

**PENGGUNAAN TEPUNG KULIT PISANG MASAK SEHARI DALAM
PEMBUATAN CAKE**

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya
(D3) Universitas Negeri Padang*



Oleh :

Ade Ari Sudaryati

NIM : 15079002

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

2018

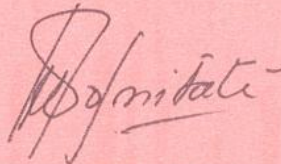
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Dalam Pembuatan *Cake*

Judul : Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Dalam Pembuatan *Cake*
Nama : Ade Ari Sudaryati
BP / NIM : 2015 / 15079002
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Padang, November 2018

Disetujui Oleh Pembimbing



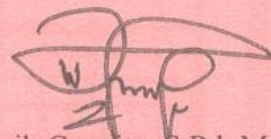
Dra. Sofnitati, M.Pd
NIP. 195407281983032001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si.
NIP 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Ade Ari Sudaryati
NIM : 15079002
Judul : Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Dalam Pembuatan *Cake*
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

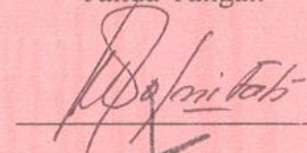
Padang, November 2018

Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

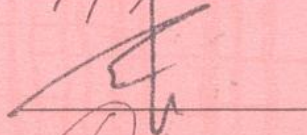
Ketua : Dra. Sofnitati, M.Pd

1.



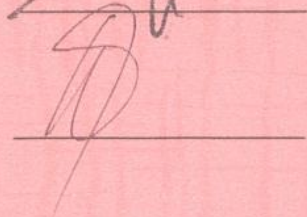
Anggota : Dr. Elida, M.Pd

2.



Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd.

3.





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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ade Ari Sudaryati
NIM : 15079002
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Dalam Pembuatan *Cake*”

Adalah benar merupakan hasil karya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, November 2018

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

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

Saya yang menyatakan,



Ade Ari Sudaryati
NIM.15079002

ABSTRAK

Ade Ari Sudaryati. 2018. “Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Dalam Pembuatan *Cake*” Tugas Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi untuk menciptakan suatu inovasi baru dari *cake* dengan penggunaan bahan tepung kulit pisang masak sehari. Penelitian ini bertujuan untuk 1) Membuat *cake* tepung kulit pisang masak sehari 2) Mendeskripsikan kualitas *cake* tepung kulit pisang masak sehari dari segi volume, bentuk, warna, aroma, teksur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk menambah keanekaragaman hasil olahan dari tepung kulit pisang masak sehari sebagai produk baru dalam pembuatan *cake*.

Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan pada pembuatan *cake* dari tepung kulit pisang masak sehari, yang dilaksanakan pada bulan Agustus 2018 dan berlokasi di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil penelitian dilakukan dengan uji organoleptik yang terdiri dari 15 orang panelis semi terlatih yaitu mahasiswa D3 dan S1 Tata Boga.

Hasil uji organoleptik dengan 3 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas penggunaan tepung kulit pisang masak sehari pada pembuatan *cake* dari segi volume adalah mengembang (87%), dari segi bentuk persegi adalah Persegi (93%), dari segi bentuk rapi adalah rapi (87%), dari segi warna adalah warna coklat (93%), kualitas *cake* dari segi aroma adalah beraroma pisang (93%) dan dari segi tekstur adalah lembut (87%), dan padat (93%), dan kualitas penggunaan tepung kulit pisang pada pembuatan *cake* dari segi rasa adalah rasa manis (87%), rasa kulit pisang (93%).

Kata Kunci: *Cake*, Kulit Pisang, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT, karena atas limpahan rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Dalam Pembuatan Cake”** ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Proyek Akhir ini selesai dengan mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Wakil Dekan 1 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan selaku dosen Penguji Proyek Akhir.
3. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang, sekaligus selaku dosen Penasehat Akademik dan selaku dosen Penguji Proyek Akhir.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Dra. Sofnitati, M.Pd selaku dosen Pembimbing Proyek Akhir.
6. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.

7. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Teristimewa untuk kedua Orang Tua Tercinta dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.
9. Terakhir penulis mengucapkan terimakasih kepada teman-teman D3 Tata Boga 2015 dan The Cobra yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan proposal ini.

