

SKRIPSI
EKSPERIMEN TERHADAP PRODUK KUE MOHO DENGAN
KOMBINASI BAHAN BAKU TEPUNG KULIT PISANG RAJA
DAN TEPUNG TERIGU



Untuk Memenuhi Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Terapan

Oleh

Yuliana Susanti
Nim : 316100940

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

**EKSPERIMEN TERHADAP PRODUK KUE MOHO DENGAN
KOMBINASI BAHAN BAKU TEPUNG KULIT PISANG RAJA
DAN TEPUNG TERIGU**



Oleh

Nama : Yuliana Susanti

Nim : 316100940

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Dr Hj. Sarvani, M, Si

NIDN : 0517066001

Pembimbing II

Hermawan Prasetyanto S Sos. S, ST, M.M

NIDN : 0516057102

**Mengetahui
Ketua Prodi**

Hermawan Prasetyanto S Sos. S, ST, M.M

NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

Eksperimen Terhadap Produk Kue Moho Dengan Kombinasi Bahan Baku
Tepung Kulit Pisang Raja Dan Tepung Terigu

SKRIPSI



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

Tim Penguji :

Penguji Utama : Drs. Budi Hermawan, M.M
NIDN : 0523026601

Pembimbing I : Dr. Hj. Saryani, M Si
NIDN : 0517066001

Pembimbing II : Hermawan Prasetyanto S Sos. S, ST, M.M
NIDN : 0516057102

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



(Drs. Prihatno, M.M)
NIDN : 0526125901

Halaman Pernyataan

Yang bertanda tangan dibawah ini :

NAMA : Yuliana Susanti

NIM : 316100940


PROGRAM STUDI : D4 Administrasi Hotel

JUDUL SKRIPSI : **Eksperimen Terhadap Produk Kue Moho Dengan Kombinasi Bahan Baku Tepung Kulit Pisang Raja dan Tepung Terigu**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik baik di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, maupun di perguruan tinggi lainnya. Dalam skripsi ini saya tidak melakukan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali secara jelas tertulis dicantumkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, April 2021




Yuliana
Susanti

316100940

MOTTO

Sebab itu janganlah kamu kuatir akan hari besok, karena hari besok mempunyai kesusahannya sendiri. Kesusahan sehari cukuplah untuk sehari

“Matius 6 : 4”

Hidup ini terjadi di alam tindakan, bukan di alam rencana. Untuk apa malam bersemangat menggebu-gebu tentang rencanamu, lalu menunda semuanya di pagi hari? Lebih baik Bertindaklah!

“Mario Teguh”

Ubah hidupmu hari ini. Jangan bertaruh pada masa depan, bertindak sekarang tanpa memunda!

“Simone de Beauoir”

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dalam penyusunan dan penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak . oleh karena itu dengan senang hati penulis mempersembahkan skripsi ini kepada :

1. Kedua orang tua, sebagai tanda bukti hormat dan rasa terima kasih yang tiada terhingga saya persembahkan karya kecil ini kepada Mama dan Papa yang telah memberikan kasih sayang dan segala dukungan. Terima kasih karena telah banyak membantu selama proses penelitian hingga selesainya skripsi ini. Semoga ini langkah awal untuk membuat Mama dan Papa bahagia.
2. Kakak ku “Vera Herlina” atas bantuan dan motivasi nya.
3. “Stevanus Okky” terima kasih atas dukungan doa dan motivasi nya setiap hari.
4. Dosen Pembimbingku Bu Dr Hj. Saryani, M, Si dan Bapak Hermawan Prasetyanto S Sos. S, ST. M.M
5. *My Best Friends* Btary,Anis,Ekya,Thea,Eleonora dan Teman teman seperjuangan lainnya yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu, Terima kasih atas kebersamaan kalian selama ini.

