

**SKRIPSI**  
**ANALISIS KUALITAS TEPUNG KULIT PISANG RAJA**  
**DALAM PEMBUATAN ROLL CAKE**



Oleh :  
**MEILANA AMBARWATI**  
NO. MHS : 317101008

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

**2021**

**SKRIPSI**  
**ANALISIS KUALITAS TEPUNG KULIT PISANG RAJA**  
**DALAM PEMBUATAN ROLL CAKE**



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh**

**Derajat Sarjana Sains Terapan**

**Oleh :**

**MEILANA AMBARWATI**

**NO. MHS : 317101008**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2021**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**ANALISIS KUALITAS TEPUNG KULIT PISANG RAJA**  
**DALAM PEMBUATAN ROLL CAKE**



**Disusun Oleh :**

**MELANA AMBARWATI**

**NO. MHS : 317101008**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Pembimbing I**

**(Yudi Setiaji, S.H. M.M.)**

**NIDN: 0508066401**

**Pembimbing II**

**(Hermawan Prasetyanto, S.Sos.S.ST.M.M)**

**NIDN : 0516057102**

**Mengetahui,**

**Ketua Jurusan Pariwisata**

**(Hermawan Prasetyanto, S.Sos.S.ST.M.M)**

**NIDN : 0516057102**

**BERITA ACARA UJIAN**

**ANALISIS KUALITAS TEPUNG KULIT PISANG DALAM PEMBUATAN  
ROLL CAKE**

**SKRIPSI**

Disusun oleh  
**MEILANA AMBARWATI**  
NO. MHS : 317101008

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji  
Dan Dinyatakan LULUS  
Pada Tanggal : 25 Maret 2021

**TIM PENGUJI**

Penguji Utama : Arif Dwi Saputra, S.S., M.M  
(NIDN : 0525047001)

()

Pembimbing I : Yudi Setiaji, SH MM,  
(NIDN : 0508066401)

()

Pembimbing II : Hermawan P., S.Sos, S.ST, M.M  
(NIDN : 0516057102)

()

Mengetahui  
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

()  
**Ds. Prihatno, MM**  
(NIDN : 0526125901)

## HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Meilana Ambarwati

NIM : 317101008

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (A) 2017

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “**Analisis Kualitas Tepung Kulit Pisang Dalam Pembuatan Roll Cake**” tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar keserjanaan 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, 25 Maret 2021



Meilana Ambarwati

317101008

## **HALAMAN MOTTO**

Learn From Yesterday, live for today, Hope for tommorow

(Albert Einstein)

Perjalanan hidup yang awalnya pahit akan terasa manis saat usaha, kerja keras, keringat dan doa bersatu, terbalut menjadi sebuah kenyataan hidup yang sempurna

(Penulis)

## 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. Ibu dan Bapak tersayang, terimakasih atas do'a, dukungan, nasihat selama ini dan kasih syang sehingga mampu menghantarkan penulis menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak/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-saudara 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.

## **KATA PENGANTAR**

Puji skukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Kualitas Tepung Kulit Pisang Dalam Pembuatan Roll Cake”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata 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 Yudi Setiaji, SH 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 Hermawan Prasetyanto, S.Sos,S.ST,M.M selaku pembimbing II yang telah dengan sabar dalam memberikan bimbingan dalam penulisan skripsi ini dan memberikan banyak informasi dan saran saat eksperimen.
3. Bapak Arif Dwi Saputra. S.S.,M.M selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memaparkan isi dari 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 pembimbing 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, 25 Maret 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
HALAMAN MOTTO .....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvii
ABSTRAK .....	xviii
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	5

<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>7</b>
A. Landasan Teori.....	7
1. Pengertian <i>Pastry</i> .....	7
2. Tinjauan Umum Tentang <i>Roll Cake</i> .....	8
3. Resep <i>Roll Cake</i> .....	11
a. Resep Pembuatan <i>Roll Cake</i> .....	11
b. Kajian Resep <i>Roll Cake</i> .....	12
4. Bahan Yang Di gunakan Dalam Pembuatan <i>Roll Cake</i> .....	12
5. Alat Yang Di gunakan Untuk Pembuatan <i>Roll Cake</i> .....	22
6. Proses Pembuatan <i>Roll Cake</i> .....	27
7. Tinjauan Tepung Kulit Pisang Raja.....	29
8. Kualitas Tepung Kulit Pisang Raja .....	37
B. Kerangka Pemikiran Teoritik.....	41
C. Hipotesis .....	41
D. Penelitian Terdahulu .....	42
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>44</b>
A. Metode Penelitian.....	44
1. Jenis Penelitian .....	44
2. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	44
3. Populasi dan Sampel.....	45
4. Variabel Penelitian .....	46
a. Variabel Bebas (Independen).....	46

