

**SKRIPSI**

**TEPUNG PISANG SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM  
PEMBUATAN PRODUK CHURROS**



**Oleh :**

**Trikardo Wijaya H**

**NO MHS: 314100715**

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

**2018**

**TEPUNG PISANG SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM  
PEMBUATAN PRODUK CHURROS**

**SKRIPSI**



**Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh  
Derajat Sarjana Sains Terapan  
Program Studi Pengelolaan Perhotelan**

**Oleh :**

**Trikardo Wijaya H**

**NO MHS: 314100715**

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

**2018**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**TEPUNG PISANG SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM**  
**PEMBUATAN PRODUK CHURROS**  
**SKRIPSI**



Oleh :

**Trikardo Wijaya H**

**NO MHS: 314100715**

**Telah disetujui oleh:**

**Pembimbing I**

**Pembimbing II**

**Drs. Budi Hermawan, MM**  
**NIDN. 0523036601**

**Hermawan Prasetyanto, SST., M.MPar**  
**NIDN. 0516057102**

**Mengetahui Ketua Jurusan**

**Hermawan Prasetyanto, SST., M.Mpar**  
**NIDN. 0516057102**

BERITA ACARA UJIAN  
TEPUNG PISANG SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM  
PEMBUATAN PRODUK CHURROS  
SKRIPSI



Penguji Utama	: Dra. Heni Susilowati	(	)
	NIDN. 050 502 620 2		
Pembimbing I	: Drs.Budi Hermawan, MM.	(	)
	NIDN. 052 303 660 1		
Pembimbing II	: Hermawan P., S.ST., M.M.	(	)
	NIDN. 051 605 710 2		

Mengetahui  
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs.Prihatno,M..M.  
NIDN. 052 612 5901

## **PERNYATAAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Trikardo Wijaya H

NIM : 314100715

Program Studi : Administrasi Hotel (D IV)

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Produk Churros” tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu 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 yang lazim.

Yogyakarta, 04 April 2018

Penulis

Trikardo Wijaya H 314100715

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan karunia-Nya yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Produk Churros”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sains Terapan pada Program Studi Administrasi Hotel di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Ucapkan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus penulis ucapkan kepada:

1. Bapak Drs. Budi hermawan, MM. sebagai pembimbing I

yang telah meluangkan waktu dan dengan sabar memberikan bimbingan serta arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.

2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST., M.M. sebagai pembimbing II dan selaku Ketua Jurusan Program Studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPA Yogyakarta yang

telah mengarahkan serta memberikan petunjuk-petunjuk dalam penyusunan skripsi ini.

3. Ibu Dra. Heni Susilowati. sebagai Dosen Penguji Utama yang telah memberikan kritik dan saran yang sangat bermanfaat untuk menyempurnakan skripsi ini.
4. Bapak Setyo Prasiyono N., M.Sc selaku dosen pastry yang telah memberikan banyak informasi dan saran saat eksperimen.
5. Para responden penelitian yang telah meluangkan waktu untuk mengisi kuesioner penilaian.
6. Segenap Bapak dan Ibu Dosen serta Staf Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu dan keterampilan yang bermanfaat.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna meskipun penulis telah berusaha menyajikan dengan sebaik-baiknya. Kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan pada penelitian berikutnya.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, 4 April 2017

Penulis

## **HALAMAN MOTTO**

I've failed over and over and over again in my life and that is why I  
succeed.

(Micheal Jordan)

“Inilah agama sederhana. Tak perlu ada kuil, tak perlu ada filosofi rumit.  
Pikiran dan hati kita adalah kuilnya, dan filosofinya adalah kebijaksanaan”

(Dalai Lama)

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Dengan senantiasa memanjatkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, kupersembahkan skripsi ini untuk keluarga tercinta, Mama dan Papa serta kakak kakakku, Siliva handoyo , Albert Handoyo, Amd. , keponakanku ,kawan hidup ku Dalia christina, bro Kevin serta Nadia dan kawan-kawan yang selalu memberikan semangat, dukungan moril maupun materi serta doa untuk kesuksesan saya.

Sahabat seperjuangan sejak awal kuliah hingga dalam penyusunan skripsi ini, Kevin. Untuk teman-teman kelas ADH A-2014, terima kasih untuk kebersamaan selama duduk di bangku mahasiswa STP AMPTA serta kepada para dosen, dosen pembimbing dan almamaterku.

