

**ANALISIS KUALITAS SERABI
DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK**

SKRIPSI

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



Oleh:

ULFI AFIFAH
14075066/2014

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2018**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Judul : ANALISIS KUALITAS SERABI DENGAN
SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK

Nama : Ulfi Afifah

NIM / TM : 14075066/2014

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

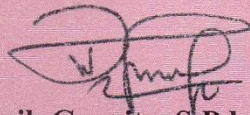
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2018

Disetujui Oleh :

Pembimbing



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 197608012005012001

Di Ketahui

Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga



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

PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Ulfi Afifah

NIM : 14075066

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan di depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan
Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
dengan judul

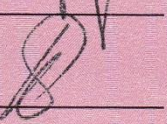
ANALISIS KUALITAS SERABI DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK

Padang, Agustus 2018

Tim Penguji:

- 1. Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si**
- 2. Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd**
- 3. Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si**

Tanda Tangan

- 1.** 
- 2.** 
- 3.** 



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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ulfi Afifah
NIM/TM : 14075066/2014
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

Analisis Kualitas Serabi Dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok. Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan piagiat 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.

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

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

Saya yang menyatakan,



Ulfi Afifah
14075066/2014

ABSTRAK

Ulfi Afifah. 2018. “Analisis Kualitas Serabi Dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok” *Skripsi*. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatarbelakangi karena masih kurangnya pemanfaatan bahan baku lokal seperti tepung pisang kepok dalam pengolahan serabi. Tepung pisang kepok memiliki nilai gizi yang cukup tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebanyak 20%, 40% dan 60% terhadap kualitas serabi dari segi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (*true eksperimen*) dengan menggunakan metode rancangan acak lengkap satu faktor, yaitu penggunaan tepung pisang kepok (20%, 40%, dan 60%) yang dilaksanakan pada bulan Juli di *Workshop* Tata Boga dengan tiga kali pengulangan.. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang bersumber dari 15 orang panelis semi terlatih yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik).Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan analisa varian (ANOVA).Jika berbeda dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh yang signifikan antara 20%, 40% dan 60% substitusi tepung pisang kepok terhadap kualitas serabi. Kualitas warna coklat muda $F_{hitung} >$ dari F_{tabel} ($176,80 > 2,76$), sedangkan untuk kualitas volume (mengembang), bentuk (bulat, rapi dan seragam), aroma (harum), tekstur (lembut, berpori-pori), rasa (gurih) tidak dapat pengaruh nyata karena $F_{hitung} < F_{tabel}$. Hasil analisis data diperoleh nilai tertinggi secara keseluruhan yaitu volume 3,67 (X_2 dan X_3), kualitas bentuk bulat 3,91 (X_1), kualitas bentuk rapi 3,91 (X_2), kualitas bentuk seragam 3,91 (X_2), kualitas aroma 3,91 (X_3), Tekstur lembut 3,84 (X_0), Tekstur berpori-pori 3,87 (X_0), dan rasa 3,89 (X_2).

Kata Kunci : Tepung Pisang Kepok, Serabi, Kualitas

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Assalamu'alaikum wr.wb

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah memberikan segenap rahmat, hidayah, kekuatan, dan kesanggupan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul ***“Analisis Kualitas Serabi Dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok”***. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan program pendidikan pada jenjang program Strata Satu (S1), program studi Pendidikan Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak sehingga dengan bantuan tersebut skripsi ini telah dapat penulis selesaikan. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada :

1. Ibu Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan juga selaku sebagai penguji I yang telah memberikan kritik dan saran kepada penulis, sehingga skripsi ini telah menjadi baik.
3. Ibu Wiwik Gusnita, M.Pd, M.Si selaku pembimbing yang telah memberikan motivasi, arahan dan bimbingan mulai dari pembuatan proposal sampai selesainya penyusunan skripsi ini.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku penguji II yang telah memberikan kritik, saran dan masukan kepada penulis sehingga skripsi ini telah menjadi baik.

5. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Orang tua tercinta yang telah memberikan dorongan dan motivasi kepada penulis baik secara moril maupun materil dalam mengikuti perkuliahan sampai menyelesaikan skripsi ini.
Mahasiswa Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga yang berperan sebagai panelis yang telah meluangkan waktu dan kesempatannya dalam memberikan respon pada produk penelitian penulis.
7. Sahabat-sahabat seperjuangan dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan skripsi ini.

Semoga segala bantuan, bimbingan dan petunjuk yang bapak/ibu, Saudara/i berikan menjadi amal shaleh dan mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Penulis mengharapkan saran dan kritikan yang *konstruktif* dari semua pihak. Mudah-mudahan skripsi ini bisa dilanjutkan dan bermanfaat. Semoga Allah SWT senantiasa memberikan taufik dan hidayah-Nya, Amin.

Padang, Agustus 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	6
C. Pembatasan Masalah.....	7
D. Perumusan Masalah.....	7
E. Tujuan Penelitian.....	8
F. Manfaat Penelitian.....	8
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kajian Teori.....	10
1. Serabi.....	10
2. Resep Serabi.....	12
3. Bahan Serabi.....	12
4. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pengolahan Serabi.....	19
5. Kualitas Serabi.....	26
6. Pisang Kepok.....	31
7. Tepung Pisang Kepok.....	34
B. Kerangka Konseptual.....	37
C. Hipotesis.....	38
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	39
B. Objek Penelitian.....	39
C. Lokasi dan Jadwal Penelitian.....	39
D. Defenisi Operasional dan Variabel Penelitian.....	40
E. Jenis dan Sumber Data.....	41
F. Prosedur Penelitian.....	42
G. Racangan Penelitian.....	48
H. Kontrol Validitas.....	50
I. Instrumen Penelitian.....	50
J. Teknik Pengumpulan Data.....	51
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian.....	53
B. Pembahasan.....	70
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	77
B. Saran.....	79
DAFTAR PUSTAKA.....	81

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Buah Pisang Kepok per 100 Gram.....	31
2. Sifat Fisik Kimia Tepung Pisang Kepok.....	33
3. Komposisi Kue Serabi Tepung Pisang Kepok.....	44
4. Rancangan Pengamatan Penelitian Untuk DAS/RAL.....	47
5. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian.....	50
6. ANAVA.....	50
7. Analisis Varian Kualitas Volume Serabi.....	54
8. Analisis Varian Kualitas Bentuk Bulat Serabi.....	57
9. Analisis Varian Kualitas Bentuk Rapi Serabi.....	59
10. Analisis Varian Kualitas Bentuk Seragam Serabi.....	61
11. Analisis Varian Kualitas Warna Coklat Muda Serabi.....	63
12. Analisis Varian Kualitas Aroma Harum Serabi.....	65
13. Analisis Varian Kualitas Tekstr Lembut Serabi.....	67
14. Analisis Varian Kualitas Tekstur Berpori-Pori Serabi.....	69
15. Analisis Varian Kulaitas Rasa Gurih Serabi.....	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Serabi.....	11
2. Santan.....	13
3. Daun Pandan.....	14
4. Garam.....	15
5. Tepung Beras.....	16
6. Ragi Instan.....	17
7. Gula Pasir.....	17
8. Minyak Goreng.....	18
9. Timbangan Digital.....	19
10. Gelas Uku.....	19
11. Waskom <i>Stainlees Steel</i>	20
12. Piring Email.....	20
13. Sendok Ukur.....	21
14. Sendok Makan	21
15. Serbet	22
16. <i>Ballon Whisk</i>	23
17. Kuas Kue/ <i>Pastry Brush</i>	23
18. Sendok Sayur.....	24
19. Cetakan Serabi.....	24
20. Kompor.....	25
21. Pisang Kepok.....	30
22. Tepung Pisang Kepok.....	32
23. Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Pisang Kepok.....	35
24. Kerangka Konseptual Serabi Tepung Pisang Kepok.....	36
25. Diagram Alir Pembuatan Serabi Tepung Pisang Kepok.....	46
26. Rata-Rata Kualitas Volume Serabi.....	54
27. Rata-Rata Kualitas Bentuk Bulat Serabi.....	56
28. Rata-Rata Kualitas Bentuk Rapi Serabi.....	58
29. Rata-Rata Kualitas Bentuk Seragam Serabi.....	60
30. Rata-Rata Kualitas Warna Coklat Muda Serabi.....	61
31. Rata-Rata Kualitas Aroma Harum Serabi.....	64
32. Rata-Rata Kualitas Tekstur Lembut Serabi.....	66
33. Rata-Rata Kualitas Tekstur Berpori-Pori Serabi.....	68
34. Rata-Rata Kualitas Rasa Gurih Serabi.....	70

