

**SKRIPSI**  
**INOVASI PRODUK LUMPIA BASAH DENGAN ISIAN KULIT PISANG**  
**KEPOK**



Oleh :  
**DIN DINAR SAFIRA KAMAL**  
**NIM 317101040**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**  
**2021**

**INOVASI PRODUK LUMPIA BASAH DENGAN ISIAN KULIT PISANG**

**KEPOK**



Oleh :

**DIN DINAR SAFIRA KAMAL**

**NIM 317101040**

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

**Drs. Budi Hermawan, M.M.**  
NIDN. 0533026601

Pembimbing II

**Hary Hermawan, S.Par, M.M.**  
NIDN. 0530099002

Mengetahui  
Ketua Jurusan

**Hermawan Prasetyanto, S.Sos.S.ST.,M.M.**  
NIDN. 0510057102

**BERITA ACARA UJIAN**

**INOVASI PRODUK LUMPIA BASAH DENGAN ISIAN KULIT PISANG**

**KEPOK**

**SKRIPSI**

**Oleh :**

**Din Dinar Safira Kumal**

**NIM 317101040**

**Telah dipertahankan di depan tim penguji dan dinyatakan lulus**

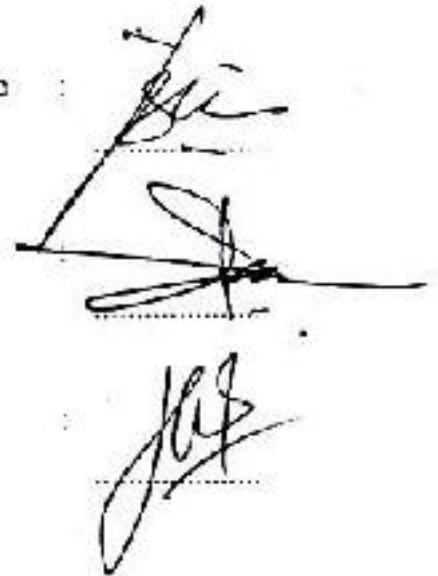
**Pada tanggal : 29 Desember 2021**

**TIM PENGUJI**

**Penguji Utama : Setyo Prasetyono Nugroho, S.ST.,M.Sc  
NIDN : 0523098001**

**Penguji I : Drs. Budi Hermawan, M.M.  
NIDN : 0533026601**

**Penguji II : Hary Hermawan, S.Par, M.M.  
NIDN : 0530099002**



**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata MPPA Yogyakarta**



## **MOTTO**

"Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah nasib suatu kaum sehingga mereka mengubah keadaan yang ada pada diri mereka sendiri."

Q.S Ar-Ra'd : 11

"Agar kamu tidak bersedih hati terhadap apa yang luput dari kamu dan tidak pula terlalu gembira terhadap apa yang diberikan-Nya kepadamu. Dan Allah tidak menyukai terhadap orang yang sombong dan membanggakan diri."

Q.S Al-Hadid : 23

"Apa gunanya ilmu kalau tidak memperluas jiwa seseorang sehingga ia berlaku seperti samudera yang menampung sampah-sampah."

Emha Ainun Nadjib

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji dan syukur kepada Allah SWT. atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan sebagaimana mestinya. Ucapan terimakasih peneliti curahkan kepada orang-orang terbaik, tersayang dan pihak-pihak yang selalu mendukung keberhasilan dari jalannya eksperimen inovasi produk lumpia basah dengan isian kulit pisan kepok ini. Maka dari itu Saya persembahkan penelitian ini kepada :

1. Allah SWT. yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada peneliti, sehingga dalam mengerjakan skripsi ini peneliti dimudahkan segala urusannya dan dimudahkan segala usahanya.
2. Kepada Bapak Dindin Kamaludin dan Ibu Siti Juliawati tercinta yang selalu memanjatkan doa kepada Tuhan agar anak perempuannya ini diberikan kesehatan, keselamatan, kemudahan dan kelancaran hidup Saya di Dunia.
3. Untuk Kakung Julianto tersayang yang selalu memotivasi dan ikut bangga terhadap penulis ketika penulis dihadapkan dengan kesulitan maupun keberhasilan dalam keadaan apapun termasuk dalam proses penyelesaian skripsi ini.
4. Untuk Uti Tcip Suarti tersayang yang pada permintaan terakhirnya walaupun dalam keadaan sakit keraspun, tetap mensupport dan meminta Saya segera menyelesaikan skripsi ini.

