

PENGEMBANGAN OLAHAN ABON KULIT PISANG KEPOK BUMBU

***SUNE CEKUH*: ANALISIS ORGANOLEPTIK DAN DAYA SIMPAN**



PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2023



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

SKRIPSI

**Diajukan Kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**



Oleh

Riki Prayanto

NIM 1915081025

**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

2023

SKRIPSI

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

Menyetujui,

Pembimbing I



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

Pembimbing II



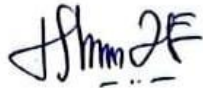
Luh Masdarini, S. Pd., M. Pd.
NIP. 197104212002122001

Skripsi oleh Riki Prayanto ini

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Pada tanggal 18 Juli 2023.

Dewan Penguji,



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

(Ketua)



Dr. Ni Ketut Widiartini, S. Pd., M. Pd.
NIP. 197508012006042001

(Anggota)



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

(Anggota)



Luh Masdarini, S. Pd., M. Pd.
NIP. 197104212002122001

(Anggota)

Lembar Persetujuan dan Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada:

Hari : Rabu
Tanggal : 11-10-2023

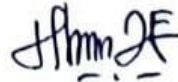
Mengetahui,

Ketua Ujian,



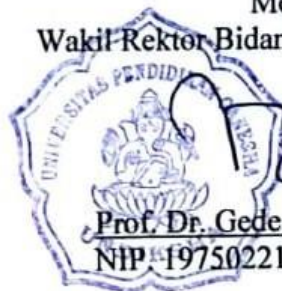
Prof. Dr. Ketut Agustini, S. Si., M. Si.
NIP. 197408012600032003

Sekretaris Ujian,



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

Mengesahkan
Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kerjasama



Prof. Dr. Gede Rasben Dantes, S.T., M. T.I.
NIP. 197502212003121001

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Pengembangan Olahan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu *Sune cekuh*: Analisis Organoleptik dan Daya Simpan” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja,

Yang membuat pernyataan,


Riki Prayanto
NIM. 1915081025

KATA PERSEMBAHAN

Dengan rasa syukur yang mendalam, dengan telah diselesaikannya Skripsi ini Penulis memanjatkan terimakasih yang teramat dalam kepada **Allah SWT.** atas berkat dan rahmat-Nyalah Skripsi ini bisa terselesaikan tepat waktu.

Skripsi ini saya persembahkan sepenuhnya kepada dua orang hebat dalam hidup saya, **Amak saya Puji Burrahman** dan **Inak saya Erlina.** Mereka adalah sosok-sosok yang membuat segalanya menjadi mungkin, sehingga saya bisa menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih atas segala pengorbanan, nasihat, dan doa baik yang tak pernah henti kalian berikan dalam setiap langkah saya menempuh pendidikan.

Terimakasih juga kepada Saudari-saudariku tercinta, **Desta Manggrayani** dan **Alinka Triana Putri,** yang telah menjadi penyemangat dan motivasiku dalam menyelesaikan pendidikan. Terimakasih karena kehadiran kalian menjadi alasan untuk terus berjuang.

Dan terimakasih untuk pemilik **NIM 1914031007,** terimakasih atas dukungan, kebaikan, perhatian, dan segala bentuk bantuan yang telah diberikan. Beberapa kali ketika semuanya tampak salah, kamu tampak dekat dan memperbaikinya.

MOTTO

**“Mau seribu orang yang bilang gak bisa
tapi ibu bilang bisa,
yaudah berarti bisa!”**



PRAKATA

Puji syukur kehadiran Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa karena berkat karunia dan hidayah-Nya, skripsi dengan judul “**Pengembangan Olahan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu *Sune cekuh*: Analisis Organoleptik Dan Daya Simpan**” dapat diselesaikan. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan untuk mencapai gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha. Penyelesaian skripsi ini disadari terdapat kesulitan-kesulitan yang dihadapi namun, semua dapat terselesaikan dengan bantuan moral maupun material dari berbagai pihak. Berkenaan dengan hal tersebut, disampaikan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha atas segala fasilitas yang diberikan.
2. Prof. Dr. Gede Rasben Dantes, S. T., M. T. I selaku Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kerjasama, atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
3. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku ketua jurusan teknologi industri beserta jajarannya yang telah membantu mempermudah urusan administrasi dalam penyusunan skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S. Pd., M. Pd. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.
5. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S. Pd., M. Pd. selaku Dosen Pembimbing I yang selalu memberikan arahan, bimbingan, masukan dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Luh Masdarini, S. Pd., M. Pd. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan arahan, bimbingan, masukan serta motivasi dalam menyelesaikan skripsi ini.

7. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S. Pd., M. Pd. Dewan Penguji I yang telah memberikan saran dan masukan yang berarti dalam menyelesaikan skripsi.
8. Dr. Ni Ketut Widiartini, S. Pd., M. Pd Dewan Penguji II yang telah memberikan saran dan masukan yang berarti dalam menyelesaikan skripsi.
9. Dosen serta Laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, yang selalu membimbing, mengarahkan dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.

Dosen di lingkungan Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang telah memberikan ilmu selama perkuliahan.



Singaraja, 01 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

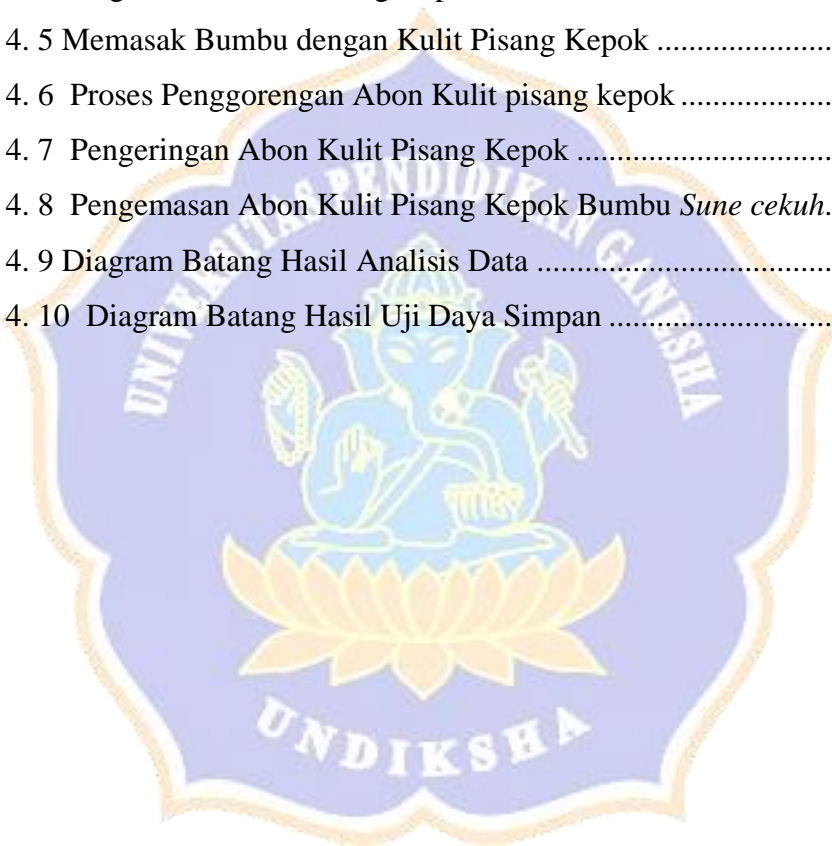
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Pembatasan Masalah.....	6
1.4 Rumusan Masalah.....	6
1.5 Tujuan Penelitian.....	6
1.6 Manfaat Hasil Penelitian.....	7
BAB II KAJIAN TEORI.....	9
2.1 Kajian Pustaka.....	9
2.2 Pengolahan Abon Kulit Pisang Kepok.....	23
2.3 Resep Kontrol Abon Kulit Pisang Kepok.....	27
2.4 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	28
2.5 Kerangka Berpikir.....	35
BAB III METODE PENELITIAN.....	37
3.1 Rancangan Penelitian.....	37
3.2 Prosedur Penelitian PPE.....	38
3.3 Variabel dan Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	41
3.4 Metode dan Instrumen Pengumpulan Data.....	42
3.5 Metode dan Teknik Analisis Data.....	52

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	54
4.1 Deskripsi Data.....	54
4.2 Hasil Penelitian.....	54
4.3 Pembahasan.....	74
 BAB V PENUTUP.....	 80
5.1 Kesimpulan.....	80
5.2 Saran.....	82
 DAFTAR RUJUKAN.....	 83
LAMPIRAN.....	86