Proyek Akhir ini penulis selesaikan dengan berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulis guna tersusunnya laporan dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tentu tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis di masa yang akan datang. Akhir kata semoga Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, Oktober 2018

Ade Ari Sudaryati

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	6
C. Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN TEORITIS	
A. Cake	8
1. Pengertian Cake	8
2. Metode Pembuatan Cake.....	9
3. Jenis Cake.....	10
4. Resep Cake.....	11
5. Bahan-bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Cake.....	12
6. Peralatan Untuk Membuat Cake	15
7. Kualitas Cake	19
B. Tepung Kulit Pisang.....	23
1. Pisang	23
2. Tepung Kulit Pisang.....	25
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	29
B. Waktu dan Tempat Penelitian	29
C. Bahan yang Digunakan Dalam Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Pada Pembuatan Cake	29

D. Alat yang Digunakan Dalam Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Pada Pembuatan Cake	31
E. Proses Pengolahan Cake	32
F. Bagas Pembuatan Cake Tepung Kulit Pisang Masak Sehari.....	34
G. Jenis Data dan Sumber Data	35
H. Tahap Penelitian.....	36
I. Uji Organoleptik.....	39
J. Teknik Analisa Data.....	39
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data	40
B. Pembahasan.....	57
C. Analisis Harga	67
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	69
B. Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Kimia Tepung Terigu Per 100 Gram	12
2. Kandungan Nilai Gizi Buah Pisang Per 100 Gram	24
3. Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Untuk 100 Gram	28
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume (Mengembang) Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Pada Pembuatan Cake ..	41
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Persegi) Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Pada Pembuatan Cake	43
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Pada Pembuatan Cake	44
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Coklat) Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Pada Pembuatan Cake	46
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beraroma Pisang) Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Pada Pembuatan Cake ..	48
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Pada Pembuatan Cake	50
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Padat) Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Pada Pembuatan Cake	51
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Pada Pembuatan Cake	53
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Terasa Kulit Pisang) Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Pada Pembuatan Cake ..	55
13. Anggaran Biaya Pembuatan Cake Tepung Kulit Pisang Masak Sehari.....	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Kulit Pisang	27
2. Diagram Alir Proses Pembuatan Cake Tepung Kulit Pisang.....	34
3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume (Mengembang) Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Dalam Pembuatan Cake.....	42
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Persegi) Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Dalam Pembuatan Cake.....	44
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Dalam Pembuatan Cake.....	46
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Coklat) Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Dalam Pembuatan Cake.....	47
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beraroma pisang) Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Dalam Pembuatan Cake.....	49
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Dalam Pembuatan Cake.....	51
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Padat) Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Dalam Pembuatan Cake.....	53
10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Dalam Pembuatan Cake.....	55

11. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Terasa Kulit Pisang) Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari Dalam Pembuatan Cake.....	57
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir	76
2. Surat Rekomendasi.....	77
3. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	78
4. Surat Tugas Pembimbing	79
5. Surat Izin Penelitian	80
6. Izin Melaksanakan Penelitian	81
7. Surat Permohonan Penguji Proyek Akhir	82
8. Surat Tugas Penguji	83
9. Angket Penelitian	84
10. Dokumentasi Penelitian	85

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam, baik sumber daya alam hayati maupun sumber daya alam non hayati. Sumber daya alam hayati yang dimiliki oleh Indonesia sangat beragam, salah satunya adalah jenis tumbuh-tumbuhan. Tumbuhan atau tanaman yang dapat dijadikan sebagai sumber pangan salah satunya adalah pisang.

Buah pisang merupakan buah yang sangat digemari masyarakat. Bukan hanya petani yang gemar menanam tanaman ini tetapi juga kalangan masyarakat. Menurut Norbertus Kaleka (2013 : 15) “Hal ini disebabkan karena pisang merupakan tanaman yang mudah ditanam, cepat tumbuh, mudah di budidayakan dan hanya butuh waktu sekitar 10 hingga 12 bulan untuk berproduksi”. Pisang digemari, bukan saja karena rasanya yang enak, namun juga kandungan gizi dan manfaatnya.

Menurut Nobertus Kaleka (2013: 69) “Buah pisang mengandung nilai gizi yang cukup tinggi sebagai karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan mineral”. Kandungan karbohidrat berupa tepung atau pati (*starch*) dan bermacam-macam gula yang terdiri atas senyawa *dextrose* 4,6%, *levulosa* 3,6%, dan *sukrosa* 2%, ketiga jenis gula ini mudah dicerna oleh tubuh manusia. Daging buah pisang mengandung berbagai jenis vitamin seperti vitamin A, vitamin B1, dan vitamin C, kandungan mineral dalam buah pisang yaitu kalium, fosfor, dan besi. Selain itu buah pisang bermanfaat bagi tubuh manusia. Menurut Emma Wirakusuma (2004: 60) “Buah pisang bermanfaat

untuk mencegah dan menyembuhkan luka lambung, dapat menurunkan kolesterol darah, mengenyangkan dan rendah lemak serta baik untuk darah dan jantung”.