5. Kepada Dosen Pembimbing I, Yang Terhormat Bapak DRS. Budi Hermawan, M.M. yang selalu gerak cepat dan tidak menunda-nunnda pengoreksian proposal maupun skripsi Saya. Dosen Pembimbing II, Yang Terhormat Bapak Hary Hermawan, S.Par, M.M. yang selalu memandu penulis ketika menemukan suatu kendala.
6. Kepada bapak ibu dosen, dan seluruh staff kampus yang telah membantu peneliti selama menempuh pendidikan di STP AMPTA Yogyakarta.
7. Kepada seluruh teman-teman, kakak-kakak, dan adik-adik tingkat terbaik yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Terimakasih atas segala pengalaman, wawasan, dan persahabatannya. Semoga silaturahmi dan hubungan baik selalu terjalin diantara kita semua.
8. Kepada Yu Siti yang telah membantu penulis menemukan ide dalam pengolahan Lumpia Basah Dengan Isian Kulit Pisang Kepok.
9. Kepada A. N. Ahmat, yang penulis semogakan selalu mendampingi disegala aspek kehidupan. Aamiin.

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Allah SWT. atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan sebagaimana mestinya. Ucapan terimakasih peneliti curahkan kepada orang-orang terbaik, tersayang dan pihak-pihak yang selalu mendukung keberhasilan dari jalannya eksperimen "Inovasi Produk Lumpia Basah Dengan Isian Kulit Pisang Kepok".

Penelitian ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta. Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan baru dalam pengolahan limbah kulit pisang, yang ternyata dapat diolah menjadi produk-produk makanan baru yang kaya akan manfaat dan gizi. Atas selesainya penelitian ini tidak lupa penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Drs. Budi Hermawan, MM selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dan benar dalam penyusunan skripsi ini.
2. Bapak Hary Hermawan, S.Par, M.M. selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dan benar dalam penyusunan skripsi ini.
3. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST.,M.Sc. selaku dosen penguji yang telah memberikan arahan yang baik dan benar dalam penyelesaian akhir skripsi ini.
4. Bapak Hermawan Prasetyanto, S Sos.,S ST., MM selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini
5. Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.
6. Segenap dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah banyak membantu peneliti selama berkuliah di STP AMPTA Ygyakarta.
7. Segenap responden penelitian yang telah meluangkan waktu dan pendapatnya dalam penelitian ini.

Peneliti berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian selanjutnya.

Magelang, 5 Desember 2021



Din Dinar Safira Kamal

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN MOTO.....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Teorisasi	
1. Pengenalan Komoditi Pisang.....	7
2. Pengenalan Produk Lumpia Basah.....	12
B. Penelitian Terdahulu.....	22
C. Kerangka Pemikiran.....	24
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Metode Penelitian.....	26
B. Pendekatan Penelitian.	
1. Desain Penelitian.....	26
2. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	27
3. Populasi.....	27
4. Sample.....	28
5. Variabel Penelitian.....	29
6. Instrumen Penelitian.....	29
C. Metode Pengumpulan Data.....	30
1. Literatur.....	30
2. Kuisisioner.....	31
3. Wawancara.....	31
4. Dokumentasi.....	31
D. Metode Analisis Data.....	31
1. Analisis Uji Organoleptik.....	32
2. Analisis Uji Perbedaan atau uji-t.....	32
3. Analisis Data Eksperimen.....	33



<b>BAB IV PEMBAHASAN</b>	
A.	Deskripsi Objek Penelitian.....35
B.	Eksperimen.....35
C.	Uji Organoleptik.....44
D.	Uji Perbedaan.....62
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A.	Kesimpulan.....66
B.	Saran.....68
C.	Rekomendasi.....69
	Daftar Pustaka.....70
	Lampiran.....72

