

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK TERHADAP
KUALITAS KUE PUTU AYU**

SKRIPSI

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana
Pendidikan Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*



OLEH

**YOSSY KAPUTRI
15075120/2015**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARAWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2017**

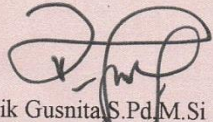
PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : **Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Kue Putu Ayu**
Nama : Yossy Kaputri
NIM : 15075120/2015
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2017

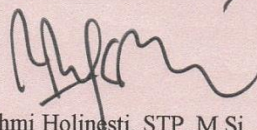
Disetujui oleh:

Pembimbing I,




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

Pembimbing II,



Rahmi Holinesti, STP, M.Si
NIP. 19801009 200801 2014

Ketua Jurusan



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Yossy Kaputri
NIM : 15075120

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
dengan Judul

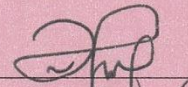
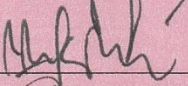
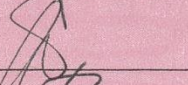
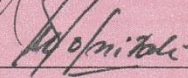
**Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas
Kue Putu Ayu**

Padang, Agustus 2017

Tim Penguji

1. Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
2. Sekretaris : Rahmi Holinesti, STP, M.Si
3. Anggota : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
4. Anggota : Dra. Sofnitati, M.Pd

Tanda Tangan

1. 
2. 
3. 
4. 



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 : kkuunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Yossy Kaputri
NIM/BP : 15075120/2015
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Kue Putu Ayu

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

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

Padang, Agustus 2017

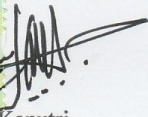
Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP UNP


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

Saya yang menyatakan,




Yossy Kaputri
NIM. 15075120

ABSTRAK

Yossy Kaputri. 2017. “Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Putu Ayu” *Skripsi*. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi dengan belum optimalnya tepung pisang kepok yang digunakan pada peanekaragaman pengolahan makanan, sedangkan tepung pisang kapok dapat menjadi salah satu alternatif untuk mengganti sebagian dari tepung terigu sebagai bahan utama dari Putu Ayu. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh antara perlakuan substitusi tepung pisang kepok sebesar 25%, 50%, 75% dan 100% terhadap kualitas volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni yang menggunakan metode rancangan acak lengkap. Dilakukan tiga kali pengulangan dengan 30 orang panelis semi terlatih yang dilakukan di workshop Tata Boga Jurusan IKK, FPP, UNP pada tanggal 03 Juni – 22 Juli 2017. Variable bebas adalah substitusi tepung pisang kepok sebanyak 25% (X1), 50% (X2), 75% (X3), dan 100% (X4) variable terikat (Y) adalah kualitas putu ayu. Instrument yang digunakan adalah uji organoleptik melalui uji jenjang, uji hedonik dan menguji hipotesis menggunakan statistik ANAVA dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan Uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh yang nyata terhadap kualitas warna dan rasa gurih. Sedangkan kualitas volume, bentuk bulat bergerigi berlubang ditengah, bentuk rapi, bentuk seragam, aroma, tekstur halus dan lembut serta rasa manis tidak terdapat perbedaan pengaruh yang signifikan. Dapat disimpulkan bahwa persentase terbaik terdapat pada substitusi tepung pisang kepok sebanyak 50% terhadap kualitas volume dan Tekstur.

Kata Kunci: Tepung Pisang Kepok, Putu Ayu, Kualitas.

KATA PENGANTAR



Puji dan syukur kehadirat ALLAH SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya yang telah memberikan kesempatan dan kesehatan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Kue Putu Ayu”**.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk selanjutnya penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M,Si selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan mulai dari penulisan proposal sampai selesainya penyusunan skripsi ini.

5. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si, selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan fikiran mulai dari pembuatan proposal sampai selesainya penyusunan skripsi.
6. Ibu Dra. Asmar Yulastri, Ph.D, selaku penasehat akademik yang telah membimbing dari awal sampai akhir semester.
7. Ibu Dra. Sofnitati, dan ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku penguji yang telah memberikan masukan dan arahan dalam penyusunan skripsi ini.
8. Bapak dan Ibu Dosen beserta seluruh staf Tata Usaha dan Teknisi pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Orang tua, keluarga dan seluruh saudara yang tak hentinya memberikan do'a, motivasi, dukungan moril dan materil.
10. Terimakasih kepada Lukman Muhammad, Tuti Ayu Ningsih, Rozi Ayu Liana, Sri Puji Astuti, Ridho Setyo Raharjo dan teman seperjuangan S1 PKK Tata Boga yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penyusunan skripsi ini.