Terdapat jenis varietas pisang yang jumlahnya mencapai ratusan. Dari sekian jenis pisang tersebut salah satunya adalah pisang masak sehari. Menurut Emma Wirakusuma (2004: 60) “Pisang masak sehari juga dikenal dengan pisang masak semalam”. Dimana bentuk buahnya berbeda dengan jenis pisang yang lainnya. Ciri-ciri pisang masak sehari menurut Norbetus Kaleka (2013: 15) “Ukuran buahnya kecil dengan panjang 9-10 cm. Bentuk buah silinder, ujung runcing, dan kulitnya tipis berwarna kuning keemasan. Panjang tandan buah antara 20-30 cm, jumlah sisir pertandan 4-6 sisir”. Pisang masak sehari memiliki keunggulan karena ukuran buahnya tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil, sangat sesuai untuk di konsumsi setelah makan.

Pisang masak sehari merupakan tanaman dengan tingkat produksi yang cukup tinggi yang menyebabkan pisang ini cepat busuk apabila tidak cepat dalam pengolahannya. Pisang masak sehari mudah rusak dan tidak tahan lama, kurang diminati karena rasanya yang kurang enak, agak asam, serta tekstur pisang masak sehari dalam keadaan matang mempunyai nilai ekonomi rendah. Salah satu cara mengatasi masalah tersebut yaitu dengan mengupayakan proses pengolahan bentuk lain yang mempertinggi nilai pisang itu sendiri. Beragam jenis pisang banyak kita jumpai di Sumatera Barat, Kabupaten Padang Pariaman, di daerah *Pasar Usang*. Salah satu jenis

pisang yang banyak dijumpai yaitu pisang masak sehari. Buah pisang masak sehari banyak diolah menjadi berbagai macam produk yaitu : pisang sale, pisang goreng dan keripik pisang. Sehingga kulit dari buah pisang masak sehari banyak terbuang, oleh karna itu penulis ingin memanfaatkan limbah buangan kulit pisang masak sehari yang ada di daerah *Pasar Usang* agar bernilai jual yang tinggi. Kulit pisang masak sehari adalah bahan buangan (limbah buah pisang) yang cukup banyak jumlahnya, yaitu kira-kira sepertiga dari buah pisang masak sehari yang belum dikupas, kulit pisang masak sehari hanya di manfaatkan sebagai bahan makanan ternak seperti : kambing dan sapi. Namun ada beberapa produk olahan pangan yang menggunakan bahan dasar kulit pisang masak sehari yang telah dibuat oleh febriyanti,dkk (2015:95) yaitu : “keripik kulit pisang masak sehari, nugget kulit pisang masak sehari, es krim kulit pisang masak sehari”. Menurut Munadjim (1983:6) “Kulit pisang masak sehari bernilai gizi yang cukup tinggi. Selain itu kulit pisang masak sehari juga mengandung gula dan mempunyai aroma yang khas”.

Kulit pisang masak sehari seringkali menjadi bagian yang disingkirkan. Padahal kandungan nutrisinya lebih besar dari pada buah pisang itu sendiri. Mineral paling besar terkandung pada kulit buah pisang masak sehari adalah kalsium dan fosfor. Menurut Ketty Husnia Wardhany (2014:51) “Kulit pisang masak sehari juga memiliki kandungan nutrisi yang cukup penting antara lain *serotonin* (zat penghilang stres), *galocatechin*, dan *lutein* (antioksidan yang dapat melindungi mata dari radiasi sinar UV matahari)”.

Pisang dan kulit pisang masak sehari mengandung pektin. Pektin pada tanaman banyak terdapat pada lapisan kulit buah. Pektin dapat membentuk gel dengan bantuan asam dan gula. Menurut Simmond dalam Pujimulyani (2009: 180) “Pektin dalam daging buah pisang lebih sedikit dibanding kulit pisang, sedangkan dalam kulit pisang empat kali lebih besar dari dalam daging buah”. Menurut Tunggadewi dalam pujimulyani (2009: 180) “Kandungan pektin dalam kulit buah pisang yang matang adalah 10,98 (%bk)”.

