

**PENGUNAAN TEPUNG PISANG RAJA DALAM PEMBUATAN
BROWNIES PANGGANG**

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Program Studi
Diploma Tiga (D III)*



OLEH :

HARSELLA ZULFAGIA

NIM : 16079017/2016

**PRODI D3 TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

2019

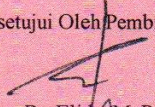
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Penggunaan Tepung Pisang Raja Dalam Pembuatan Brownies Panggang

Judul : Penggunaan Tepung Pisang Raja Dalam Pembuatan
Brownies Panggang
Nama : Harsella Zulfagia
NIM : 2016 / 16079017
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Padang, November 2019

Disetujui Oleh Pembimbing

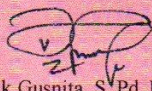

Dr. Elida, M. Pd
NIP. 19611111 198703 2003

Mengetahui.

Ketua Jurusan IKK FPP


Dr. Yasnidawati, M. Pd
NIP. 19610314 198603 2015

Ketua Prodi D3 Tata Boga


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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Harsella Zulfagia
NIM : 2016 / 16079017
Judul : Penggunaan Tepung Pisang Raja Dalam Pembuatan Brownies Panggang
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 Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata
Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Padang, November 2019

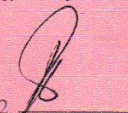
Tim Penguji:

Tanda Tangan

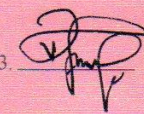
Ketua Dr. Elida, M. Pd

1. 

Anggota Dra. Wirmelis Syarif, M. Pd

2. 

Anggota Wiwik Gusnita, S. Pd, M. Si

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 : Harsella Zulfagia
NIM : 16079017
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul :

“Penggunaan Tepung Pisang Raja dalam Pembuatan Brownies Panggang”

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 2019

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP.19610314 198603 2015

Saya yang menyatakan,

Harsella Zulfagia
NIM.16079017

ABSTRAK

Harsella Zulfagia. 2019. “Penggunaan Tepung Pisang Raja Dalam Pembuatan Brownies Panggang”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang”.

Percobaan ini bertujuan untuk dapat membuat brownies panggang dari tepung pisang raja, mendeskripsikan kualitas brownies panggang dengan penggunaan tepung pisang raja dari segi: volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat percobaan ini adalah untuk menganekaragamkan olahan tepung pisang raja sebagai produk baru pada brownies panggang. Jenis percobaan yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan percobaan dan 2 kali pengulangan pembuatan brownies panggang menggunakan tepung pisang raja yang dilaksanakan pada bulan September 2019, berlokasi di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapatkan hasil percobaan dilakukan uji organoleptik oleh 15 orang panelis yaitu mahasiswa program studi D3 dan S1 Tata Boga yang telah lulus mata kuliah Pastry. Hasil uji organoleptik dengan percobaan dan 2 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas brownies panggang dengan penggunaan tepung pisang raja dari segi kualitas volume adalah tidak mengembang (93%), dari kualitas bentuk adalah rapi bentuk *paper cup* (100%), dari kualitas warna adalah cokelat kehitaman (100%), dari kualitas aroma adalah beraroma cokelat (100%), dari kualitas tekstur adalah padat (93%), dari kualitas rasa penggunaan tepung pisang raja dalam pembuatan brownies panggang adalah terasa pisang (93%), dari kualitas rasa manis (100%), dan dari kualitas rasa cokelat (100%). Harga jual brownies panggang tepung pisang raja 1 cup adalah Rp. 5.000,-

Kata Kunci: Brownies Panggang, Tepung Pisang Raja, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir yang berjudul “Penggunaan Tepung Pisang Raja Dalam Pembuatan Brownies Panggang”. Penulisan Proyek Akhir ini merupakan salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan studi di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam menyelesaikan Proyek Akhir ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Yasnidawati selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Penasehat Akademik dan Dosen Pembimbing proyek akhir yang telah menyediakan waktu untuk memberi bimbingan, arahan, motivasi, serta saran kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan proyek akhir ini.

5. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Ketua Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Seluruh Staf Pengajar, Staf Administrasi dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang yang telah memberika fasilitas dalam penulisan proyek akhir.
7. Kedua orang tua, abang, dan adik tercinta yang telah memberikan motivasi, dukungan semangat dan mendoakan yang terbaik dalam menyelesaikan penulisan proyek akhir ini.
8. Teman-teman seperjuangan D3 Tata Boga 2016 yang telah memberikan semangat kepada penulis.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak/ibu dan rekan-rekan berikan mendapatkan imbalan dan berkah dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa manusia tidak ada yang sempurna dan tidak luput dari kesalahan serta kekurangan, untuk itu apabila terdapat kekurangan dari Proyek Akhir ini penulis mohon maaf. Akhir kata penulis ucapkan terimakasih atas segala perhatian yang telah diberikan.

Padang, Oktober 2019

Penulis

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.....	6
BAB II. KAJIAN TEORI	
A. Brownies Panggang	8
1. Pengerian Brownies.....	8
2. Jenis-jenis Brownies	10
3. Metode Pembuatan Brownies.....	11
4. Resep Brownies Panggang	13
5. Bahan-bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Brownies Panggang	13
6. Alat – Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Brownies Panggang	17
7. Kualitas Brownies Panggang.....	23
B. Tepung Pisang Raja	26
BAB III. PROSEDUR PENELITIAN	

A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	31
B. Persiapan.....	31
1. Persiapan Bahan	31
2. Persiapan Alat.....	33
C. Pelaksanaan	34
1. Proses pengolahan	34
2. Bagan Pengolahan Brownies Panggang Tepung Pisang Raja ..	36
D. Penilaian	37
1. Format Penilaian.....	37
2. Uji Organoleptik.....	39
3. Nilai Akhir	40
BAB IV. TEMUAN	
A. Deskripsi Data	41
B. Pembahasan	57
C. Analisis Harga	63
BAB V. PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	68
B. Saran	70
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN.....	74

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Kimia Daging Buah Pisang Raja per 100 gram.....	28
2. Komposisi Kimia Tepung Pisang Raja	30
3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume (Tidak Mengembang) Brownies Panggang Dengan Penggunaan Tepung Pisang Raja	41
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi <i>Paper Cup</i>) Brownies Panggang Dengan Penggunaan Tepung Pisang Raja	43
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Cokelat Kehitam) Brownies Panggang Dengan Penggunaan Tepung Pisang Raja	45
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Cokelat) Brownies Panggang Dengan Penggunaan Tepung Pisang Raja	47
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Padat) Brownies Panggang Dengan Penggunaan Tepung Pisang Raja	48
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Terasa Pisang) Brownies Panggang Dengan Penggunaan Tepung Pisang Raja.....	50
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Brownies Panggang Dengan Penggunaan Tepung Pisang Raja.....	52
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Cokelat) Brownies Panggang Dengan Penggunaan Tepung Pisang Raja.....	53
11. Anggaran Biaya Pembuatan Brownies Panggang Tanpa Menggunakan Tepung Pisang Raja.....	64
12. Anggaran Biaya Pembuatan Brownies Panggang Menggunakan Tepung Pisang Raja.....	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
13. Brownies Panggang	8
14. Pisang Raja.....	26
15. Tepung Pisang Raja	29
16. Bagan Proses penggunaan Tepung Pisang Raja Dalam Pembuatan Brownies Panggang	36
17. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume(Tidak Mengembang) Brownies Panggang Dengan Penggunaan Tepung Pisang Raja	43
18. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi <i>Paper</i> <i>Cup</i>) Brownies Panggang Dengan Penggunaan Tepung Pisang Raja	45
19. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Cokelat Kehitam) Brownies Panggang Dengan Penggunaan Tepung Pisang Raj...	47
20..... G rafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Cokelat) Brownies Panggang Dengan Penggunaan Tepung Pisang Raja.....	49
21..... G rafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Padat) Brownies Panggang Dengan Penggunaan Tepung Pisang Raja	51
22. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Terasa Pisang) Brownies Panggang Dengan Penggunaan Tepung Pisang Raja	53
23. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Brownies Panggang Dengan Penggunaan Tepung Pisang Raja.....	55
24. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Cokelat) Brownies Panggang Dengan Penggunaan Tepung Pisang Raja	57

25. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Brownies Panggang Dengan Penggunaan Tepung Pisang Raja.....	71
26. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Brownies Panggang Dengan Penggunaan Tepung Pisang Raja.....	72
27. Proses Pengolahan Brownies Panggang Dengan Penggunaan Tepung Pisang Raja.....	73
28. Proses Penilaian Uji Organoleptik Brownies Panggang Dengan Penggunaan Tepung Pisang Raja.....	74