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Klasifikasi Pisang Kepok.....	10
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Kulit Pisang dalam 100gr.....	11
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Rebung Segar dalam 100gr.....	13
Tabel 2.4 Komposisi Lumpia Basah dengan Isian Rebung Lumpia Semarang.....	19
Tabel 2.5 Komposisi Lumpia Basah Dengan Isian Kulit Pisang Kepok.....	19
Tabel 2.6 Perbandingan Pembuatan Isian Lumpia Basah Dari Rebung Dan Kulit Pisang Kepok.....	20
Tabel 2.7 Penelitian Terdahulu.....	23
Tabel 3.1 Uji Organoleptik.....	30
Tabel 3.2 Skala Likert.....	32
Tabel 3.3 Kriteria Analisis Deskriptif <i>Repurchase Intention</i> .....	34
Tabel 4.1 Komposisi Lumpia Basah Dengan Isian Rebung.....	36
Tabel 4.2 Komposisi Lumpia Basah Dengan Isian Kulit Pisang Kepok.....	37
Tabel 4.3 Komposisi Lumpia Basah Dengan Isian Rebung.....	40
Tabel 4.4 Komposisi Lumpia Basah Dengan Isian Kulit Pisang Kepok.....	41
Tabel 4.5 Jenis Kelamin Panelis.....	45
Tabel 4.6 Usia Panelis.....	46
Tabel 4.7 Pekerjaan Panelis.....	46
Tabel 4.8 Tanggapan Panelis Terhadap Pengujian Organoleptik Lumpia Basah Dengan Isian Kulit Pisang Kepok.....	47
Tabel 4.9 Tanggapan Panelis Terhadap Pengujian Organoleptik Lumpia Basah Dengan Isian Rebung.....	54
Tabel 4.10 Rata-rata Penilaian Konsumen Terhadap Aspek Rasa Lumpia Basah.....	58
Tabel 4.11 Rata-rata Penilaian Konsumen Terhadap Aspek Aroma Lumpia Basah.....	59
Tabel 4.12 Rata-rata Penilaian Konsumen Terhadap Aspek Warna Lumpia Basah.....	60
Tabel 4.13 Rata-rata Penilaian Konsumen Terhadap Aspek Tekstur Lumpia Basah.....	61
Tabel 4.14 Tests Of Normality.....	62
Tabel 4.15 <i>Independent Sample Test</i> .....	63

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Surat Izin Penelitian
- Lampiran 2 Dokumentasi
- Lampiran 3 Kuisisioner

## ABSTRAK

Pisang kepok (*Musa Paradisiaca Linn*) merupakan jenis tumbuhan buah-buahan yang semua bagian pohonnya dapat dimanfaatkan oleh manusia. Dalam eksperimen ini, peneliti melakukan inovasi terhadap lumpia basah dengan merubah isian utamanya yaitu rebung, menjadi kulit pisang kepok. Penelitian ini bertujuan mengolah limbah kulit pisang yang sebenarnya bermanfaat bagi tubuh manusia serta mengetahui tingkat kesukaan serta daya terima produk lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok dibanding dengan isian rebung dalam aspek rasa, aroma, warna dan tekstur.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan pengujian organoleptik dan uji perbedaan. Penelitian ini dilakukan dilingkungan kampus STP AMPTA Yogyakarta, dengan teknik sampling purposive sebanyak 15 panelis. Metode pengumpulan data yang digunakan penulis yaitu studi literatur, kuisioner, dan dokumentasi.

Hasil uji organoleptik menunjukkan, pada aspek rasa 73,3% panelis menyatakan suka. Dari aspek 53,3% panelis menyatakan suka. Dari aspek warna 60% panelis menyatakan suka. Dari aspek tekstur 60% panelis menyatakan suka. Pada uji perbedaan nilai rata-rata keempat aspek berada diatas angka 6. Hal ini menandakan bahwa lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok sama disukainya dengan lumpia basah dengan isian rebung. Pada aspek rasa nilai rata-rata lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok sebesar 6.53 dan isian rebung sebesar 6,87. Pada aspek aroma nilai rata-rata lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok sebesar 6.53 dan isian rebung sebesar 6,87. Pada aspek warna, nilai rata-rata lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok sebesar 6.13 dan isian rebung sebesar 6,53. Pada aspek tekstur, nilai rata-rata pada lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok sebesar 6.47 dan isian rebung sebesar 6,20.

**Kata kunci :** Kulit pisang kepok, lumpia basah, uji organoleptik, uji perbedaan.

## **ABSTRACT**

*Kepok banana (Musa Paradisiaca Linn) is a type of fruit plant which all parts of the tree can be utilized by humans. In this experiment, researchers innovated wet spring rolls by changing the main filling, namely bamboo shoots, into kepok banana peels. This study aims to treat banana peel waste which is actually beneficial for the human body and to determine the level of preference and acceptability of wet spring rolls with kepok banana peel filling compared to bamboo shoots in terms of taste, flavour, color and texture.*

*This research uses descriptive quantitative method with organoleptic testing and difference test. This research was conducted in the STP AMPTA Yogyakarta campus environment, using purposive sampling technique as many as 15 panelists. The data collection methods used by the author are literature studies, questionnaires, and documentation.*

