

SKRIPSI

KUALITAS TEPUNG PISANG PADA PEMBUATAN MUFFIN



**Oleh :
Poppy Oktavia
NO.MHS : 315100837**

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

SKRIPSI

KUALITAS TEPUNG PISANG PADA PEMBUATAN MUFFIN



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Sains Terapan

Oleh :

Poppy Oktavia

NO.MHS : 315100837

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

YOGYAKARTA

2019

KUALITAS TEPUNG PISANG PADA PEMBUATAN MUFFIN



Oleh :
Poppy Oktavia
NO.MHS : 315100859


Telah Disetujui oleh :

Pembimbing I


(Drs. Santosa, MM)

NIDN. 051 904 5901

Pembimbing II


(Setyo Prasiyono, S.St.M.Si)

NIDN. 052 3098001

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata
(Hermawan P.S.Sos, S.St. M.M)

NIDN. 051 605 7102

BERITA ACARA UJIAN
KUALITAS TEPUNG PISANG PADA PEMBUATAN MUFFIN

SKRIPSI

Disusun oleh:

Poppy Oktavia

NO.MHS: 315100837

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan : LULUS

Pada Tanggal:

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Hermawan P,S.Sos,S.St.M.M

NIDN. 051 605 7102

Pembimbing I : Drs. Santosa, MM

NIDN. 051 904 5901

Pembimbing II : Setyo Prasyono S.ST,M.Si

NIDN. 052 309 8001

()

()

()

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M..M.

NIDN. 052 612 5901

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Poppy Oktavia

NIM : 315100837

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (C) 2015

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Kualitas Tepung Pisang Pada Pembuatan Muffin” tidak dapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang tertulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah.

Yogyakarta, 22 Juli 2019

Poppy Oktavia

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Kualitas Tepung Pisang Pada Pembuatan Muffin“. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Hotel di Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

Penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan peran berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada :

1. Bapak Drs. Santosa, MM selaku pembimbing I yang telah dengan sabar dan penuh ketelitian dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk yang kongkret pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak Setyo Prasyono S.ST,M.Si selaku pembimbing II yang telah dengan sabar dalam memberikan bimbingan dalam penulisan skripsi ini dan memberikan banyak informasi dan saran saat eksperimen.
3. Bapak Hermawan P,S.Sos,S.St.M.M sebagai Dosen Penguji Utama yang telah memberikan kritik dan saran yang sangat bermanfaat untuk menyempurnakan skripsi ini, Dan selaku ketua jurusan yang telah memberikan izin dan waktu dalam pelaksanaan skripsi ini.

4. Bapak/Ibu Dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dan menyelesaikan penulisan skripsi ini.
5. Para responden penelitian yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membantu melancarkan penelitian skripsi ini. Semoga bantuan Bapak/Ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa. Penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi pengembang ilmu pengetahuan maupun bagi semua pihak yang memerlukannya. Tak lupa berharap kritik dan saran dari semua pihak untuk perbaikan dalam penelitian berikutnya. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 22 Juli 2019

Penulis

HALAMAN MOTTO

Do it right or don't do it

(Poppy Oktavia)

“Lakukan hal yang benar, walaupun tidak ada yang melihatnya”

(Agnezmo)

“Banyak kesempatan baik hadir karena direncanakan,
tapi akan lebih banyak yang hadir karena perbuatan baik”

(Louiseans)

“Sometimes God has to break you down to bless you up”

(Diariesofsucces)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia -Nya. Terima kasih kepada orang-orang tersayang atas do'a dan dukungannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan bahagia penulis curahkan dan persembahkan skripsi ini kepada:

1. Mama dan Papa tersayang, terimakasih atas do'a, dukungan, nasihat selama ini dan kasih sayang sehingga mampu menghantarkan penulis menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar, yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk menuntun, mengarahkan, dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada penulis, sehingga penulis menjadi pribadi yang lebih baik. Terimakasih banyak bapak dan ibu dosen, jasa kalian akan selalu terpatri dihati.
3. Saudara-saudari tercinta, terimakasih untuk senyum, semangat, dukungan, dan do'a yang menemani penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Sahabat dan teman-teman, terimakasih untuk canda, tawa, tangis, semangat, dukungan, dan do'a kalian yang tak akan terlupakan. Hari-hari yang telah dilalui bersama kalian akan menjadi kenangan yang indah.