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN -----	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
HALAMAN MOTTO .....	vii
HALAMAN PENGESAHAN.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
ABSTRAK .....	xvi

## 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 .....	6
1.Pisang .....	7
2.Tepung pisang .....	15

3.Tepung Gandum.....	20
4.Churros.....	26
5.Uji Organoleptik.....	27
B.Kerangka Berfikir .....	29
C.Penelitian Terdahulu .....	30
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A.Jenis Penelitian .....	32
B.Lokasi dan Waktu .....	32
C.Populasi dan Sample .....	32
D.Variabel dan Indikator .....	33
E.Metode Pengumpulan Data .....	35
1. UJI HEDONIC.....	36
2. UJI FREIDMAN .....	37
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
<b>A. PELAKSANAAN EKSPERIMEN</b>	
1, Persiapan Bahan .....	38
2.Persiapan alat.....	39
3, Proses Pembuatan.....	40
<b>B. Hasil Analisis Data</b>	
1. Uji Hedonic .....	43
2. Uji Friedman .....	47
C. Pembahasan.....	61

## BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN .....	63
B. SARAN .....	64
DAFTAR PUSTAKA .....	65
LAMPIRAN.....	67

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Pisang (per 100 g) .....	11
Tabel 2.2 Gizi Pisang Dari Berbagai Jenis Pisang .....	15
Tabel 2.3 Perbandingan Gizi Tepung Pisang dan Tepung terigu ....	17
Tabel 2.4 <i>Standart recipe churros</i> .....	26
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Churros .....	38
Tabel 4.2 Alat pembuatan Churros .....	39
Tabel 4.4 Data Usia Responden.....	43
Tabel 4.5 Data Jenis Kelamin Responden .....	44
Tabel 4.6 Mean Kesukaan Aspek Rasa .....	45
Tabel 4.7 Mean Kesukaan Aspek Aroma .....	46
Tabel 4.8 Mean Kesukaan Aspek Warna .....	46
Tabel 4.9 Mean Kesukaan Aspek Tekstur .....	47
Tabel 4.10 Descriptive Statistik Aspek Rasa.....	48
Tabel 4.11 Uji Freidman Aspek Rasa (Mean Ranks) .....	49
Tabel 4.12 Uji Freidman Aspek Rasa (test statistic) .....	50
Tabel 4.13 Descriptive Statistik Aspek Aroma .....	51
Tabel 4.14 Uji Freidman Aspek Aroma (Mean Ranks).....	52
Tabel 4.15 Uji Freidman Aspek Aroma (test statistic) .....	53
Tabel 4.16 Descriptive Statistik Aspek Warna.....	54
Tabel 4.17 Uji Freidman Aspek Warna (Mean Ranks) .....	55
Tabel 4.18 Uji Freidman Aspek Warna (test statistic) .....	56
Tabel 4.19 Descriptive Statistik Aspek Tekstur .....	57
Tabel 4.20 Uji Freidman Aspek Tekstur (Mean Ranks).....	58
Tabel 4.21 Uji Freidman Aspek Tekstur (test statistic) .....	59

Tabel 4.22 Mean Ranks Dominan .....	60
-------------------------------------	----

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.5 Skema Kerangka Pikiran.....	29
Gambar 4.2 Alur Pembuatan Churros.....	42

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian

Lampiran 2 Formulir Penilaian Tingkat Kesukaan

Lampiran 3 Bahan Dan Proses Eksperimen

Lampiran 4 Foto Churros Hasil Eksperimen

Lampiran 5 Daftar Nama Responden

Lampiran 6 Lembar Bimbingan

## ABSTRAK

Penelitian dengan judul Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Produk Churros merupakan jenis penelitian yang menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen. Tujuan penelitian ini untuk melakukan pengujian suatu fenomena terhadap fenomena lain. Eksperimen menggunakan 3 (tiga) jenis perlakuan berbeda pada presentase tepung pisang yang digunakan yaitu, Churros A dengan 25% tepung pisang, Churros B dengan 75% tepung pisang, dan Churros C dengan 100% tepung pisang. Metode pengumpulan data menggunakan penilaian subjektif uji indrawi yang diambil dari hasil penilaian responden yang meliputi penilaian rasa, tekstur dan warna Churros. Responden penelitian adalah sebanyak 30 orang yang diambil dengan teknik purposive sampling dengan pertimbangan yang mencakup pengetahuan responden mengenai sifat sensoris churros pada umumnya. Untuk membuktikan apakah ada perbedaan.