*The results of the organoleptic test show that in terms of taste, 73,3% of the panelists stated that they liked it. From the flavour aspect, 53,3% of the panelists said they liked it. From the color aspect, 60% of the panelists said they liked it. From the texture aspect, 60% of the panelists said they liked it. In the difference test the average value of the four aspects is above number 6. This indicates that wet spring rolls filled with kepok banana peels are as good as wet spring rolls filled with bamboo shoots. In terms of taste, the average value of wet spring rolls with banana peel stuffing is 6,53 and bamboo shoots stuffed at 6,87. In terms of flavour, the average value of wet spring rolls with banana peel stuffing is 6,53 and bamboo shoots stuffed at 6,87. In the aspect of color, the average value of wet spring rolls with banana peel stuffing is 6,13 and bamboo shoots stuffed is 6,53. In the aspect of texture, the average value of wet spring rolls with banana peel stuffing is 6,47 and bamboo shoots stuffed is 6,20.*

**Keywords :** *Kepok banana peel, wet spring rolls, organoleptic test, difference test.*

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan budayanya. Setiap daerah memiliki keunikan dalam setiap suku, ras, dan kepercayaannya. Hal ini menyebabkan keanekaragaman yang berbeda-beda pula dalam hal makanan khas disetiap daerahnya. Sebagai contoh yaitu di Pulau Jawa kebanyakan masakannya berasa manis sedangkan di Sumatra kebanyakan masakannya berasa asin, pedas, dan bersantan kental sehingga berasa gurih.

Lumpia merupakan salah satu makanan khas dari Indonesia yang begitu digemari masyarakat. Makanan ini berasal dari Semarang yang memadukan dua budaya yaitu Tionghoa-Jawa dalam hal cita rasa. Lumpia terbuat dari lembaran tipis tepung gandum, yang biasanya diberi isian rebung dengan bahan pelengkap daging, udang atau telur, wortel, dan daun bawang.

Dalam Jurnal Patrawidya seri penerbitan penelitian sejarah dan budaya, lumpia atau loenpia yang dieja *lun pia* diserap dari kata dialek bahasa Cina *run bing* yang kemudian bersinergi dengan bahasa Jawa *lum ping* (kulit) menjadi lunpia atau lumpia. Lumpia memiliki arti "*lun*" atau "*lum*" yang berarti lunak dan "*pia*" yang berarti kue. Pada awalnya lumpia tidak digoreng atau yang sekarang kita sebut lumpia basah sehingga sesuai dengan arti namanya "kue yang lunak" (Nurwanti 2011: 234). Lumpia dapat

dihidangkan dengan cara digoreng ataupun langsung dimakan. Makanan ini memiliki rasa khas yang manis dan gurih.

Bahan utama yang digunakan sebagai isian lumpia adalah rebung. Rebung tergolong dalam salah satu jenis sayuran yang berasal dari tunas bambu yang masih muda. Tanaman bambu merupakan tanaman yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia. Namun dari banyaknya jenis-jenis dan varietas bambu, hanya beberapa diantaranya yang dapat dikonsumsi bagian rebungnya. Dalam jurnal ilmiah Pemanfaatan Tumbuhan Bambu oleh Masyarakat di Kecamatan Oba Utara Kota Tidore Kepulauan menjelaskan bahwa hanya beberapa jenis bambu yang dapat dikonsumsi tunasnya dan sebagian jenis lainnya tidak dapat dikonsumsi tunasnya disebabkan karena mengandung racun atau tinggi NCH (Muhtar et al, 2017: 41).

Pertumbuhan rebung hanya dapat berkembang pesat pada musim penghujan sehingga membuat stok dan harganya cenderung fluktuatif dan tidak stabil. Dalam jurnal ilmiah Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Kadar NCH dan Penilaian Sensori Pikel Rebung menjelaskan bahwa pengembangan rebung sebagai produk pangan masih terbatas karena rebung bersifat musiman, mudah rusak, dan berumur pendek. Selain itu, rebung mengandung asam sianida (NCH) yang bersifat racun dan tidak baik dikonsumsi apabila penerapan pengolahan pada rebung tidak tepat (Saskia et al, 2017: 2).

Indonesia merupakan negara yang kaya akan hasil buminya. Tidak hanya tentang hasil berbagai jenis tambang, batu-batuan, minyak bumi, atau keanekaragaman hayatinya, namun juga kaya akan hasil dari komoditas hortikulturnya. Berbagai jenis tumbuhan seperti kacang-kacangan, sereal, biji-bijian, buah-buahan, dan sayur mayur tumbuh subur di negara yang beriklim tropis ini. Salah satu jenis tanaman buah-buahan yang dapat hidup dan tersebar di seluruh Indonesia adalah pohon pisang.