Penulis berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maaf apabila dalam penyusunan terdapat kesalahan.

DAFTAR ISI

SKRIPSI	i
PERNYATAAN	v
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II	7
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	7
A. Landasan Teori.....	7
1. Tinjauan Umum Tentang <i>Muffin</i>	7
2. Resep <i>Muffin</i>	14
3. Bahan Pembuatan <i>Muffin</i>	18
4. Alat yang digunakan untuk membuat <i>muffin</i>	26
5. Proses Pembuatan <i>Muffin</i>	35
6. Tepung Terigu.....	39
7. Tinjauan Tepung Kulit Pisang Raja.....	44
8. Responden.....	52
B. Kerangka Pikir	57
C. Penelitian Terdahulu	58
D. Hipotesis	59
BAB III.....	60
METODE PENELITIAN.....	60
A. Metode Penelitian.....	60
1. Jenis Penelitian.....	60
2. Lokasi Dan Waktu Penelitian	60
3. Populasi dan Sampel	61

5. Alat Analisis Data	63
BAB IV	65
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	65
A. DESKRIPSI OBYEK PENELITIAN.....	65
1. Tahap Pelaksanaan Eksperimen	66
B. UJI KELAYAKAN INSTRUMEN.....	71
1. Jenis Kelamin Responden	72
2. Usia responden	72
C. Hasil Analisis Data.....	73
1. UJI HIPOTESIS 1	73
2. Pembahasan.....	79
BAB V.....	83
KESIMPULAN DAN SARAN.....	83
A. Kesimpulan	83
B. Saran.....	85
LAMPIRAN.....	88

DAFTAR TABEL

Tabel.2. 1 Resep Pribadi	15
Tabel.2. 2 Resep Buku Pungky Prakoso	16
Tabel.2. 3 Hasil Resep Pribadi dan Resep dari Buku Pungky Prakoso.....	16
Tabel.2. 4 Komposisi Zat Gizi Tepung Terigu Per 100 g.	19
Tabel.2. 5 Kandungan gizi gula pasir dalam 100 gram.....	21
Tabel.2. 6 Kandungan zat gizi telur ayam dalam 100 gram.....	22
Tabel.2. 7 Komposisi Kimia Margarin per 100 g.....	23
Tabel.2. 8 Komposisi Kimia Susu per 100 g.....	25
Tabel.2. 9 Komposisi zat gizi kulit pisang per 100 gram.....	46
Tabel.2. 10 Perbandingan Gizi Tepung Pisang dan Tepung terigu.....	48
Tabel.2. 11 Sifat Fisik Tepung Pisang Raja	49
Tabel.2. 12 Komposisi Zat Gizi Kulit Pisang Raja per 100 gram.....	54
Tabel.2. 13Resep Muffin	71
Tabel.2. 14 Resep Muffin	73
Tabel.2. 15 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	75
Tabel.2. 16 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	76
Tabel.2. 17 Resep Muffin A.....	77
Tabel.2. 18 Uji Friedman Sampel A	79
Tabel.2. 19 Resep Muffin B	80
Tabel.2. 20 Uji Friedman Sampel B.....	81
Tabel.2. 21 Resep Muffin C	83
Tabel.2. 22 Uji Friedman Sampel C.....	85
Tabel.2. 23 Hasil Mean Rank Dominan	86

DAFTAR GAMBAR

Gambar.2. 1 Cupcake	7
Gambar.2. 2 Chifon cake.....	13
Gambar.2. 3 Tepung.....	18
Gambar.2. 4 Gula pasir	20
Gambar.2. 5 Telur ayam.....	21
Gambar.2. 6 Susu	24
Gambar.2. 7 Baking Powder	25
Gambar.2. 8 Soda kue	26
Gambar.2. 9 Timbangan.....	27
Gambar.2. 10 Timbangan.....	27
Gambar.2. 11 Mixer	28
Gambar.2. 12 Oven	29
Gambar.2. 13 Saringan Tepung.....	30
Gambar.2. 14 Gelas Ukur.....	31
Gambar.2. 15 Spatula kue	32
Gambar.2. 16 Cetakan muffin	33
Gambar.2. 17 Kompor gas	33
Gambar.2. 18 Sendok.....	34
Gambar.2. 19 Piping Bag	35
Gambar.2. 20 Tepung Terigu	39
Gambar.2. 21 Skema Kerangka Pikir.....	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Surat Pembimbingan Skripsi

