

SKRIPSI
ANALISIS KUALITAS TEPUNG PISANG PADA OLAHAN
KUE PUTU AYU



Disusun Oleh :

SERIPAH

318101298

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

SKRIPSI
ANALISIS KUALITAS TEPUNG PISANG PADA OLAHAN
KUE PUTU AYU



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Sains Terapan Pariwisata

OLEH:

SERIPAH

318101298

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN
ANALISIS KUALITAS TEPUNG PISANG PADA OLAHAN
KUE PUTU AYU
SKRIPSI



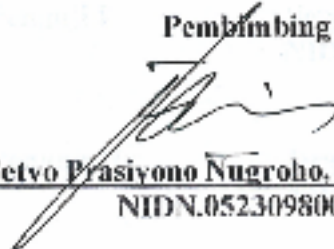
Oleh:

SERIPAH


NO. MHIS: 318101298

Telah Disetujui Oleh

Pembimbing I


Setvo Prasiyono Nugroho, S. ST., M.Sc
NIDN.0523098001

Pembimbing II


Dra. Heni Susilowati, MM
NIDN.0505026202

Mengetahui

Ketua Program Studi


Hermawan prasetyanto, S. Sos, S.ST, MM
NIDN: 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
ANALISIS KUALITAS TEPUNG PISANG PADA OLAHAN
KUE PUTU AYU
SKRIPSI

Oleh
SERIPAH
No. MHS: 318101298

Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji
dan Dinyatakan **LULUS**
Pada Tanggal:.....

TIM PENGUJI

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

Penguji I : Setyo Prasiyong Nugroho, S.ST., M.Sc
NIDN: 0523098001

Penguji II : Dra. Heni Susilowati, MM
NIDN: 0505026202

Mengotahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata ANPTA Yogyakarta


Drs. Pihitno, MM
NIDN: 0526125001

SURAT PERNYATAAN

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi saya yang berjudul **“Analisis Kualitas Tepung Pisang Pada Olahan Kue Putu Ayu”** disusun berdasarkan hasil penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sumber informasi ataupun kutipan yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka dibagian akhir skripsi ini. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar dalam program sejenis di petguruan tinggi manapun.

Yogyakarta,



Seripah

MOTTO

“Pendidikan adalah awal dari perubahan, tanpa pendidikan tidak ada peradaban”

(Najwa Shihab)

“Belajarlah menikmati pedihnya kesabaran, sampai anda merasakan manisnya sukses”

(Mario Teguh)

“Jangan pernah durhaka kepada ibumu karna ibumu adalah surgamu”

(Seripah)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji dan syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya, terimakasih kepada orang-orang tersayang atas doa dan dukungannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Dengan rasa bangga dan bahagia penulis curhatkan dan persembahkan skripsi ini kepada:

1. Untuk Ibukku dan saudara- saudarayang senantiasa memberikan doa dan semangat yang gak pernah lupa agar penulis segera menyelesaikan skripsi ini.
2. 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 syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Tepung Pisang Pada Olahan Kue Putu Ayu”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata Studi Pengelolaan Perhotelan 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 Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc. selaku pembimbing I yang telah dengan sabar dan bijaksana memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM selaku pembimbing II yang telah dengan sabar dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan dan petunjuk pada penulisan skripsi ini.
3. Bapak Arif Dwi Saputra, S.S., M.M. sebagai penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada peneliti untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua STP AMPTA yang telah memberikan ijin pada penulisan skripsi ini.

5. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos,S.ST,M.M selaku Ketua Jurusan perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan arahan, bimbingan, saran dan motivasinya.
6. Bapak/Ibu Dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan waktu bagi penulis untuk menjelaskan isi skripsi penulis secara keseluruhan.
7. Serta semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan moril maupun materil.

Semoga bantuan Bapak/Ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa penulis berharap ada kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta,

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|----------------------------------|-------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | ii |
| BERITA ACARA UJIAN..... | iii |
| SURAT PERNYATAAN | iv |
| 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 | |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 5 |
| C. Batasan Masalah..... | 5 |
| D. Tujuan Penelitian..... | 5 |
| E. Manfaat Penelitian..... | 6 |
| BAB II LANDASAN TEORI | |
| A. Landasan Teori | 7 |

| | |
|--|----|
| 1. Kue Putu Ayu | 7 |
| 2. Jenis-Jenis Kue Putu Ayu..... | 7 |
| 3. Bahan Pembuatan Kue Putu Ayu | 11 |
| 4. Resep Dan Cara Pembuatan Kue Putu Ayu | 17 |
| 5. Kandungan Gizi Pada Kue Puttu Ayu..... | 19 |
| 6. Pisang | 19 |
| B. Kerangka Pemikiran | 28 |
| C. Penelitian Terdahulu..... | 31 |

