

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK
TERHADAP KUALITAS *CHOCOCHIPS COOKIES***

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelara Sarjana (S1) Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**RANNY SANTRI
NIM 17075207/2017**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2022**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK TERHADAP
KUALITAS *CHOCOCHIPS COOKIES***

Nama : Ranny Santri
NIM/TM : 17075207/2017
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2022

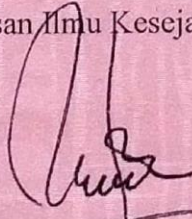
Disetujui oleh:
Pembimbing



Rahmi Holinesti, STP, M.Si

NIP. 198010092008012014

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si

NIP. 19761117 200312 2002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Ranny Santri
NIM : 17075207

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi di depan Tim Penguji
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 *CHOCOCHIPS COOKIES*

Padang, Februari 2022

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

1.

Anggota : Dr. Elida, M.Pd

2.

Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

3.





SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ranny Santri
NIM : 17075207
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 Choocochips Cookies.**

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

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita. S.Pd, M.Si
NIP. 197611172003122002

Saya yang Menyatakan



Ranny Santri
NIM. 17075207

ABSTRAK

Ranny Santri. 2022. “Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas *Chocochips Cookies*”. *Skripsi*. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.

Chocochips cookies merupakan salah satu jenis *cookies* yang dibuat dari tepung terigu, tepung maizena, lemak, gula, telur, cokelat bubuk, dan cokelat keping. Penelitian ini dilatar belakangi oleh pembuatan *chocochips cookies* yang didominasi dengan menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama, dan biasanya *cookies* menggunakan tepung terigu protein rendah.. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas *chocochips cookies* yang dihasilkan dari substitusi tepung pisang kepok sebanyak 15%, 30%, dan 45% yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (*true eksperiment*) dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) serta dilakukan dengan 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober-November 2021 yang bertempat di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Objek penelitian ini adalah *chocochips cookies* dengan pergantian tepung terigu dengan tepung pisang kepok sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas *chocochips cookies*. Jenis dan sumber data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh langsung dari 5 orang panelis ahli dengan mengisi format uji organoleptik terhadap kualitas *chocochips cookies* tepung pisang kepok. Analisis data menggunakan Analisis Varian (ANOVA). Jika terdapat pengaruh yang signifikan maka akan dilakukan dengan uji duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung pisang kepok tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, dan rasa *chocochips cookies* tepung pisang kepok. Sedangkan pengaruh yang signifikan terdapat pada kualitas tekstur pada *chocochips cookies* tepung pisang kepok. Hasil uji kualitas *chocochips cookies* tepung pisang kepok terbaik yaitu pada perlakuan (X1) dengan substitusi tepung pisang kepok sebanyak 15%.

Kata Kunci : Tepung Pisang Kepok, *Chocochips Cookies*, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul **“Penengaruh Subtitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas *Chocochips Cookies*”**. Tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi sebagian persyaratan memperoleh gelar Sarjana (S1) Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan yang bermanfaat dari berbagai pihak, baik moral maupun materil. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd., Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfa Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Dikki Zulfikar, M. Pd selaku Sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Dosen Pembimbing dan Dosen Penasehat Akademik yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini, semoga ibu selalu dilindungi dan dicintai Allah SWT dan selalu diberi kesehatan di manapun ibu berada.

5. Ibu Dr. Elida, M.Pd dan Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku dosen penguji yang telah memberikan kritik dan saran yang sangat berarti bagi penulis.
6. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.
7. Kedua orang tua dan keluarga yang selalu mendo'akan, memberikan dukungan dan bantuan yang sangat berarti bagi penulis.
8. Rekan-rekan angkatan 2017 Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga dan teman-teman yang memberikan dukungan dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan skripsi ini.
9. Semua pihak yang turut berpartisipasi, yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan dan banyak terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik dari pembaca agar dapat bermanfaat bagi kita semua.

Padang, Februari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
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	5
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian.....	7
F. Manfaat Penelitian.....	8
BAB II KERANGKA TEORITIS	9
A. Kajian Teori.....	9
1. <i>Chocochips Cookies</i>	9
2. Tepung Pisang Kepok.....	36
B. Kerangka Konseptual	43
C. Hipotesis	43
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	44
A. Jenis Peneltian	44
B. Lokasi dan Jadwal Penelitian	44
C. Objek Penelitian	44
D. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian	44
1. Definisi Operasional	44
2. Variabel Penelitian.....	45
E. Jenis dan Sumber Data	46
1. Jenis Data.....	46
2. Sumber Data	46
F. Prosedur Penelitian	47
1. Tahap Persiapan	47
2. Tahap Pengolahan.....	51

