

SKRIPSI

**PENGARUH PENGGUNAAN *PUREE* BUAH PISANG AMBON
(*Musa accuminata Colla*) PADA FORMULASI *BANANA BREAD*
TERHADAP KUALITAS FISIK DAN DAYA TERIMA
KONSUMEN**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**PIPIT ROZIYAH
1514618047**

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

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

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Pengaruh Penggunaan *Puree* Buah Pisang Ambon (*Musa
accuminata Colla*) pada Formulasi *Banana Bread*
terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen

Penyusun : Pipit Roziyah

NIM : 1514618047

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing 1



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

Dosen Pembimbing 2



Dr. Cucu Cahyana, S. Pd, M. Sc.
NIP. 197409142001121001

Mengetahui,

Korrdinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Nur Riska, S. Pd. M. Si.

NIP. 197904152005012004

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Pengaruh Penggunaan *Puree* Buah Pisang Ambon (*Musa
accuminata Colla*) pada Formulasi *Banana Bread*
terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen

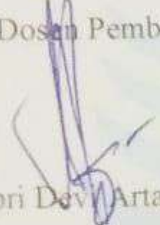
Penyusun : Pipit Roziyah

NIM : 1514618047

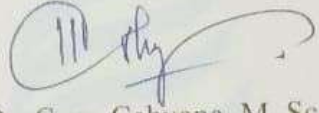
Tanggal Ujian : 14 Mei 2024

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing 1

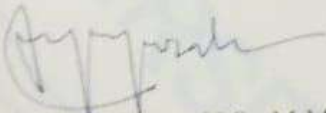

Dr. Guspri Devi Artanti, M. Si.
NIP. 197808022005022001

Dosen Pembimbing 2

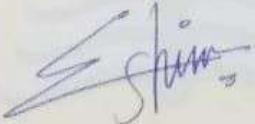

Dr. Cucu Cahyana, M. Sc.
NIP. 197409142001121001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

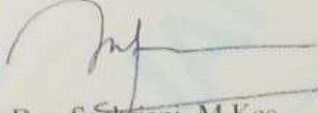
Ketua Penguji,


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

Anggota Penguji I,

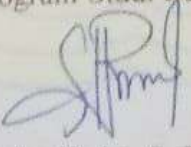

Efrina, M. Sc.
NIP. 198202092008012012

Anggota Penguji II,


Dra. Sachriani, M.Kes.
NIP. 196402041988032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga


Dr. Nur Riska, S. Pd. 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 di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 14 Mei 2024

Yang membuat Pernyataan,



Pipit roziyah

1514618047

KATA PENGANTAR

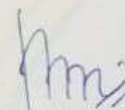
Kita panjatkan puji syukur terhadap kehadiran Tuhan yang Maha Esa, yang senantiasa memberikan berkat dan memberi kesempatan dalam menyelesaikan makalah skripsi berjudul "**Pengaruh Penggunaan Puree Buah Pisang Ambon (*Musa acuminata Colla*) Pada Formulasi *Banana Bread* Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen**" ini. Makalah skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan studi di Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Pada penulisan makalah skripsi ini tentunya banyak kendala yang harus dihadapi penulis hingga dapat diselesaikan berkat bantuan dari berbagai pihak yang terlibat dalam pembuatan makalah skripsi ini. Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak terkait yang telah memberikan bimbingan:

1. Dr. Uswatun Hasanah, M. Si selaku Dekan Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Nur Riska, S. Pd, M. Si. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta.
3. Dra. Mutiara Dahlia, M. Kes selaku Penasihat Akademik mahasiswa Pendidikan Tata Boga angkatan 2018.
4. Dr. Guspri Devi Artanti, M. Si dan Dr. Cucu Cahyana, S. Pd, M. Sc selaku dosen pembimbing.
5. Seluruh dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu perkuliahan hingga akhir penulisan proposal ini.
6. Staff TU dan laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga yang membantu selama proses penyusunan proposal skripsi.

Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada ibu saya, Wurtiti dan keluarga serta teman-teman yang ikut mendukung proses pembuatan proposal skripsi sampai selesai. Makalah skripsi ini disusun dengan sebaik-baiknya, namun tentu masih banyak kekurangannya. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun bagi penulis dengan senang hati akan diterima. Akhir kata, penulis ucapkan terima kasih dan berharap makalah ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Jakarta, 14 Mei 2024



Pipit Roziyah

1514618047



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 : Pipit Roziyah
NIM : 1514618047
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/ Pendidikan Tata Boga
Alamat email : pipitroziyah@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 Buah Pisang Ambon (*Musa accuminata Colla*) pada Formulasi *Banana Bread* terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin 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, 14 Mei 2024

Penulis

(Pipit Roziyah)

PENGARUH PENGGUNAAN *PUREE* BUAH PISANG AMBON (*Musa accuminata Colla*) PADA FORMULASI BANANA BREAD TERHADAP KUALITAS FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN

Pipit Roziyah

Dosen Pembimbing : Dr. Guspri Devi A., M. Si. dan Dr. Cucu Cahyana, M. Sc.

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini ialah untuk menganalisis pengaruh penggunaan *puree* pisang ambon pada formulasi *banana bread* terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dengan tiga jenis perlakuan, yaitu *banana bread* penggunaan *puree* buah pisang ambon 25%, 50%, dan 75%, dilakukan di Laboratorium Pastry & Bakery Prodi Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. Uji validitas organoleptik kepada lima dosen Prodi Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta menunjukkan penggunaan *puree* pisang ambon 25% dan 50% pada formulasi *banana bread* unggul di semua aspek. Uji kualitas fisik dilakukan dengan pengukuran volume tiap produk sebanyak tiga pengulangan. Hasil uji menggunakan uji ANOVA menunjukkan tidak terdapat pengaruh penambahan *puree* buah pisang ambon terhadap kualitas volume roti. Uji daya terima konsumen dilakukan menggunakan uji Friedman dengan pengambilan data menggunakan uji hedonik kepada 30 panelis agak terlatih. Hasil uji Friedman terdapat pengaruh penggunaan *puree* buah pisang ambon pada formulasi *banana bread* terhadap daya terima konsumen pada aspek volume, warna kulit, kerak roti, karakteristik kulit, warna remah, pori-pori remah, tekstur remah, dan kualitas pengunyahan. Selanjutnya, hasil uji Tuckey's menunjukkan *banana bread* penggunaan *puree* pisang ambon 25% paling disukai pada aspek volume dan kualitas pengunyahan, *banana bread* penggunaan *puree* pisang ambon 25% dan 50% paling disukai pada aspek warna kulit roti, kerak roti, karakteristik kulit roti, warna remah, pori-pori remah, dan tekstur remah. Berdasarkan hasil penelitian tersebut, maka produk yang direkomendasikan adalah *banana bread* menggunakan *puree* buah pisang ambon sebanyak 50%.

Kata Kunci: *Banana bread*; *puree* pisang ambon, daya terima konsumen, kualitas fisik

**THE IMPACT OF USING AMBON BANANA (*Musa accuminata Colla*)
PUREE TO BANANA BREAD FORMULATION ON PHYSICAL
QUALITY AND CONSUMER ACCEPTANCE**

Pipit Roziyah

Supervisor : Dr. Guspri Devi Artanti, M. Si. dan Dr. Cucu Cahyana, M. Sc.