Semoga segala bantuan, dorongan, fikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari ALLAH SWT serta hendaknya membawa berkah dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Amien.

Padang, Juli 2017

Yossy Kaputri

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Pembatasan Masalah	6
D. Perumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian	8
BAB II KERANGKA TEORITIS	10
A. KajianTeori	10
1. Pisang kepok	10
2. Tepung Pisang Kepok	11
3. Putu Ayu	13
B. Resep Putu Ayu	15
C. Bahan Putu Ayu	16
D. Peralatan Putu Ayu	20
E. Kualitas Putu Ayu	26
F. Kerangka Konseptual	31
G. Hipotesis	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	33
A. Jenis Penelitian.....	33
B. Lokasi dan Jadwal Penelitian	33
C. Jenis Dan Sumber Data	34
D. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian	34

E. Prosedur Penelitian.....	36
F. Rancangan Penelitian	43
G. Kontrol Validitas	44
H. Instrument penelitian	44
I. Teknik Pengumpulan Data	45
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	47
1. Analisi Deskriptif.....	47
a. Kualitas Volume Kue Putu Ayu	48
b. Kualitas Bentuk Bulat Bergerigi Kue Putu Ayu	50
c. Kualitas Bentuk Rapi Kue Putu Ayu	51
d. Kualitas Bentuk Seragam Kue putu Ayu	52
e. KualitasWarna Coklat Muda Kue Putu Ayu	56
f. Kualitas Aroma Pisang Kepok Kue Putu Ayu	59
g. Kualitas Tekstur Lembut Kue Putu Ayu	61
h. Kualitas Rasa Manis Kue Putu Ayu	64
i. Kualitas Rasa Pisang Kepok Kue Putu Ayu	66
B. Pembahasan.....	69
1. Kualitas Volume Kue Putu Ayu	69
2. Kualitas Bentuk Kue Putu Ayu.....	70
3. KualitasWarna Coklat Muda Kue Putu Ayu	71
4. Kualitas Aroma Pisang Kepok Kue Putu Ayu	73
5. Kualitas Tesktur Lembut Kue Putu Ayu	74
6. Kualitas Rasa Kue Putu Ayu	75
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	77
B. Saran.....	80
DAFTAR PUSTAKA	81

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi pisang kepok 100 gram.....	11
2. Sifat Kimia Tepung Pisang Kepok	12
3. Komposisi kimia Tepung Terigu	16
4. Komposisi Kue Putu Ayu Tepung Pisang Kepok	40
5. Rancangan Pengamatan Penelitian	43
6. Kisi-kisi Instrumen Penelitian	45
7. Anava	46
8. Analisis Varian Kualitas Volume	49
9. Analisis Varian Kualitas Bentuk Bulat Bergerigi	52
10. Analisis Varian Kualitas Bentuk Rapi	54
11. Analisis Varian Kualitas Bentuk Seragam	56
12. Analisis Varian Kualitas Warna	58
13. Uji Lanjut Duncan Warna	58
14. Analisis Varian Kualitas Aroma	60
15. Uji Lanjut Duncan Aroma	61
16. Analisis Varian Kualitas Tekstur	63
17. Analisis Varian Kualitas Rasa Manis.....	65
18. Analisis Varian Kualitas Rasa Pisang Kepok	68
19. Uji Lanjut Duncan Rasa Pisang Kepok.....	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Putu Ayu	15
2. Kerangka Konseptual	32
3. Diagram Alir Pembuatan Putu Ayu Pisang Kepok	42
4. Rata-rata Kualitas Volume.....	48
5. Rata-rata Kualitas Bentuk Bulat bergerigi.....	51
6. Rata-rata Kualitas Bentuk Rapi	53
7. Rata-rata Kualitas Bentu Seragam	55
8. Rata-rata Kualitas Warna	57
9. Rata-rata Kualitas Aroma.....	59
10. Rata-rat Kualitas Tekstur	62
11. Rata-rata Kualitas Rasa Manis.....	64
12. Rata-rata Kualitas Rasa Pisang Kepok.....	66

