

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK
TERHADAP KUALITAS *CUPCAKE***

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



SRYA NING TIAS
NIM 19075208 /2019

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

2023

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap
Kualitas *Cupcake*
Nama : Srya Ning Tias
NIM : 19075208
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2023

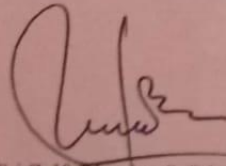
Disetujui Oleh:

Pembimbing,



Dra. Wirmelis Syarif, M. Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfah Novrita, S. Pd, M. Si
NIP. 19761117 200312 2002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Srya Ning Tias
NIM : 19075208

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul:

Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas *Cupcake*

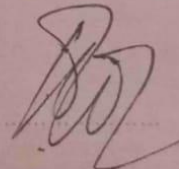
Padang, Juli 2023

Tim Penguji

Tanda Tangan

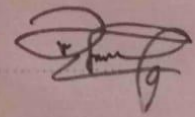
Ketua : Dra. Wirmelis Syarif, M. Pd

1.



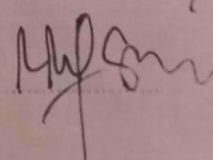
Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

2.



Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

3.





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7051186 e-mail : ikkfpunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Srya Ning Tias
Nim : 19075208
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Cupcake.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Agustus 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Saya yang menyatakan

Sri Zulfia Novrita, S. Pd, M. Si
NIP. 19761117 200312 2002

Srya Ning Tias
NIM. 19075208

ABSTRAK

Srya Ning Tias, 2023. "Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas *Cupcake*", Skripsi : Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi dengan konsumsi terigu yang terus meningkat, dimana terigu berasal dari gandum yang diimpor, sehingga bahan pangan lokal seperti pisang kepok dapat digunakan untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu. Selain itu dapat menambah variasi pada *cupcake* terutama pada segi warna (Coklat) dan rasa (Pisang Kepok). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap kualitas *cupcake* yang meliputi bentuk, warna, rasa, aroma dan tekstur.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (*true eksperiment*) dengan metode rancangan acak lengkap satu faktor. Jenis data yaitu data primer yang bersumber dari 3 orang panelis ahli dengan mengisi format uji organoleptik. Data yang diperoleh ditabulasi dalam bentuk tabel dan dilakukan analisis varian (ANOVA), jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan antara substitusi tepung pisang kepok sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap kualitas warna dan rasa pada *cupcake*. Berdasarkan uji statistik data diperoleh nilai Fhitung (26.49) > Ftabel (4.75) pada kualitas warna permukaan luar dan nilai Fhitung (34.07) > Ftabel (4.75) pada kualitas rasa pisang kepok, lalu dilanjutkan dengan uji duncan. Sedangkan pada kualitas bentuk, aroma dan tekstur tidak terdapat pengaruh yang nyata. Berdasarkan uji statistik data diperoleh nilai Fhitung (0.00) < Ftabel (4.75) pada kualitas bentuk seragam dan simetris, nilai Fhitung (1.20) < Ftabel (4.75) pada kualitas aroma, nilai Fhitung (1.50) < Ftabel (4.75) pada kualitas tekstur dan nilai Fhitung (1.00) < Ftabel (4.75) pada kualitas rasa manis. Hasil uji kualitas *cupcake* tepung pisang kepok terbaik yaitu terdapat pada perlakuan X₃ dengan substitusi tepung pisang kepok sebanyak 45%.

Kata kunci: Tepung Pisang Kepok, *Cupcake*, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan karunia-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Substitusi tepung pisang kepok terhadap kualitas *cupcake*”. Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan Akhlakul Karimah.

Penulis menyadari dalam penulisan proposal ini masih banyak rintangan yang akan penulis hadapi, namun penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfa Nofrita, S.Pd, M.Si selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik sekaligus selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran, motivasi, membimbing dan memberi dan memberi dukungan kepada penulis dalam Menyusun proposal penelitian ini, semoga ibu selalu sehat dan dalam lindungan Allah SWT.