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran.	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian.....	74
2. Angket Penilaian	78
3. Surat Rekomendasi.....	83
4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	84
5. Surat Tugas Pembimbing	85
6. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	86
7. Surat Permohonan Penguji Proyek Akhir	87
8. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir.....	88

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Brownies adalah salah satu jenis *cake* yang berwarna coklat kehitaman dengan tekstur sedikit lebih keras dari pada *cake*. (Astawan 2009:51). Brownies merupakan salah satu *cake* yang banyak digemari, hampir seluruh kalangan menyukai jenis *cake* yang satu ini karena dominan rasa coklatnya yang enak dan teksturnya yang padat. Menurut Ismayeni (2007:5) brownies adalah jenis *cake* coklat yang padat awalnya merupakan adonan gagal dan keras dimana adonan terbuat dari tepung terigu, telur, lemak, gula pasir, dan coklat yang dilelehkan. Brownies juga mengandung vitamin yang cukup lengkap seperti energy (kkal), karbohidrat (g), lemak (g), kalium (mg), natrium (mg), kandungan mineralnya juga cukup lengkap seperti kalsium, besi, magnesium, natrium, seng, tembaga, mangan, dan selenium. (Astawan, 2009:53) dalam Muslailiyah Hidayah. Warna brownies pada umumnya berwarna coklat kehitaman, beraroma khas coklat, bertekstur padat dan memiliki rasa manis dan rasa coklat.

Menurut Apriadji (2008), brownies dapat dibedakan menjadi dua macam, yaitu brownies panggang dan brownies kukus. Brownies tersebut dibedakan berdasarkan metode pematangan adonan brownies. Adonan brownies panggang di matangkan dengan metode pemanggangan sedangkan adonan brownies kukus dimatangkan dengan metode pengukusan. Metode yang berbeda memberikan perbedaan karakteristik pada produk akhir

brownies. Teknik pengolahan brownies ada dua yaitu dipanggang dan dikukus. Teknik dipanggang adalah proses pengolahan kue dimasak didalam bara api atau dimasukkan kedalam oven, sedangkan teknik mengukus adalah proses pengolahan kue menggunakan uap air. Teknik pengolahan brownies panggang yaitu dengan metode *foam method* yang diawali dengan mengocok telur dan gula, kemudian masukan tepung terigu secara bertahap, jika ada menggunakan margarin terlebih dahulu margarin dilelehkan.

Bahan utama dalam pembuatan brownies adalah tepung terigu, telur, gula pasir, lemak dan coklat leleh. Salah satu bahan utama dalam pembuatan brownies yaitu tepung terigu. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku industri pangan cenderung meningkat setiap tahunnya. Berbagai produk makanan seperti *cake*, roti, cookies dan biscuit umumnya menggunakan tepung terigu sebagai sebagai bahan baku. Indonesia bukan negara penghasil terigu. Bahan baku terigu yaitu gandum, dimana gandum tidak dapat tumbuh di Negara tropis seperti Indonesia. Menurut BPS (2010) selama ini Indonesia merupakan Negara pengimpor gandum terbesar keempat di dunia dengan volume impor 554 ribu ton pada tahun 2008. Asosiasi produsen tepung terigu Indonesia (Aptindo) mengatakan bahwa “Pemintaan tepung terigu dalam negeri pada tahun 2018 naik 6,2% dibanding tahun 2017 yang mencapai 8,75 juta ton”.

Tepung terigu banyak digunakan karena sifatnya yang unggul dalam pengolahan. Akan tetapi, kebutuhan tepung terigu hanya bisa dipenuhi dengan impor dari Negara lain. Maka perlu adanya cara untuk mengatasi

ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu pada olahan makanan perlu adanya upaya pengurangan. Salah satu caranya dengan menambahkan bahan pangan lokal sebagai bahan pengganti terigu salah satunya adalah buah pisang yang dijadikan tepung pisang.

Pisang merupakan salah satu komoditas buah tropis dan sangat populer dan cukup berpotensi di Indonesia salah satunya di Sumatera Barat Kabupaten Pasaman Kecamatan Tigo Nagari. Sekitar 70% masyarakat di Tigo Nagari mata pencariannya yaitu berkebun dan bertani. Hasil kebun masyarakat di Tigo Nagari kebanyakan adalah buah pisang. Buah pisang merupakan hasil tanaman pertanian dari kelompok hortikultura dan termasuk salah satu tanaman pangan penting dan memiliki nilai sosial dan ekonommi yang cukup tinggi bagi masyarakat Indonesia karena pisang mudah tumbuh. Buah pisang merupakan buah yang sangat digemari masyarakat karena rasanya yang enak dan memiliki kandungan gizi serta manfaatnya.