Metode analisis data untuk menguji hipotesis menggunakan uji friedman. Hasil friedman menunjukkan ada perbedaan tingkat kesukaan Churros pada atribut rasa, tekstur, aroma dan warna. Kemudian dilakukan uji friedman dengan hasil yaitu: (1) Churros A rasa 2.20, atribut tekstur 2.20, atribut aroma 2.05 dan atribut warna 2.12 (2) Churros B atribut rasa 1.97, atribut tekstur 1.97, atribut aroma 1.80 dan atribut warna 2.23, (3) Churros C dari atribut rasa 1.83, atribut tekstur 1.83, atribut aroma 2.15 dan atribut warna 1.65. Nilai hitung hasil analisis memiliki nilai yang lebih besar dari tabel 5.991 berdasarkan taraf signifikansi 95% (hitung > tabel. Jadi, antara Churros A dan B, Churros A dan C, maupun Churros B dan C mempunyai tingkat kesukaan yang berbeda berdasarkan atribut rasa, tekstur, aroma dan warna. Dengan demikian, dapat diartikan bahwa kombinasi tepung yang berbeda dapat menjadi faktor yang mempengaruhi perbedaan tingkat kesukaan konsumen baik dari segi rasa, tekstur, aroma maupun warna. Dari hasil eksperimen tepung pisang sangat dapat digunakan untuk produk churros, kandungan gizi yang lebih baik dari tepung terigu serta harga yang lebih terjangkau buat semua kalangan, dapat menjadi pengganti tepung terigu yang terbatas jumlahnya dan tepung pisang memiliki gluten yang rendah sehingga lebih cocok untuk pembuatan brownies dan cookies. Tingkat kesukaan konsumen terhadap produk churros yang terbuat dari tepung pisang, yang paling disukai konsumen ialah kombinasi 25% tepung pisang dan 75% tepung terigu dikarenakan churros pada kombinasi ini memiliki warna keemasan khas churros, rasa yang gurih, dan manis serta aroma yang wangi serta tekstur yang renyah/garing.

Kata kunci : Churros, Tepung Pisang, Substitusi.

## ABSTRAC

The study entitled sensory preferences analysis for combination of Banana Flour in Churros is a type of research that uses a quantitative approach with the experimental method. The purpose of this study to test a phenomenon to other phenomena. This experiment using three (3) different types of treatment on the percentage of banana flour used, namely, Churros A with 25% of banana flour, Churros B with 75% banana flour, and Churros C with 100% banana flour. Data collection methods using sensory evaluation that was taken from the the respondents' assessment that includes an assessment of flavor, texture, aroma and color of Churros. The respondents were 30 people, taken by purposive sampling technique with consideration include respondents' knowledge about the general sensory of Churros. To prove whether there are differences.

Methods of data analysis to test the hypothesis using friedman test a results showed there is a difference in sensory preferences of Churros on the attributes of flavor, texture, aroma and color. The test was performed with results as follows: (1) Churros A attributes of flavor 2.20, the texture 2.20, aroma 2.05 and the color 2.15 (2) Churros B attributes of flavor 1.97, the texture 1.97, aroma 1.80 and the color 2.23, (3) Churros C attributes of flavor 1.83, the texture 1.83, aroma 2.15 and the color 1.65. The t-value of the analysis results have a greater value than t-table 5.991 based on 95% significance level (t-value > t-table). Thus, between Churros A and B, Churros A and C, as well as Churros B and C have a different sensory preferences level based on the attributes of flavor, texture, aroma and color. From the experimental results of banana flour can be used for churros product, better nutritional content of wheat flour and more affordable price for all circles, can be a substitute for limited wheat flour and banana flour has low gluten sehingga more suitable for making brownies and cookies. The level of consumer preference for churros made from banana flour, the most preferred by consumers is a combination of 25% banana flour and 75% wheat flour because the churros in this combination have a typical golden color of churros, a savory taste, and sweet and fragrant aroma as well as a crunchy texture / crispy.

Keywords : Banana Flour, Churros, Substitution.