5. Ibu Dosen Penguji I Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku dosen penguji satu yang telah memberi masukan dan saran kepada penulis. Semoga Ibu selalu sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT.
6. Ibu Dosen Penguji II Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku dosen penguji kedua yang telah memberi masukan dan saran kepada penulis. Semoga Ibu selalu sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT.
7. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang..
8. Teristimewa Kepada Mama , Papa , Ayah , Tio Martias , Tiara Ning Tias , Aliefa Nata Prawira serta keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan, semangat serta do'a nya sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
9. Ucapan terima kasih Kepada sahabat dan teman seperjuangan.

Semoga segala bantuan, dorongan, motivasi, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta membawa berkah dan manfaat bagi kita semua. Akhir kata penulis berharap proposal ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	7
C. Batasan Masalah.....	7
D. Rumusan Masalah	8
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian	9
BAB II KAJIAN TEORI	11
A. Cupcake.....	11
B. Pisang Kepok	23
C. Tepung Pisang Kepok	25
D. Kerangka Konseptual	28
E. Hipotesis Penelitian.....	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	29
A. Metode Penelitian.....	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian	29
C. Objek Penelitian	29
D. Defenisi Operasional dan Variabel	30
E. Jenis dan Sumber Data	31
F. Prosedur Penelitian.....	32
G. Rancangan Penelitian	37
H. Kontrol Validitas.....	39
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	39
J. Teknik Analisis Data.....	41

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	43
A. Hasil Penelitian	43
B. Pembahasan.....	52
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	59
A. Kesimpulan	59
B. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Cupcake.....	12
2. Pisang Kepok	23
3. Diagram Alir Pembuatan Tepung Pisang Kepok	27
4. Kerangka Konseptual	28
5. Diagram Alir Pembuatan Cupcake Pisang Kepok	36
6. Rata-rata Nilai Kualitas Bentuk Seragam	44
7. Rata-rata Nilai Kualitas Bentuk Bulat Simetris	45
8. Rata-rata Nilai Kualitas Warna Bagian Dalam	46
9. Rata-rata Nilai Kualitas Warna Permukaan Luar.....	47
10. Rata-rata Nilai Kualitas Aroma.....	48
11. Rata-rata Nilai Kualitas Tekstur.....	49
12. Rata-rata Nilai Kualitas Rasa Pisang Kepok.....	50
13. Rata-rata Nilai Kualitas Rasa Manis	52

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Buah Pisang Kepok Per 100 Gram	25
2. Kandungan Gizi Buah Pisang Kepok Per 100 Gram	26
3. Komposisi Bahan Pembuatan Cupcake Tepung Pisang Kepok.....	35
4. Daftar Rancangan Penelitian.....	37
5. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	40
6. Daftar Analisis Varian (ANOVA)	41
7. Uji Duncan Kualitas Warna Permukaan Luar Cupcake.....	47
8. Uji Duncan Kualitas Rasa Pisang Kepok Cupcake Tepung Pisang Kepok	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Instrument Penelitian	64
2. Tabulasi Data	68
3. Uji Analisis Varian (ANAVA).....	76
4. Surat Panelis.....	91
5. Surat Rekomendasi.....	92
6. Surat Permohonan Pembimbing Skripsi.....	93
7. Surat Pengajuan Panelis.....	94
8. Surat Tugas Seminar.....	95
9. Surat izin Melakukan Penleitian.....	96
10.Surat Tugas Penguji Skripsi.....	97

BAB 1 PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cupcake merupakan salah satu jenis yang cukup terkenal di Indonesia karena memiliki rasa yang lezat, ukuran yang mini, memiliki bentuk yang menarik dan sering dijadikan makanan selingan atau kudapan oleh masyarakat sehingga banyak digemari oleh berbagai kalangan usia, *Cupcake* pertama kali berkembang di Amerika pada abad ke-19, di Australia dikenal dengan nama *fairy cake* atau *party cake* sedangkan di Inggris dikenal dengan nama *fairy cake*. Resep *Cupcake* pertama kali dikenal tahun 1976 pada buku *American Cookery* yang ditulis oleh Amelia Simons dan tahun 1828 dalam resep berjudul *Seventy-five Receipts for Pastry, Cakes and Sweetmeats* yang ditulis oleh Eliza Leslie sehingga dari buku tersebut istilah *Cupcake* mulai dikenal (Candra, 2019).