Potensi produksi buah pisang di Indonesia memiliki daerah persebaran yang cukup luas. Hampir seluruh wilayah merupakan tempat produksi pisang, baik yang ditanam di pekarangan rumah, ladang, ataupun perkebunan. Sentra produksi pisang di Indonesia adalah Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sumatra Utara, Sumatra Barat, Sumatra Selatan, Lampung, Kalimantan, Sulawesi, Bali, dan Nusa Tenggara Barat.

Di Indonesia pohon pisang tidak hanya dimanfaatkan buahnya saja, melainkan hampir seluruh bagian pisang dapat dimanfaatkan. Tidak hanya untuk dimakan, melainkan untuk dijadikan alat yang memudahkan pekerjaan manusia. Seperti daunnya untuk alat membungkus makanan, batangnya untuk alas memandikan jenazah, dan lain-lain. Sedangkan untuk olahan makanan bagian bonggol, bunga, dan kulit buahnya pun dapat dimasak menjadi sayur yang bergizi.

Dalam *Khasiat Ajaib Pisang : A to Z Khasiat dari Akar Hingga Kulit Buahnya* menjelaskan bahwa kulit pisang sering kali menjadi bagian yang disingkirkan. Padahal kandungan nutrisinya ada yang lebih besar dari



bagian buah, batang, bunga, dan bonggolnya yaitu kandungan mineralnya kalsium (715 mg) dan fosfor (117 mg) (Wardhani, 2014: 50).

Tidak banyak orang yang tau bahwa kulit buah pisang dapat diolah menjadi sebuah hidangan. Pada umumnya kulit pisang merupakan bahan buangan atau limbah dari buah pisang yang belum banyak dimanfaatkan. Kebanyakan orang memanfaatkan kulit pisang hanya sebagai pakan untuk ternak. Padahal kandungan gizi yang dimiliki kulit pisang cukup banyak, mulai dari karbohidrat, lemak, protein, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B1 dan vitamin C.

Berdasarkan latar belakang diatas, Pisang merupakan bahan makanan yang mudah untuk ditemukan oleh masyarakat Indonesia jika dibandingkan dengan rebung. Hal ini disebabkan karena pohon pisang dapat tumbuh diberbagai daerah di Indonesia dan tidak termasuk tanaman yang berbuah musiman. Untuk memanfaatkan kulit pisang yang jarang diolah menjadi bahan makanan, penulis tertarik mengolah kulit pisang menjadi isian lumpia basah. Kulit pisang yang penulis pakai adalah kulit dari pisang kepok yang masih mengkal (pisang setengah matang) atau pisang kepok yang sudah matang tetapi belum terlalu matang, karna teksturnya yang berdaging dan tidak hancur ketika diolah. Selain itu kulit pisang ini dapat dengan mudah ditemukan di industri pembuatan kripik pisang atau di penjual-penjual gorengan. Untuk itu, judul yang penulis ambil untuk penulisan tugas akhir ini adalah **"Inovasi Produk Lumpia Basah dengan Isian Kulit Pisang Kepok"**

**B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan judul yang penulis angkat mengenai Inovasi produk lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok, maka dapat dirumuskan permasalahan yang diangkat yaitu :

1. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap olahan lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok dari segi tekstur?
2. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap olahan lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok dari segi rasa?
3. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap olahan lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok dari segi aroma?
4. Apakah lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok disukai sama seperti lumpia basah dengan isian rebung?

**C. Batasan Masalah**

Pada penelitian eksperimen ini, penulis membatasi masalah pada kulit buah pisang yang diolah menjadi isian lumpia basah kemudian penulis menilai tingkat kesukaan konsumen berdasarkan uji organoleptik dengan kriteria rasa, aroma, warna dan tekstur, serta uji perbedaan guna menilai apakah produk lumpia basah dengan isian kulit pisan kepok disukai sama seperti lumpia basah dengan isian rebung.

**D. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap olahan lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok dari segi tekstur.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap olahan lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok dari segi rasa.
3. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap olahan lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok dari segi aroma.
4. Untuk mengetahui apakah lumpia basah dengan isian kulit pisang kepok disukai sama seperti lumpia basah dengan isian rebung.

**E. Manfaat Penelitian**

1. Manfaat Teoritis

Sebagai sarana pembelajaran dan inovasi baru bahwa sampah organik dari kulit pisang dapat diolah menjadi bahan makanan yang baik bagi tubuh.

2. Manfaat Praktis

Sebagai pembuka wawasan dan bahan referensi dalam pengolahan bahan makanan dari kulit pisang.