b. Variabel Terikat (Dependen) .....	46
5. Metode Pengambilan Data.....	47
a. Observasi .....	47
b. Kuisisioner.....	47
6. Alat Analisis Data.....	48
a. Uji Hedonic.....	48
b. Uji Friedman .....	49
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>50</b>
A. Deskripsi Obyek Penelitian.....	50
B. Tahap Pelaksanaan Eksperimen.....	50
1. Tahap Penyediaan Bahan dan Penimbangan .....	50
2. Tahap Penyediaan Alat .....	51
3. Proses Pembuatan <i>Roll Cake</i> .....	54
C. Hasil Uji Penelitian .....	61
1. Karakteristik Panelis.....	61
2. Hasil Analisis Data .....	63
D. Hasil Uji Kesukaan .....	63
1. Uji Hedonic.....	63
2. Uji Friedman.....	68
E. Pembahasan.....	71
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>73</b>
A. Kesimpulan .....	73

B. Saran ..... 74

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Standar Resep <i>Roll cake</i> .....	11
Tabel 2. 2 Komposisi Kimia Tepung Terigu per 100gr .....	15
Tabel 2. 3 Kandungan Kulit Pisang Secara Umum.....	34
Tabel 2. 4 Komposisi Zat Gizi Kulit Pisang Raja .....	36
Tabel 2. 5 Sifat Fisik Tepung Pisang Raja .....	37
Tabel 2. 6 Komposisi Zat Gizi Kulit Pisang Raja per 100 g.....	41
Tabel 4. 1 Standar Resep <i>Roll cake</i> .....	54
Tabel 4. 2 Formula <i>Roll Cake</i> Percobaan I .....	57
Tabel 4. 3 Formula <i>Roll Cake</i> Tepung Kulit Pisang Percobaan II.....	59
Tabel 4. 4 Formula <i>Roll Cake</i> Kulit Pisang Percobaan III.....	60
Tabel 4. 5 Jenis Kelamin Panelis .....	62
Tabel 4. 6 Usia Panelis.....	63
Tabel 4. 7 Presentase Hasil Uji Hedonic pada Indikator Rasa.....	65
Tabel 4. 8 Presentase Hasil Uji Hedonic pada Indikator Aroma .....	67
Tabel 4. 9 Presentase Hasil Uji Hedonic pada Indikator Tekstur .....	68
Tabel 4. 10 Tabel Deskriptif Statistik .....	69
Tabel 4. 11 Uji Friedman ( <i>Mean rank</i> ).....	70
Tabel 4. 12 Uji Friedman ( <i>Test Statistic</i> ).....	70

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 <i>Roll Cake</i> .....	8
Gambar 2. 2 Tepung Terigu .....	12
Gambar 2. 3 Maizena .....	15
Gambar 2. 4 Susu .....	16
Gambar 2. 5 Telur Ayam .....	17
Gambar 2. 6 Gula .....	17
Gambar 2. 7 <i>Butter</i> .....	19
Gambar 2. 8 <i>Cake emulsifier</i> .....	20
Gambar 2. 9 <i>Baking Powder</i> .....	21
Gambar 2. 10 <i>Essence</i> .....	21
Gambar 2. 11 Tepung Kulit Pisang.....	32
Gambar 4. 1 Timbangan .....	51
Gambar 4. 2 Baskom.....	52
Gambar 4. 3 <i>Mixer</i> .....	52
Gambar 4. 4 Oven .....	52
Gambar 4. 5 Saringan .....	52
Gambar 4. 6 Gelas Ukur.....	52
Gambar 4. 7 Loyang <i>Roll Cake</i> .....	52
Gambar 4. 8 Spatula .....	52
Gambar 4. 9 Kompor .....	52
Gambar 4. 10 Diagram Hasil Uji Hedonic pada Indikator Rasa.....	65

Gambar 4. 11 Diagram Hasil Uji Hedonic pada Indikator Aroma .....	67
Gambar 4. 12 Diagram Hasil Uji Hedonic pada Indikator Tekstur .....	68
Gambar 4. 13 Kurva Hasil Uji F .....	71



## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian

Lampiran 3 Kuisisioner Penelitian

Lampiran 4 Daftar Nama Responden

Lampiran 5 Hasil Olah Data

Lampiran 6 Standart Recipe

Lampiran 7 Dokumentasi

Lampiran 8 Lembar Bimbingan Skripsi

## ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “Analisis Kualitas Tepung Kulit Pisang Raja Dalam Pembuatan *Roll Cake*”. Dilatar belakangi oleh keingintahuan peneliti terhadap *roll cake* dan selama ini mudah ditemukan pada umumnya terbuat dari tepung terigu. Dengan demikian peneliti memiliki ide bagaimana bila *roll cake* yang berbahan dasar tepung terigu menjadi berbahan dasar tepung kulit pisang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan *roll cake* berbahan dasar tepung kulit pisang dan ingin mengetahui bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap *roll cake* berbahan dasar tepung kulit pisang yang ditinjau dari rasa, aroma, dan tekstur.