Semakin meningkatnya perkembangan kuliner, maka perlu dibuat inovasi baru dari *cupcake* yang pada umumnya masih menggunakan tepung terigu bahan utamanya. Tepung terigu menjadi produk yang penting bagi masyarakat Indonesia karena tepung terigu telah menjadi bahan baku yang telah banyak digunakan untuk menghasilkan berbagai macam produk makanan. Kebutuhan tepung terigu di Indonesia setiap tahun terus meningkat. Mengutip data Badan Pusat Statistik (BPS), impor gandum Indonesia mencapai 4,3 juta ton sepanjang Januari-Mei 2022.

Peraturan pemerintahan kepada para produsen makanan agar mengurangi penggunaan tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatan makanan dalam rangka mengurangi penggunaan bahan impor agar dapat meningkatkan penggunaan bahan pangan lokal yang berlimpah. Salah satu yang bisa dikembangkan untuk mengatasi ketergantungan terhadap tepung terigu adalah menggunakan tepung dari bahan pangan lokal seperti tepung pisang kapok. Tepung pisang kapok dapat digunakan sebagai bahan alternatif untuk substitusi tepung terigu dalam pembuatan berbagai macam produk makanan. Pembuatan *Cupcake* yang diinovasikan dengan penggunaan tepung pisang kapok sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam olahan *Cupcake* dapat menjadi alternatif untuk mengurangi ketergantungan dalam penggunaan tepung terigu sekaligus menciptakan inovasi baru dalam produk makanan. Selain itu, penggunaan tepung pisang kapok dalam pembuatan *Cupcake* juga dimaksudkan sebagai upaya penambahan keanekaragaman produk olahan pisang kapok sekaligus dapat menambah nilai gizi sehingga menciptakan aneka ragam Cake dari hasil pertanian lokal.

Hal ini sesuai dengan penetapan peraturan presiden No.22 tahun 2009 pada pasal 1, yaitu :

1. Menetapkan kebijakan percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.
2. Kebijakan percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) menjadi acuan bagi pemerintah dan pemerintah daerah dalam melakukan perencanaan, peyelenggaraan, evaluasi dan pengendalian percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang memiliki berbagai macam tanaman produk pertanian, diantaranya adalah buah - buahan. Buah pisang merupakan salah satu jenis komoditi hortikultura buah tropis yang memiliki nilai sosial dan ekonomi yang cukup tinggi bagi masyarakat Indonesia, karena pisang sebagai sumber pro vitamin A yang baik, dari jenis-jenis pisang yang ada di Indonesia, buah pisang yang tumbuh subur dan mempunyai wilayah penyebaran merata diseluruh Indonesia termasuk Sumatera Barat.

Jumlah produksi pisang kepok cukup melimpah di Indonesia . Tingkat produksi pisang kepok di Sumatera Barat pada tahun 2021 mencapai 8 ton. Data Badan Statistik Provinsi Sumatra Barat (2018) menjelaskan bahwa produksi pisang di Sumatera Barat mengalami peningkatan setiap tahunnya, dilihat dari 2014 produksi pisang mencapai 138.912 ton dan meningkat pada tahun 2015 mencapai 140.864 ton. Sentral produksi pisang di Sumatera Barat sendiri tersebar merata disepanjang pesisir pantai, mulai dari Kabupaten Kepulauan Mentawai, Kabupaten Pesisir Selatan, Kota Padang, Kota Pariaman, Kabupaten Agam dan Kabupaten / kota lainnya. Penyebaran produksi pisang ini memiliki dampak yang nyata dilihat dari banyaknya jumlah produksi pisang dipasaran yang dikonsumsi oleh masyarakat.

Utomo, dkk (2019) pisang merupakan buah yang banyak dibudidayakan sebagai tanaman kebun ataupun tanaman perkarangan. Pisang menjadi salah satu tanaman kebun. Pisang menjadi salah satu tanaman buah penting karena dapat dimanfaatkan dan dikonsumsi secara luas oleh masyarakat. Dari jenis-