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Permohonan Penulisan Skripsi	83
2. Surat Rekomendasi	84
3. Surat Tugas Pembimbing 1	85
4. Surat Tugas Pembimbing 2	86
5. Surat Tugas Seminar	87
6. Surat Permohonan Melaksanakan Penelitian	88
7. Surat Izin Penelitian	89
8. Angket Penelitian	90
9. Tabulasi Data Uji Jenjang Kulit <i>Pie</i>	96
10. Analisis Data Kualitas Kulit <i>Pie</i>	114
11. Dokumentasi Penelitian	126
12. Kartu Konsultasi	130

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue Indonesia dapat diartikan sebagai panganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia. Sesuai dengan pendapat Anni Faridah, dkk(2008:446) “Kue Indonesia dapat diartikan sebagai panganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia. Makanan kecil dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau selamatan, dapat pula sebagai pengiring minum teh disajikan kepada tamu, sebagai bekal ke kantor atau ke sekolah”. Kue Indonesia sangat banyak jenisnya, salah satunya adalah kue putu ayu.

Putu ayu merupakan salah satu jenis kue yang termasuk kedalam kelompok kue basah. Menurut Noorkharani (20013:28) “putu ayu adalah adonan yang terbuat dari telur, gula yang dikocok hingga mengembang kaku, ditambahkan tepung dan bahan lainnya yang dimasak dengan cara dikukus”. Aroma wangi pandan dan kelapa menjadikan kue ini memiliki cita rasa yang khas.

Menurut Budi Sutomo (20012:123) “putu ayu merupakan salah satu jajanan pasar yang populer dan disukai oleh semua kalangan baik di desa maupun dikota”. Hal ini ditandai dengan mudahnya kita mendapatkan kue putu ayu baik di warung, toko kue, dan di pasar. Kue ini biasanya dikenal masyarakat hanya berwarna hijau, warna tersebut diperoleh dari pewarna

pandan. Dalam penelitian ini peneliti memberi variasi warna pada kue putu ayu. Untuk mendapatkan warna, rasa dan aroma kue putu ayu yang spesifik dapat divariasikan dengan pensubsitusian tepung terigu dengan tepung pisang kepok yang memiliki warna, aroma dan rasa yang khas. Selain itu dapat menambah minat masyarakat untuk mencintai pertanian lokal.

Sumatera Barat dikenal sebagai daerah yang memiliki berbagai macam tanaman produk pertanian, Salah satunya adalah buah pisang yang memiliki sumber vitamin dan mineral. Buah pisang merupakan salah satu jenis komoditi hortikultural dalam kelompok buah-buahan yang memiliki nilai sosial dan ekonomi yang cukup tinggi bagi masyarakat Indonesia karena pisang sebagai sumber pro vitamin A yang baik, disamping itu pisang juga sebagai sumber kalori utama selain alpukat dan durian.

Kelompok pisang yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan tumbuh subur di Indonesia adalah: pisang raja, pisang ambon, pisang kepok, pisang mas, pisang tanduk, pisang uli, pisang barangan, pisang *Cavendish* (Kaleka,2013:10). Dari jenis-jenis pisang yang ada di Indonesia, salah satu pisang yang bisa diolah adalah pisang kepok. Kaleka (2013:15) mengemukakan bahwa “pisang kepok memiliki cita rasa manis pada daging buahnya dan merupakan pisang olahan. Ciri dari buah pisang kepok adalah kulit buahnya tebal, daging buahnya berwarna kuning bila matang”. Di setiap 100 gr pisang kepok memiliki kandungan nilai gizi sebagai berikut: Energi 115 kal, protein 1,2gr, lemak0,4 gr, karbohidrat 26,8 gr, kalsium 11 mg,

fosfor 43 mg, besi 1,2 mg, Vit B 0,1 mg, VitC 2,0 mg, air 70,7 gr dan bagian yang dapat dimakan 62% (Murdijati Gardjiti, dkk 2013: 271)

Pemanfaatan pisang kepok untuk memenuhi kebutuhan pangan di Indonesia sudah dilakukan tetapi masyarakat masih belum banyak menggunakannya. Di Sumatera Barat pisang kepok umumnya diolah menjadi gorengan, kolak, lapek pisang, dan lain-lain. Selain itu juga pisang kepok diolah menjadi bahan isi dari beberapa makanan seperti *cake* dan *pancake*, roti, *muffin*, serabi, nagasari, pudding dan sebagainya. Untuk itu penekaragaman pisang kepok perlu ditingkatkan lagi, salah satunya dengan cara membuat pisang kepok menjadi tepung.