ABSTRACT

The objective of this study was to analyze the impact of the addition of ambon banana puree in banana bread on physical quality and consumer acceptance. The method used was an experimental method with three types of treatments, using ambon banana puree (25%, 50%, and 75%) to banana bread. The research conducted at the Pastry & Bakery Laboratory of Culinary Art Education, State University of Jakarta. The organoleptic validity test to five lecturers of Culinary Art Education, State University of Jakarta, showed that banana bread with 25% and 50% of ambon banana puree excelled in all aspects. Physical quality test was applied by measuring the volume of each product for three repetitions. The test results using ANOVA test showed that there was no impact of using banana puree to banana bread formulation on the quality of bread volume. Consumer acceptance test was done using Friedman test with data collection using hedonic test to 30 semi-trained panelists. The Friedman test results showed that there was an impact of using ambon banana puree to banana bread formulation on consumer acceptance in the aspects of volume, bread skin colour, bread crust, characteristics of bread skin, crumb colour, crumb pores, crumb texture, and chewing quality. Furthermore, the results of Tuckey's test showed that banana bread with 25% of ambon banana puree was most preferred in terms of volume and chewing quality, banana bread with 25% and 50% of ambon banana puree was most preferred in terms of bread crust color, bread crust thickness, characteristics of bread skin, crumb color, crumb pores, and crumb texture. Based on the results of this study, it is recommended that 50% ambon banana puree was used in the making of banana bread.

Keywords: *Banana bread; ambon banana puree, consumer acceptance, physical quality*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Kegunaan Penelitian	5
BAB II KERANGKA TEORITIK	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen.....	7
2.1.2 Roti Manis	12
2.1.3 Pisang Ambon (<i>Musa accuminata Colla</i>).....	40
2.1.4 <i>Banana Bread</i> dengan Penambahan Buah Pisang Ambon.....	41
2.2 Penelitian yang Relevan	41
2.3 Kerangka Berfikir	44
2.4 Hipotesis Penelitian	45
BAB III METODE PENELITIAN	46
3.1 Tempat dan Waktu	46
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	46
3.3 Definisi Operasional	46
3.3.1 <i>Banana Bread</i> dengan Penambahan <i>Puree</i> Buah Pisang Ambon.....	46
3.3.2 Daya Terima Konsumen	46
3.3.3 Kualitas Fisik	49
3.4 Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian	49
3.4.1 Metode Penelitian	49
3.4.2 Rancangan Penelitian	50
3.4.3 Prosedur Penelitian	51
3.5 Instrumen Penelitian	67
3.5.1 Daya Terima Konsumen	71
3.5.2 Kualitas Fisik	73

3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	73
3.7 Teknik Analisis Data	74
3.7.1 Daya Terima Konsumen	74
3.7.2 Kualitas Fisik	75
3.8 Hipotesis Statistik	76
3.8.1 Hipotesis Statistik Daya Terima Konsumen	76
3.8.2 Hipotesis Statistik Kualitas Fisik	77
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	78
4.1 Deskripsi Data	78
4.1.1 Hasil Uji Validitas	78
4.1.2 Hasil Uji Daya Terima Konsumen	91
4.1.3 Hasil Uji Kualitas Fisik	105
4.2 Pengujian Hipotesis	105
4.2.1 Daya Terima Konsumen	106
4.2.2 Kualitas Fisik	117
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian	118
4.3.1 Daya Terima Konsumen	118
4.3.2 Kualitas Fisik	122
4.4 Kelemahan Penelitian	122
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	123
5.1 Kesimpulan	123
5.2 Saran	126
DAFTAR PUSTAKA.....	127
LAMPIRAN	132