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Permohonan Penulisan Skripsi.....	82
2. Surat Rekomendasi.....	83
3. Surat Permohonan Pembimbing Skripsi.....	84
4. Surat Tugas Pembimbing.....	85
5. Surat Tugas Seminar.....	86
6. Surat Izin Penelitian.....	87
7. Surat Izin Melaksanakan Penelitian.....	88
8. Instrumen Penelitian.....	89
9. Dokumentasi Penelitian.....	95
10. Tabulasi Data Penelitian.....	99
11. Kartu Konsultasi.....	128

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Kue tradisional berguna untuk mempertahankan hubungan antar manusia, simbol identitas suatu masyarakat tertentu, dan dapat pula dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang dapat mendukung pendapatan suatu daerah (Endang, dkk, 2013).

Berbagai daerah di Indonesia mempunyai beranekaragam masakan, jajanan, dan minuman tradisional yang telah lama berkembang secara spesifik di setiap daerah (Rosyidi, 2011). Produk olahan pangan tradisional umumnya terbuat dari bahan baku umbi-umbian seperti singkong dan ubi jalar, maupun berbahan baku tepung beras, seperti nagasari, apem, serabi, cara jenang sum-sum, jenang abang, dan kue cucur merupakan produk olahan pangan tradisional dengan bahan baku tepung beras (Nurhayati, dkk, 2013). Berdasarkan karakteristiknya kue tradisional ada dua macam yaitu kue basah dan kue kering. Salah satu jenis kue basah yang dikenal masyarakat pada umumnya yaitu serabi.

Serabi merupakan penganan atau makanan kecil yang berbentuk bulat dengan bagian tengah agak tebal, dan berpori-pori. Bahan dasar kue serabi adalah tepung beras, ragi, gula dan santan. Cara pengolahan serabi tidak tergolong sulit atau sukar untuk dilakukan, karena proses pengolahannya hanya pencampuran bahan-bahan hingga rata lalu didiamkan kurang lebih satu jam

untuk proses fermentasinya sampai adonan berbuih, setelah itu baru dimasak dalam cetakan khusus serabi.

Saat ini serabi sudah jarang ditemui di jual di pasaran, namun serabi masih banyak digemari oleh masyarakat. Bahan utama dalam membuat serabi yaitu tepung beras, namun sekarang serabi sudah divariasikan dengan menggunakan campuran tepung terigu. Kue serabi juga mengalami variasi yaitu rasa pisang, rasa coklat, rasa kelapa, rasa pandan dan rasa labu kuning. Untuk mendapatkan warna serabi yang spesifik dapat divariasikan dengan menggantikan sebagian pemakaian tepung beras dengan tepung pisang kepok yang memiliki warnayang khas. Selain itu untuk menambah minat masyarakat mencintai hasil pertanian lokal.

Berdasarkan peraturan pemerintah nomor 22 tahun 2009 tentang kebijakan percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal yang terdiri dari pasal 1:

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) melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi, dan pengendalian percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Sumber daya lokal yang banyak di ditemui di daerah Sumatera Barat salah satunya adalah buah pisang. Pisang merupakan salah satu sumber daya lokal yang banyak ditemui namun belum termanfaatkan secara maksimal. 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 kkal, protein 1,2 gr, lemak 0,4 gr, karbohidrat 26,8 gr, kalsium 11 mg, fosfor 43 mg, besi 1,2 mg, Vit B 0,1 mg, Vit C 2,0 mg, air 70,7 gr dan bagian yang dapat dimakan 62% (Murdijati Gardjiti, dkk 2013:271).