jenis pisang di Sumatera Barat, salah satu jenis pisang yang dapat diolah adalah pisang kepok. Pisang kepok pada umumnya sering diolah terutama dalam olahan pisang goreng dalam berbagai varian. Pisang dapat digunakan sebagai alternatif pangan pokok karena mengandung karbohidrat yang tinggi, sehingga dapat menggantikan Sebagian konsumsi beras dan terigu (Prabawati dkk., 2008). Menurut Kaleka (2013: 15) Mengemukakan bahwa “Pisang kepok memiliki cita rasa manis pada daging buahnya. Pisang kepok tumbuh pada suhu optimum untuk pertumbuhannya sekitar 27°C dan suhu maksimum 38°C. Bentuk pisang kepok agak gepeng dan bersegi. Ukuran buahnya kecil, panjangnya berkisar 10 - 12 cm dan beratnya berkisar 80 - 120 gram. Pisang kepok memiliki warna daging buah putih dan kuning. Dalam satu tandan dapat mencapai 10-16 sisir, dalam satu sisir berisi 20 pisang dengan berat per tandan 14 - 22 kg. Pemanfaatan pisang kepok kebanyakan hanya digunakan sebagai makanan selingan, kudapan, atau makanan kecil. Berdasarkan hal itu maka peanekaragaman pisang kepok perlu ditingkatkan lagi, salah satunya dengan cara membuat pisang kepok menjadi tepung.

Pengolahan pisang menjadi tepung merupakan alternatif diversifikasi komoditas pisang dalam mengurangi ketergantungan terhadap terigu serta produk berbahan baku beras. Tepung pisang adalah salah satu cara pengawetan pisang dalam bentuk olahan, tetapi sifat tepung pisang yang dihasilkan tidak sama untuk masing-masing jenis pisang. Jenis pisang yang paling baik menghasilkan tepung adalah pisang kepok. Tepung pisang kepok memiliki hasil yang baik dan mempunyai warna yang lebih putih

dibandingkan dengan jenis pisang lain.(Janie, dkk 2012) Tepung pisang adalah salah satu cara pengawetan pisang kepek dalam bentuk olahan. Kaleka (2013 : 61) mengemukakan bahwa “syarat pembuatan tepung pisang adalah buah pisang yang sudah tua , tetapi belum masak. Tujuan dari pembuatan tepung pisang kepek ini antara lain dapat disubsitusikan ke produk lain yang lebih diminati masyarakat seperti *cupcake*. Tepung pisang merupakan salah satu produk olahan buah pisang segar yang merupakan bahan setengah jadi. Tepung pisang memiliki daya simpan yang cukup lama yaitu 6 bulan (Lolodatu dkk., 2015). Tepung pisang kepek menurut Triyono(2010) memiliki kandungan amilosa cukup tinggi yaitu 9,1-17,2% serta mempunyai kandungan vitamin C, yang tidak dimiliki pada tepung terigu.Tepung pisang kepek banyak mengandung vitamin A, vitamin B, dan vitamin C sebagaimana menurut Ambarita, dkk (2015) sangat aman untuk dikonsumsi dalam upaya memperbaiki kandungan gizi terutama pada pengolahan produk *Cupcake*.

Keunggulan dari tepung pisang kepek menjadi alasan dalam pengolahan pisang kepek menjadi tepung , seperti : meningkatkan ketahanan pisang kepek tanpa mengurangi nilai gizi pisang, dapat mengoptimalkan penggunaan pisang kepek sehingga lebih mudah diolah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi dan lebih mudah dicampur dengan tepung atau bahan lainnya termasuk dalam pengolahan *Cupcake*.

Berdasarkan literatur diatas dapat disimpulkan pisang kepek memiliki rasa buah yang manis , biasanya pisang kepek hanya dimakan secara segar

kini pisang kepok di inovasikan dengan menjadi tepung agar nantinya kita tidak ketergantungan dengan tepung terigu , dan tepung pisang kepok memiliki bau yang khas , Pisang dapat digunakan sebagai alternatif pangan pokok karena mengandung karbohidrat yang tinggi, sehingga dapat menggantikan Sebagian konsumsi beras dan terigu jika dikonsumsi tepung pisang kepok kaya akan gizi dan vitamin yang tidak dimiliki tepung terigu. Selanjutnya penelitian yang relevan mengenai *Cupcake* telah diteliti oleh Slivia Maharani Candra (2019) yang berjudul “ Penggunaan Tepung Kentang pada Pembuatan *Cupcake* tepung pisang kepok yaitu “Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminata L.*) terhadap kualitas Cookies. Yang diteliti oleh Veby Yuliandari, dkk (2015) dengan bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung pisang kepok terhadap kualitas Cookies dalam aspek segi bentuk , warna, aroma, tekstur dan rasa Cookies.