Jenis penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif, yang mana responden pada penelitian ini adalah warga di Kalakijo RT 04, Guwosari, Pajangan, Bantul, Yogyakarta dan dilakukan penelitian sebanyak tiga kali dimana jumlah responden sebanyak 35 orang. Peneliti memilih para responden yang terdiri dari para eksper dan yang mengetahui produk olahan kue / *pastry*. Teknik pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan eksperimen, dan kuesioner. Teknik analisis data menggunakan uji friedman dan uji hedonic.

Hasil uji kesukaan menunjukkan : (1) *roll cake* tepung kulit pisang dari aspek rasa 2.86, aspek aroma 3.46, dan aspek tekstur 2.80. (2) Hasil dari penelitian *roll cake* dari bahan utama tepung kulit pisang raja dapat menyebabkan adanya perubahan yaitu dari aspek rasa tidak sepat pisang, aroma harum dan mencolok khas pisang, dan tekstur berpori , hal ini dapat dilihat dari total perbandingan nilai responden. Kesimpulan dari hasil penelitian ini bahwa *roll cake* dengan bahan dasar tepung kulit pisang memiliki perbedaan yang signifikan dengan *roll cake* tepung terigu dibuktikan dengan nilai *chi square* hitung  $>$  *chi square* tabel yaitu  $16.475 > 5.591$  (taraf signifikansi 5%) yang berarti  $H_0$  ditolak dan dinyatakan bahwa orang lebih suka aroma pada *roll cake* tepung kulit pisang.

**Kata kunci : *Roll Cake*, tepung kulit pisang, aspek rasa, aroma, tekstur**

## **ABSTRACT**

*This study entitled "Analysis of the Quality of Banana Peel Flour in Making Roll Cake". Based on the researcher's curiosity about roll cake and so far it is easy to find, generally made from wheat flour. Thus the researchers have an idea what if the roll cake made from wheat flour becomes made from banana peel flour. This study aims to determine the process of making a roll cake made from banana peel flour and to find out how the respondents' preference for a roll cake made from banana peel flour in terms of taste, aroma, and texture.*

*This type of research is a quantitative study, in which the respondents in this study were residents of Kalakijo RT 04, Guwosari, Pajangan, Bantul, Yogyakarta and conducted research three times where the number of respondents was 35 people. Researchers chose respondents who consisted of experts and those who knew about pastry products. The data collection technique in this study used experiments and questionnaires. The data analysis technique used the Friedman test and hedonic test.*

*The results of the favorite test showed: (1) roll cake banana skin flour from the aspect of taste 2.86, aroma aspect 3.46, and texture aspect 2.80. (2) The results of the research roll cake from the main ingredients of plantain skin flour can cause a change that is from the aspect of taste is not as fast as bananas, fragrant and striking aroma typical of bananas, and porous texture, this can be seen from the total comparison of respondents' values. The conclusion of the results of this study that roll cake with banana peel flour base material has a significant difference with the roll cake wheat flour evidenced by the value of chi square count > chi square table is 16,475 > 5,591 (significance level 5%) which means  $H_0$  rejected and stated that people prefer the aroma on a banana peel flour roll cake.*

***Key words: Roll Cake, banana peel flour, aspects of taste, aroma, texture***

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan dunia pariwisata sangat pesat di Indonesia. Tidak hanya akomodasi yang sangat diperlukan, bahwa kuliner sangat berperan penting dalam kegiatan berpariwisata. Kuliner mengalami perkembangan yang pesat dari masa ke masa. Terlihat dari bentuk dan bahan baku yang digunakan, serta cara pengolahan yang sangat modern mengikuti perkembangan jaman dari makanan berat hingga hidangan penutup, salah satu contoh *dessert* tersebut adalah *roll cake*.

*Roll cake* merupakan sejenis cake yang dibuat dari telur, terigu, gula, dicetak di loyang agak pipih sehingga menghasilkan lembaran cake tipis yang dioles bahan isian kemudian digulung. Keistimewaan *roll cake* terletak pada tampilannya yang unik, tekstur lembut, rasa lezat, dan isian/olesan variatif. Pada umumnya *roll cake* dibuat dengan bahan dasar tepung terigu berprotein rendah. *Roll cake* merupakan salah satu produk olahan yang telah lama dikenal oleh masyarakat karena memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dan mudah dalam proses pengolahannya (Marita, 2015:64).

