

**PROYEK AKHIR**  
**PENGGUNAAN TEPUNG KULIT PISANG KEPOK**  
**PADA PEMBUATAN *COOKIES***

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar  
Diploma Tiga (D III)*



**Oleh:**

**YUNI TYA DERIZA**  
**NIM: 15079001**

**PRODI D3 TATA BOGA**  
**JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**  
**FAKULTAS PARIWISATA PERHOTELAN**  
**UNIVERSITAS NEGERI PADANG**  
**2018**



## HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Judul : Penggunaan Tepung Kulit Pisang Kepok Pada  
Pembuatan *Cookies*  
Nama : Yuni Tya Deriza  
BP / NIM : 2015 / 15079001  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Padang, November 2018

Disetujui Oleh Pembimbing



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

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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



## PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Yuni Tya Deriza  
NIM : 15079001  
Judul : Penggunaan Tepung Kulit Pisang Kepok Pada  
Pembuatan *Cookies*  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

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

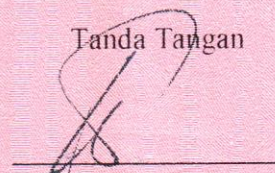
Padang, November 2018

Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

Ketua : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

1.



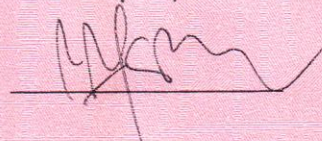
Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

2.



Anggota : Rahmi Holinesti, STP, 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 : Yuni Tya Deriza  
NIM : 15079001  
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 Kepok Pada Pembuatan *Cookies*”**

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

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

Padang, November 2018

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd.  
NIP.19590326198503 2001

Saya yang menyatakan,

METERAI  
TEMPEL  
TGL 20  
CAA17AFF212716969  
6000  
ENAM RIBURUPIAH  
Yuni Tya Deriza  
NIM.15079001

## ABSTRAK

### **Yuni Tya Deriza, 2018. Penggunaan Tepung Kulit Pisang Kepok Pada Pembuatan *Cookies*”**

Pisang merupakan tanaman yang banyak terdapat di Indonesia. Salah satu bagian dari tanaman pisang yang dapat dimanfaatkan adalah kulit pisang. Dengan kandungan gizi yang cukup tinggi, kulit pisang dimungkinkan diolah menjadi bahan baku pembuatan makanan yang disubstitusikan pada tepung terigu sehingga dapat mengurangi jumlah pemakaiannya. Hal ini dapat dijadikan alternatif pemenuhan konsumsi pangan bagi masyarakat utamanya di tingkat rumah tangga, selain kaya akan gizi, murah dan bahannya pun mudah didapatkan. Penelitian ini bertujuan untuk :1) Membuat *cookies* dari bahan pangan lokal yaitu kulit pisang kepok :2) Mendeskripsikan kualitas *cookies* tepung kulit pisang kepok dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan yang dilaksanakan pada bulan Oktober 2018 dan berlokasi di *workshop* Tata Boga. Panelis yang dilibatkan adalah mahasiswa Tata Boga D3. Hasil uji organoleptik setelah 3 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas *cookies* tepung kulit pisang kepok dari segi bentuk adalah bulat sabit, berwarna coklat, beraroma harum, bertekstur renyah dan memiliki rasa manis. Harga jual *cookies* tepung kulit pisang kepok per 250 gram adalah Rp. 15.000,-

**Kata kunci : Kulit Pisang Kepok, Tepung Kulit Pisang Kepok, *Cookies*.**

## KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah diucapkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Tepung Kulit Pisang Kepok Pada Pembuatan Cookies”** sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang penulis miliki, mulai dari kemampuan waktu dan tenaga, namun berkat kesungguhan serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka proyek akhir ini dapat penulis selesaikan. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir dan Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Dosen Penguji Proyek Akhir dan Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP. M.Si selaku Dosen Penguji Proyek Akhir, Penasehat Akademik dan Ketua Labor Tata Boga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

5. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Terimakasih yang tak terhingga kepada kedua orang yang telah banyak memberikan dukungan semangat dan doa yang untuk keberhasilan penulis selama ini.
8. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 2015 Tata Boga dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Dalam penulisan Laporan Proyek Akhir ini penulis berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tentu tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis di masa yang akan datang.