Menurut data Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat (2018) produksi pisang di Sumatera Barat mengalami peningkatan setiap tahunnya, dilihat pada tahun 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 di sepanjang 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 di pasaran yang dikonsumsi oleh masyarakat. Sejalan dengan pendapat Norbertus Kaleka (2013:3) “Konsumsi pisang per kapita rakyat Indonesia diperkirakan mencapai 20 Kg per tahun”. Artinya pisang merupakan buah yang digemari dan sangat dibutuhkan di pasaran oleh masyarakat sehingga dapat dikategorikan sebagai buah yang populer.

Pisang kepok merupakan produk yang cukup prospektif dalam pengembangan sumber pangan lokal karena pisang adalah tumbuhan yang mudah di dapat sehingga produksi buah pisang selalu tersedia, namun cepat rusak setelah lepas panen karena melalui proses klimaterik yaitu proses pematangan. 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*, nagasari, pudding dan sebagainya.

Untuk mengatasi kerusakan, atau memperpanjang umur simpan, maka penganeekaragaman pisang kepok dapat ditingkatkan lagi dengan mengolah pisang kepok menjadi tepung. Tujuan dari pembuatan tepung pisang kepok ini antara lain dapat disubstitusikan ke produk lain yang disukai masyarakat misalnya *cookies* dan serabi. 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 kepok 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 di panen karena bila mengalami penundaan, buah menjadi masak dan kadar patinya menjadi menurun”. Cara pembuatan tepung pisang tidak terlalu sulit, sehingga dapat diterapkan di daerah perkotaan maupun pedesaan. Pada dasarnya semua jenis pisang dapat diolah menjadi tepung pisang, asal tingkat ketuaannya cukup. Tetapi sifat tepung pisang yang dihasilkan tidak sama untuk masing-masing jenis pisang.

Pisang kepok terdiri dari dua jenis yaitu pisang kepok putih dan pisang kepok kuning. Pisang kepok yang digunakan dalam proses pembuatan tepung pisang yaitu dari pisang kepok putih, karena tepung pisang yang dihasilkan dari pisang kepok putih mempunyai warna yang lebih putih dibandingkan dengan yang di buat 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 beras. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengurangi pemakaian tepung beras adalah dengan melakukan penambahan tepung pisang kepok maupun pengganti bahan utama ke dalam pengolahan kue tradisional Indonesia.

Penelitian ini memilih pensubstitusian tepung pisang kepok ke dalam bahan utama kue serabi yaitu tepung beras karena keunggulan dari pisang kepok, dan juga sebagai variasi terbaru menggunakan tepung pisang kepok sebagai bahan dasar dalam pembuatan serabi. Berdasarkan hasil pra eksperimen yang dilakukan dengan substitusi tepung pisang kepok sebanyak 20%, 40% dan 60% memberikan hasil yang cukup baik dari segi volume, bentuk, aroma, warna, tekstur dan rasa. Sehingga penelitian ini dilakukan dengan presentase 20%, 40% dan 60% tepung pisang kepok dari jumlah tepung dalam resep standar, untuk menguji kualitasnya yang diharapkan.

Berdasarkan penelitian relevan yang telah dilakukan oleh: Nurhamidah Rangkuti (2010) “Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Cookies”, Yossy Kaputri (2017) “Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Kue Putu Ayu”, Rahmadani Safitri (2014) “Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Serabi”, Sri Yatul Hasnah Irman (2014) “Penggunaan Labu Kuning Dalam Pembuatan Serabi”, sesuai dengan literatur diatas, belum adanya penelitian tentang kualitas serabi dengan substitusi tepung pisang kepok, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Kualitas serabi Dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok**”.

