

**SKRIPSI**

**PENGARUH PENGGUNAAN *PUREE* KULIT PISANG KEPOK  
(*Musa paradisiaca Linn*) PADA PEMBUATAN *AMERICAN*  
*COOKIES* TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**



*Mencerdaskan dan  
Memartabatkan Bangsa*

**ALYSHA EMMA ZAHRAKUSUMAH  
1514617026**

**Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam  
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2024**

## LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan *Puree Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca Linn)* pada Pembuatan *American Cookies* Terhadap Daya Terima Konsumen

Penyusun : Alysha Emma Zahrakusumah

NIM : 1514617026

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

NIP. 196301141991032001

Pembimbing II,



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

NIP. 196402041998032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Nur Riska, M.Si

NIP. 197904152005012004

## HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Formulasi Penggunaan *Puree* Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) pada Pembuatan *American Cookies* Terhadap Daya Terima Konsumen  
Penyusun : Alysha Emma Zaharakusumah  
NIM : 1514617026  
Tanggal Ujian : 11 Januari 2024

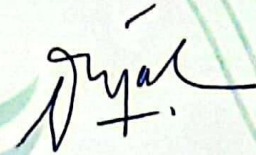
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes  
NIP. 196301141991032001

Pembimbing II,



Dr. Ir. Mahdiah, M.Kes  
NIP.196402041998032001

### Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,




Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si  
NIP. 197808022005022001

Anggota Penguji I,



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc  
NIP.197409142001121001

Anggota Penguji II



Dra. I Gusti Ayu Ngurah S., M.M  
NIP. 196007231986022001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Nur Riska, M.Si  
NIP. 197904152005012004

## LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dan kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 3 Januari 2024  
Yang Membuat Pernyataan



Alysha Emma Zahrakusumah  
1514617026



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Alysha Emma Zahrakusumah  
NIM : 1514617026  
Fakultas/Prodi : Teknik / Pendidikan Tata Boga  
Alamat email : [alyshazahra96@gmail.com](mailto:alyshazahra96@gmail.com)

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi       Tesis       Disertasi       Lain-lain (.....)

yang berjudul :

Pengaruh Penggunaan *Puree* Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) Pada Pembuatan *American Cookies* Terhadap Daya Terima Konsumen

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan / mempublikasikannya di internet atau media lain secara *full text* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta izin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis / pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 22 Januari 2024

Alysha Emma Zahrakusumah

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT atas rahmat dan hidayah, sehingga penulis dapat menulis skripsi yang berjudul **“Pengaruh Penggunaan Puree Kulit Pisang Kepok pada Pembuatan American Cookies Terhadap Daya Terima Konsumen”** dengan baik. Skripsi ini ditulis untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana pendidikan. Proses penyusunan skripsi ini mendapatkan bantuan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan yang baik ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih banyak kepada:

1. Dr. Nur Riska, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta serta selaku Penasihat Akademik Pendidikan Tata Boga Angkatan 2017.
2. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku dosen pembimbing I dan Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes selaku pembimbing II yang telah banyak membantu, membimbing, serta mengarahkan penulis dalam menyusun skripsi ini.
3. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya selama perkuliahan
4. Seluruh laboran dan Staf Tata Usaha di Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah membantu dalam kegiatan praktikum dan administrasi selama proses perkuliahan berlangsung.
5. Orang tua tercinta, untuk mama, ayah, dan adik yang selalu memberikan kasih sayangnya, selalu mendoakan, mendukung, dan memotivasi untuk dapat segera lulus.
6. Seluruh sahabat dan teman-teman terimakasih atas bantuan, support, dan dikungan yang telah diberikan baik secara langsung maupun tidak langsung
7. Rekan seperjuangan Pendidikan Tata Boga 2017, terimakasih yang tiada henti untuk saling membantu dan mendukung. Serta saling memberikan informasi

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih belum sempurna karena keterbatasan pengetahuan, pengalaman, dan kemampuan yang dimiliki, maka dari itu penulis memohon maaf apabila terdapat kekurangan dan kesalahan baik dari isi dan tulisan. Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat untuk Program Studi Pendidikan Tata Boga dan masyarakat umum.

Jakarta, 3 Januari 2024



Alysha Emma Zahrakusumah

**ANALISIS AMERICAN COOKIES PENGGUNAAN PUREE KULIT  
PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca Linn*) BERDASARKAN DAYA  
TERIMA KONSUMEN**