Akhir kata semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, Oktober 2018

Yuni Tya Deriza

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	3
C. Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Kulit Pisang Kepok .....	5
B. Tepung Kulit Pisang Kepok .....	6
C. <i>Cookies</i> .....	8
D. Resep <i>Cookies</i> .....	9
E. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Cookies</i> .....	9
F. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Cookies</i> .....	12
G. Kualitas <i>Cookies</i> .....	16
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian .....	20
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	20
C. Pemilihan Bahan .....	20
D. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Cookies</i> .....	24
E. Proses Pengolahan <i>Cookies</i> dari Tepung Kulit Pisang Kepok .....	25
F. Bagan Proses Pembuatan <i>Cookies</i> .....	27
G. Jenis dan Sumber Data .....	28
H. Tahap Penelitian .....	29
I. Uji Organoleptik .....	30
J. Analisis Data .....	31



<b>BAB IV</b>	<b>TEMUAN</b>	
	A. Deskripsi Data .....	32
	B. Pembahasan .....	39
	C. Analisis Harga .....	42
<b>BAB V</b>	<b>PENUTUP</b>	
	A. Kesimpulan.....	45
	B. Saran .....	46
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	.....	47
<b>LAMPIRAN</b>	.....	49

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kandungan Gizi Kulit Pisang Kepok (100 gram) .....	6
2. Komposisi Kimia Kulit Pisang Kepok (per 100 gram) .....	7
3. Bahan-Bahan Pembuatann <i>Cookies</i> Tepung Kulit Pisang Kepok .....	25
4. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulan Sabit) <i>Cookies</i> Tepung Kulit Pisang Kepok .....	32
5. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna (Coklat) <i>Cookies</i> Tepung Kulit Pisang Kepok .....	34
6. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum) <i>Cookies</i> Tepung Kulit Pisang Kepok .....	35
7. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Renyah) <i>Cookies</i> Tepung Kulit Pisang Kepok .....	37
8. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) dari <i>Cookies</i> Tepung Kulit Pisang Kepok .....	38
9. Anggaran Biaya Pembuatan <i>Cookies</i> Tepung Kulit Pisang Kepok .....	43



## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kulit Pisang Kepok.....	7
2. Tepung Kulit Pisang Kepok .....	20
3. Terigu .....	21
4. Margarin.....	21
5. Gula Halus .....	21
6. Telur.....	22
7. <i>Room Butter</i> .....	22
8. Maizena.....	22
9. Vanili.....	23
10. Susu Bubuk .....	23
11. Garam.....	23
12. Bagan Proses Pembuatan <i>Cookies</i> .....	27
13. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulan Sabit) <i>Cookies</i> dari Tepung Kulit Pisang Kepok.....	33
14. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Coklat) <i>Cookies</i> dari Tepung Kulit Pisang Kepok .....	35
15. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum) <i>Cookies</i> dari Tepung Kulit Pisang Kepok.....	36
16. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Renyah) <i>Cookies</i> dari Tepung Kulit Pisang Kepok.....	38
17. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) <i>Cookies</i> dari Tepung Kulit Pisang Kepok.....	39

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Dokumentasi Penelitian .....	49
2. Format Surat Rekomendasi Proyek Akhir .....	52
3. Format Surat Penulisan Proyek Akhir .....	53
4. Format Surat Permohonan Pembimbing .....	54
5. Format Surat Tugas Pembimbing .....	55
6. Format Surat Izin Melaksanakan Penelitian .....	56
7. Format Surat Melaksanakan Penelitian .....	57
8. Format Surat Permohonan Penguji .....	58
9. Angket.....	59



## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan Sumber Daya Alam (SDA) terutama dibidang pertanian diantaranya adalah buah-buahan. Buah-buahan adalah bahan pangan yang sangat penting sebagai sumber vitamin dan mineral. Salah satu buah yang banyak mengandung vitamin dan mineral adalah pisang. Buah pisang merupakan salah satu jenis komoditi hortikultura dalam kelompok buah yang memiliki nilai sosial dan ekonomi yang cukup tinggi bagi masyarakat Indonesia karena pisang mudah tumbuh.