**Skripsi**

**Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam  
Pembuatan Produk Churros**



Disusun Oleh :

TRIKARDO WIJAYA.H

NO MHS :314100715

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL  
SEKOLAH TINGGI PARIWISTA AMPTA YOGYAKARTA**

**2018**

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Industri pariwisata berkembang sangat pesat dengan banyak wisatawan yang datang ke Indonesia yang mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Pariwisata di Indonesia sangat menjanjikan di karenakan Indonesia memiliki keindahan alam yang bagus , beragam budaya , flora dan fauna serta terkenal nya kulinernya nya. Makanan Indonesia terbukti dapat go internasional dan memiliki nama di mancanegara contoh nya seperti rendang dan tempe. Indonesia memiliki beranekaragam kuliner yang berasal dari berbagai macam daerah. Memiliki ciri dan rasa yang khas, dan itu menjadikan Indonesia menjadi layak sebagai tujuan wisata pada bidang makanan (kuliner).Kuliner berkembang menjadi warisan budaya yang dapat di promosikan secara nasional maupun internasional. Kuliner Indonesia sangat berkembang pesat dengan adanya berbagai jenis masakan yang tersebar di beberapa daerah, Sehingga wisatawan datang dan ingin merasakannya. Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan makanan ringan maupun berat, kebanyakan menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasar, contoh makanan yang berasal dari tepung terigu yaitu aneka kue kering, pasta dan masih banyak yang lain. Tepung sangat dekat kaitan nya dengan kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia hampir digunakan setiap hari.

Churros sering kali disebut dengan donat ala Spanyol, merupakan makanan ringan/ *snack* sejenis pastry yang di goreng, terbuat dari bahan dasar adonan *choux*. Churros memiliki sejarah yaitu makanan yang berasal dari spanyol, terdapat dua versi

cerita tentang asal mula churros yaitu pertama pengembara spanyol hidup nomaden di dataran tinggi, untuk menggantikan roti segar pengembara tersebut akhirnya membuat churros, dikarenakan sulit mengakses roti segar di daerah tersebut bentuknya seperti tanduk domba dan terkenal di kalangan pengembara, cerita yang kedua churros diciptakan pertama kali di China. Churros dulu dikenal dengan sebutan yoa tiau, yang berarti kue berwarna keemasan yang digoreng dan memiliki rasa yang asin atau yang kita kenal dengan cakwe. Churros terbuat dari terbuat dari campuran dari tepung terigu, air, vanilla essence, butter, gula, garam dan air cara cukup mudah dengan memcampur semua bahan menjadi satu hingga kalis, dibentuk dan digoreng hingga matang dan beri topping. Makanan ini memiliki tekstur yang garing dan rasa yang manis.

Tepung terigu merupakan salah satu bahan yang sangat sering digunakan dalam pembuatan makanan, contohnya : kue, roti, pasta dan lain-lain. Tepung terigu menjadi bahan yang sangat penting bagi masyarakat, karena tepung terigu banyak digunakan sebagai bahan baku yang menghasilkan berbagai macam makanan.

Tepung terigu merupakan produk yang bisa dikaitkan memenuhi hajat orang, karena banyaknya tingkat permintaan yang tinggi. Produk yang berbahan tepung terigu sangat banyak permasalahannya dari tahun ke tahun. Produk tepung nasional dikhawatirkan tidak akan bisa memenuhi permintaan konsumen, maka dari itu kita banyak kedatangan produk dari Cina, India, Belgia, Turki dan lain – lainnya. Adanya mekanisme pasar bebas, berdampak pada harga tepung terigu lokal yang naik tinggi. Menjadi masalah bagi konsumen rumah tangga dan industri kecil yang menggunakan

terigu menjadi bahan dasar. Pada saat ini harga tepung terigu cukup tinggi khusus nya untuk kalangan industri kecil dalam pengolah makanan yang berbahan dasar terigu, mahal nya bahan baku berdampak pada biaya produksi yang semakin membengkak.

Adapun solusi untuk mengatasi masalah tepung terigu di Indonesia para peneliti membuat suatu inovasi, dengan menciptakan suatu alternative pengganti terigu yang diharapkan dapat memenuhi kebutuhan akan produk tepung. Menekan harga produksi tepung terigu serta mengurangi jumlah tepung impor dapat meningkatkan pasokan tepung terigu di Indonesai. Mengurangi ketergantungan akan impor dari luar contoh yang dapat menggantikan tepung terigu adalah tepung yang terbuat dari pisang.