3. Tahap Penilaian.....	53
G. Rancangan Pengamatan.....	53
H. Kontrol Validitas	54
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	55
1. Teknik Pengumpulan Data.....	55
2. Instrumen Penelitian	55
J. Analisis Data	56
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	58
A. Hasil Penelitian.....	58
B. Pembahasan	67
BAB V PENUTUP.....	74
A. Kesimpulan.....	74
B. Saran	75
DAFTAR PUSTAKA	77

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Standar <i>Chochips Cookies</i>	13
2. Komposisi Kimia Tepung Terigu	16
3. Komposisi Gizi Margarin dalam 100 gram.....	19
4. Kandungan Gizi Telur Ayam per 100%.....	20
5. Komposisi Kimia Tepung Pisang Kepok.....	39
6. Resep Penelitian	51
7. Rancangan Pengamatan	53
8. Kisi-kisi Instrumen.....	56
9. Tabel Anava	56
10. Uji Duncan Kualitas Bentuk Rapi <i>Chochips Cookies</i> Tepung Pisang Kepok	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Chocochips Cookies</i>	10
2. Pisang Kepok	36
3. Tepung Pisang Kepok	39
4. Diagram Alir Pembuatan Tepung Pisang Kepok	42
5. Kerangka Konseptual	43
6. Diagram Alir Pembuatan <i>Chocochips Cookies</i> dari Substitusi Tepung Pisang Kepok.	52
7. Rata-Rata Nilai Kualitas Bentuk Seragam <i>Chocochips Cookies</i> Tepung Pisang Kepok	59
8. Rata-Rata Nilai Kualitas Bentuk Rapi <i>Chocochips Cookies</i> Tepung Pisang Kepok	60
9. Rata-Rata Nilai Kualitas Warna <i>Chocochips Cookies</i> Tepung Pisang Kepok .	61
10. Rata-Rata Nilai Kualitas Aroma <i>Chocochips Cookies</i> Tepung Pisang Kepok	63
11. Rata-Rata Nilai Kualitas Tekstur <i>Chocochips Cookies</i> Tepung Pisang Kepok	64
12. Rata-Rata Nilai Kualitas Rasa <i>Chocochips Cookies</i> Tepung Pisang Kepok ..	66

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Instrumen Penelitian.....	82
2. Tabulasi Data	87
3. Hasil Pengolahan Data	93
4. Dokumentasi Penelitian	101
5. Surat Tugas Pembimbing	108
6. Surat Tugas Seminar	109
7. Surat Izin Penelitian	110
8. Surat Tugas Panelis	111
9. Kartu Konsultasi	116
10. Kartu Revisi	119

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cookies merupakan salah satu produk *pastry* yang populer di semua kalangan, terbuat dari tepung terigu namun tidak memerlukan pengembangan (*unleavened product*) melalui proses pencetakan dan pemanggangan serta diutamakan kerenyahan dan teksturnya dengan kadar air yang harus kurang dari 5% (Siti Rodiyah, 2019). *Chocochips cookies* merupakan salah satu jenis *cookies* yang dibuat dari tepung terigu, tepung maizena, lemak, gula, telur, cokelat bubuk, dan cokelat keping. Secara umum, *chocochips cookies* mempunyai ciri berbentuk bundar, berwarna cokelat, teksturnya yang renyah, dan rasanya yang manis dengan aroma cokelat (Majalah Sedap, 2014). Pada dasarnya dalam pembuatan *chocochips cookies* masih didominasi dengan menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama, dan biasanya *cookies* menggunakan tepung terigu protein rendah.

Tepung terigu adalah hasil olahan dari biji gandum. Gandum merupakan salah satu tanaman biji-bijian yang biasa tumbuh di negara seperti Amerika, Kanada, Eropa, dan Australia. Secara umum tepung terigu biasa digunakan untuk membuat aneka macam makanan seperti kue dan roti. Hal ini menjadi salah satu dikonsumsi masyarakat karena dianggap sebagai pengganti karbohidrat dan praktik. Tepung terigu mengandung gluten yang dapat membuat adonan makanan menjadi tipis dan elastis (Syarbini, 2013:15). Tepung terigu adalah bubuk halus yang berasal dari bulir atau biji gandum yang dihaluskan, biasanya digunakan untuk membuat mie, kue dan roti. Tepung

terigu juga mengandung protein dalam bentuk gluten, yang berperan dalam menentukan kekenyalan makanan yang terbuat dari terigu (Aptindo, 2012). Oleh karena itu, perlunya memaksimalkan dan mengkreasikan serta perlu melakukan alternatif lain dari bahan baku lokal terhadap makanan yang berbahan dasar dari tepung terigu salah satunya bahan baku lokal yaitu seperti pisang kepok yang bisa dimanfaatkan menjadi tepung.

