

**SKRIPSI**

**EKSPERIMEN PEMBUATAN PRODUK SERUNDENG BERBAHAN**

**DASAR BONGGOL PISANG KEPOK**



**Oleh :**

**HASNA MUTIA SITA**

**NOMOR MAHASISWA : 318101169**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2022**

**HALAMAN JUDUL**  
**EKSPERIMEN PEMBUATAN PRODUK SERUNDENG BERBAHAN**  
**DASAR BONGGOL PISANG KEPOK**



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh**

**Derajat Sarjana Terapan Pariwisata**

**Oleh :**

**HASNA MUTIA SITA**

**NOMOR MAHASISWA : 318101169**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**EKSPERIMEN PEMBUATAN PRODUK SERUNDENG BERBAHAN**  
**DASAR BONGGOL PISANG KEPOK**




Oleh

**Hasna Mutia Sita**

**Nomor Mahasiswa : 318101169**

**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 Program Studi**

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

**BERITA ACARA UJIAN**  
**EKSPERIMEN PEMBUATAN PRODUK SERUNDENG BERBAHAN**  
**DASAR BONGGOL PISANG KEPOK**

Oleh  
**Hasna Mutia Sita**  
Nomor Mahasiswa : 318101169  
Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji  
Dan Dinyatakan **LULUS**  
Pada Tanggal : 15 Juni 2022

**TIM PENGUJI**

Penguji Utama : Setvo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.SC  
NIDN : 0523098001

Penguji II : Dr. Hj. Saryani, M.Si.  
NIDN : 0517066001

Penguji III : Hermawan Prasetyanto, S.SoS., S.ST., MLM  
NIDN : 0516057102

Mengetahui,  
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NPTA Yogyakarta

  
Drs. Prilianto, A.M.  
NIDN : 0526125901

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Hasna Mutia Sita

NIM : 318101169

Program Studi : D.IV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Eksperimen Pembuatan Produk Serundeng Berbahan Dasar Bonggol Pisang Kepok

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar hasil karya saya sendiri, kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya. Belum pernah diajukan pada institusi manapun, dan bukan merupakan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 11 Mei 2022



Peneliti

## **HALAMAN MOTTO**

“Hatiku tenang karena mengetahui bahwa apa yang melewatkanmu tidak akan pernah menjadi takdirku, dan apa yang ditakdirkan untukku tidak akan pernah melewatkanmu”

**( Umar bin Khattab)**

“Memangnya kenapa kalau hidup tak sempurna? Toh ini bukan surga”

**( Nouman Ali Khan)**

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Segala puji dan syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan sebagaimana mestinya. Skripsi ini tidak akan selesai tanpa dukungan dari orang-orang terkasih yang penulis miliki. Maka dari itu skripsi ini akan penulis persembahkan untuk orang-orang yang selama ini selalu memberikan semangat moril secara langsung maupun tidak langsung, dengan demikian saya persembahkan skripsi ini kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada peneliti, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian ini dengan tepat waktu.
2. Kepada ibu dan bapak, Adik Ibrahim Bakar Narendro, dan Adik Maulana Faqih Duta Ramadhan, yang senantiasa membantu dan memberikan dukungan setiap saat kepada peneliti sehingga peneliti memiliki semangat yang kuat untuk menyelesaikan skripsi ini dengan segera.
3. Kepada seluruh teman-teman peneliti yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu. Terimakasih atas pengalaman dan dukungannya selama menjalani perkuliahan. Semoga hubungan ini tetap terjalin sampai kapanpun.

## **KATA PENGANTAR**

Segala puji dan syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan sebagaimana mestinya. Penelitian skripsi berjudul “ Eksperimen Pembuatan Produk Serundeng Berbahan Dasar Bonggol Pisang Kepok” ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini peneliti menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan pihak yang berkompeten di dalamnya. Oleh sebab itu, dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam mewujudkan skripsi ini kepada :

1. Dr. Hj. Saryani, M.Si, selaku dosen pembimbing I yang telah banyak membantu, membimbing dan memberikan arahan baik dalam proses penyusunan skripsi.
2. Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M, selaku dosen pembimbing II dan Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membimbing dan memberikan arahan baik dalam proses penyusunan skripsi.
3. Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.SC, selaku dosen penguji yang telah memberikan kemudahan serta masukkan kepada peneliti untuk menyempurnakan skripsi ini.



4. Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu memberikan kelancaran peneliti dalam menyelesaikan penelitian.
5. Kepada seluruh bapak dan ibu dosen, serta staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan pengetahuan, keterampilan yang bermanfaat bagi peneliti selama menempuh Pendidikan perkuliahan.
6. Segenap responden penelitian yang telah meluangkan waktu untuk memberikan pendapatnya dalam penelitian ini.
7. Kedua orangtua dan adik yang telah senantiasa memberikan dukungan terbaik kepada peneliti pada saat proses pembuatan penelitian.
8. Segenap pihak-pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

Peneliti berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Tidak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, 30 Mei 2022

Peneliti

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN MOTTO .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
ABSTRAK.....	xvi
<i>ABSTRACT</i> .....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Landasan Teori.....	7
1. Konsep Pengenalan Pohon Pisang.....	7
2. Konsep Pengenalan Produk Serundeng.....	10
3. Penyajian Serundeng .....	17
4. Alat Yang Digunakan .....	20
5. Kualitas Makanan.....	24
6. Resep Olahan Serundeng Kelapa .....	27
7. Resep Olahan Serundeng Bonggol Pisang Kepok.....	28
B. Penelitian Terdahulu .....	29

C. Kerangka Pemikiran.....	36
D. Hipotesis.....	36
BAB III METODE PENELITIAN.....	37
A. Jenis Penelitian.....	37
B. Subjek dan Objek Penelitian .....	37
a. Subjek.....	37
b. Objek.....	37
C. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	37
a. Lokasi Penelitian.....	37
b. Waktu Penelitian.....	38
D. Populasi dan Sampel .....	38
a. Populasi .....	38
b. Sampel .....	39
E. Variabel Penelitian .....	40
a. Variabel independen/bebas.....	40
b. Variabel dependen/terikat.....	40
c. Variabel control .....	41
F. Metode Pengumpulan Data .....	41
a. Observasi .....	41
b. Angket (Kuesioner) .....	42
c. Wawancara .....	42
d. Dokumentasi .....	42
G. Metode Analisis Data.....	43
a. Uji Hedonik .....	43
b. Uji Organoleptik.....	44
BAB IV PEMBAHASAN.....	45
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	45
B. Hasil Penelitian .....	45
1. Eksperimen Pertama Serundeng Bonggol Pisang Kepok.....	46
2. Eksperimen Kedua Serundeng Bonggol Pisang Kepok .....	50
3. Eksperimen Ketiga Serundeng Bonggol Pisang Kepok .....	54
C. Karakteristik Responden .....	59

1. Karakteristik Responden Berdasarkan jenis Kelamin .....	59
2. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia .....	59
3. Karakteristik Responden Berdasarkan Organisasi .....	60
D. Analisis Data .....	61
a. Hasil Uji Hedonik.....	61
b. Hasil Uji Organoleptik .....	62
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	66
A. Kesimpulan .....	66
B. Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Bonggol Pisang.....	10
Tabel 4.1 Formula Serundeng Bonggol Pisang Eksperimen Pertama .....	46
Tabel 4.2 Formula Serundeng Bonggol Pisang Eksperimen Kedua .....	50
Tabel 4.3 Formula Serundeng Bonggol Pisang Eksperimen Ketiga.....	55
Tabel 4.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	59
Tabel 4.5 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	60
Tabel 4.6 Karakteristik Responden Berdasarkan Organisasi .....	61
Tabel 4.7 Skor Rata-Rata Penilaian Uji Hedonik .....	62

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Buah Pisang.....	8
Gambar 2.2 Batang Pisang.....	9
Gambar 2.3 Jantung Pisang.....	9
Gambar 2.4 Bonggol Pisang .....	9
Gambar 2.5 Serundeng Kelapa .....	11
Gambar 2.6 Kelapa Parut .....	11
Gambar 2.7 Bawang Merah .....	12
Gambar 2.8 Bawang Putih .....	12
Gambar 2.9 Lengkuas .....	13
Gambar 2.10 Ketumbar.....	13
Gambar 2.11 Gula Jawa .....	14
Gambar 2.12 Garam.....	15
Gambar 2.13 Daun Jeruk.....	15
Gambar 2.14 Minyak Sayur .....	16
Gambar 2.15 Serundeng Laos/ Lengkuas .....	17
Gambar 2.16 Lemper .....	18
Gambar 2.17 Sego Jati .....	18
Gambar 2.18 Sate Kelapa.....	19
Gambar 2.19 Nasi Krawu.....	19
Gambar 2.20 Timbangan Digital.....	20
Gambar 2.21 Wajan .....	20
Gambar 2.22 Parutan.....	21
Gambar 2.23 Mangkuk.....	21
Gambar 2.24 Cobek .....	22
Gambar 2.25 Talenan .....	22
Gambar 2.26 Pisau .....	22
Gambar 2.27 Sendok.....	23
Gambar 2.28 <i>Straier</i> .....	23

