

**PENGGUNAAN TEPUNG KULIT PISANG RAJA PADA PEMBUATAN
STICK BAWANG**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Diploma Tiga (D3)*



Oleh:

**FELICIA DELANA SOFASYA
NIM 2017/17079023**

**JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2021**



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
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 : info@fppgmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Fellicia Delana Sofasya
NIM/TM : 17079023/2017
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 Raja Pada Pembuatan Stick Bawang”

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

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

Padang, Februari 2021

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP. 19610314198603 2015

Saya yang menyatakan,

Fellicia Delana Sofasya
NIM. 17079023

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Penggunaan Tepung Kulit Pisang Raja Pada Pembuatan Stick Bawang

Judul :Penggunaan Tepung Kulit Pisang Raja Pada Pembuatan Stick Bawang
Nama : Fellicia Delana Sofasya
NIM : 2017 / 17079023
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Padang, Februari 2021

Disetujui Oleh Pembimbing



Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D
NIP. 19640619 199203 2001

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 : Fellicia Delana Sofasya
NIM : 2017 / 17079023
Judul : Penggunaan Tepung Kulit Pisang Raja Pada Pembuatan Stick Bawang
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, Februari 2021

Tim Penguji:

Tanda Tangan

Ketua Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D

1. 

Anggota Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

2. 

Anggota Sari Mustika, S.Pt, M.Si

3. 

ABSTRAK

Fellicia Delana Sofasya, 2021. “Penggunaan Tepung Kulit Pisang Raja Pada Pembuatan Stick Bawang”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan *stick bawang* dari tepung kulit pisang raja dan mendeskripsikan kualitas *stick bawang* dari segi bentuk, rasa, warna, aroma, tekstur. Manfaat penelitian ini adalah untuk memanfaatkan limbah kulit pisang agar tidak terbuang secara cuma-cuma. Jenis penelitian ini adalah eksperimen yaitu melakukan percobaan membuat *stick bawang* dari tepung kulit pisang raja. Penelitian ini dilakukan pada bulan November hingga Desember 2020 di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapatkan hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh panelis adalah mahasiswa D3 Tata Boga yang telah lulus mata kuliah Pengolahan Penyajian Kue dan Makanan Indonesia serta mata kuliah *Food Control* sebanyak 10 orang. Hasil uji organoleptik setelah penelitian menunjukkan bahwa kualitas *stick bawang* kulit pisang raja dari segi bentuk adalah berbentuk persegi panjang dengan persentase 100%, kualitas warna adalah kehitaman 100%, kualitas aroma adalah beraroma kulit pisang raja 80%, kualitas tekstur adalah renyah dengan persentase 80%, kualitas rasa adalah terasa kulit pisang raja dengan persentase 90%. Harga jual *stick bawang* tepung kulit pisang raja per 250 gram adalah 25.000,-

Kata Kunci: *Stick Bawang*, Tepung Kulit Pisang Raja, Kualitas

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia Nya, Sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan judul “Penggunaan Tepung Kulit Pisang Raja Pada Pembuatan Stick Bawang”. Dalam proses penelitian, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang tek terhingga kepada:

1. IbuDra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Yasnidawati, M.Pd, selaku ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si seaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dosen Pembimbing Akademik (PA) dan Pembimbing Proyek Akhir.
5. Bapak dan Ibu Dosen staf pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga FakultasPariwisatadanPerhotelanUniversitasNegeri Padang.
6. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga FakultasPariwisatadanPerhotelanUniversitasNegeri Padang.

7. Keluarga tercinta yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian yang melimpah, serta do'a yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.
8. Rekan-rekan seperjuangan Boga Tagok 2017, Sahabat Taka Sanak dan semua pihak yang namanya tidak bisa disebutkan satu persatu, terimakasih atas dorongan dan semangatnya.