“Kelompok pisang yang tumbuh subur di Indonesia adalah: pisang uli, pisang tanduk, pisang kepok, pisang mas, pisang barangan, pisang *canvedish*” (Kaleka, 2013). Tidak hanya buahnya saja yang dapat kita manfaatkan, tetapi kulit pisang merupakan bahan buangan (limbah buah pisang) yang cukup banyak jumlahnya juga dapat diolah, hal ini akan memiliki nilai jual yang menguntungkan apabila bisa dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan (Susanti, 2006:38).

Unsur gizi kulit pisang cukup lengkap, seperti: karbohidrat, lemak, protein, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B, vitamin C dan air. “Unsur gizi inilah yang dapat digunakan sebagai sumber energi dan antibodi bagi tubuh bagi tubuh manusia” (Munadjim, 1988:13). Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) dan Direktorat Jenderal Hortikultura Sumbar (2016) jumlah produksi pisang yaitu 144,829 ton per tahunnya, karena jumlah pisang yang banyak

menyebabkan limbah kulit pisang menjadi meningkat. Salah satu jalan untuk mengatasi masalah tersebut yaitu mengupayakan proses pengolahan kulit pisang menjadi bentuk lain, sehingga meningkatkan nilai limbah pisang itu sendiri dengan cara mengolah kulit pisang menjadi tepung dan bisa diolah menjadi aneka makanan.

Bahan makanan dalam bentuk tepung lebih tinggi umur simpannya. “Tepung merupakan bahan utama dalam pembuatan pastry, ada berbagai jenis tepung tergantung pada kandungan protein dan glutennya” (Ruaida, 2013:2). Tepung kulit pisang kepek akan mempermudah proses pengolahan produk pangan yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi, salah satu pemanfaatan tepung kulit pisang adalah dalam bentuk *cookies*.

*Cookies* merupakan makanan salah satu produk yang tahan lama. Sebagai mana yang dinyatakan oleh Anni Faridah, *dkk* (2008:514) menyatakan bahwa “*Cookies* dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama yaitu berkisar 3-6 bulan”. *Cookies* biasanya disajikan pada waktu Lebaran, Natal dan hari besar lainnya, namun sekarang *cookies* juga dapat dihidangkan pada waktu selingan minum teh, sebagai *snack*, oleh-oleh ataupun bekal yang mudah dibawa kemana saja.

Pada umumnya pembuatan *cookies* menggunakan bahan-bahan yang terbuat dari terigu, margarin, gula halus, telur dan vanili. *Cookies* adalah jenis kue yang kaya akan lemak, tetapi rendah serat dan mineral. Hal ini juga diungkapkan oleh Anni Faridah, *dkk* (2008:499) bahwa “Lemak yang digunakan pada pembuatan *cookies* sebanyak 65-75% . Agar terpenuhi serat



dan mineral pada *cookies* tersebut perlu ditambahkan pangan fungsional yang mengandung unsur gizi seperti karbohidrat, lemak, protein, mineral, dan serat”

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut peneliti menggunakan tepung kulit pisang kepok sebagai bahan tambahan pangan dalam pembuatan *cookies*. Sehingga penulis juga tertarik melakukan penelitian ini dengan judul **“Penggunaan Kulit Pisang Kepok Pada Pembuatan *Cookies* “**

## **B. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka penelitian ini memiliki tujuan untuk:

1. Membuat *cookies* dengan menggunakan tepung kulit pisang kepok.
2. Mendeskripsikan kualitas *cookies* dengan menggunakan tepung kulit pisang kepok:
  - a. Bentuk
  - b. Warna
  - c. Tekstur
  - d. Aroma
  - e. Rasa

## **C. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memanfaatkan limbah kulit pisang untuk nilai ekonomis.
2. Memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang pengolahan kulit pisang kepok.

3. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang pembuatan *cookies* dari tepung kulit pisang kepok, sehingga dapat menambah daya guna kulit pisang kepok.
4. Sebagai referensi untuk menambah pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan *cookies* bagi mahasiswa Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program Diploma Tiga Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.