BAB III METODE PENELITIAN

| | |
|-------------------------------------|----|
| 1. Jenis Penelitian..... | 35 |
| 2. Lokasi Dan Waktu Penelitian..... | 36 |
| 3. Populasi Dan Sampel | 37 |
| 4. Metode Pengumpulan Data | 38 |
| 5. Sumber Data..... | 42 |
| 6. Metode Analisis Data..... | 42 |
| 7. Uji Keabsahan Data..... | 43 |
| 8. Rsep Eksperimen..... | 45 |

BAB IV HASIL PENELITIAN

| | |
|---------------------------------------|----|
| A. Deskripsi Objek Penelitian | 47 |
| 1. Kajian Produk | 47 |
| 2. Tahap Pelaksanaan Eksperimen | 52 |
| 3. Tahap Persipan Bahan | 57 |
| 4. Persiapan Alat..... | 61 |

| | |
|--------------------------|----|
| 5. Proses Pembuatan..... | 61 |
| B. Hasil Penelitian..... | 64 |
| 1. Respon Konsumen..... | 64 |

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

| | |
|--------------------|----|
| A. Kesimpulan..... | 74 |
| B. Saran..... | 75 |

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 2.1 Resep Dan Cara Pembuatan Putu Ayu..... | 18 |
| Tabel 2.2 Kandungan Gizi Kue Putu Ayu | 19 |
| Tabel 3.1 Contoh Metode Semantif Defferential..... | 41 |
| Tabel 3.2 Variabel Penelitian..... | 43 |
| Tabel 3.3 Contoh Tabel Tunggal | 44 |
| Tabel 3.4 Resep Kue Putu Ayu | 46 |
| Tabel 4.1 Resep Kue Putu Ayu | 49 |
| Tabel 4.2 Bahan Dan Cara Pembuatan Kue Putu Ayu Tepung Pisang..... | 52 |
| Tabel 4.3 Bahan Dan Cara Pembuatan Kue Putu Ayu Tepung Pisang..... | 53 |
| Tabel 4.4 Bahan Dan Cara Pembuatan Kue Putu Ayu Tepung Pisang..... | 56 |
| Tabel 4.5 Alat Dalam Pembuatan Kue Putu Ayu Tepung Pisang..... | 61 |
| Tabel 4.6 Tabel Rasa..... | 65 |
| Tabel 4.7 Tabel Aroma | 67 |
| Tabel 4.8 Tabel Warna..... | 68 |
| Tabel 4.9 Tabel Tekstur | 70 |
| Tabel 4.10 Tabel Penampilan..... | 72 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--------------------------------------|----|
| Gambar 2. 1 Kue Putu | 9 |
| Gambar 2. 2 Kue Putu Ayu | 9 |
| Gambar 2. 3 Kue Putu Cangkit | 10 |
| Gambar 2. 4 Kue Putu Mayang..... | 11 |
| Gambar 2. 5 Tepung Terigu | 11 |
| Gambar 2. 6 Gula Pasir | 12 |
| Gambar 2. 7 Telur | 13 |
| Gambar 2. 8 Garam..... | 13 |
| Gambar 2. 9 Kelapa Parut | 14 |
| Gambar 2. 10 Santan | 15 |
| Gambar 2. 11 Emulsifier..... | 16 |
| Gambar 2. 12 Pandan | 17 |
| Gambar 2. 13 Tepung Pisang | 24 |
| Gambar 2. 14 Kerangka Pemikiran..... | 30 |
| Gambar 4. 1 Telur | 58 |
| Gambar 4. 2 Gula Pasir | 58 |
| Gambar 4. 3 Cake Emulsifier..... | 58 |
| Gambar 4. 4 Tepung Pisang | 59 |
| Gambar 4. 5 Garam..... | 59 |
| Gambar 4. 6 Pewarna | 59 |
| Gambar 4. 7 Kelapa Parut | 60 |
| Gambar 4. 8 Santan..... | 60 |

| | |
|---|----|
| Gambar 4. 9 Vanili..... | 60 |
| Gambar 4. 10 Proses Penimbangan Bahan | 60 |
| Gambar 4. 11 Hasil Adonan Kue Putu Ayu Tepung Pisang | 61 |
| Gambar 4. 12 Pencetakan Adonan Kue Putu Ayu Tepung Pisang | 63 |
| Gambar 4. 13 Hasil Adonan Kue Putu Ayu Tepung Pisang | 63 |
| Gambar 4. 14 Hasil Adonan..... | 64 |