Padang, Februari 2021

FELLICIA DELANA SOFASYA

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	6
C. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN TEORITIS	
A. Stik Bawang	7
B. Resep standar stik bawang	11
C. Kulit Pisang Raja.....	11
D. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan stik bawang.....	16
E. Alat yang digunakan dalam pembuatan stik bawang	21
F. Kualitas stik bawang	24
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis penelitian	28
B. Tempat dan waktu penelitian.....	28
C. Pemilihan bahan	28
D. Alat yang digunakan dalam pembuatan stik bawang	30
E. Proses pengolahan stik bawang	30
F. Bagan pembuatan stik bawang tepung kulit pisang raja	33
G. Jenis data dan sumber data	34
H. Tahap penelitian	35
I. Uji organoleptik	36
J. Analisis data	36

BAB IV TEMUAN

A. Analisis data 38
B. Pembahasan 44
C. Analisis Harga 47

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan 51
B. Saran 52

DAFTAR PUSTAKA 54

LAMPIRAN 57

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep standar stik bawang	11
2. Kandungan zat gizi kulit pisang raja per 100 gram.....	13
3. Komposisi kimia tepung kulit pisang raja.....	15
4. Komposisi tepung terigu per 100 Gram.....	17
5. Komposisi garam per 100 gram	17
6. Komposisi kaldu ayam bubuk per 100 gram.....	18
7. Komposisi kimia telur ayam per 100 gram	19
8. Komposisi margarine per 100 gram.....	20
9. Komposisi daun seledri per 100 gram	21
10. Komposisi bawang merah dan bawang putih per 100 gram	22
11. Alat – alat yang digunakan dalam pembuatan stik bawang tepung kulit pisang raja.....	31
12. Bahan – bahan yang digunakan daam pembuatan stik bawang tepung kulit pisang raja	32
13. Hasil Uji organoleptik kualitas warna (kehitaman) stik bawang kulit pisang raja.....	39
14. Hasil Uji organoleptik kualitas aroma (beraroma kulit pisang raja) stik bawang kulit pisang raja.....	40
15. Hasil Uji organoleptik kualitas tekstur (renyah) stik bawang kulit pisang raja	41
16. Hasil Uji organoleptik kualitas rasa (kulit pisang raja) stik bawang kulit pisang raja.....	42
17. Hasil Uji organoleptik kualitas bentuk (persegi panjang) stik bawang kulit pisang raja	43
18. Anggaran biaya pembuatan stik bawang.....	47
19. Anggaran pembuatan stik bawang tepung kulit pisang raja.....	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Stik Bawang	8
2. Kulit Pisang Raja	12
3. Tepung kulit pisang raja.....	15
4. Bagan pembuatan stik bawang tepung kulit pisang raja	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumen Penelitian	57
2. Angket penilaian	61
3. Surat Rekomendasi PA	64
4. Surat Permohonan Pembimbing.....	65
5. Surat Tugas Pembimbing	66
6. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	67
7. Surat Permohonan Penguji.....	68
8. Surat Tugas Penguji	69

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia dikenal dengan aneka makanan ringan atau cemilan yang beragam, cemilan atau *snack* adalah makanan ringan yang dikonsumsi diantara waktu makan utama, makanan ringan biasanya memberikan kontribusi 10% dari pemenuhan kebutuhan energi sehari. Tradisi di Indonesia saat lebaran hari raya Idul Fitri masyarakat menyediakan berbagai makanan salah satunya kue kering atau cemilan sebagai sajian untuk tamu yang datang bersilaturahmi (Mardhiah 2013 : 4-6). Ada yang membuat nastar, kue kacang, cookies, ladu arai pinang, macam-macam keripik, stik bawang dan aneka jenis, bentuk, dan rasa lainnya. Dari berbagai macam aneka kue kering tersebut salah satu yang paling banyak diminati ialah stik bawang.

Stik bawang merupakan salah satu makanan ringan yang telah dikenal oleh banyak masyarakat, dengan teksturnya yang renyah dan bentuknya yang panjang serta pipih stik bawang sendiri banyak disukai oleh masyarakat. Menurut Price (2015:4) Stik bawang merupakan salah satu cemilan tradisional yang banyak digemari dan mudah dibuat di rumah sendiri. Terbuat dari tepung terigu dengan penambahan mentega dan telur serta bumbu yang bisa membuatnya memiliki cita rasa gurih. Stik bawang yang diolah dengan sangat mudah dan digoreng hingga berwarna kuning kecoklatan ini memiliki ciri khas wangi bawangnya dan bisa menjadi salah satu cemilan yang mudah dimakan.