B. Identifikasi Masalah

Sebagaimana uraian dalam latar belakang masalah, maka identifikasi masalahnya adalah:

1. Belum adanya penggunaan tepung pisang kepok dalam pengolahan serabi.

2. Mengurangi penggunaan tepung beras dalam pembuatan serabi
3. Meningkatkan nilai gizi buah melalui proses fortifikasi selama pengolahan.
4. Menambah variasi dari produk olahan tepung pisang kepok.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah diatas, maka peneliti membatasi ini pada pengaruh substitusi tepung pisang kepok terhadap kualitas serabi dengan perlakuan 20%, 40%, dan 60% dari jumlah tepung yang digunakan terhadap kualitas warna, aroma, rasa, dan tekstur pada kue serabi.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, identifikasi masalah, dan pembatasan masalah diatas maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebanyak 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas volume serabi ?
2. Bagaimana pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebanyak 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas bentuk serabi ?
3. Bagaimana pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebanyak 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas warna serabi ?
4. Bagaimana pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebanyak 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas aroma serabi ?
5. Bagaimana pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebanyak 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas tekstur serabi ?

6. Bagaimana pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebanyak 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas rasa serabi ?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan masalah dan perumusan masalah yang ada, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk:

1. Menganalisis pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebanyak 20%, 40%, 60% terhadap kualitas volume serabi.
2. Menganalisis pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebanyak 20%, 40%, 60% terhadap kualitas bentuk serabi.
3. Menganalisis pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebanyak 20%, 40%, 60% terhadap kualitas warna serabi.
4. Menganalisis pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebanyak 20%, 40%, 60% terhadap kualitas aroma serabi.
5. Menganalisis pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebanyak 20%, 40%, 60% terhadap kualitas tekstur serabi.
6. Menganalisis pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebanyak 20%, 40%, 60% terhadap kualitas rasa serabi.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

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 Negeri Padang.
- c. Meningkatkan pemanfaatan pisang kepok 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 serabi dari substitusi tepung pisang kepok.
- c. Sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya yang berbahan dasar tepung pisang kepok.

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%, 20%, 40% dan 60% Terhadap Kualitas Volume (Mengembang) Pada Serabi.

Hasil uji organoleptik volume (mengembang) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_2 dan X_3 (3,67) dengan kategori mengembang. Hasil uji Anava menyatakan penggunaan tepung pisang kepok tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas volume (mengembang) serabi.

2. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok 0%, 20%, 40% dan 60% Terhadap Kualitas Bentuk Serabi.

a. Bentuk Bulat

Hasil uji organoleptik bentuk (bulat) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_1 (3,91) dengan kategori bulat. Hasil uji ANAVA menyatakan penggunaan tepung pisang kepok tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas bentuk bulat pada serabi.

b. Bentuk Rapi

Hasil uji organoleptik bentuk (rapi) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_2 (3,91) dengan kategori rapi. Hasil uji ANAVA menyatakan penggunaan tepung pisang kepok tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas bentuk rapi serabi.

c. Bentuk Seragam

Hasil uji organoleptik bentuk (seragam) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_2 (3,91) dengan kategori seragam. Hasil uji ANAVA menyatakan penggunaan tepung pisang kepok tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas bentuk seragam serabi.

3. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok 0%, 20%, 40% dan 60% Terhadap Kualitas Warna (Coklat Muda) Pada Serabi

Hasil uji organoleptik warna (coklat muda) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_3 (3,40) dengan kategori berwarna coklat muda. Hasil uji ANAVA menyatakan penggunaan tepung pisang kepok memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas warna (coklat muda) pada serabi.

4. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok 0%, 20%, 40%, dan 60% Terhadap Kualitas Aroma (Harum) Pada Serabi.

Hasil uji organoleptik aroma harum pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_3 (3,91) dengan kategori beraroma harum. Hasil uji ANAVA menyatakan penggunaan tepung pisang kepok tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas aroma serabi.

5. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok 0%, 20%, 40% dan 60% Terhadap Kualitas Tekstur Serabi.

a. Tekstur Lembut

Hasil uji organoleptik tekstur (lembut) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_0 (3,84) dengan kategori lembut. Hasil uji

ANAVA menyatakan penggunaan tepung pisang kepok tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas tekstur (lembut) serabi.

b. Tekstur Berpori-Pori

Hasil uji organoleptik tekstur (berpori-pori) pada uji jenjang hasil terbaik X_0 (3,87) dengan kategori berpori-pori. Hasil uji ANAVA menyatakan penggunaan tepung pisang kepok tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas tekstur berpori-pori pada serabi.

6. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok 0%, 20%, 40%, dan 60% Terhadap Kualitas Rasa (Gurih) Pada Serabi.

Hasil uji organoleptik rasa (gurih) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_2 (3,89) dengan kategori gurih. Hasil uji ANAVA menyatakan penggunaan tepung pisang kepok tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas rasa (gurih) pada serabi.

B. Saran

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

1. Peneliti berikutnya yang ingin melakukan penelitian sejenis agar dapat melakukan dengan menggunakan variabel atau perlakuan yang lainnya.
2. Pisang kepok yang digunakan untuk membuat tepung sebaiknya menggunakan pisang kepok putih, karena pisang kepok putih menghasilkan tepung yang berwarna putih.
3. Dalam 1 kg pisang kepok putih dihasilkan 85 gram tepung pisang kepok yang siap digunakan.

4. Santan yang digunakan sebagai bahan cair dalam pembuatan serabi sebaiknya menggunakan santan yang masih segar. Hal ini mempengaruhi rasa, aroma dan warna pada serabi. Sebaiknya gunakan santan yang kita peras sendiri dari kelapa parut yang diambil bagian putihnya saja agar warna santan putih dan tidak keruh.
5. Gunakan kepalan santan terlebih dahulu dalam mengolah serabi setelah adonan licin baru tambahkan dengan santan encer.
6. Lakukan penelitian dengan kontrol validitas yang baik.
7. Persiapkan alat dan bahan sebelum proses pengolahan serabi.
8. Pastikan cetakan serabi sudah panas dan gunakan api sedang dalam proses pembuatan serabi.

DAFTAR PUSTAKA

- Adjab Subagjo. 2007. *Kue dan Roti*. Bandung: Graha Ilmu.
- Anni Faridah, dkk. 2008. *Patiseri Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar Dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional.
- _____. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional.
- Anonim. 2014. *Pisang kepok*. http://id.wikipedia.org/wiki/Pisang_kepok [10-03-2018].
- Anonim. 2013. *Pembuatan Tepung Pisang*. <http://balitbu.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/component/content/article/16-penelitianpengkajian2/512-teknologi-pembuatan-tepung-pisang-> [10-03-2018].
- Anonim. 2014. *Tepung Pisang dan Hasil Olahannya*. Tekno Pangan dan Agro industri, Volume 1 No.2. Hlm 10.
- Ayu Kharie. 2014. *150 Resep Kue Tradisional*. Jakarta: Demedia.
- Bambang Cahyono. 2016. *Sukses Budidaya Pisang di Pekarangan dan Perkebunan*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Budi Sutomo. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Gramedia.
- Budi Sutomo. 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering, dan Jajanan Pasar*. Ns Book.
- Dalimartha, Setiawan. 2009. *Atlas Tumbuhan Obat Jilid 6*. Jakarta: PT Pustaka Bunda.
- Elida. 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Endang Nurhayati, dkk. 2013. *Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Serta Alternatif Pengembangannya*. Yogyakarta: Universitas Yogyakarta.
- Hasan Shadily. 1976. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Jerry Edward. 2004. *Seri Belajar Memasak Kue Tradisional*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. UI Pres. Jakarta.
- Nobertus Kaleka. 2013. *Pisang-Pisang Komersial*. Srakarta: Arcita.
- Noviyanti, Sri Wahyuni, Muhammad Syukri. 2016. “Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wkai Maambo” Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Vol. 1. Hlm. 58-66.
- Nurhamidah Rangkuti. 2010. *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi. Padang: Universitas Negeri Padang.