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Permohonan penelitian
- Lampiran 2 Kuisisioner
- Lampiran 3 Tabel Tunggal
- Lampiran 4 Dokumentasi
- Lampiran 5 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Tepung pisang merupakan salah satu metode pengolahan pisang untuk memperpanjang masa simpan karena pisang tergolong buah-buahan yang perishable atau mudah rusak. Keunggulan tepung pisang dari pisang segar dan olahan pisang lainnya yaitu memiliki masa simpan yang lebih lama, nilai ekonomis tinggi, dapat diolah menjadi berbagai macam produk seperti cookies, kue dan roti. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas tepung pisang pada olahan kue putu ayu dengan respon konsumen sebagai pendekatan penelitian yang berjumlah 30 responden dan mahasiswa / i STP AMPTA Yogyakarta.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian Semantic Defferential dan analisa yang digunakan dalam penelitian ini adalah statistik deskriptif. Variabel yang diukur adalah rasa, warna, aroma, tekstur, dan penampilan. Penelitian ini menganalisis data dengan cara melakukan eksperimen kemudian menarik kesimpulan berdasarkan jawaban konsumen dengan hasil wawancara terhadap beberapa, expert, serta mahasiswa / i STP AMPTA Yogyakarta. Di samping itu pembahasan kualitas makanan yang terdiri dari faktor rasa, warna, aroma, tekstur, dan penampilan. Hal ini karena kualitas makanan dan respon konsumen merupakan satu kesatuan yang tidak terpisahkan yang artinya kualitas makanan merupakan dasar dari respon konsumen.

Hasil analisis Eksperimen mengenai tepung pisang ini telah peneliti amati dengan memaksimalkan kualitas tepung pisang pada olahan kue putu ayu, ini terbukti bahwa faktor rasa kue putu ayu tepung pisang “sangat baik” respon positif tersebut rata-rata pada skala 5. Kemudian faktor aroma kue putu ayu tepung pisang pada olahan kue putu ayu, ini “sangat baik” respon positif rata-rata pada skala 5. Kemudian warna kue putu ayu tepung pisang “baik” rata-rata pada skala 4. Selanjutnya untuk tekstur kue putu ayu tepung pisang ini “sangat baik” sehingga di beri skala 5. Dan untuk penampilannya sangat bagus dan respon positif rata-rata pada skala 5. Sehingga pada pembuatan kue putu ayu ini berhasil dan sudah diterima oleh masyarakat.

Kata kunci: eksperimen, kualitas makanan, tepung pisang

ABSTRACT

Banana flour is one of the banana processing methods to extend the shelf life because bananas are classified as perishable or easily damaged fruits. The advantages of banana flour from fresh bananas and other processed bananas are that it has a longer shelf life, high economic value, and can be processed into various products such as cookies, cakes and bread. This study aims to determine the quality of banana flour in the processed putu ayu cake with consumer responses as a research approach totaling 30 respondents and students of STP AMPTA Yogyakarta.

This study uses the Semantic Differential research method and the analysis used in this study is descriptive statistics. The variables measured were taste, color, aroma, texture, and appearance. This research analyzes the data by conducting experiments and then drawing conclusions based on consumer answers with the results of interviews with several experts, and students of STP AMPTA Yogyakarta. In addition, the discussion of food quality consists of factors of taste, color, aroma, texture, and appearance. This is because the quality of food and consumer response is an inseparable unit which means that food quality is the basis of consumer response.

The results of the experimental analysis on banana flour have been observed by researchers by maximizing the quality of banana flour in processed putu ayu cake, it is proven that the taste factor of putu ayu cake of banana flour is "very good" the positive response is on average on a scale of 5. Then putu cake aroma factor ayu banana flour on the processed putu ayu cake, this is "very good" the average positive response is on a scale of 5. Then the color of putu ayu banana flour cake is "good" on a average of 4. Next for the texture of this banana flour putu ayu cake " very good" so that it is given a scale of 5. And for the appearance it is very good and the average positive response is on a scale of 5. So that the making of putu ayu cake is successful and has been accepted by the community.