Stik bawang ini menggunakan bahan-bahan yang mudah didapat seperti tepung terigu, *margarine*, bawang merah, bawang putih serta daun seledri.

Bahan utama Stik Bawang ialah tepung terigu, namun tepung terigu pada saat sekarang masih di impor. Selain itu tepung terigu juga memiliki proses yang sangat rumit jika kita membuatnya sendiri, sehingga fungsi vitamin dan mineral yang terdapat dalam gandum hilang karena melalui banyak proses seperti proses penggilingan. Jadi, untuk mengganti tepung terigu agar tepung yang akan digunakan tidak dari hasil impor lagi maka alangkah baiknya kita memanfaatkan sumber daya alam hasil bumi kita sendiri, maka perlunya kita mengganti tepung terigu dan dapat mengolah tepung dari Kulit Pisang Raja. Selain itu mengapa memilih pisang raja karena kandungan karbohidrat pisang raja lebih besar yaitu 31,8 g dibandingkan jenis pisang lain (Komposisi Bahan Pangan Indonesia, 2008). Limbah kulit pisang raja mengandung zat gizi yang cukup tinggi terutama pada karbohidrat, kalsium, vitamin B dan mineralnya (Ketty Husnia Wardhany, 2014). Sehingga, dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan dengan cara diolah menjadi tepung terlebih dahulu. Di antara pisang, pisang raja juga mempunyai kulit yang tebal sehingga apabila telah di olah akan lebih banyak menghasilkan tepung dibandingkan dengan kulit pisang jenis lainnya. Selain dimanfaatkan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan makanan, kulit pisang juga bisa untuk menambah kandungan gizi nila diolah menjadi makanan.

Buah merupakan makanan yang sering dikonsumsi masyarakat karena memiliki banyak manfaat bagi kesehatan (Titin,dkk. 2018: A-451), dari berbagai banyak jenis-jenis buah yang paling mudah didapat yaitu buah pisang. Buah

pisang merupakan makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat karena mudah didapat, baik pisang raja, pisang jantan, pisang manis, pisang batu dan jenis pisang lainnya. Buah pisang sangat banyak memiliki manfaat bagi tubuh manusia salah satunya sebagai sumber gizi dan sumber antioksidan yang bermanfaat sebagai penangkal radikal bebas, untungnya banyak masyarakat yang menyukai buah yang satu ini karena mudah dikonsumsi secara langsung atau juga dapat diolah dengan direbus, digoreng ataupun dipanggang. Tidak hanya buahnya saja yang memiliki manfaat, kulit pisang yang sangat jarang digunakan ternyata juga memiliki banyak manfaat (Mu'afifah 2015: 2-3).

Menurut Leyla (2008), ternyata kulit pisang juga dapat dijadikan tepung. Hal ini dibuktikan dengan penelitiannya tentang pemanfaatan limbah kulit pisang sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan mie, tepung kulit pisang raja bisa sebagai bahan penambah rasa dan aroma khas pisang raja. Dengan dibuatnya tepung kulit pisang raja ini limbah kulit pisang raja dapat dimanfaatkan, sehingga limbahnya tidak terbuang sia-sia.

Kulit pisang raja memiliki ukuran yang lebih tebal dari kulit pisang lainnya. Penelitian yang dilakukan Someya (2002) membuktikan bahwa pada kulit pisang mengandung aktivitas antioksidan yang tinggi dibandingkan dengan dagingnya. Senyawa antioksidan yang terdapat pada kulit pisang yaitu katekin, gallokatekin, dan epikatekin yang merupakan golongan senyawa flavonoid (Someya, 2002). Oleh karena itu, kulit pisang memiliki potensi yang cukup baik untuk dimanfaatkan sebagai sumber antioksidan dalam bahan pangan (Ermawati, 2016).