Pisang kepok merupakan pruduk yang cukup prospektif dalam pengembangan sumber pangan lokal karena pisang adalah tumbuhan yang mudah tumbuh sehingga produksi buah selalu tersedia, namun cepat rusak setelah lepas panen karena melalui proses klimaterik yaitu proses pematangan. Untuk mengatasi kerusakan, atau memperpanjang umur simpan, maka pisang kepok dapat diolah menjadi tepung. Tujuan dari pembuatan tepung pisang kepok ini antara lain dapat disubsitusikan ke produk lain yang disukai masyarakat misalnya *cookies* dan *putu ayu*. Keunggulan dari pengolahan pisang kepok menjadi tepung pisang kepok adalah meningkatkan daya, hasil dan nilai terhadap pisang kepok tersebut, tepung pisang kepok lebih mudah diolah atau diproses menjadi produk yang memiliki nilai

ekonomi tinggi, lebih mudah dicampur dengan tepung dan bahan lainnya, serta menambah umur simpan pisang kepok sendiri.

Tepung pisang adalah salah satu cara pengawetan pisang kepok dalam bentuk olahan. Kaleka (2013:61) mengemukakan bahwa “syarat pembuatan tepung pisang adalah buah pisang mentah yang sudah tua, tetapi belum masak, pembuatan tepung harus segera dilakukan setelah buah dipanen karena bila mengalami penundaan, buah menjadi masak dan kadar patinya menjadi menurun”. Cara pembuatan tepung pisang tidak terlalu sulit, sehingga dapat diterapkan didaerah perkotaan maupun pedesaan. Pada dasarnya semua jenis pisang dapat diolah menjadi tepung pisang, asal tingkat ketuaanya cukup. Tetapi sifat tepung pisang yang dihasilkan tidak sama untuk masing-masing jenis pisang.

Tepung pisang yang dihasilkan dari pisang kepok mempunyai warna yang lebih putih dibandingkan dengan yang dibuat dari pisang lain. Kelemahannya adalah aroma pisangnya kurang kuat. Tepung pisang kepok mempunyai rasa dan bau yang khas sehingga dapat digunakan pada pengolahan berbagai jenis makanan yang menggunakan tepung (tepung beras dan terigu) di dalamnya. Dalam hal ini, pisang kepok yang bisa dimanfaatkan menjadi tepung pisang dapat menggantikan sebagian atau seluruh tepung lainnya.

Dengan memanfaatkan beberapa kelebihan yang ada pada tepung pisang kepok, maka penulis memanfaatkan tepung pisang kepok sebagai alternatif untuk mengurangi ketergantungan akan tepung terigu. Tepung terigu banyak digunakan karena sifatnya yang unggul dalam pengolahan. Akan tetapi, kebutuhan terigu hanya bisa dipenuhi dengan impor dari Negara lain. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengurangi pemakaian tepung terigu adalah dengan melakukan penambahan tepung pisang kepok maupun pengganti bahan utama kedalam pengolahan kue Indonesia.

Penelitian ini memilih pensubsitusian tepung pisang kepok kedalam bahan utama kue putu ayu yaitu tepung terigu karena keunggulan dari pisang kepok. Berdasarkan hasil pra eksperimen yang dilakukan dengan substitusi tepung pisang kepok sebanyak 25%, 50%, 75%, dan 100% memberikan hasil yang cukup baik dari segi volume, bentuk, aroma tekstur dan rasa. Sehingga penelitian ini dilakukan dengan persentase 25%, 50%, 75%, dan 100% tepung pisang kepok dari jumlah tepung dalam resep standar, untuk menguji kualitasnya dari segi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Berdasarkan dari uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Kue Putu Ayu”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

1. penganeekaragaman olahan makanan berbasis tepung pisang kepok.
2. Masih kurangnya pengembangan produk putu ayu dengan pemanfaatan bahan pangan lain terutama pisang kepok.
3. Keberadaan variasi putu ayu dengan substitusi dari tepung pisang kepok di Sumatera Barat masih belum ada.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang dikemukakan di atas, penelitian ini terbatas pada pensubstitusi tepung pisang kepok dengan komposisi 25%, 50%, 75%, dan 100% dari jumlah tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan putu ayu terhadap kualitas yang meliputi: volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebesar 25%, 50%, 75%, dan 100% terhadap volume putu ayu.
2. Bagaimanakah pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebesar 25%, 50%, 75%, dan 100% terhadap bentuk putu ayu.