Gambar 2.29 <i>Spatula</i> .....	24
Gambar 2.30 Serbet.....	24
Gambar 4.1 Persiapan Bumbu.....	46
Gambar 4.2 Bumbu Serundeng Yang Sudah Dihaluskan .....	47
Gambar 4.3 Bonggol Pisang Yang Sudah Diparut.....	47
Gambar 4.4 Proses Perebusan Bumbu Yang Sudah Dihaluskan .....	47
Gambar 4.5 Proses Penirisan Parutan Bonggol Yang Sudah Dimasak.....	48
Gambar 4.6 Proses Penggorengan Serundeng Bonggol Pisang .....	48
Gambar 4.7 Sample Serundeng Bonggol Pisang Kepok Formula Pertama.....	50
Gambar 4.8 Persiapan Bumbu.....	51
Gambar 4.9 Bumbu Serundeng Yang Sudah Dihaluskan .....	51
Gambar 4.10 Bonggol Pisang Yang Sudah Diparut.....	51
Gambar 4.11 Proses Perebusan Bumbu Yang Sudah Dihaluskan .....	52
Gambar 2.12 Proses Perebusan Parutan Bonggol Pisang Kepok.....	52
Gambar 4.13 Proses Penirisan Parutan Bonggol Yang Sudah Dimasak.....	52
Gambar 4.14 Proses Penggorengan Serundeng Bonggol Pisang .....	53
Gambar 4.15 Sample Serundeng Bonggol Pisang Kepok Formula kedua .....	54
Gambar 4.16 Persiapan Bumbu.....	55
Gambar 4.17 Bumbu Serundeng Yang Sudah Dihaluskan .....	56
Gambar 4.18 Bonggol Pisang Yang Sudah Diparut.....	56
Gambar 4.19 Proses Perebusan Bumbu Yang Sudah Dihaluskan .....	56
Gambar 2.20 Proses Perebusan Parutan Bonggol Pisang Kepok.....	57
Gambar 4.21 Proses Penirisan Parutan Bonggol Yang Sudah Dimasak.....	57
Gambar 4.22 Proses Penggorengan Serundeng Bonggol Pisang .....	57
Gambar 4.23 Sample Serundeng Bonggol Pisang Kepok Formula Ketiga .....	59

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Kuisisioner

Lampiran 3 Daftar Nama Responden

Lampiran 4 Data Penilaian Responden



## **ABSTRAK**

Serundeng merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang sangat populer. Makanan ini berbahan dasar kelapa parut dengan bumbu bawang merah, bawang putih, ketumbar, kunyit, garam, gula jawa, asam jawa, daun salam, daun jeruk, dan lengkuas. Serundeng bonggol pisang merupakan hasil diversifikasi pangan untuk meningkatkan nilai pemanfaatan bonggol pisang kepok dan menambah varian pengolahan makanan. Hal ini dilandasi juga dengan banyaknya sumber bahan baku penelitian disekitar tempat tinggal peneliti.

Penelitian eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui apakah bonggol pisang kepok dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan serundeng yang dapat menjadi olahan inovasi beserta analisis tingkat kesukaan serundeng bonggol pisang berdasarkan aspek rasa, aroma dan tekstur yang diujikan kepada 30 responden. Metode analisis yang digunakan adalah uji hedonik dengan 5 tingkatan penilaian (Sangat Suka, Suka, Cukup Suka, Tidak Suka, Sangat Tidak Suka) melalui lembar kuisioner dan uji organoleptik melalui komentar dan wawancara singkat kepada 3 responden pada masing-masing aspek.

Hasil penilaian menunjukkan, melalui uji hedonik aspek rasa mendapatkan kategori Cukup Suka dengan nilai 3,8; aspek aroma mendapatkan kategori Cukup Suka dengan nilai 3,6; dan aspek tekstur mendapatkan kategori Cukup Suka dengan nilai 3,5. Sedangkan melalui uji organoleptik ke 3 responden pada masing-masing aspek penilaian menyukai semua aspek yang diujikan. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa serundeng bonggol pisang kepok dapat menjadi bahan dasar pembuatan serundeng dan disukai responden berdasarkan aspek rasa, aroma, dan tekstur.

**Kata Kunci : Serundeng, Bonggol Pisang, Uji Hedonik, Uji Organoleptik**

## **ABSTRACT**

*Serundeng is one of the most popular Indonesian specialty. This food is made from grated coconut with spices, shallot, garlic, coriander, turmeric, salt, palm sugar, tamarind, bay leaves, lime leaves, and galangal. Serundeng banana corm is the result of food diversification to to increase the value of utilization of kepok banana corm and increase food processing variants. This is also based on the many sources of research raw materials around the researcher's residence.*

*This type of research is an experimental study that aims to know whether kepok banana corm can be used as a ingredients for making srundeng which can be processed into innovation along with an analyze the level of preference for serundeng banana corm based on aspects of taste, aroma, and texture that were tested on 30 respondents. The analytical method used is the hedonic test with 5 levels ( through a questionnaire sheet and organoleptic test through short interviews with 3 respondents in each aspect.*

*The results showed that through the hedonic test the taste aspect got the Like Category with a value of 3,8; the aroma got the Like category with a value 3,6; and the texture aspect got the Like category with a value 3,5. Meanwhile, through organoleptic test the 3 respondents is each aspects tested. Based on the result of the study, banana corm can be use as ingredients for making serundeng an it can be concluded that serundeng banana corm were preferred by the respondents based on aspect of taste, aroma, and texture.*

***Key Word : Serundeng, Banana Corm, Hedonic Test, Organoleptic Test***

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kuliner merupakan kegiatan yang tidak lepas dari aktivitas memasak atau mengolah suatu bahan menjadi makanan yang siap untuk dikonsumsi. Bahan yang diolah dapat berasal dari tumbuhan maupun hewan. Bahan makanan tersebut dapat diperoleh dari seluruh bagian pada tumbuhan maupun hewan, walaupun pada akhirnya akan ada bagian yang terbuang dan menjadi limbah. Tumbuhan yang salah satu bagiannya jarang dimanfaatkan dan berakhir menjadi limbah adalah pohon pisang.

Pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan tanaman buah berupa herba yang berasal dari kawasan Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Kemudian tanaman ini mulai menyebar ke kawasan Afrika (Madagaskar), Amerika Selatan, dan Tengah (Suyanti dan Supriadi, 2012:5) . Tanaman pisang termasuk salah satu tanaman buah yang mudah tumbuh dan dibudidayakan di daerah dengan iklim tropis basah, lembab dan Panas.

Di daerah peneliti, tepatnya Dusun Mutihan terdapat banyak lahan kosong yang pada akhirnya dijadikan tempat penanaman pohon pisang, seperti halaman samping, atau depan rumah warga, pingiran sawah milik warga, ada juga lahan yang memang difungsikan sebagai kebun pisang. Sehingga sangat mudah menemukan tanaman pisang di sekitar rumah peneliti terutama pohon pisang kepok yang memang memiliki banyak peminat di pasaran.

Tanaman yang hanya berbuah sekali seumur hidupnya ini merupakan salah satu jenis tanaman buah-buahan yang memiliki nilai sosial dan ekonomi yang cukup tinggi bagi masyarakat Indonesia. Menurut Suyanti dan Supriyadi (2012:10) produksi pisang terus mengalami perkembangan, yang dibuktikan dengan bertambahnya luas areal tanam pisang per tahunnya. Seluruh bagian tanaman pisang memiliki banyak kegunaan, mulai dari bagian bunga, daun, batang, buah, kulit dan bonggol pisang dapat dimanfaatkan untuk memenuhi keperluan hidup manusia. Bagian tanaman pisang yang paling banyak di ambil untuk dimanfaatkan adalah bagian buah dan daun, masyarakat sekitar biasa mengonsumsi buah pisang secara langsung maupun dijadikan suatu olahan yang menarik, bagian daun biasanya dimanfaatkan menjadi pembungkus kudapan, sedangkan bagian yang minim di manfaatkan adalah bagian bonggol pisang.

Bonggol pisang merupakan bagian bawah dari tanaman pisang yang berupa umbi batang (Suyanti dan Supriyadi, 2012:15). Bonggol pisang umumnya hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak serta sangat jarang dikonsumsi dan berakhir menjadi limbah. Kurangnya pemanfaatan bonggol pisang sebagai bahan makanan ini dikarena bentuk dan rasanya yang hambar sehingga tidak disukai oleh sebagian besar masyarakat, sedangkan pada bonggol pisang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, kandungan gizi yang dimiliki bonggol pisang adalah karbohidrat (66,2%), protein, air, dan mineral – mineral penting lainnya (Wulandari *et*

al 2009). Menurut Suyanti dan Supriyadi (2012:15) selain memiliki banyak kandungan gizi, bonggol pisang juga merupakan sumber serat. Walaupun memiliki nilai gizi yang tinggi, olahan produk makanan yang berasal dari bonggol pisang masih sangat sedikit, hasil produk olahan dari bonggol pisang yang ada saat ini berupa keripik, stick nugget dan gudeg.

Serundeng merupakan makanan khas Indonesia yang sangat populer dikalangan masyarakat. Serundeng biasanya dijadikan sebagai lauk pendamping, taburan sebuah hidangan, maupun isi kudapan jajanan pasar seperti lemper. Makanan ini berbahan dasar kelapa parut dengan bumbu bawang merah, bawang putih, ketumbar, kunyit, garam, gula jawa, asam jawa, daun salam, daun jeruk, dan lengkuas. Dalam perkembangan di dunia kuliner, serundeng memiliki jenis yang beragam. Masyarakat mulai memodifikasi serundeng dengan menambahkan bahan dan bumbu seperti, menambahkan irisan daging sapi, ikan laut, bahkan menambahkan cabai merah besar yang membuat warna serundeng menjadi merah kecoklatan, dan sebagainya. Ada pula serundeng yang bahan dasarnya bukan lagi parutan kelapa melainkan parutan dari lengkuas, biasanya ditemukan dalam masakan ayam bumbu lengkuas. Hal ini bertujuan agar orang-orang tidak bosan dengan olahan serundeng yang sama serta menambah variasi olahan makanan.

Dalam penelitian kali ini peneliti ingin melakukan percobaan dalam pembuatan serundeng dengan bahan dasar bonggol pisang. Dengan ini peneliti melakukan eksperimen ini agar mengetahui apakah

penggunaan bonggol pisang sebagai bahan dasar dalam pembuatan serundeng bonggol pisang ini layak dikonsumsi dan mengetahui bagaimana penilaian tingkat kesukaan responden terhadap rasa, aroma, dan tekstur serundeng bonggol pisang. Selain untuk membuat serundeng dengan bahan yang berbeda dan memanfaatkan bonggol pisang yang jarang dipergunakan dalam olahan masakan, penelitian ini juga bertujuan menaikkan nilai guna pada bonggol pisang sehingga tidak lagi dianggap sebagai limbah pohon pisang. Selain itu percobaan penelitian ini juga dilandasi banyaknya sumber bahan baku penelitian disekitar rumah peneliti dan belum dimanfaatkan dengan baik, sehingga peneliti berharap percobaan ini dapat bermanfaat dikemudian hari. Selain itu dari percobaan yang dilakukan peneliti berharap adanya serundeng bonggol pisang dapat menambah varian pangan dan meningkatkan kreativitas dan kualitas dalam pengolahan bonggol pisang.

Dengan demikian peneliti ingin mengambil pembahasan penelitian dengan judul “Eksperimen Pembuatan Produk Serundeng Berbahan Dasar Bonggol Pisang Kepok” untuk menjadikan bonggol pisang sebagai inovasi olahan yang bermanfaat.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Analisis Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Serundeng Bonggol Pisang Kepok” untuk mengetahui apakah bonggol pisang dapat dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan serundeng

melalui analisa responden terhadap rasa, aroma, dan tekstur serundeng bonggol pisang kepok.

### **C. Batasan Masalah**

Untuk membatasi agar penelitian ini tidak keluar dari pembahasan pokok, maka peneliti membatasi penelitian ini hanya fokus pada rasa, aroma, dan tekstur dalam pemanfaatan bonggol pisang sebagai bahan utama pembuatan serundeng.

### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasar pada rumusan masalah yang telah diuraikan sebelumnya, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap rasa, aroma, dan tekstur olahan serundeng berbahan dasar bonggol pisang kepok.

### **E. Manfaat Penelitian**

#### 1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan bermanfaat sebagai akses untuk menambah wawasan serta motivasi bagi peneliti untuk mendapatkan ilmu sebanyak – banyaknya.

#### 2. Bagi Dunia Kuliner

Diharapkan penelitian eksperimen ini dapat diterima serta berkontribusi dalam pengembangan dunia kuliner di Indonesia.

### 3. Bagi Lembaga STP AMPTA Yogyakarta

Dengan adanya penelitian eksperimen ini diharapkan dapat dijadikan sebagai motivasi dan masukan untuk pengembangan kreatifitas baru bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian eksperimen.

### 4. Bagi Masyarakat Sekitar

Dengan adanya penelitian ini diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan bonggol pisang sehingga bonggol pisang tidak hanya menjadi limbah atau bahan terbuang, selain itu dapat menambah inovasi pada pengolahan makanan.