Kulit pisang raja (*Musa paradisiaca*) adalah limbah hasil produk pangan yang tidak dimanfaatkan dan hanya dapat memberikan pengaruh buruk bagi lingkungan (Jandrivo M, dkk. 2018: 67). Banyak dari para pengonsumsi pisang yang membuang kulit pisang dan menjadi limbah yang sia-sia, ternyata kulit pisang ini dapat diolah lagi menjadi suatu bahan yang berguna dan memiliki kandungan manfaat yang banyak tentunya untuk kesehatan. Kulit pisang jarang dimanfaatkan sebagai bahan makanan oleh masyarakat setempat padahal kandungan karbohidrat, kalsium dan vitamin C dalam kulit pisang sangat banyak. Secara umum kandungan kulit pisang sangat banyak terdiri dari mineral, vitamin, karbohidrat, protein, lemak dan lain-lain. Kulit pisang raja memiliki kandungan air 68,9 g, KH 18,5 g, Protein 0,32 g, Lemak 2,11 g, Isium 714 mg, Fosfor 117 mg, besi 1,6 mg, vitamin B 0,12 mg, dan vitamin C 17,5 mg (Balai Penelitian dan Pengembangan Industri, Suprapti 2005).

Kulit pisang juga dapat dimanfaatkan untuk pembuatan nata (Susanti 2006: 23). Hal ini dibuktikan dengan penelitiannya tentang perbedaan penggunaan jenis kulit pisang terhadap kualitas nata. Hasilnya terbukti bahwa ada perbedaan kualitas nyata pada kulit pisang yang dibuat dari jenis kulit pisang yang berbeda dilihat dari sifat organoleptiknya. Selain itu, kulit pisang juga dapat dimanfaatkan dalam pembuatan jelly, cuka, abon, tepung dan sebagainya.

Kulit dari buah pisang sendiri bisa kita manfaatkan sebagai tepung, karena kulit pisang memiliki kandungan serat tinggi sehingga nilai guna dari pisang yang kita konsumsi selama ini akan bertambah. Ada banyak jenis macam pisang yang dapat kita olah menjadi tepung bahkan semua jenis kulit pisang pun dapat kita olah

menjadi tepung yang berguna untuk kita kelola dibahan makanan nantinya. Tapi, dilihat dari berbagai jenis pisang tersebut, jenis kulit pisang raja yang paling terbaik untuk diolah menjadi tepung karena pada kulit pisang raja memiliki struktur serat yang lebih tebal dan memiliki kandungan zat pati 28,95 gram dan kalsium yang cukup tinggi dibandingkan jenis pisang yang lainnya Koes (2010:12).

Tepung kulit pisang dapat digunakan sebagai alternatif *filler* karena kandungan karbohidrat yang tinggi. Di dalam pembuatan stik bawang diperlukan bahan pengisi atau *filler* yang berfungsi untuk meningkatkan tekstur dan sebagai bahan pengikat (Triyuni 2014: 02). Tepung kulit pisang ini dapat dijadikan sebagai bahan untuk mengolah berbagai macam jenis kue lebaran salah satunya stik bawang. Stik bawang dapat diolah menggunakan tepung kulit pisang raja ini karena kandungan dari tepung kulit pisang raja sama dengan tepung terigu pada bahan aslinya. Kita dapat menukar bahan tepung dari stik bawang ini dari yang sebelumnya tepung terigu dan sekarang menjadi tepung kulit pisang raja, karena seperti yang sudah dijelaskan bahwasanya terdapat banyak manfaat pada kulit pisang raja yang menyebabkan ketika kita menggunakan tepung kulit pisang raja pada bahan dasar stik bawang itu maka cemilan yang kita konsumsi adalah cemilan yang sehat dan pastinya aman bagi kita semua.

Melihat permasalahan di atas, maka dari itu tertarik melakukan sebuah penelitian dengan judul ***“Penggunaan Tepung KulitPisang Raja pada pembuatan Stik Bawang”***

B. Tujuan Penelitian

1. Dapat membuat hasil terbaik dari stik bawang tepung kulit pisang raja.
2. Mendeskripsikan kualitas stik bawang tepung kulit pisang raja dilihat dari indikator warna, rasa, aroma, bentuk dan tekstur.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat yang ingin dicapai dari hasil penelitian ini adalah:

1. Dapat memanfaatkan sumber bahan pangan lokal yang terbuang sia-sia menjadi suatu produk yang memiliki manfaat
2. Dapat membuka peluang usaha dan mengembangkannya menjadi sebuah produk yang sehat
3. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan