

**UJI KUALITAS KUE *MUFFIN* SUBSTITUSI TEPUNG  
BONGGOL PISANG KEPOK (*Musa Acuminata Balbisiana*)**



**OLEH  
PUTU KERTIANI  
1815011028**

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

**2024**



**UJI KUALITAS KUE *MUFFIN* SUBSTITUSI TEPUNG  
BONGGOL PISANG KEPOK (*Musa Acuminata Balbisiana*)**

**SKRIPSI**

**Diajukan Kepada  
Universitas Pendidikan Ganesha  
Untuk memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan  
Program Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**



**Oleh  
Putu Kertiani  
NIM. 1815011028**

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

**2024**

# SKRIPSI

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


Menyetujui

Pembimbing I,



Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.  
NIP. 197212072002122003

Pembimbing II,



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

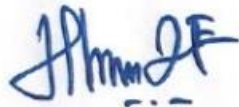
Skripsi oleh Putu Kertiani ini  
telah dipertahankan di depan dewan penguji

Pada

Hari : Selasa

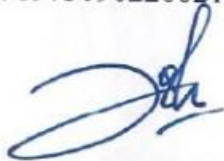
Tanggal : 23 Januari 2024

Dewan Penguji



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

(Ketua)



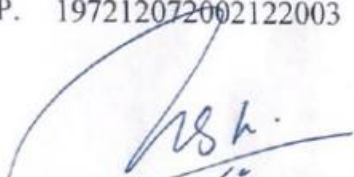
Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 197403162006042001

(Anggota)



Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.  
NIP. 197212072002122003

(Anggota)



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

(Anggota)

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Ganesha  
Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pendidikan

Pada

Hari : Selasa

Tanggal : 23 Januari 2024

Ketua Ujian,



Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.  
NIP. 198211112008121001

Sekretaris Ujian,



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.  
NIP. 196504191990032001

Mengesahkan,

Dean Fakultas Teknik dan Kejuruan



Dr. Kartik Rihendra Dantes, S.T., M.T.  
NIP. 197912012006041001

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “**Uji Kualitas Kue Muffin Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Acuminata Balbisiana*)**” beserta seluruh isisnya adalah 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 atas keaslian karya saya ini.

Singaraja, 20 Januari 2024  
Yang membuat pernyataan



Putu Kertiani  
NIM. 1815011028



## **KATA PERSEMBAHAN**

**“Om Swastyastu, Om Awighnam Astu Namoh Sidham”**

Puja dan puji syukur penulis haturkan kepada

**Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa**

Karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya.

Skripsi ini penulis persembahkan untuk:

**Keluarga Tercinta:**

**Bapak dan Ibu Tersayang**

(Nyoman Arimbawa dan Desak Nyoman Sudiartini )

Terimakasih atas segala doa restu, kasih sayang, dukungan, nasehat yang selalu diberikan kepada penulis serta segala materi yang diberikan sampai penulis dapat berada dititik ini.

**Adik Terkasih**

(Kadek Kusuma Yudha)

Terimakasih atas segala doa, dukungan dan motivasinya.

**Teman-teman Seperjuangan**

Teman-teman di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga angkatan 2018 khususnya Konsentrasi Tata Boga, terimakasih atas pengalaman belajarnya dan kebersamaan, semangat dan dukungan yang telah diberikan kepada penulis.

**Almamater Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga,  
Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan,  
Universitas Pendidikan Ganesha**



# MOTTO

*“Bunga Yang Mekar Hari Ini Tidak  
Ditanam Kemarin Sore”*



## PRAKATA

Puja dan puji syukur dipanjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat-Nya Skripsi yang berjudul “Uji Kualitas Kue *Muffin* Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Acuminata Balbisiana*)” ini dapat terselesaikan dengan baik. Dalam menyelesaikan skripsi ini, ditemukan berbagai kendala dalam proses penyusunan, akan tetapi berkat bantuan dan kerjasama dari berbagai pihak yang bersangkutan dapat diatasi. 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. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini sesuai rencana.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D., selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini sesuai rencana.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T. selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas izin telah memperbolehkan penulis melakukan penelitian di Jurusan Teknologi Industri.
4. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang memberikan motivasi yang diberikan dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par., selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd., selaku Penguji I atas arahan, motivasi, dan dukungan yang diberikan dalam menyelesaikan skripsi ini.

8. Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd., selaku Penguji II atas arahan, motivasi, dan dukungan yang diberikan dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Bapak dan Ibu Dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang selalu membimbing, mengarahkan dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.
10. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
11. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan segala kritik maupun saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya penulis dan pembaca serta dunia pendidikan.