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Pisang Kepok.....	12
Gambar 2. 2 Kulit Pisang Kepok	13
Gambar 2. 3 Kerangka Berpikir	36
Gambar 4. 1 Penyortiran Kulit Pisang Kepok.....	61
Gambar 4. 2 Membersihkan Kulit Pisang Kepok	61
Gambar 4. 3 Perebusan Kulit Pisang Kepok.....	62
Gambar 4. 4 Penghalusan Kulit Pisang Kepok	62
Gambar 4. 5 Memasak Bumbu dengan Kulit Pisang Kepok	63
Gambar 4. 6 Proses Penggorengan Abon Kulit pisang kepok	63
Gambar 4. 7 Pengeringan Abon Kulit Pisang Kepok	64
Gambar 4. 8 Pengemasan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu <i>Sune cekuh</i>	65
Gambar 4. 9 Diagram Batang Hasil Analisis Data	69
Gambar 4. 10 Diagram Batang Hasil Uji Daya Simpan	78



DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Kandungan gizi kulit pisang kepok per 100 gram	2
Tabel 2.1 Kandungan gizi pisang kepok per 100g.....	11
Tabel 2.2 Kandungan gizi abon sapi per 100g.....	15
Tabel 2.3 Standar Industri Indonesia untuk Abon No. 0368-80,0368-85.....	16
Tabel 2.4 Daftar alat yang digunakan dalam pembuatan abon.....	25
Tabel 2. 5 Resep kontrol abon kulit pisang.....	27
Tabel 3.1 Lembar Uji Organoleptik Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu <i>Sune cekuh</i>	44
Tabel 3.2 Tolak Ukur Uji Organoleptik Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu <i>Sune cekuh</i>	44
Tabel 3. 3 Lembar Uji Daya Simpan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu <i>Sune cekuh</i>	44
Tabel 3.4 Tolak Ukur Uji Daya Simpan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu <i>Sune cekuh</i>	44
Tabel 3.5 Kisi-Kisi Instrumen Uji Organoleptik Olahan Abon Kulit Pisang Kepok dengan Bumbu <i>Sune cekuh</i>	46
Tabel 3.6 Kriteria Penilaian dan Tolak Ukur Uji Organoleptik.....	46
Tabel 3.7 Kisi-Kisi Instrumen Uji Daya Simpan Olahan Abon Kulit Pisang Kepok dengan Bumbu <i>Sune cekuh</i>	47
Tabel 3. 8 Tolak Ukur Uji Daya Simpan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu <i>Sune cekuh</i>	48
Tabel 3.9 Tabulasi Penilaian Pakar.....	48
Tabel 3.10 Kriteria Penilaian	49
Tabel 3.11 Tabulasi Skor Hasil Penilaian Validitas Instrumen Uji organoleptik .	49
Tabel 3.12 Tabulasi dalam Matriks Skor Sesuai Butir Instrumen Validitas Instrumen Uji Organoleptik	50
Tabel 3.13 Tabulasi Silang Sesuai Hasil Penilaian Validitas Instrumen Uji Organoleptik.....	50
Tabel 3.14 Tabulasi skor hasil penilaian validitas instrumen uji daya simpan	51

Tabel 3.15 Tabulasi dalam Matriks Skor Sesuai Butir Validitas Instrumen Uji Daya Simpan.....	51
Tabel 3. 16 Tabulasi Silang Sesuai Hasil Penilaian Validitas Instrumen Uji Daya Simpan.....	51
Tabel 3.17 Pedoman Konversi Nilai Skala 3	53
Tabel 3. 18 Pedoman Penilaian Skala 3	53
Tabel 4.1 Daftar Alat Pengolahan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu <i>Sune cekuh</i>	56
Tabel 4.2 Daftar Bahan Pengolahan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu <i>Sune cekuh</i>	58
Tabel 4.3 Hasil Tabulasi Data Uji Organoleptik Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu <i>Sune cekuh</i>	66
Tabel 4.4 Hasil Analisis Uji Organoleptik Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu <i>Sune cekuh</i>	68
Tabel 4.5 Hasil Uji Daya Simpan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu <i>Sune cekuh</i> Ahli 1.....	69
Tabel 4.6 Hasil Uji Daya Simpan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu <i>Sune cekuh</i> Ahli 2.....	71
Tabel 4. 7 Hasil Analisis Data Uji Daya Simpan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu <i>Sune cekuh</i>	72



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Uji Validitas Instrumen Ahli I.....	86
Lampiran 2. Uji Validitas Instrumen Ahli II.....	95
Lampiran 3. Lembar Hasil Observasi Uji Organoleptik	104
Lampiran 4. Lembar Observasi Uji Daya Simpan Ahli I.....	134
Lampiran 5. Lembar Observasi Uji Daya Simpan Ahli II	136