Pisang adalah tanaman hortikultura yang cepat mengalami penurunan mutu akibat fisiologi buah. Pisang kepok merupakan salah satu buah yang memiliki sumber vitamin dan mineral. Sebagai salah satu jenis komoditas hortikultur dalam kelompok buah-buahan, pisang menjadi buah yang memiliki nilai ekonomi cukup tinggi. Kandungan buah pisang terdiri dari pro vitamin A, karbohidrat, lemak, protein, vitamin B (*thiamine, riboflavin*, asam askorbat) dan mineral (*kalium, klor, natrium, magnesium, fosfor*) (Nobertus Kaleka, 2013).

Menurut Wardhany (2014) menjelaskan bahwa “buah pisang dapat mengurangi gejala asma, asupan energi, mengurangi resiko penyakit leukemia, membantu memperkuat tulang manusia, mengobati tukak lambung, mengobati penyakit *celiac*, membantu mengatasi diare, mengurangi resiko stroke, mengatasi insomnia, membantu mengatasi *influenza*, meningkatkan kesehatan tulang, meredakan depresi, pelindung lambung, menyehatkan jantung, membantu mengurangi risiko kanker dan ginjal, mengurangi mual pada ibu hamil, menyehatkan mata, pelindung dari serangan HIV, manfaat lainnya”.

Saat ini, hampir seluruh wilayah Indonesia merupakan daerah penghasil pisang (Wahdania, 2011). Pisang dapat tumbuh subur dan menyebar di seluruh wilayah Indonesia salah satunya adalah Sumatera Barat. Suhu yang dapat diterima pisang untuk tumbuh berkisar antara 18 – 35 derajat celsius. Pisang merupakan buah yang dapat dikonsumsi dalam berbagai bentuk, baik dalam keadaan segar maupun produk olahan. Nilai produksi pisang di Sumatera Barat pada periode tahun 2015-2020 menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) dan Direktorat Jenderal Hortikultura menyebutkan bahwa: “Nilai produksi pada tahun 2015 sebesar 136.952 ton, tahun 2016 sebesar 144.829 ton, tahun 2017 sebesar 143.796 ton, tahun 2018 sebesar 92.703 ton, tahun 2019 sebesar 116.379 ton, dan pada tahun 2020 produksi pisang mencapai 142.034 ton. Sedangkan nilai pertumbuhan produksi pisang pada tahun 2019 tumbuh sebesar 25,54%”.

Sentral produksi pisang di Sumatera Barat sendiri tersebar merata di sepanjang pesisir pantai, 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 perkapita 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.

Pertumbuhan produksi pisang di Sumatera Barat menjadi peluang untuk mengembangkan berbagai produk olahan dari pisang. Pisang sebagai bahan pangan yang mudah ditanam dan banyak dijumpai di pekarangan rumah masyarakat, menjadi komoditi hasil pertanian yang unggul. Pisang hanya butuh waktu 8 sampai 12 bulan untuk dapat berproduksi, serta mudah ditanam, cepat tumbuh dan berkembang biak. Sisi lain dari pisang kepok yang mengandung banyak manfaat, pisang merupakan buah yang mudah rusak, mudah berubah warna menjadi kecoklatan, dengan umur simpan yang terbatas. Oleh sebab itu, dibutuhkan teknologi yang tepat untuk pengolahan pisang kepok menjadi produk makanan yang memiliki nilai jual dan daya tahan yang tinggi.

Diversifikasi produk olahan pisang dapat dilakukan salah satunya adalah mengolah pisang menjadi tepung pisang untuk mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap terigu. Pembuatan tepung pisang kepok cukup mudah. Kriteria pisang kepok yang dapat dijadikan tepung pisang adalah pisang yang sudah cukup tua. Namun, kualitas tepung yang dihasilkan tergantung dari jenis pisang yang diolah. Jenis pisang yang paling bagus dan paling menghasilkan tepung pisang yang baik adalah pisang kepok. Tepung pisang yang dihasilkan dari pisang kepok memiliki warna yang lebih putih sedikit kecoklatan, namun aroma pisang yang dihasilkan kurang kuat.