Serta semua pihak yang telah membantu selama penyelesaian Tugas Akhir ini

KATA PENGANTAR

Segala Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan YME atas Berkat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini. Skripsi yang berjudul Eksperimen Terhadap Produk Kue Moho dengan Kombinasi Bahan Baku Tepung Kulit Pisang Raja dan Tepung Terigu ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan untuk memperoleh gelar Sarjana di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini banyak rintangan dan hambatan yang penulis hadapi namun akhirnya penulis bisa melaluinya, hal ini karena adanya bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik moral maupun spiritual. Oleh karena itu penulis dengan senang hati menyampaikan rasa terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Hj. Saryani, M. Si selaku dosen pembimbing pertama. Terima kasih atas segala waktu, saran serta kesabarannya selama ini dalam membimbing penulis
2. Bapak Hermawan Prasetyanto S Sos. S, ST. M.M selaku dosen pembimbing sekaligus Ketua Jurusan Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
3. Bapak Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
4. Kedua orang tua yang selalu senantiasa mendoakan dan memberi dukungan kepada penulis.

5. Seluruh teman-teman ADH B angkatan 2016 yang berjuang bersama
6. Warga kampung Jaranan yang penulis tidak bisa sebutkan satu persatu, yang telah membantu penulis untuk menjawab Kuisisioner
7. Semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dikarenakan terbatasnya pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu penulis mengharapkan segala bentuk saran serta masukan bahkan kritik yang membangun dari berbagai pihak. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan semua pihak. Semoga Tuhan YME memberikan balasan yang berlipat ganda kepada semuanya.

Yogyakarta, September 2021

Yuliana Susanti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Rumusan Masalah.....	1
B. Batasan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	
A. Landasan Teori	7
1. Kue Moho.....	7
2. Pisang	8
3. Tepung.....	14
4. Bahan untuk membuat tepung kulit pisang	15

5. Alat yang digunakan untuk membuat tepung kulit pisang raja ...	15
6. Cara membuat tepung kulit pisang raja.....	15
7. Cara membuat kue moho dengan tepung kulit pisang raja	18
B. Kerangka Pemikiran	20
C. Penelitian Terdahulu	20
D. Hipotesis	28

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	29
B. Lokasi Penelitian	29
C. Populasi dan Sampel.....	29
1. Populasi	29
2. Sampel.....	30
3. Variabel	32
4. Metode Pengumpulan Data	33
5. Metode Penelitian Eksperimen	35
6. Uji Kelayakan Instrumen	35
7. Metode Analisis Data	36

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian	39
1. Tahap Pelaksanaan Eksperimen	39
2. Tahap Pelaksanaan Penilaian	47
B. Hasil Analisis Data	48
1. Uji Validitas	48

2. Uji Hedonik	50
3. Uji T-Test	56

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	61
B. Saran	62

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Zat Gizi Kulit Pisang Raja.....	12
Tabel 2.2 Sifat Fisik Tepung Kulit Pisang Raja.....	18
Tabel 2.3 Perbandingan Pembuatan Kue Moho.....	19
Tabel 4.1 Resep Kue Moho 100% Tepung Kulit Pisang Raja.....	43
Tabel 4.2 Resep Kue Moho 75% Tepung Kulit Pisang Raja.....	44
Tabel 4.3 Resep Kue Moho 50% Tepung Kulit Pisang Raja	45
Tabel 4.4 Uji Validitas Kue Moho Tepung Pisang Raja.....	49
Tabel 4.5 Uji Validitas Kue Moho Tepung Terigu	50
Tabel 4.6 Uji Hedonik Tepung Kulit Pisang Raja	52
Tabel 4.7 Uji Duncan	53
Tabel 4.8 Uji Hedonik Kue Moho Tepuung Terigu.....	54
Tabel 4.9 Uji Duncan	55
Tabel 4.10 Uji T-Test Aroma.....	56
Tabel 4.11 Uji T-Test Rasa	57
Tabel 4.12 Uji T-Test Tesktur.....	58
Tabel 4.13 Uji T-Test Warna	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuisisioner Responden

Lampiran 2 Penilaian Responden

Lampiran 3 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 4 Surat Balasan Penelitian

ABSTRAK

Penelitian ini berhubungan dengan bahan substitusi bahan baku untuk produk Kue Moho. Kue moho adalah makanan / jajanan tradisional yang berasal dari Pati Masyarakat umumnya mengkonsumsi kue moho dengan bahan baku tepung terigu tetapi kali ini penulis memberikan inovasi tepung kulit pisang sebagai kombinasi bahan baku pembuatan Kue Moho.

Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dan survey. Sampel dalam penelitian ini adalah warga kampung Jaranan. Peneliti mengambil 50 orang responden untuk dijadikan sampel. Teknik pengumpulan data menggunakan observasi, kuisisioner dan wawancara. Teknik analisis data menggunakan uji validitas, uji hedonik dan uji T-Tes.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada perbedaan pada kualitas Kue Moho 100% tepung kulit pisang raja, 75% tepung kulit pisang raja dan 50% tepung kulit pisang raja pada aspek warna, tekstur, aroma dan rasa. Hasil ini dibuktikan dengan taraf signifikan, aroma ($1.035 > 0.005$), rasa ($0.814 > 0.005$), tekstur ($1.220 > 0.005$), warna ($0.847 > 0.005$)

Kata kunci : Tepung kulit pisang, Kue Moho

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jajanan pasar adalah makanan tradisional Indonesia yang diperjual belikan di pasar. Sampai saat ini jajanan pasar masih diminati oleh masyarakat meskipun telah banyak makanan luar negeri yang sudah dipasarkan, tapi jajanan pasar masih banyak diminati karena jajanan pasar bukan cuma harganya yang terjangkau saja tapi rasanya juga enak dan jenisnya yang beragam serta mudah sekali untuk didapatkan. Jajanan pasar sendiri atau sering disebut juga dengan kue basah sudah dikenal bangsa Indonesia dari sejak dulu dan sudah berlanjut dari generasi ke generasi sampai sekarang. Biasanya dalam tiap daerah juga memiliki jajanan pasar yang khas tetapi tidak jarang juga banyak jajanan pasar yang mirip dalam daerah yang berbeda, hal itu diakibatkan dari pengaruh potensi alam yang ada di daerahnya. Oleh karena itu banyak daerah yang suka menganggap jajanan pasar yang beredar di satu daerah tersebut dianggap makanan khas daerahnya. Biasanya panganan ini menggunakan bahan-bahan yang tersedia dari alam sekitar daerahnya baik untuk isinya maupun pembungkusannya. Untuk pembungkusannya sendiri kebanyakan menggunakan dedaunan yang umum ditemui seperti daun pisang, daun jagung, daun pandan, daun kelapa atau janur dan daun jambu, dengan memakai bahan-bahan alami seperti itulah maka akan memberikan cita rasa yang khas.

Jajanan pasar ini sangat penting untuk dilestarikan karena memiliki sisi yang sangat unik dari sisi budaya tradisinya. Namun akhir-akhir ini jajanan pasar sudah semakin terpinggirkan karena tergerus oleh jaman yang semakin serba modern serta pengaruh budaya luar yang lebih praktis dan instan. Gencarnya makanan instan dari media massa menjadi penyebab tenggelamnya makanan tradisional, Strategi perdagangan yang kuat juga mengubah pola pikir masyarakat mengenai pangan. Dengan kondisi seperti diatas maka salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan membuat variasi baru pada jajanan pasar sehingga dapat mengangkat dan mehidupkan kembali jajanan pasar kepada masyarakat. Saat ini banyak jajanan pasar yang dijual di mall dengan *booth* khusus dan bahkan di Hotel berbintang untuk acara-acara yang diadakan di dalam hotel. Oleh karena itu maka bisa terbuka peluang untuk membuka bisnis di bidang jajanan pasar tersebut.

Salah satu contoh jajanan pasar yang masih diperjualbelikan sampai saat ini adalah kue moho. Kue moho merupakan jajanan tradisional yang dibuat oleh warga Kabupaten Pati, Jawa Tengah. Kue moho mempunyai sisi lain yang digunakan untuk keperluan adat bagi masyarakat Tionghoa di Semarang. Kue moho atau hwatt kwee merupakan salah satu kue yang wajib hadir di meja makan sembahyang leluhur saat imlek. Awalnya kue ini merupakan adat kebiasaan suku Hokkian di Semarang, lalu berkembang menjadi kebiasaan suku Cina lainnya di daerah Semarang, dan bahkan menyebar ke daerah lain. Hwatt kwee sendiri mempunyai arti merekah,

yang mengandung makna merekahnya harapan untuk rezeki melimpah seperti merekahnya puncak kue. Merahnya melambangkan kebahagiaan. Bentuknya mirip kue mangkok yang puncaknya merekah ke empat penjuru. Bedanya, kue mangkok terbuat dari tepung beras sedangkan hwatt kwee terbuat dari tepung terigu serbaguna.