Singaraja, 23 Januari 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

	HALAMAN
PRAKATA.....	i
ABSTRAK.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL`.....	vi
DAFTAR BAGAN.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian.....	5
1.3 Batasan Masalah.....	6
1.4 Rumusan Masalah.....	6
1.5 Tujuan Penelitian.....	7
1.6 Manfaat Penelitian.....	7
1.6.1 Manfaat Teoritis.....	7
1.6.2 Manfaat Praktis.....	8
<b>BAB II KAJIAN TEORI.....</b>	<b>9</b>
2.1 Bonggol Pisang Kepok.....	9
2.1.1 Proses Pembuatan Tepung Bonggol Pisang Kepok.....	10
2.1.2 Kandungan Gizi Tepung Bonggol Pisang Kepok.....	11
2.1.3 Karakteristik Tepung Bonggol Pisang Kepok.....	11
2.2 Kue Muffin.....	12
2.2.1 Bahan Pembuatan <i>Muffin</i> .....	13
2.2.2 Resep Pembuatan Kue Muffin.....	18
2.2.3 Proses Pembuatan Kue <i>Muffin</i> .....	19
2.2.4 Kriteria Kue Muffin yang Baik.....	20
2.3 Uji Organoleptik.....	21

2.4 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	23
2.5 Kerangka Berpikir.....	28
2.6 Hipotesis Penelitian .....	32
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>34</b>
3.1 Rancangan Penelitian.....	34
3.2 Prosedur Penelitian .....	37
3.2.1 Pembuatan Tepung Bonggol Pisang Kepok.....	37
3.2.2 Penentuan resep kontrol .....	38
3.2.3 Pelaksanaan Eksperimen Produk .....	40
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	41
3.3.1 Tempat Penelitian .....	41
3.3.2 Waktu Penelitian.....	42
3.4 Variabel Penelitian.....	42
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	43
3.6 Metode Pengumpulan Data.....	44
3.7 Instrumen Penilaian .....	45
3.8 Teknik Analisis data .....	46
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>52</b>
4.1 Deskripsi Data.....	52
4.2 Hasil Penelitian .....	54
4.2.1 Uji Prasyarat.....	55
4.2.2 Uji Deskriptif .....	57
4.2.3 Uji Hipotesis .....	58
4.3 Pembahasan.....	61
4.3.1 Perbedaan Kualitas Kue <i>Muffin</i> Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok Formulasi 30% dan Formulasi 20% .....	63
4.3.2 Perbedaan Kualitas Kue <i>Muffin</i> Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok Formulasi 30% dan Formulasi 10% .....	64

4.3.3 Perbedaan Kualitas Kue <i>Muffin</i> Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok Formulasi 20% dan Formulasi 10% .....	66
BAB V PENUTUP.....	67
5.1 Rangkuman .....	67
5.2 Simpulan .....	69
DAFTAR PUSTAKA .....	71
LAMPIRAN.....	75



## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Perbandingan Kandungan Gizi per 100 gr Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Terigu.....	11
Tabel 2.2 Resep Kue <i>Muffin</i> .....	18
Tabel 2.3 Aspek-Aspek Pengujian Organoleptik terhadap Kue <i>Muffin</i> .....	22
Tabel 3.1 Formulasi Bahan Masing-Masing Perlakuan.....	40
Tabel 3.2 Skala Mutu Hedonik Tiga Tingkatan.....	46
Tabel 3.3 Kisi-Kisi Instrumen Uji Kualitas Kue <i>Muffin</i> Tepung Bonggol Pisang Kepok .....	46
Tabel 3.4 Acuan Penentu Kualitas Kue <i>Muffin</i> Tepung Bonggol Pisang Kepok .....	51
Tabel 4.1 Hasil Tabulasi Data.....	54
Tabel 4.2 Hasil Uji Normalitas Data.....	55
Tabel 4.3 Hasil Uji Homogenitas Data.....	56
Tabel 4.4 Hasil Uji Deskriptif.....	57
Tabel 4.5 Rekapitan Hasil Penelitian antara Formulasi 30% dengan Formulasi 20% ..	58
Tabel 4.6 Rekapitan Hasil Penelitian antara Formulasi 30% dengan Formulasi 10% ..	59
Tabel 4.7 Rekapitan Hasil Penelitian antara Formulasi 20% dengan Formulasi 10% ..	60

## DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Kerangka berpikir .....	29
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian.....	35





## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 01. Surat Permohonan Pengambilan Data .....	76
Lampiran 02. Surat Peminjaman Laboratorium Produksi.....	78
Lampiran 03. Surat Peminjaman Alat.....	79
Lampiran 04. Surat Keterangan Sudah Mengambil Data .....	80
Lampiran 05. Lembar Uji Kualitas .....	81
Lampiran 06. Rumus Hitung Uji Hipotesis Muffin tepung Bonggol Pisang Kepok ..	97
Lampiran 07. Hasil Uji SPSS.....	113
Lampiran 08. Lembar Observasi.....	116
Lampiran 09. Alat Yang Digunakan Untuk Membuat Kue <i>Muffin</i> .....	121
Lampiran 010. Bahan-Bahan Pembuatan Kue <i>Muffin</i> .....	124
Lampiran 11. Proses Pembuatan Kue <i>Muffin</i> .....	127
Lampiran 12. Sampel Kue <i>Muffin</i> .....	130