Lampiran 3 Kuisisioner

Lampiran 4 Daftar Nama Responden

Lampiran 5 Foto Muffin Eksperimen

Lampiran 6 Hasil Penulisan Panelis

Lampiran 7 Uji Friedman

Lampiran 8 Lembar bimbingan

ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “Kualitas Tepung Pisang Pada Pembuatan *Muffin* Dilatar belakangi oleh keingintahuan peneliti terhadap *muffin* dan selama ini mudah ditemukan pada umumnya terbuat dari tepung terigu. Dengan demikian peneliti memiliki ide bagaimana bila *muffin* yang berbahan dasar tepung terigu menjadi kombinasi tepung pisang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas tepung pisang dapat digunakan dalam pembuatan *muffin* dan ingin mengetahui bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap *muffin* berbahan kombinasi tepung pisang yang ditinjau dari rasa, aroma, warna, dan tekstur.

Jenis penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif, yang mana responden pada penelitian ini adalah mahasiswa/i Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta sebanyak 10 orang dan dilakukan penelitian sebanyak tiga kali dimana jumlah responden menjadi 30 orang. Peneliti memilih para responden yang terdiri dari para mahasiswa/i yang tergabung dalam kegiatan *kulinary* dan *pastry*. Teknik pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan eksperimen, wawancara dan kuisisioner. Teknik analisis data menggunakan statistik deskriptif.

Hasil Penilaian melalui tiga eksperimen yang berbeda pada presentase tepung pisang yang digunakan yaitu, *Muffin* A 25% tepung pisang dan 75% tepung terigu menghasilkan nilai yang signifikan hal ini dibuktikan oleh nilai *chi-square* hitung $>$ *chi-square* tabel baik pada taraf signifikansi 1% yaitu $13,236 > 11.341$ (taraf signifikansi 1%). *Muffin* B 50% tepung pisang dan 50% tepung terigu menghasilkan nilai yang signifikan hal ini dibuktikan oleh nilai *chi-square* $>$ *chi-square* tabel pada taraf signifikansi 1% yaitu $25,930 > 11.341$ (taraf signifikansi 1%). *Muffin* C 75% tepung pisang dan 25% tepung terigu menghasilkan nilai yang signifikan hal ini dibuktikan nilai *chi-square* hitung $>$ *chi-square* tabel pada taraf signifikansi 1% yaitu $24.252 > 11.341$ (taraf signifikansi 1%). Berdasarkan hasil uji *friedman* dan hasil *mean rank* terhadap *muffin* yang paling dominan dinilai dari aspek aroma yaitu memiliki nilai mean 3.33, aspek rasa yang paling dominan yaitu memiliki nilai mean 3.43, aspek tekstur yang paling dominan memiliki nilai *mean* 3,38 membuktikan bahwa tingkat kesukaan konsumen ada pada *muffin* sampel B kombinasi 50% tepung pisang dan 50% tepung terigu paling banyak disukai konsumen di karenakan memiliki rasa yang gurih, dan manis, aroma yang wangi, dan tekstur yang lembut. Kemudian aspek warna yang paling dominan memiliki nilai *mean* 2.40 terdapat pada *muffin* sampel C yaitu kombinasi 75% tepung pisang dan 25% tepung terigu dikarenakan warna *muffin* sampel C lebih cerah dan warnanya kuning kecoklatan.

Kata kunci : *Muffin*, tepung pisang, aspek rasa, aroma, warna, tekstur.

ABSTRAC

This research entitled “Quality Of Banana Flour In Making Muffin background by curiosity researcher against muffin that during this easy found at place general made from wheat flour. Thus the researchers have an idea of how if the muffins made from wheat flour are a combination of banana flour. This study aims to determine the quality of banana flour can be used in making muffins and want to know how the respondents preference for muffins made from a combination of banana flour in terms of taste, aroma, colour and texture.