Keywords: experiment, food quality, banana flour

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan atau jajanan tradisional adalah segala sesuatu yang bisa dimakan yang berasal dari suatu daerah dan diolah menurut resep-resep makanan yang telah dikenal dengan teknik dan alat masak yang diturunkan dari generasi ke generasi. Jajanan tradisional termasuk ke dalam jajanan sehat karena dibuat dari bahan-bahan alami dan tidak menggunakan bahan pengawet (Oktavianawati, 2017:1).

Salah satu jajanan tradisional adalah kue putu ayu, jenis kue ini sudah tak asing lagi bagi penikmat jajanan pasar, kue putu ayu di olah dengan cara dikukus dalam pengolahannya. Ada 4 jenis kue putu, yaitu kue putu, kue putu cangkir, kue putu mayang dan kue putu ayu (sutomo 2012:1). Walaupun mempunyai nama yang hampir sama namun bahan dan cara pengolahannya berbeda. Kue Putu Ayu merupakan kue yang terdapat dipasaran dengan sangat mudah dan relatif murah harganya. Biasanya resep produk ini diperkaya dengan lemak, protein, karbohidrat dan pewarna makanan alami. Menurut Rodrigue-Amaya (2018:6), penggunaan pewarna alami merupakan tren saat ini, karena konsumen merasa khawatir tentang keamanan pewarna buatan. Kue putu ayu terbuat dari tepung beras yang diberi air daun suji atau pandan hijau, telur, santan yang kemudian dikukus dan atasnya diberi parutan kelapa. Putu ayu ini biasanya

berbentuk mangkok. Setelah dikukus saat diangkat dari kukusan maka putu ayu pasti mengeluarkan aroma pandan.

Kue putu ayu memiliki ciri yang khas yaitu, warnanya yang hijau dan beraroma pandan karna warna yang dihasilkan adalah dari daun pandan yang diolah secara alami (Nursadah 2012:13). Namun, belakangan ini masyarakat lebih memilih pewarna buatan seperti pasta pandan karna lebih praktis dibandingkan penggunaan bahan pewarna alami yang menghabiskan waktu cukup lama karna melalui proses penghalusan daun pandan sebanyak 20 lembar kemudian diperas dan dicampurkan dalam adonan, tetapi warna yang dihasilkan kurang menarik jika dibandingkan dengan pewarna buatan, itulah yang menyebabkan masyarakat lebih memilih pasta pandan dalam adonan pembuatannya. Hal ini menyebabkan manusia hanya ingin menggunakan bahan-bahan yang terdapat dipasaran tanpa memikirkan dampak penggunaan bahan tersebut. Pemanfaatan secara bijaksana yaitu memanfaatkan sumber daya alam dengan memperhatikan kelestarian lingkungan sekitar. Kreatif yaitu memanfaatkan sumber daya alam dengan kreasi-kreasi baru dikombinasikan dengan pemanfaatan teknologi tertentu sehingga dihasilkan produk yang lebih menarik, terjangkau dalam segala kalangan dan bernilai ekonomi tinggi. (Yulianti, 2009:2).

Kue putu ayu merupakan salah satu produk turunana dari terigu yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia khususnya masyarakat perkotaan. (Sukiyaki, 2016:4). Kue putu ayu biasanya digunakan sebagai makanan selingan pada hidangan pesta atau selamatan. Selain itu dapat juga

sebagai pengiring minum teh yang disajikan kepada tamu atau sebagai bekal ke kantor atau sekolah (Sukiyaki, 2016:4).

Pisang adalah salah satu tanaman atau tumbuhan terna yang memiliki ukuran relatif besar atau raksasa yang berdaun besar dengan suku Musaceae. Tanaman pisang ini juga merupakan salah satu jenis tanaman yang dapat dibudidayakan dengan baik pada iklim tropis maupun sub tropis. Ada dua jenis tanaman pisang yaitu tanaman pisang komersial dan tanaman pisang yang dapat dibudidayakan (Kurniawan dkk, 2016:4).

Buah pisang merupakan salah satu jenis komoditi hortikultura dalam kelompok buah-buahan yang memiliki nilai sosial dan ekonomi yang cukup tinggi bagi masyarakat Indonesia karena pisang sebagai sumber pro vitamin A yang baik, dari jeni-jenis pisang yang ada di Indonesia, salah satu pisang yang dapat diolah adalah pisang kapok. (Kaleka, 2013:15) mengemukakan bahwa pisang kapok memiliki citra rasa manis pada daging buahnya dan merupakan pisang olahan.

Pisang merupakan salah satu jenis buah yang dapat mudah ditanam. Pisang memiliki produktivitas dan daya adaptasi yang tinggi sehingga tidak heran jika di Indonesia, pisang memiliki penyebaran pertumbuhan yang merata (Sari, 2018:1-2). Pisang dapat dikonsumsi oleh segala usia mulai dari bayi hingga lansia karena banyaknya kandungan gizi yang ada didalamnya. Kandungan gizi yang terkandung di dalam 100 gram pisang antara lain

karbohidrat hingga 38%, serat 3%, protein 2%, vitamin C 10%, vitamin B6 28% yang mana dapat meningkatkan kekebalan pada tubuh (Sari, 2018:13).

Sebagai komoditi hasil pertanian, buah pisang merupakan produk yang bersifat mudah rusak. Sedangkan umur simpannya juga sangat terbatas, sehingga diperlukan penggunaan teknologi yang tepat guna untuk mengolah buah pisang menjadi produk makanan yang lebih meningkat nilai tambah dan daya tahannya. Bukan hanya para petani yang gemar menanam tanaman ini tetapi juga kalangan masyarakat.

Tepung pisang adalah salah satu cara pengawetan tepung pisang kapok dalam bentuk olahan. Kaleka (2013:61) mengemukakan bahwa syarat pembuatan tepung pisang menjadi tepung pisang adalah buah pisang yang mentah yang sudah tua, tetapi belum masak. Tepung pisang yang dihasilkan akan memiliki warna putih dan menarik, sehingga banyak industry makanan yang menggunakannya. Buah pisang sesuai jika diolah menjadi tepung pisang karna komponen utamanya penyusunnya adalah karbohidrat sebesar 17,2 %-38 %. Manfaat pengolan pisang menjadi tepung yaitu lebih tahan disimpan, lebih mudah dalam pegemasan dan pengangkutan, lebih praktis untuk diversifikasi produk olahan, mampu memeberikan nilai tambah buah pisang, mampu meningkatkan nilai gizi buah melalui proses fortifikasi selama pengolahan (Pratama 2013:2).

Dari latar belakang di atas, maka akan dilakukan penelitian tentang pembuatan kue putu ayu menggunakan tepung pisang, yang mana penggunaan

tepung ini adalah sebagai pengganti tepung beras untuk mengetahui kualitas kue putu ayu khususnya rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan kue putu ayu sehingga terciptanya produk kue putu ayu yang memiliki kualitas bagus dan memiliki nilai jual yang bagus, dengan judul penelitian “Analisa Kualitas Tepung Pisang Pada Olahan Kue Putu Ayu”

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana cara pengolahan Kue Putu Ayu berbahan dasar tepung pisang ?
2. Bagaimana respon konsumen terhadap kualitas Kue Putu Ayu berbahan dasar tepung pisang dengan indikator rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan ?

C. Batasan Masalah

Agar pokok masalah yang dibahas dan tidak luas dan untuk mempermudah memahami masalah maka permasalahan dibatasi pada respon konsumen terhadap kualitas Kue Putu Ayu berbahan dasar tepung pisang dengan indikator rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan diatas maka dapat diketahui tujuan dari kegiatan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui cara pengolahan Kue Putu Ayu berbahan dasar tepung pisang.

2. Untuk mengetahui respon konsumen terhadap kualitas Kue Putu Ayu berbahan dasar tepung pisang dengan indikator rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Bidang Akademik

Penelitian ini dapat digunakan sebagai pedoman maupun referensi dengan tujuan untuk memperkaya maupun membantu kegiatan penelitian ilmiah mengenai pengolahan pangan melalui proses eksperimen, dimana sangat jarang ditemukannya sebuah penelitian terdahulu yang membahas tentang hal-hal tersebut.

2. Bagi Bidang Perindustrian

Memberikan data serta teknik pengolahan pisang raja untuk kue putu ayu dimana dapat dimanfaatkan dalam bidang industri sebagai acuan dalam melakukan inovasi maupun pengembangan lanjutan dari produk yang dibahas dalam penelitian.

3. Bagi Masyarakat Maupun Pengusaha

Hasil dari penelitian tersebut akan memberikan wawasan baru mengenai peluang bisnis dalam konteks pengolahan dari bahan dasar tepung beras yang menjadi kue putu ayu menggunakan metode eksperimen, dimana sangat jarang dilakukan bahkan diketahui oleh masyarakat.