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR DIAGRAM	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Pembatasan Masalah	7
1.4 Rumusan Masalah	7
1.5 Tujuan Penelitian	7
1.6 Manfaat Hasil Penelitian	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
2.1 Pisang Mas	9
2.2 Tepung Terigu	11
2.3 Tepung Pisang Mas	12
2.4 Kandungan Tepung Terigu dan Tepung Pisang Mas	15
2.5 <i>Butter Cookies</i>	16
2.6 Uji Organoleptik	24

2.7 Kajian Hasil Penelitian Relevan	26
2.8 Kerangka Berpikir	30
BAB III METODE PENELITIAN	32
3.1 Rancangan Penelitian	32
3.2 Prosedur Penelitian	34
3.3 Lokasi Penelitian	35
3.4 Variabel Penelitian	35
3.5 Definisi Oprasional Variabel	36
3.6 Metode Pengumpulan Data	37
3.7 Instrumen Penelitian	37
3.8 Teknik Analisis Data	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	44
4.1 Deskripsi Data	44
4.2 Hasil Penelitian	44
4.3 Pembahasan	50
BAB V PENUTUP	54
5.1 Rangkuman	54
5.2 Simpulan	55
5.3 Saran	56
DAFTAR RUJUKAN	57

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Nilai Gizi Pisang Mas Segar (per 100 gram).....	10
Tabel 2.2 Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Pisang Mas.....	15
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Per 100 gram <i>Butter Cookies</i>	17
Tabel 2.4 Klasifikasi Syarat Mutu Kue Kering	18
Tabel 3.1 Bahan Standar <i>Butter Cookies</i>	34
Tabel 3.2 Formula <i>Butter Cookies</i> dengan Tepung Pisang Mas.....	34
Tabel 3.3 Kisi-kisi Instrumen Penelitian Pemanfaatan Tepung Pisang Mas Menjadi <i>Butter Cookies</i>	37
Tabel 3.4 Skala Mutu Hedonik dan Numerik Uji Kualitas <i>Butter Cookies</i> Tepung Pisang Mas	39
Tabel 3.5 Lembar Uji kualitas Terhadap <i>Butter Cookies</i> Tepung Pisang Mas.....	40
Tabel 3.6 Tolak Ukur Uji Kualitas Terhadap <i>Butter Cookies</i> Tepung Pisang Mas.....	40
Tabel 3.7 Rumus Pedoman Konversi dengan Skala 3 (tiga).....	41
Tabel 4.1 Resep Kontrol <i>Butter Cookies</i>	45
Tabel 4.2 Hasil Uji Coba Resep <i>Butter Cookies</i>	45
Tabel 4.3 Hasil Uji Coba <i>Butter Cookies</i> Substitusi Tepung Pisang Mas	46
Tabel 4.4 Formula <i>Butter Cookies</i> Substitusi Tepung Pisang Mas 70%	47
Tabel 4.5 Tabulasi Data Uji Kualitas <i>Butter Cookies</i> Pemanfaatan Tepung Pisang Mas	47
Tabel 4.6 Hasil Uji Kualitas Pemanfaatan Tepung Pisang Mas Menjadi <i>Butter</i> <i>Cookies</i>	49

DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 1. Kerangka berpikir	30
Bagan 2. Rancangan Penelitian.....	33



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Pisang Mas	9



DAFTAR DIAGRAM

Diagram	Halaman
Diagram 4.1 Kualitas Tepung Pisang Mas Menjadi Butter Cookies	50



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Surat Peminjaman Lab Produksi dan Alat	60
Lampiran 2. Surat Permohonan Data Kepada Prodi	63
Lampiran 3. Surat Permohonan Data SMK Negeri 2 Singaraja	64
Lampiran 4. Bukti Pengambilan Data Di SMK Negeri 2 Singaraja	65
Lampiran 5. Lembar Uji Kualitas Tepung Pisang Mas Menjadi <i>Butter Cookies</i>	64
Lampiran 6. Lembar Persiapan dan Lembar Observasi	81