This type of research is a quantitative study, in which the respondent to the research was a student tourism of AMPTA Yogyakarta as many as 10 people and conducted three research times where the number of respondents became 30 people. Researchers choose respondents consisting of students who are members of culinary and pastry activities. The data retrieval techniques in this study used experiments, interviews and questionnaire. Data analysis techniques using descriptive statistic

The results of the assessment through three different experiments on the banana flour percentage used that is, Muffin A 25% banana flour and 75% wheat flour produce a significant value this is evidenced by the value of chi-square count $>$ Chi-square table in both the equivalent of 1% significance $13.236 > 11,341$ (significance level 1%). Muffin B 50% banana flour and 50% wheat flour produce a significant value this is evidenced by the value of chi-square $>$ Chi-square table at a rate of significance of 1% i.e. $25.930 > 11,341$ (significance level 1%). Muffin C 75% banana flour and 25% wheat flour produce a significant value this is evidenced the value of chi-square count $>$ Chi-Square table at a rate of significance of 1% i.e. $24,252 > 11,341$ (significance level 1%). Based on Friedman test results and the result of the mean rank against the muffin most dominant is assessed from the aspect of aroma which has a mean value 3.33, the most dominant aspect of taste is mean 3.43, the most dominant aspect of texture has mean value 3.38 Prove that the consumer's favorite level is on sample muffin B combination of 50% banana flour and 50% wheat flour most liked by consumers in because has a savory flavor, and sweet, fragrant aroma, and soft texture. Then the most dominant color aspect has the mean value 2.40 is in sample muffin C namely combination of 75% banana flour and 25% wheat flour because the colour of muffin sample C is brighter and yellow color.

Keywords: Muffin, banana flour, aspect taste, aroma, colour, texture.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Muffin berasal dari bahasa Jerman *muffe* ataupun dari bahasa Prancis *moufflet*, yang berarti roti halus (*soft bread*). Menurut sejarah muffin mulai dikenal sejak abad 19 di Amerika Serikat. Menurut Smith dan Hui (2004), *muffin* dikenal sebagai roti berbentuk cangkir yang dihidangkan dalam kondisi panas dan dapat dikonsumsi sebagai makanan berat ataupun makanan ringan. Sedangkan menurut Pungky Prakoso (2011:1) “*muffin* adalah sejenis roti tanpa ragi yang dibuat dalam ukuran personal, bertekstur padat, karena pengolahannya yang sederhana hanya diaduk”. Jadi *muffin* merupakan kue tanpa ragi, bertekstur padat, berbentuk cangkir atau dibuat dalam ukuran personal.

Muffin merupakan kue banyak diminati oleh masyarakat mulai dari anak-anak, hingga orang dewasa. Bentuk dari *muffin* sendiri, hampir sama seperti *cupcake*, bedanya terletak pada permukaannya. Pada permukaan *cupcake* hanya mengembang saja namun pada permukaan *muffin* di samping mengembang juga merekah. Pada bagian permukaan *muffin* biasanya ditambahkan dengan *choco chip*, almond maupun kismis. Kemudian *muffin* dikemas semenarik mungkin dan dalam bentuk harga yang berbeda-beda.

Pada umumnya, *Muffin* yang beredar di pasaran sebagian besar terbuat dari bahan dasar tepung terigu. Tepung terigu memiliki kandungan gizi per 100 gram yaitu, kalori 333 kal, fosfor 150 mg, karbohidrat 77.2 g, kalsium 22 mg, protein 9.0 g, lemak 1.0 g, besi 1.3 mg, air 11.8 mg (Tabel Komposisi Pangan Indonesia, 2009). Tingkat konsumsi tepung terigu di Indonesia sampai saat ini cukup tinggi. Seperti yang diketahui bahwa Indonesia bukanlah negara penghasil gandum Impor penggunaan tepung terigu harus ditekan, maka diperlukan adanya solusi untuk menekan kecenderungan penggunaan tepung terigu.

Pada penelitian sebelumnya telah di buat *muffin*, salah satunya dari substitusi tepung ubi ungu, dalam hal ini tepung ubi ungu mempunyai karakteristik fisik yang hampir sama dengan tepung terigu sehingga dapat di gunakan sebagai kombinasi dalam pembuatan *muffin*. Dengan adanya hal tersebut perlu adanya modifikasi *muffin* kembali, salah satunya ialah dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang ada di lingkungan sekitar untuk memproduksi makanan berbasis tepung yang lebih bervariasi. Salah satu alternative yang di lakukan adalah membuat kombinasi *muffin* dengan tepung kulit pisang raja, karena tepung kulit raja juga mempunyai karakteristik fisik yang hampir sama dengan tepung terigu.