Menurut Suyanti dan Ahmad Supriyadi (2012:114) menjelaskan bahwa bahan baku tepung pisang dapat diperoleh dari pisang yang memiliki tingkat kematangan kurang atau belum matang yang mana kandungan pati akan lebih tinggi dan gula lebih rendah. Tepung pisang kepok dapat diolah menjadi

berbagai jenis makanan salah satunya adalah *chocochips cookies*. Pada penelitian ini, peneliti menggunakan pisang kepok yang akan diolah menjadi tepung pisang dan memanfaatkan tepung pisang kepok menjadi *chocochips cookies* dan meneliti pengaruh penggunaan tepung pisang kepok dengan persentase 0%, 15%, 30%, dan 45% dari tepung terigu yang digunakan terhadap kualitas *chocochips cookies* dari segi bentuk, warna, aroma, rasa dan teksturnya.

Berdasarkan penelitian yang 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”, Ulfi Afifah (2018) “Analisis Kualitas Serabi Dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok”, sesuai dengan literatur tersebut, belum adanya penelitian tentang kualitas *chocochips cookies* dengan substitusi tepung pisang kepok, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian berjudul **“Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas *Chocochips Cookies*”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

1. Bahan pangan lokal yaitu pisang kepok yang kurang dimanfaatkan secara maksimal pada olahan pangan.

2. Nilai produksi pisang di Indonesia setiap tahun cukup tinggi dan dapat ditemukan diberbagai wilayah Indonesia, salah satunya di Sumatera Barat, namun variasi produk yang masih kurang.
3. Karakteristik buah pisang yang beraroma khas namun mudah rusak, dan berubah warna kecoklatan serta daya simpan yang terbatas.
4. Masih kurangnya pengembangan pembuatan *chocochips cookies* dengan memanfaatkan tepung pisang kepok sebagai bahan alternatif tepung terigu.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka penulis membatasi penelitian ini pada substitusi tepung pisang kepok sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas *chocochips cookies* dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap bentuk *chocochips cookies*?
2. Bagaimana pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap warna *chocochips cookies*?
3. Bagaimana pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap aroma *chocochips cookies*?
4. Bagaimana pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap tekstur *chocochips cookies*?

5. Bagaimana pengaruh substitusi tepung pisang kepok sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap rasa *chocochips cookies*?
6. Bagaimana pengaruh perbedaan substitusi tepung pisang kepok sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas *chocochips cookies*?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka pada penelitian bertujuan untuk menganalisis pengaruh:

1. Substitusi tepung pisang kepok sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap bentuk dalam pembuatan *chocochips cookies*.
2. Substitusi tepung pisang kepok sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap warna dalam pembuatan *chocochips cookies*.
3. Substitusi tepung pisang kepok sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap aroma dalam pembuatan *chocochips cookies*.
4. Substitusi tepung pisang kepok sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap tekstur dalam pembuatan *chocochips cookies*.
5. Substitusi tepung pisang kepok sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap rasa dalam pembuatan *chocochips cookies*.
6. Perbedaan substitusi tepung pisang kepok sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas *chocochips cookies*.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Bagi Penulis
 - a. Meningkatkan pemanfaatan pisang kepok menjadi tepung yang digunakan sebagai bahan baku untuk olahan makanan.
 - b. Untuk menambah wawasan ilmu pengetahuan penulis serta mengaplikasikan ilmu ketatabogaan yang telah penulis peroleh selama perkuliahan.
 - c. Sebagai syarat untuk menyelesaikan program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bagi Mahasiswa
 - a. Memberikan masukan bagi mahasiswa jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga khususnya konsentrasi Tata Boga agar bisa memanfaatkan buah-buahan yang mudah busuk atau yang mudah rusak untuk bisa diolah menjadi bahan baku olahan makanan.
 - b. Menambah wawasan ilmu pengetahuan bagi mahasiswa jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga khususnya konsentrasi Tata Boga dalam membuat produk *chocochips cookies* dengan substitusi tepung pisang kepok.
 - c. Sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya yang berbahan dasar dari pisang kepok.

3. Bagi Masyarakat

- a. Meningkatkan daya nilai guna dan ekonomi dari pisang kepok yang dijadikan produk olahan menjadi tepung.
- b. Menambah keanekaragaman dan variasi produk olahan dari tepung pisang kepok.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian tentang kualitas *chocochips cookies* tepung pisang kepok yang telah dilakukan uji organoleptik dapat disimpulkan:

1. Kualitas Bentuk

Ukuran bentuk *chocochips cookies* pada penelitian ini adalah seragam dan rapi. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa substitusi tepung pisang kepok tidak berpengaruh terhadap bentuk *chocochips cookies*. Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator bentuk seragam terdapat pada perlakuan 15% (X_1) dengan nilai 3,60 dengan indikator seragam, pada bentuk rapi terdapat pada perlakuan 15% (X_1) dengan nilai 3,73 dengan indikator rapi.