3. Bagaimanakah pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebesar 25%, 50%, 75%, dan 100% terhadap warna putu ayu.
4. Bagaimanakah pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebesar 25%, 50%, 75%, dan 100% terhadap aroma putu ayu.
5. Bagaimanakah pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebesar 25%, 50%, 75%, dan 100% terhadap tekstur putu ayu.
6. Bagaimanakah pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebesar 25%, 50%, 75%, dan 100% terhadap rasa putu ayu.

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah diatas, maka penelitian ini bertujuan untuk :

1. Pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebesar 25%, 50%, 75%, dan 100% terhadap volume putu ayu.
2. Pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebesar 25%, 50%, 75%, dan 100% terhadap bentuk putu ayu.
3. Pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebesar 25%, 50%, 75%, dan 100% terhadap warna putu ayu
4. Pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebesar 25%, 50%, 75%, dan 100% terhadap aroma putu ayu.
5. Pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebesar 25%, 50%, 75%, dan 100% terhadap tekstur putu ayu.

6. Pengaruh substitusi tepung pisang kepek sebesar 25%, 50%, 75%, dan 100% terhadap rasa putu ayu.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

- a. Untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan penulis serta mengaplikasikan ilmu ketatabogaan yang telah di peroleh selama perkuliahan.
- b. Sebagai syarat untuk menyelesaikan program studi SI Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negri Padang.
- c. Meningkatkan pemanfaatan pisang kepek yang dapat digunakan sebagai bahan baku untuk olahan makanan.

2. Bagi Mahasiswa Lain

- a. Masukkan bagi mahasiswa jurusan Tata Boga agar dapat memanfaatkan buah-buahan yang mudah busuk dan diolah menjadi bahan baku untuk olahan makanan.
- b. Menambah ilmu pengetahuan mahasiswa Tata Boga dalam membuat produk putu ayu dari substitusi tepung pisang kepek.
- c. Sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya yang berbahan dasar tepung pisang kepek.

3. Bagi Masyarakat

- a. Meningkatkan nilai guna dan ekonomi dari tepung pisang kepok.
- b. Memberi informasi tentang kandungan gizi dari tepung pisang kepok.
- c. Menambah variasi produk olahan tepung pisang kepok.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok 0%, 25%, 50%, 75% dan 100% Terhadap Kualitas Volume (Mengembang) Pada Kue Putu Ayu.

Hasil uji organoleptik volume (mengembang) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_2 (3,34) dengan kategori mengembang. Hasil uji ANAVA menyatakan penggunaan tepung pisang kepok tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas volume (mengembang) kue putu ayu.

2. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok 0%, 25%, 50%, 75% dan 100% Terhadap Kualitas Bentuk Pada Kue Putu Ayu.

a. Bentuk Bulat Bergerigi Ada Lobang Ditengahnya

Hasil uji organoleptik bentuk (Bulat Bergerigi) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_3 (3,30) dengan kategori bulat bergerigi. Hasil uji ANAVA menyatakan penggunaan tepung pisang kepok tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas bentuk bulat bergerigi pada kue putu ayu.

b. Bentuk Rapi

Hasil uji organoleptik bentuk (Rapi) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_3 (3,30) dengan kategori rapi. Hasil uji ANAVA menyatakan penggunaan tepung pisang kepok tidak

memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas bentuk rapi kue putu ayu.

c. Bentuk Seragam

Hasil uji organoleptik bentuk (Seragam) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_3 (3,30) dengan kategori seragam. Hasil uji ANAVA menyatakan penggunaan tepung pisang kepok tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas bentuk seragam kue putu ayu.

d. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok 0%, 25%, 50%, 75% dan 100% Terhadap Kualitas Warna (Coklat Muda) Pada Kue Putu Ayu.

Hasil uji organoleptik warna (coklat muda) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_4 (3,22) dengan kategori coklat muda. Hasil uji ANAVA menyatakan penggunaan tepung pisang kepok memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas warna (coklat muda) kue putu ayu.

e. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok 0%, 25%, 50, 75% dan 100% Terhadap Kualitas Aroma (Pisang Kepok) Pada Kue Putu Ayu.