Kriteria *roll cake* atau bolu gulung secara umum memiliki rasa manis, yang ditimbulkan oleh gula, warna coklat kekuning-

kuningan yang ditimbulkan dari pemanggangan adonan dalam oven, aroma yang harum dan khas sesuai bahan baku yang digunakan, tekstur yang lembut dan empuk atau tidak keras. Pembuatan *roll cake* yang baik dilihat dari gulungan yang sempurna. Adonan tidak terlalu tebal sehingga lentur saat digulung. Kemudian *roll cake* di kemas semenarik mungkin dan dalam bentuk harga yang berbeda-beda. Olahan makanan yang satu ini banyak digemari oleh masyarakat, baik dari kalangan anak-anak, remaja, maupun orang tua dikarenakan rasanya yang lezat dan teksturnya yang lembut (Rakhmah, 2012:27).

Olahan *Roll cake* 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 2019). 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.

Dengan adanya hal tersebut perlu adanya modifikasi *roll cake* 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 *roll cake* dengan tepung kulit pisang raja, karena tepung

kulit pisang raja juga mempunyai karakteristik fisik yang hampir sama dengan tepung terigu. Pada penelitian sebelumnya telah dibuat *roll cake*, salah satunya dari kualitas tepung ubi ungu, dalam hal ini tepung ubi ungu mempunyai karakteristik fisik yang hampir sama dengan tepung terigu sehingga dapat digunakan sebagai kombinasi dalam pembuatan *roll cake*.

Pisang raja merupakan salah satu buah yang sangat digemari oleh sebagian besar penduduk Indonesia. Rasanya enak, mempunyai kandungan gizi yang tinggi, mudah di dapat karena buah pisang raja mudah dijumpai dipasar-pasar tradisional bahkan supermarket. Pisang raja juga memiliki nilai ekonomis yang tinggi yaitu sebesar Rp. 6,5 triliun dalam waktu setahun (Kementrian Pertanian, 2014). Buah pisang raja banyak sekali dimanfaatkan, misalnya untuk dibuat pisang aroma, sale pisang, pisang coklat, maupun di makan dalam bentuk segar, sedangkan kulit pisanganya hanya dibuang begitu saja. Limbah kulit pisang raja mengandung zat gizi yang cukup tinggi terutama pada karbohidrat, kalsium vitamin B, dan mineralnya (Ketty Husnia Wardhany, 2014:11).

Menurut Ketty Husnia Wardhany (2014:50), kulit pisang sering kali menjadi bagian yang disingkirkan. Padahal kandungan nutrisinya ada yang jauh lebih besar daripada buah. Kulit pisang mengandung mineral paling besar yaitu kalsium dan fosfor. Kandungan nutrisi paling besar dibandingkan nutrisi yang dimiliki oleh buah, batang, bunga, dan bonggol. 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 dasar dalam pembuatan makanan. Diantara jenis-jenis pisang lainnya, pisang raja 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 dasar utama dalam pembuatan makanan, kulit pisang raja juga bisa untuk menambah kandungan gizi bila diolah menjadi makanan.

Kulit pisang raja dijadikan sebagai limbah padahal dapat diolah kembali, 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 “Analisis Kualitas Tepung Kulit Pisang Raja Dalam Pembuatan *Roll Cake*”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Proses pembuatan *roll cake* dari bahan dasar tepung kulit pisang raja.
2. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap *roll cake* tepung kulit pisang raja dari segi rasa, aroma, dan tekstur?

### **C. Batasan Masalah**

Eksperimen kali ini peneliti akan membatasi objek penelitian pada proses pembuatan *roll cake* dengan menggunakan tepung kulit pisang (menggunakan tepung kulit pisang raja 100%) terhadap tingkat kesukaan konsumen di tinjau dari segi rasa, aroma, dan tekstur.

### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan perumusan dan batasan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Ingin mengetahui proses pembuatan *roll cake* tepung kulit pisang.
2. Ingin mengetahui produk *roll cake* tepung kulit pisang raja yang lebih disukai konsumen dari segi rasa, aroma, dan tekstur.

### **E. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sejalan dengan tujuan penelitian diatas. Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi peneliti
  - a. Hasil eksperimen dapat meningkatkan pemanfaatan tepung kulit pisang untuk bahan pangan.
  - b. Hal ini dapat diberikan pemikiran dan ide-ide terbaru dalam pembuatan produk di bidang *pastry*, sehingga produk ini dapat dikembangkan di masa yang akan datang sebagai produk yang digemari masyarakat umum.



2. Bagi dunia kuliner

Penelitian ini 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 STP AMPTA

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan untuk pengembangan kreatifitas bagi mahasiswa.