2. Kualitas Warna

Warna yang dihasilkan pada penelitian ini adalah cokelat. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa substitusi tepung pisang kepok tidak berpengaruh terhadap warna *chocochips cookies*. Hasil terbaik terdapat pada perlakuan 15% (X_1) dengan nilai 3,40 dengan indikator warna cokelat.

3. Kualitas Aroma

Aroma yang dihasilkan pada penelitian ini adalah harum cokelat. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa substitusi tepung pisang kepok tidak

berpengaruh terhadap aroma *chocochips cookies*. Hasil terbaik terdapat pada perlakuan 15% (X₁) dengan nilai 3,40 dengan indikator harum cokelat.

4. Kualitas Tekstur

Tekstur yang pada penelitian ini adalah renyah. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa substitusi tepung pisang kepok berpengaruh terhadap tekstur *chocochips cookies*. Hasil terbaik terdapat pada perlakuan 15% (X₁) dengan nilai 3,40 dengan indikator renyah.

5. Kualitas Rasa

Rasa yang dihasilkan pada penelitian ini adalah manis. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa substitusi tepung pisang kepok tidak berpengaruh terhadap rasa *chocochips cookies*. Hasil terbaik terdapat pada perlakuan 15% (X₁) dengan nilai 3,33 dengan indikator manis

B. Saran

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

1. Bagi peneliti selanjutnya, yang tertarik dengan penelitian tepung pisang kepok ini dengan kue lain sebaiknya pisang kepok di kupas lalu di cuci bersih dan diiris tipis.
2. Pisang kepok yang dijadikan tepung sebaiknya menggunakan pisang yang sudah tua atau $\frac{3}{4}$ matang sehingga menghasilkan tepung pisang yang putih berkualitas bagus dan tidak menggumpal.

3. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, pengeringan pisang kepok sebaiknya menggunakan mesin *food dehydrator* agar tepung pisang kepok yang dihasilkan tidak berubah warna menjadi kecoklatan dengan suhu 65°C selama 5 jam agar hasilnya lebih kering.
4. Gunakan ayakan 80 *mesh* untuk mengayak tepung yang sudah dihaluskan agar tepung yang dihasilkan halus.
5. Pada saat mengoven adonan *chocochips cookies* harus memperhatikan temperatur oven dengan suhu 150° C selama 25 menit. Oven yang terlalu panas membuat *chocochips cookies* cepat matang dan mudah hangus.
6. Dalam melakukan penelitian eksperimen *hygiene* dan sanitasi harus lebih diperhatikan agar hasil yang diperoleh maksimal.

Melihat besarnya manfaat dari tepung pisang kepok bagi kesehatan, disarankan bagi peneliti selanjutnya untuk melanjutkan penelitian ini mengenai, umur simpan dan variasi lainnya mengenai *chocochips cookies*.

DAFTAR PUSTAKA

- Afiifah, N. N., & Srimiati, M. (2020). Analisis Proksimat Snack Bar dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* linn). *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2 (1), 36-42.
- Anni Faridah, dkk (2008). *Patisery Jilid 1, 2, 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Anik Sholekah Oktaviana., Wikanastri Hersoelistyorini., dan Nurhidajah. 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7 (2): 72-81.
- Arfinindya, R. (2015). Pengaruh proporsi tepung komposit dan proporsi shortening terhadap hasil jadi kulit pie. *Jurnal Tata Boga*, 4(1).
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Budi Sutomo, 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering, dan Jajanan Pasar*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Dian Indrayani Satyatama. 2012. Pemanfaatan Umbi Talas Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan *Cookies* yang Disuplementasi Dengan Kacang Hijau. *Jurnal Matematika Sains dan Teknologi*, 13(2) : 94-106.
- Dinaka Wahyungtias, Trias Septyoari, Raden Nana Kusdiana. 2014. Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue *Brownies* Menggunakan Tepun Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1): 57-65.
- Dwi Setyaningsih, Anton Apriyanto, Maya Puspita Sari. 2014. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Elida, Wrinelis Syarif,dan Mustika Dina. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Kulit Pie. *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2).
- Elida, Yolanda Intan Sari. 2020. *Modul Pastry*. Cv. Muharika Rumah Ilmiah. Kuranji Padang.
- Elida. 2016. *Pengetahuan Alat dan Organisasi Dapur*. Padang : Universitas Negeri Padang.