Banyaknya kandungan gizi yang terdapat pada kulit pisang masak sehari maka dapat diolah untuk membuat produk olahan pangan. Untuk mengatasi kerusakan atau memperpanjang umur simpan, kulit pisang masak sehari dapat diolah menjadi tepung. Tujuan dari pembuatan tepung kulit pisang masak sehari ini antara lain dapat disubstitusikan ke produk lain yang disukai masyarakat misalnya seperti *cake*. Tepung kulit pisang masak sehari adalah salah satu cara pengawetan kulit pisang masak sehari dalam bentuk olahan. Keunggulan dari pengolahan kulit pisang masak sehari menjadi tepung kulit pisang masak sehari adalah meningkatkan daya guna, hasil guna dan nilai guna, lebih mudah diolah atau diproses menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi, lebih mudah dicampur dengan tepung dan bahan lainnya, serta menambah umur simpan kulit pisang masak sehari.

Tepung kulit pisang masak sehari mempunyai rasa dan bau yang khas sehingga dapat digunakan pada pengolahan berbagai jenis makanan yang menggunakan tepung (tepung beras, terigu) di dalamnya. Dalam hal ini, kulit

pisang masak sehari yang bisa dimanfaatkan menjadi tepung kulit pisang dapat menggantikan sebagian atau seluruh tepung lainnya.

Cake adalah makanan yang sangat populer saat ini. Rasanya yang manis dan bentuknya yang beragam menjadikannya kian digemari oleh masyarakat. *Cake* dapat di sajikan sebagai *dessert* maupun *appetizer*. Menurut Anni Faridah (2008:304) “*Pound cake* adalah salah satu jenis *butter type cake* yang merupakan kue tradisional Inggris. Pertama kali diciptakan oleh seorang ibu dengan perbandingan bahan : 1 pon tepung, 1 pon telur, 1 pon mentega, dan 1 pon gula. Meskipun sudah banyak dimodifikasi cirinya tetap sama yaitu semua bahan beratnya sama”. Jenis kue *pound cake* diawali dengan pengocokan mentega beserta gula hingga pucat dan lembut lalu masukan telur satu sambil terus dikocok. Hasilnya adalah cake yang padat dengan remah kasar. Bahan dasar pembuatan *cake* pada umumnya menggunakan tepung terigu. Namun kini, *cake* dapat divariasikan dengan menggunakan bahan baku beraneka ragam, dengan kata lain, tidak hanya menggunakan tepung terigu saja untuk membuat *cake*.

Pada perkembangannya, banyak variasi *cake* yang menggunakan bahan baku selain tepung terigu. Hal tersebut menunjukkan bahwa kecenderungan tepung terigu sebagai bahan pokok dalam pembuatan *cake* dapat digantikan dengan penggunaan bahan lain. Seperti penggunaan tepung kulit pisang. Kondisi ini dapat menjadi sarana untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu. Tepung terigu ini mengandung gluten yang dapat menyebabkan alergi pada orang-orang tertentu. Selain itu gluten

sulit dicerna oleh tubuh karena sifatnya yang lengket sehingga dapat menyumbat usus dan memperlambat sistem pencernaan.

Kesadaran masyarakat akan hidup sehat pun meningkat. Orang-orang mulai mencari dan mengkonsumsi makanan sehat. Maka dari itu salah satu bahan yang dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu adalah tepung kulit pisang. Melalui penelitian ini, peneliti ingin memanfaatkan tepung kulit pisang yang tidak mengandung gluten agar dapat menghasilkan kue sehat.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti ingin memanfaatkan kulit buah pisang menjadi produk olahan pangan, karena kandungan gizi kulit pisang sangat tinggi. Maka peneliti tertarik untuk menggunakan tepung kulit pisang masak sehari dalam pembuatan *cake*. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan suatu variasi dan inovasi pada *cake*. Sehingga dari latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Tepung Kulit Pisang Masak Sehari dalam Pembuatan *Cake*”**.

B. Tujuan Penelitian

1. Dapat membuat *cake* menggunakan tepung kulit pisang
2. Dapat mendeskripsikan kualitas *cake* dengan penggunaan tepung kulit pisang masak sehari dari segi : Volume, bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa.

C. Manfaat Penelitian

Dengan melakukan penelitian ini akan mendatangkan beberapa manfaat baik bagi penulis maupun bagi pembaca, adapun manfaat yang dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Memberi informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan *cake*.
2. Menganekaragaman olahan tepung kulit pisang masak sehari sebagai produk baru pada *cake*.
3. Sebagai bahan acuan bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang penggunaan tepung kulit pisang masak sehari terhadap olahan *cake*.
4. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan baik peneliti maupun mahasiswa Tata Boga dan masyarakat tentang cara membuat *cake* menggunakan tepung kulit pisang masak sehari.
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program Diploma Tiga Tata Boga Jurusan Ilmu Kesehteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.