Tepung merupakan salah satu bahan yang digunakan dalam pembuatan berbagai olahan makanan. Tepung memiliki keunggulan yaitu tahan disimpan, mudah dicampur, ditambah zat gizi, dibentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai dengan kehidupan modern yang serba praktis (Herviandri 2018:2). Indonesia merupakan negara pengimpor tepung terigu terbesar di Asia Tenggara. Untuk memenuhi kebutuhan bahan baku tepung terigu dalam pembuatan roti, mie instan, dan produk pangan lainnya, Indonesia harus mengimpor sekitar empat juta ton tepung terigu setiap tahunnya. Guna memenuhi kebutuhan bahan baku tepung terigu dalam negeri, upaya menggali dan memanfaatkan potensi sumber daya hayati melalui penelitian dan pengembangan harus dilakukan secara terus menerus. Tepung terigu sangat tidak asing bagi masyarakat Indonesia, karena bahan yang sering digunakan dalam pembuatan berbagai jenis makanan. Ketergantungan ini perlu diantisipasi dengan pengembangan aneka tepung local untuk mengurangi ketergantungan terhadap bahan pangan impor. Masyarakat umumnya hanya mengonsumsi kue moho dengan bahan dasar tepung terigu, namun saat ini ada beberapa inovasi dalam pembuatan tepung dengan memanfaatkan limbah buah buahan, salah satu contoh limbah buah-buahan

yang dapat diolah untuk pembuatan tepung adalah kulit buah pisang. Disini saya memilih kulit pisang raja untuk jadikan sebagai tepung.

Hasil analisis kimia menunjukkan bahwa komposisi kulit pisang raja banyak mengandung air yaitu 68,5 % dan karbohidrat sebesar 31,5 % sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan makanan. Karena kulit pisang mengandung zat pati maka kulit pisang dapat diolah menjadi tepung. Tepung ini dapat menggantikan atau mengurangi jumlah tepung yang bisa dipakai dalam pembuatan bahan makanan. Tepung kulit pisang jika diversikan sebagai bahan makanan akan menjadi salah satu bahan pangan alternative yang bergizi tinggi, serta aman bagi tubuh.

Adapun kandungan gizi tepung kulit pisang yang bermanfaat bagi tubuh yakni air, karbohidrat, lemak, protein, kalsium, fosfor, zat besi, energi dan vitamin. Peneliti memilih jenis pisang raja untuk dijadikan tepung. Alasan peneliti memilih tepung kulit pisang karena untuk memanfaatkan limbah kulit pisang yang dibuang begitu saja, harga yang relative murah, sangat mudah didapatkan, membuat inovasi baru dengan mengembangkan tepung kulit pisang menjadi kue serta meningkatkan pemanfaatan dan nilai guna limbah kulit pisang raja. Untuk mendapatkan limbah kulit pisang raja peneliti akan bekerja sama dengan pedagang leker dan toko roti yang berada di dekat rumah peneliti. Karena setiap harinya pedagang maupun toko tersebut bisa menghasilkan lebih dari 3 kilogram kulit pisang raja.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana kualitas kue moho dengan substitusi bahan baku tepung kulit pisang raja?

C. Batasan Masalah

1. Kulit pisang yang digunakan yaitu kulit pisang raja.
2. Tinjauan perbedaan yang diamati dari aspek warna, aroma dan rasa.
3. Tingkat kesukaan konsumen terhadap kue moho dengan menggunakan bahan baku tepung kulit pisang raja.

D. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui kualitas yang dihasilkan kue moho dengan substitusi bahan baku tepung kulit pisan raja.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Hasil eksperimen ini diharapkan dapat memberikan inovasi atau ide baru dalam pemanfaatan limbah kulit pisang raja dan dapat dikembangkan untuk pengolahan pembuatan berbagai produk, sehingga dapat diminati oleh masyarakat.

2. Bagi perusahaan

Dapat dikembangkan sebagai inovasi baru pembuatan kue moho dan diharapkan sesuai dengan selera masyarakat.

3. Bagi masyarakat

Dapat memberikan informasi tentang kelayakan limbah kulit pisang raja yang dapat dimanfaatkan sebagai tepung.