Berdasarkan penelitian terdahulu, peneliti tertarik untuk meneliti mengenai “Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas *Cupcake*” terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa dengan presentase tepung pisang kepok sebanyak 15%, 30%, 45% yang bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan pisang kepok dalam bentuk tepung sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam produk *Cupcake*.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, identifikasi masalah pada penelitian ini adalah :

1. Produksi pisang kepok yang melimpah namun ketersediaan produk olahan pisang kepok sejauh ini masih sedikit.
2. Pisang kepok dapat menjadi sumber pro vitamin A yang baik dan serta mempunyai kandungan vitamin C, yang tidak dimiliki pada tepung terigu. namun ketersediaan olahannya masih sedikit.
3. *Cupcake* merupakan makanan yang cukup digemari masyarakat Indonesia namun masih menggunakan tepung terigu sebagai bahan utamanya dimana gandum sebagai bahan dasar terigu merupakan bahan impor dengan jumlah besar di Indonesia.
4. Belum adanya penelitian mengenai pengaruh substitusi tepung pisang kepok terhadap kualitas *Cupcake*.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka peneliti membatasi masalah pada penelitian yaitu pengaruh substitusi tepung pisang kepok dengan komposisi yang bervariasi yaitu 15%, 30%, dan 45% dari jumlah keseluruhan tepung terigu yang digunakan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada produk *Cupcake*.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan Batasan masalah di atas, maka penulis memberikan rumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh substitusi penggunaan tepung pisang kepok sebanyak 15%.30%.45% terhadap bentuk *Cupcake*?
2. Bagaimana pengaruh substitusi penggunaan tepung pisang kepok sebanyak 15%,30%,45% terhadap warna *Cupcake*?
3. Bagaimana pengaruh substitusi penggunaan tepung pisang kepok sebanyak 15%,30%,45% terhadap aroma *Cupcake*?
4. Bagaimana pengaruh substitusi penggunaan tepung pisang kepok sebanyak 15%,30%,45% terhadap tekstur *Cupcake*?
5. Bagaimana pengaruh substitusi penggunaan tepung pisang kepok sebanyak 15%,30%,45% terhadap rasa *Cupcake*.

E. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan di atas, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh substitusi penggunaan tepung pisang kepok sebanyak 15%,30%,45% terhadap bentuk *Cupcake*
2. Mengetahui pengaruh substitusi penggunaan tepung pisang kepok sebanyak 15%,30%,45% terhadap warna *Cupcake*
3. Mengetahui pengaruh substitusi penggunaan tepung pisang kepok sebanyak 15%,30%,45% terhadap aroma *Cupcake*
4. Mengetahui pengaruh substitusi penggunaan tepung pisang kepok sebanyak 15%,30%,45% terhadap tekstur *Cupcake*

5. Mengetahui pengaruh substitusi penggunaan tepung pisang kepek sebanyak 15%,30%,45% terhadap rasa *Cupcake*.

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah diuraikan , manfaat penelitian yang dapat diambil dari penelitian ini antara lain:

1. Manfaat Teoritis
 - a. Hasil penelitian ini bermanfaat sebagai sumber bacaan dan literatur tentang pengaruh substitusi tepung pisang kepek terhadap kualitas *Cupcake*.
 - b. Memberi kontribusi bagi ilmu pengetahuan dan Pendidikan yang berkaitan dengan *pisang kepek* dan *Cupcake*.
2. Manfaat Praktis
 - a. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan pisang kepek sebagai bahan substitusi tepung terigu pada *Cupcake*.
 - b. Meningkatkan nilai jual pisang kepek sehingga meningkatkan perekonomian para petani.
 - c. Menambah literatur bagi mahasiswa yang melakukan penelitian mengenai pisang kepek dan *Cupcake*.
3. Manfaat Akademis
 - a. Sebagai syarat untuk menyelesaikan program studi S1 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

- b. Sebagai bahan informasi dan pengembangan bagi penelitian selanjutnya.