

SKRIPSI
EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG PISANG SEBAGAI BAHAN
DALAM PEMBUATAN PRODUK MUFFIN



Disusun oleh :

Nurpadilah Sukiana Sari

Administrasi Hotel (SL)

316200307

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2017

SKRIPSI

**“EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG PISANG SEBAGAI BAHAN
DALAM PEMBUATAN PRODUK MUFFIN”**



Oleh
Nama : Nurpadilah Sukiana Sari
NIM : 316200307

Telah diajukan oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II

Drs. Santosa, M.M
NIDN : 051904591

Dra. Heni Susilowati, M.M
NIDN : 0505026202

Menyetujui
Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyamto, S.ST., M.M
NIDN : 0516057102

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Asal mula muffin khas inggris sebagai kudapan *tea aftermon*, merupakan salah satu jenis makanan berupa *cake*, paling enak *cake* ini dinikmati pada musim dingin seperti di negara aslinya inggris, dan disajikan dengan secangkir minuman hangat seperti teh manis atau kopi pahit.

Dari sinilah awal kemunculan muffin sebagai *cake* favorit para bangsawan di inggris ketika mereka berkumpul bersama keluarga tercinta untuk menyambut perayaan natal dan tahun baru ketika musim salju mulai dimana satu *cake* muffin mampu memberi kehangatan pada tubuh penikmatnya karena terasa manis dan rempah rempah sangat bagus buat menjaga kesehatan tubuh

Kata muffin diperkenalkan kepada masyarakat diperancis pada awal abad ke-18, sedangkan resep membuat *cake* ini mulai dikenal luas pada pertengahan abad tersebut adalah hasil karya dari koki keluarga bangsawan inggris yang menetap di perancis dimana belakangan hari terungkap bahwa muffin yang asli berasal dari perancis. (Wikipwdia, 2017). Muffin biasanya terbuat dari terigu dan mempunyai varian rasa, oleh karena itu timbul pemikiran peneliti untuk mengetahui hasil muffin jika terbuat dari tepung pisang.

Pisang kepok yang digunakan dalam penelitian ini merupakan tanaman yang tidak bercabang dan digolongkan dalam terna monokotil.

Batangnya yang membentuk pohon merupakan batang semu, yang terdiri dari pelepah pelepah yang tersusun secara teratur, percabangan tanaman bertipe simpodial (batang pokok sukar ditentukan) dengan misteri ujung memanjang dan membentuk bunga lalu buah, bagian bawah batang pisang kepok mengembung berupa umbi yang disebut bonggol, pucuk lateral muncul dari kuncup pada bonggol yang selanjutnya tumbuh menjadi tanaman pisang, buah pisang kepok tidak berbiji atau bersifat partenokapri (Nourbertus Kaleka, 2013)

1. Daun

Bentuk daun pisang kepok panjang, lonjong, dengan lebar yang tidak sama, bagian ujung daun tumpul, dan tepinya tersusun rata. Letak daun terpenjar dan tersusun dalam tangkai yang berukuran relatif panjang dengan helai daun yang mudah robek.

2. Buah

Buah pisang kepok tersusun dalam tandan, tiap tandan terdiri atas beberapa sisir dan setiap sisir terdapat 6-22 buah pisang teragantung dari tandannya. Buah pisang umumnya tidak berbiji dan bersifat triploid. Kecuali pada pisang kluthuk yang bersifat diploid dan memiliki biji. Proses pembuahan tanpa adanya biji disebut partenokapri.

Ukuran buah pisang bervariasi, tergantung pada varietasnya panjang antara 10–8 cm dengan ukuran diameter sekitar 2,5–4,5 cm. Buah berlinggir 3-5 alur, bengkok dengan ujung meruncing atau membentuk leher botol, daging buah tebal dan lunak, kulit buah yang masih mudah berwarna hijau dan ketika tua berubah menjadi warna kuning, umumnya pisang kepok yang

mempunyai daging putih ini tidak begitu manis dan menghasilkan tepung pisang terbaik.

Oleh karena itu timbul keingintahuan penulis bagaimana kualitas produk *muffin* pisang ditinjau dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur berdasarkan komposisi yang berbeda beda. Peneliti akan melakukan uji coba pembuatan produk muffin dengan mengganti bahan baku utama muffin yaitu tepung terigu dan tepung pisang karena pisang tersebut memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi hingga memungkinkan untuk dijadikan pengganti bahan baku utama dari uraian di atas, maka peneliti akan melakukan eksperimen dengan judul “Eksperimen penggunaan tepung pisang sebagai bahan dalam pembuatan produk muffin”

B. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka permasalahan yang akan dikaji oleh peneliti dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana kualitas produk muffin 100% tepung pisang ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur ?
2. Bagaimana kualitas produk muffin 75% tepung pisang ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur ?
3. Bagaimana kualitas produk muffin 50% tepung pisang ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur ?
4. Bagaimana kualitas produk muffin 25% tepung pisang ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur ?

C. Batasan penelitian

Supaya penelitian ini dapat berjalan fokus, maka peneliti melakukan batasan, sebagai berikut :

1. Komposisi tepung pisang dan tepung terigu :

- a. 100% tepung pisang dan 0% tepung terigu
- b. 75% tepung pisang dan 25% tepung terigu
- c. 50% tepung pisang dan 50% tepung terigu
- d. 25% tepung pisang dan 75% tepung terigu

D. Tujuan penelitian

Eksperimen dengan judul “eksperimen penggunaan tepung pisang sebagai bahan dalam pembuatan produk muffin” memiliki tujuan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui bagaimana kualitas produk muffin menggunakan 100% tepung pisang.
2. Untuk mengetahui bagaimana kualitas produk muffin menggunakan 75% tepung pisang.
3. Untuk mengetahui bagaimana kualitas produk muffin menggunakan 50% tepung pisang.
4. Untuk mengetahui bagaimana kualitas produk muffin menggunakan 25% tepung pisang.

E. Manfaat penelitian

Hasil pembuatan muffin dengan menggunakan tepung pisang memiliki manfaat sebagai berikut :

1. Bagi akademik

Menyajikan data mengenai eksperimen penggunaan tepung pisang sebagai bahan dalam pembuatan *muffin* substitusi tepung pisang

2. Bagi industri

Memberikan data hasil penelitian untuk pengembangan lebih lanjut produk *muffin* substitusi tepung pisang

3. Bagi Penulis

Menambah wawasan mengenai produk difersifikasi pangan lokal