**ALYSHA EMMA ZAHRAKUSUMAH**  
**Pembimbing: Mutiara Dahlia dan Mahdiyah**

**ABSTRAK**

Penelitian dilakukan untuk menganalisis pengaruh penggunaan pure kulit pisang kepok pada pembuatan *American cookies* terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan *Pastry* dan *Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dan dilanjutkan dengan metode survey secara organoleptik untuk mengetahui daya terima konsumen, sampel penelitian ini adalah *American cookies* dengan penggunaan pure kulit pisang kepok dengan persentase 10%, 20%, dan 30%. Analisis data menggunakan uji friedman dan dilanjutkan dengan uji tukey. Uji panelis menggunakan 25 panel agak terlatih yang menilai aspek warna, aroma, rasa, tekstur bagian dalam, tekstur bagian luar, remah, dan bentuk. Berdasarkan hasil uji friedman pada *American cookies* dengan penggunaan pure kulit pisang kepok terdapat pengaruh penggunaan pure kulit pisang kepok pada *American cookies* terhadap aspek warna, aroma, rasa, tekstur bagian luar, remah, dan bentuk. Tidak terdapat pengaruh penggunaan pure kulit pisang kepok pada *American cookies* terhadap aspek tekstur bagian dalam. Hasil uji lanjutan tukey pada aspek warna, aroma, rasa, tekstur bagian luar, remah, dan bentuk didapatkan hasil *American cookies* pure kulit pisang kepok yang baik dan disukai konsumen dengan perlakuan terbaik yaitu 10% dan 20%. Maka dari itu, sesuai dengan tujuan penelitian untuk mengoptimalkan penggunaan pure kulit pisang kepok, maka produk yang direkomendasikan adalah formula dengan penggunaan 20% pure kulit pisang kepok.

**Kata Kunci:** *American cookies*, Daya Terima Konsumen, Pure Kulit Pisang Kepok

**ANALYSIS OF AMERICAN COOKIES UTILIZING KEPOK BANANA PEEL  
PUREE (*MUSA PARADISIACA LINN*) BASED ON CONSUMER  
ACCEPTANCE**

**ALYSHA EMMA ZAHRAKUSUMAH**  
**Supervisor: Mutiara Dahlia and Mahdiyah**

**ABSTRACK**

*This research aimed to analyze the influence of using banana peel puree in making American cookies on consumer acceptance. The study was conducted at the Pastry and Bakery Processing Laboratory of the Culinary Education Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta. The method employed in this research was experimental, followed by organoleptic survey methods to determine consumer acceptance. The research samples were American cookies with kepok banana peel puree at percentages of 10%, 20%, and 30%. Data analysis was performed using the Friedman test, followed by the Tukey test. The panelists consisted of 25 moderately trained individuals who assessed aspects such as color, aroma, taste, inner texture, outer texture, crumb, and shape. Based on the Friedman test results for American cookies with kepok banana peel puree, there was a significant influence on color, aroma, taste, outer texture, crumb, and shape. However, there was no significant impact on the inner texture. Further Tukey tests on color, aroma, taste, outer texture, crumb, and shape revealed that American cookies with 10% and 20% kepok banana peel puree were well-received and preferred by consumers. Therefore, in line with the research objective to optimize the use of kepok banana peel puree, the recommended product formula is one with 20% kepok banana peel puree.*

**Key Words:** *American Cookies, Consumer Acceptance, Kepok Banana Peel Puree*



## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	6
1.3 Pembatasan Masalah .....	6
1.4 Perumusan Masalah .....	6
1.5 Tujuan Penelitian .....	6
1.6 Kegunaan Penelitian.....	7
<b>BAB II KAJIAN TEORITIK.....</b>	<b>8</b>
2.1 Deskripsi Kontekstual.....	8
2.1.1 Daya Terima Konsumen.....	8
2.1.2 <i>American Cookies</i> .....	12
2.1.3 <i>American Cookies</i> Penggunaan <i>Puree Kulit Pisang Kepok</i> .....	29
2.2 Hasil Penelitan yang Relevan.....	34
2.3 Kerangka Pemikiran.....	39
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>41</b>
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian.....	41
3.2 Populasi, Sampel Penelitian, dan Teknik Pengambilan Sampel .....	41
3.2.1 Populasi dan Sampel.....	41
3.2.2 Teknik Pengambilan Sampel.....	41
3.3 Definisi Operasional.....	42
3.4 Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian.....	43

3.4.1 Metode Penelitian.....	43
3.4.2 Rancangan Penelitian .....	44
3.4.3 Prosedur Penelitian.....	45
3.4.4 Penelitian Lanjutan.....	52
3.5 Instrumen Penelitian.....	57
3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	59
3.7 Teknik Analisis Data.....	59
3.8 Hipotesis Statistik.....	61
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>62</b>
4.1 Hasil Penelitian .....	62
4.1.1 Hasil Uji Validitas .....	62
4.1.2 Deskripsi Data Daya Terima Konsumen dan Pengujian Hipotesis .....	69
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian .....	86
4.3 Kelemahan Penelitian.....	88
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>89</b>
5.1 Kesimpulan .....	89
5.2 Saran.....	89
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>90</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>93</b>

## DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Syarat Mutu <i>Cookies</i>	13
2.2	Kandungan Kimia dalam Satu Butir Telur	21
2.3	Karakteristik Kimia Jenis Pisang Ambon, Kepok, dan Raja	31
2.4	Karakteristik Kimia Kulit Pisang Kepok	32
3.1	Desain Penelitian <i>Cookies</i> Penggunaan <i>Puree</i> Kulit Pisang Kepok	44
3.2	Bahan-bahan Pembuatan <i>Cookies</i>	45
3.3	Alat Pembuatan <i>Cookies</i>	46
3.4	Formula Standar Uji Coba 1 Pembuatan <i>Cookies</i>	50
3.5	Formula Standar Uji Coba 2 Pembuatan <i>Cookies</i>	51
3.6	Formula Uji Coba <i>American Cookies</i> Penggunaan <i>Puree</i> Kulit Pisang Kepok 10%	52
3.7	Formula Uji Coba <i>American Cookies</i> Penggunaan <i>Puree</i> Kulit Pisang Kepok 20%	53
3.8	Formula Uji Coba <i>American Cookies</i> Penggunaan <i>Puree</i> Kulit Pisang Kepok 30%	54
3.9	Formula Uji Coba <i>American Cookies</i> Penggunaan <i>Puree</i> Kulit Pisang Kepok 40%	55
3.10	Formula <i>Cookies</i> dengan Penggunaan <i>Puree</i> Kulit Pisang Kepok	56
3.11	Instrumen Penilaian Uji Hedonik	57
3.12	Instrumen Uji Validasi Panelis Ahli	58
4.1	Hasil Validasi Aspek Warna	63
4.2	Hasil Validasi Aspek Aroma	64
4.3	Hasil Validasi Aspek Rasa Manis	65
4.4	Hasil Validasi Aspek Rasa Pisang	65
4.5	Hasil Validasi Aspek Tekstur	66
4.6	Hasil Validasi Aspek Pori-pori	67
4.7	Hasil Validasi Aspek Remah	68
4.8	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	69
4.9	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna	71
4.10	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	72
4.11	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma	73
4.12	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	74
4.13	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa	75

4.14	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Bagian Dalam	77
4.15	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Teksur Bagian Dalam	78
4.16	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Bagian Luar	79
4.17	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur Bagian Luar	80
4.18	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Remah	81
4.19	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Remah	82
4.20	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Bentuk	83
4.21	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Bentuk	85



## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Bagan Alir Pembuatan <i>Cookies</i>	27
2.2	Bagan Alir Pembuatan <i>Puree</i> Kulit Pisang Kepok	33
3.1	Proses Pembuatan <i>American Cookies</i> dengan Penggunaan <i>Puree</i> Kulit Pisang Kepok	49
3.2	<i>American Cookies</i> Uji Coba 1	50
3.3	<i>American Cookies</i> Uji Coba 2	51
3.4	<i>American Cookies</i> dengan Penggunaan <i>Puree</i> Kulit Pisang Kepok 10%	53
3.5	<i>American Cookies</i> dengan Penggunaan <i>Puree</i> Kulit Pisang Kepok 20%	54
3.6	<i>American Cookies</i> dengan Penggunaan <i>Puree</i> Kulit Pisang Kepok 30%	55
3.7	<i>American Cookies</i> dengan Penggunaan <i>Puree</i> Kulit Pisang Kepok 40%	56
4.1	Grafik Nilai Rata-rata Uji Organoleptik Aspek Warna	70
4.2	Grafik Nilai Rata-rata Uji Organoleptik Aspek Aroma	72
4.3	Grafik Nilai Rata-rata Uji Organoleptik Aspek Rasa	75
4.4	Grafik Nilai Rata-rata Uji Organoleptik Aspek Tekstur Bagian Dalam	77
4.5	Grafik Nilai Rata-rata Uji Organoleptik Aspek Tekstur Bagian Luar	79
4.6	Grafik Nilai Rata-rata Uji Organoleptik Aspek Remah	82
4.7	Grafik Nilai Rata-rata Uji Organoleptik Aspek Bentuk	84

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Gambar	Halaman
1	Hasil Uji Validasi <i>American Cookies</i> Penggunaan <i>Puree</i> Kulit Pisang Kepok 10%	93
2	Hasil Uji Validasi <i>American Cookies</i> Penggunaan <i>Puree</i> Kulit Pisang Kepok 20%	94
3	Hasil Uji Validasi <i>American Cookies</i> Penggunaan <i>Puree</i> Kulit Pisang Kepok 30%	95
4	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna	96
5	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	97
6	Perhitungan Hasil Uji Tukey Pada Aspek Warna	98
7	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma	99
8	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	100
9	Perhitungan Hasil Uji Tukey Pada Aspek Aroma	101
10	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa	102
11	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	103
12	Perhitungan Hasil Uji Tukey Pada Aspek Rasa	104
13	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur Bagian Dalam	105
14	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Bagian Dalam	106
15	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur Bagian Luar	107
16	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Bagian Luar	108
17	Perhitungan Hasil Uji Tukey Pada Aspek Tekstur Bagian Luar	109
18	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Remah	110
19	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Remah	111
20	Perhitungan Hasil Uji Tukey Pada Aspek Remah	112
21	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Bentuk	113
22	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Bentuk	114
23	Perhitungan Hasil Uji Tukey Pada Aspek Bentuk	115
24	Tabel Distribusi $X^2$	116
25	Tabel Q <i>Score</i>	117
26	Foto Cara Pembuatan <i>Puree</i> Kulit Pisang Kepok	118
27	Foto Cara Pembuatan <i>American Cookies</i> Penggunaan <i>Puree</i> Kulit Pisang Kepok	119
28	Dokumentasi Uji Daya Terima	120