Hasil uji organoleptik aroma pisang kepok pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_4 (3,29) dengan kategori beraroma pisang kepok. Hasil uji ANAVA menyatakan penggunaan tepung pisang kepok memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas aroma kue putu ayu.

f. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok 0%, 25%, 50%, 75% dan 100% Terhadap Kualitas Tekstur (Lembut) Pada Kue Putu Ayu.

Hasil uji organoleptik tekstur (lembut) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_2 (3,17) dengan kategori lembut. Hasil uji ANAVA menyatakan penggunaan tepung pisang kepok memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas tekstur (lembut) kue putu ayu.

g. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok 0%, 25%, 50%, 75% dan 100% Terhadap Kualitas Rasa Pada Kue Putu Ayu.

a. Rasa Manis

Hasil uji organoleptik rasa (manis) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_0 (2,62) dengan kategori manis. Hasil uji ANAVA menyatakan penggunaan tepung pisang kepok tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas rasa (manis) kue putu ayu.

b. Rasa Pisang Kepok

Hasil uji organoleptik rasa (pisang kepok) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_4 (2,91) dengan kategori berasa pisang kepok. Hasil uji ANAVA menyatakan penggunaan tepung pisang kepok memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas rasa (pisang kepok) kue putu ayu.

B. Saran

Setelah dilakukannya penelitian ini maka penulis ingin memberikan saran sebagai berikut :

1. Dalam penelitian ini penulis menyarankan untuk menggunakan substitusi tepung pisang kepok sebanyak 50% untuk mendapatkan kualitas volume, bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.
2. Pada saat proses pengukusan adonan gunakanlah serbet yang kering untuk melapisi tutup kukusan agar uap airnya tidak menetes. Hal ini dikarenakan serbet yang basah akan mempengaruhi hasil kue seperti warna dari kue akan memudar. Selain itu volume kue tidak mengembang dengan sempurna.
3. Kelapa parut yang digunakan untuk topping putu ayu sebaiknya dalam keadaan segar. Hal ini akan mempengaruhi rasa dan aroma dari putu ayu. Selain itu kelapa juga sebaiknya diparut secara memanjang. Karena akan mempengaruhi hasil dari putu ayu.
4. Pada saat proses pengukusan gunakanlah api sedang setelah kukusan panas, karena adonan yang menggunakan tepung pisang kepok jika dimasak dengan suhu tinggi akan menghasilkan warna yang kurang bagus.

DAFTAR PUSTAKA

- Adjab Subagyo. 2007. *Menagemen Pengolahan Kue Dan Roti*. Yogyakarta: GrahaIlmu
- Anonim.2012. *Nilai Gizi Pisang kepok*. <http://www.sunpride.co.id/produk/pisang-kepok/> [16- 02- 2017]
- Anonim.2013. Pembuatan Tepung Pisang. <http://balitbu.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/component/content/article/16-penelitianpengkajian2/512-teknologi-pembuatan-tepung-pisang->. [16-02-2017]
- Anonim. 2014. *Pisang kepok*. [http://id.wikipedia.org/wiki/Pisang kepok](http://id.wikipedia.org/wiki/Pisang_kepok) [16-02-2017]
- Anonim.2014. *Tepung Pisang dan Hasil Olahannya*. Tekno Pangan dan Agro industri, Volume 1 No.2.Hlm 10
- Anonim. 2015. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Online*. <http://kbbi.web.id> [18-05-2017]
- Anni Faridah, AsmarYulastri, Kasmita,dan Liswarti Yusuf. 2008. *Patiseri jilid 2*. Jakarta: Depdiknas.
 _____ . 2008. *Patiseri jilid 3*. Jakarta: Depdiknas.
- Ari Fadiati. 2004. *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung: Remaja Rosdakarya Offset.
- Budi Sutomo. 2008.*Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Gramedia
- Budi Sutomo. 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering, dan Jajanan Pasar*. Ns Book
- Hasan Shadily. 1976. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Jerry Edward. 2004. *Seri Belajar Memasak Kue Tradisional*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Lamtiur Ester Sukiyaki. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Ungu Terhadap Kualitas Kue Putu Ayu*. Padang: Universitas Negri Padang