Prabawati, dkk (2008:1) mengatakan produksi pisang di Indonesia menempati peringkat tertinggi diikuti oleh mangga pada urutan kedua dan jeruk diurutan ketiga. Pada tahun 2011 produksi pisang di Indonesia mencapai 4.300.422 ton dengan kontribusi terbesar dari daerah jawa barat (1.431.941 ton), diikuti oleh Jawa Timur (700.836 ton) dan Jawa Tengah (522.261 ton).

Pisang merupakan salah satu hasil dari perkebunan dimana pisang juga memiliki banyak khasiat dengan maju nya teknologi. Pisang bukan hanya dimanfaatkan sebagai makan tapi juga dapat di olah menjadi tepung yang di harapkan dapat menekan kebutuhan akan tepung terigu, dan juga pisang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan contoh nya untuk melancarkan peredaran darah , membantu pencernaan pada usus ,menjaga kesehatan mata dan menormalkan fungsi jantung Prabawati, dkk (2008:11) pisang mempunyai banyak kandungan gizi yang baik , dan

mineral yang kaya seperti kalium, magnesium, besi, fosfor, dan kalsium, juga mengandung vitamin B, B6 dan C serta *serotonin* yang berguna bagi kelancaran fungsi otak. Juga peneliti ingin ber-inovasi di karenakan pisang biasanya hanya di olah menjadi gorengan atau gunakan sebagai olahan makanan ringan.

Cara pembuatan tepung pisang dengan cara pertama pisang di kukus hingga matang di kupas kulit hingga bersih, kemudian di jemur dan di sawut lalu di lakukan dengan pengeringan, di jemur maupun di oven setelah kering, di tumbuk atau di giling kemudian di ayak.

Jenis makanan seperti churros sangat cocok apabila pembuatannya menggunakan tepung pisang karna, di lihat dari tekstur tepung pisang yang hampir sama dengan tepung terigu. Churros yang terbuat dari kombinasi bahan baku tepung pisang akan memperoleh perpaduan rasa dan warna yang unik.

Pada kesempatan ini bertolak dari pemikiran tersebut maka dalam penyusunan proposal ini penulis tertarik memilih judul **“Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Produk Churros”** pembuatan churros relative simple karena alat yang dibutuhkan sederhana. Cita rasa churros sangat digemari dan sangat diharapkan mendapat hasil yang baik dan sesuai harapan.

## **B. Rumusan Masalah**

Penggunaan tepung terigu sangat banyak digunakan sebagai bahan baku pembuatan makanan kecil maupun makanan berat. Itu akan menyebabkan tingginya permintaan akan tepung terigu sehingga tepung pisang menjadi alternative pengganti tepung terigu.

1. Apakah tepung pisang dapat digunakan sebagai substitusi terigu dalam pembuatan churros?
2. Berapa persen jumlah perbandingan tepung pisang dan tepung terigu dalam pembuatan churros yang paling disukai konsumen?

## **C. Batasan Masalah**

Penelitian ini pada dasar ingin mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap churros yg berbahan dasar tepung terigu, yang berkomposisi 25%,75% dan 100%. Agar masalah ini tidak menjadi luas maka masalah ini dibatasi yaitu mengenai tingkat kesukaan konsumen terhadap churros berbahan dasar tepung pisang.

## **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Mengetahui apakah ada perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk churros melalui aroma, rasa, tekstur, dan warna.

2. Untuk mengetahui apakah churros yang terbuat dari tepung pisang dapat diterima oleh konsumen.

#### **E. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat yang bisa diambil dari penelitian ini , antara lain:

1. Bagi penulis  
Penelitian ini diharapkan berguna untuk mengetahui apakah tepung pisang dapat digunakan sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan churros.
2. Bagi dunia kuliner
  - a. Diharapkan dapat memberikan pilihan bahan baku jangan terpaku pada satu bahan baku yaitu tepung terigu yang melonjak tinggi.
  - b. Agar dapat menambah variasi olahan dalam kuliner dan juga bagi pengusaha kecil.
3. Bagi lembaga  
Dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan untuk pengembangan kreatifitas bagi mahasiswa.