Terdapat berbagai jenis varietas pisang yang jumlahnya mencapai ratusan. Dari sekian banyak jenis pisang, terdapat satu varietas yang masih kurang proses pengolahannya namun persediaannya melimpah, yaitu pisang raja (*Musa paradisiaca L.*). Bentuk buah pisangnya melengkung dengan bagian pangkal yang bulat, warna daging buahnya kuning kemerahan tanpa biji, empulur buahnya nyata dengan tekstur kasar, dan rasanya manis.

Pisang raja (*Musa paradisiaca L.*) adalah salah satu kultivar pisang yang sering dikonsumsi di Indonesia. Selain dikonsumsi sebagai buah segar, pisang raja banyak digunakan sebagai bahan utama berbagai makanan olahan

pisang seperti keriping, gorengan, sale dan lain-lain. (Utami dkk, 2013). Pisang raja merupakan bahan pangan yang mudah rusak. Sehingga untuk memperpanjang umur simpan tanpa mengurangi nilai gizi dari pisang perlu dilakukan pengolahan seperti pembuatan tepung pisang. Pisang raja memiliki kandungan gizi yang baik bagi tubuh. Pisang raja mengandung energy sebesar 120 (kkal), protein 1,2 (mg), karbohidrat 31,8 (g), lemak 0,2 (g), kalsium 10 (mg), fosfor 22 (mg), dan zat besi 1 (mg). Selain itu buah pisang juga mengandung vitamin A sebanyak 950 IU, vitamin B1 0,06 (mg) dan vitamin C 10 (mg). Harga pisang yang relatif murah dan mudah didapat sangat menguntungkan, tetapi pada kenyataannya pemanfaatan pisang sebagai bahan baku pembuatan kue atau hidangan untuk berwirausaha boga belum dimanfaatkan secara maksimal.

Saat ini masih sedikit kita jumpai produk olahan dari tepung pisang raja. Banyaknya produksi pisang raja memerlukan kreativitas untuk memanfaatkannya baik sebagai bahan konsumsi seperti pembuatan kue ataupun keperluan olahan lainnya. Salah satu cara untuk mengoptimalkan potensi sumber pangan lokal khususnya pisang raja yaitu dengan menggunakannya pada pembuatan brownies panggang.

Melalui penganeekaragaman pangan diharapkan dapat membantu dalam memenuhi kebutuhan gizi yang dibutuhkan tubuh manusia. 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 pangann berbasis sumber daya lokal sebagaimana dimaksud pada ayat (1)

menjadi acuan bagi pemerintah dan pemerintah daerah dalam melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi dan pengadilan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Berdasarkan literatur yang penulis baca dari berbagai Penelitian sebelumnya sudah ada yang melakukan penelitian tentang pembuatan :1) pembuatan bolu kukus tepung pisang raja oleh Dwi Andriani (2012), 2) pemanfaatan tepung pisang raja sebagai bahan baku pembuatan non flaky creakers oleh Khairani Syafitri (2018).

Berdasarkan uraian tersebut belum ada yang melakukan penelitian penggunaan tepung pisang raja dalam pembuatan brownies panggang. Penggunaan tepung pisang raja dalam pembuatan brownies panggang dengan harapan dapat memberikan suatu variasi dan inovasi pada brownies panggang. Sehingga dari latar belakang tersebut, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “***Penggunaan Tepung Pisang Raja Dalam Pembuatan Brownies Panggang***”.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Dapat membuat brownies panggang dari penggunaan tepung pisang raja.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas brownies panggang dengan penggunaan tepung pisang raja dari segi volume, bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Menganekaragamkan olahan tepung pisang raja sebagai produk baru pada brownies panggang.
2. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang pembuatan brownies panggang dari tepung pisang raja sehingga dapat mengurangi penggunaan tepung terigu.
3. Memberikan informasi yang bermanfaat bagi masyarakat tentang variasi pembuatan brownies panggang dari tepung pisang raja.
4. Menambah pengetahuan bagi penulis pada penelitian eksperimen.
5. Sebagai bahan acuan bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang penggunaan tepung pisang raja.
6. Memberikan sumbangan ilmu pengetahuan di bidang Tata Boga dalam penggunaan tepung pisang raja.
7. Meningkatkan nilai mutu dan nilai ekonomi yang lebih bermanfaat pada pisang raja.

8. Salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.