Pisang raja merupakan salah satu buah yang sangat digemari oleh sebagian besar penduduk Indonesia. Juga di negara lainpun pisang sering kali di jadikan salah satu buah *favorite* yaitu sebagai asupan untuk sarapan pagi, selain itu pisang juga banyak di gunakan didunia industri makanan. Rasanya

enak, mempunyai kandungan gizi yang tinggi, mudah di dapat karena buah pisang biasanya berada di seluruh pekarangan rumah (Suyanti dan Ahmad, 2000: 37). Jenis dari pisang banyak sekali antara lain pisang raja, pisang kepok, pisang susu, pisang ambon dan masih banyak jenis pisang lainnya, namun jenis pisang yang sering dimanfaatkan ialah jenis pisang raja. Pisang raja banyak sekali dimanfaatkan karena pisang raja mempunyai tekstur yang cocok yaitu tidak terlalu keras seperti pisang kapok maupun terlalu lembek seperti pisang ambon.

Pisang raja juga mempunyai rasa yang manis. Buah pisang raja banyak sekali dimanfaatkan, misalnya untuk dibuat pisang goreng, pisang kukus, sale pisang, pisang coklat maupun di makan dalam bentuk segar, sedangkan kulit pisangnya hanya di buang begitu saja. Kulit pisang raja merupakan bahan buangan (limbah buah pisang) yang cukup banyak jumlahnya. Pada umumnya kulit pisang belum dimanfaatkan secara nyata, hanya dibuang sebagai limbah organik saja atau digunakan sebagai makanan ternak seperti kambing, sapi, dan kerbau. Jumlah kulit pisang raja yang cukup banyak akan memiliki nilai jual yang menguntungkan apabila bisa dimanfaatkan sebagai bahan kombinasi dalam pembuatan makanan (Susanti, 2006: 20).

Limbah kulit pisang raja mengandung zat gizi yang cukup tinggi terutama pada karbohidrat, kalsium, vitamin B dan mineralnya (Ketty Husnia Wardhany, 2014: 11). Sehingga, dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan dengan cara diolah menjadi tepung terlebih dahulu. Di antara pisang,

pisang raja juga mempunyai kulit yang tebal sehingga apabila telah di olah akan lebih banyak menghasilkan tepung di bandingkan dengan kulit pisang jenis lainnya. Selain dimanfaatkan sebagai bahan kombinasi dalam pembuatan makanan, kulit pisang raja juga bisa untuk menambah kandungan gizi bila diolah menjadi makanan.

Di indonesia banyak buah yang kurang di manfaatkan dengan baik oleh para masyarakat sekitar. Kulit pisang raja juga banyak dijadikan limbah padahal bisa diolah kembali ke tepung pisang. Dengan cara menjadikan kulit pisang raja menjadi tepung sebagai pengganti terigu atau tepung gandum yang digunakan menjadi bahan utama pembuatan kue. Oleh karena itu penulis ingin mengambil topik penelitian dengan judul **“Kualitas tepung pisang pada pembuatan *muffin*”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas, maka fokus masalah yang menjadi beberapa pokok titik pola ukur dalam melaksanakan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apakah tepung pisang dapat digunakan sebagai kombinasi tepung terigu dalam proses pembuatan *muffin* ?
2. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap *muffin* tepung pisang dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur ?

C. Batasan Masalah

Dalam batasan masalah ini akan membatasi objek penelitian pada analisa perbandingan *muffin* dengan substitusi terigu dan tepung pisang(menggunakan tepung pisang, 75% tepung pisang, 50% menggunakan tepung pisang, 25% menggunakan tepung pisang) terhadap tingkat kesukaan konsumen di tinjau dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan dan batasan masalah di atas, maka ditinjau dari penelitian ini adalah:

1. Ingin mengetahui kualitas tepung pisang dapat digunakan dalam proses pembuatan *muffin*.
2. Ingin mengetahui responden konsumen terhadap *muffin* tepung pisang dari segi aroma, tekstur, warna dan rasa.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian yang diharapkan dapat memberikan kontribusi kepada yang membaca. Adapun beberapa manfaat yang terdapat di dalam penelitian ini adalah :

1. Bagi penulis

Penelitian ini di harapkan berguna untuk mengetahui apakah tepung kulit pisang raja dapat digunakan sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan *muffin*.

2. Bagi dunia kuliner

Diharapkan dapat memberikan pilihan bahan baku jangan terpaku pada satu bahan baku yaitu tepung yang melonjak tinggi. Dan dapat menambah variasi olahan dalam kuliner dan bagi usaha kecil.

3. Bagi lembaga

Dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan untuk pengembangan kreatifitas bagi mahasiswa