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Komposisi Rata-Rata Telur	26
2.2	Pengaruh Temperatur Suhu pada Aktivitas <i>Yeast</i>	33
2.3	Kondisi Kelembaban Udara dan Suhu pada Jenis Roti	34
2.4	Perubahan Kondisi Adonan dalam Oven	35
2.5	Kandungan Gizi Buah Pisang per 100 Gram yang Dapat Dimakan	39
2.6	Jenis Buah Pisang Ambon	40
3.1	Desain Penelitian Daya Terima Konsumen	51
3.2	Desain Penelitian Kualitas Fisik	51
3.3	Formula Dasar Roti Manis	52
3.4	Alat- Alat Pembuatan Roti Manis	53
3.5	Persiapan Alat Pembuatan Kontrol Roti Manis	55
3.6	Bahan Pembuatan Kontrol Roti Manis	55
3.7	Uji Coba 1	58
3.8	Uji Coba 2	59
3.9	Uji Coba 3 (<i>Puree</i> Buah Pisang 75%)	60
3.10	Uji Coba 3 (<i>Puree</i> Buah Pisang 100%)	61
3.11	Uji Coba 4	62
3.12	Uji Coba 5 (<i>Puree</i> Buah Pisang 25%)	63
3.13	Uji Coba 5 (<i>Puree</i> Buah Pisang 50%)	64
3.14	Uji Coba 5 (<i>Puree</i> Buah Pisang 75%)	65
3.15	Uji Coba 6 (<i>Puree Buah Pisang</i> 25%)	66
3.16	Uji Coba 6 (<i>Puree Buah Pisang</i> 50%)	67
3.17	Uji Coba 6 (<i>Puree Buah Pisang</i> 75%)	68
3.18	Formula Penelitian Lanjutan <i>Banana Bread</i>	69
3.19	Instrumen Uji Validasi	70
3.20	Instrumen Penelitian Uji Hedonik	72
3.21	Instrumen Penilaian Volume <i>Banana Bread</i>	73
4.1	Hasil Uji Validitas Aspek Volume	79
4.2	Hasil Uji Validitas Aspek Warna Kulit Roti	80
4.3	Hasil Uji Validitas Aspek Kerak Roti	81
4.4	Hasil Uji Validitas Aspek Karakteristik Kulit Roti	82
4.5	Hasil Uji Validitas Aspek Aroma Pisang	83
4.6	Hasil Uji Validitas Aspek Aroma Bumbu Spekuk	84
4.7	Hasil Uji Validitas Aspek Warna Remah	85
4.8	Hasil Uji Validitas Aspek Pori-pori Remah	87
4.9	Hasil Uji Validitas Aspek Tekstur Remah	88
4.10	Hasil Uji Validitas Aspek Tekstur ketika Dirasakan	89
4.11	Hasil Uji Validitas Aspek Rasa	90
4.12	Hasil Uji Validitas Aspek Kualitas Pengunyahan	91
4.13	Hasil Uji Daya Terima Aspek Volume	92
4.14	Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Kulit Roti	93
4.15	Hasil Uji Daya Terima Aspek Kerak Roti	94
4.16	Hasil Uji Daya Terima Aspek Karakteristik Kulit Roti	95
4.17	Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Pisang	96

4.18	Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Bumbu Spekuk	97
4.19	Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Remah	99
4.20	Hasil Uji Daya Terima Aspek Pori-pori Remah	100
4.21	Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur Remah	101
4.22	Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur ketika Dirasakan	102
4.23	Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa	103
4.24	Hasil Uji Daya Terima Aspek Kualitas Pengunyahan	104
4.25	Hasil Uji Kualitas Fisik Aspek Volume	105
4.26	Hasil Uji Hipotesis Aspek Volume	106
4.27	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Kulit Roti	107
4.28	Hasil Uji Hipotesis Aspek Kerak Roti	108
4.29	Hasil Uji Hipotesis Aspek Karakteristik Kulit Roti	109
4.30	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma Pisang	111
4.31	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma Bumbu Spekuk	111
4.32	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Remah	112
4.33	Hasil Uji Hipotesis Aspek Pori-pori Remah	113
4.34	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur Remah	114
4.35	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur ketika Dirasakan	115
4.36	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa	116
4.37	Hasil Uji Hipotesis Aspek Kualitas Pengunyahan	116
4.38	Hasil Uji Hipotesis Aspek Kualitas Volume	117



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Diagram alur pembuatan roti manis	37
2.2	Pisang ambon	40
2.3	Pisang ambon kuning	40
2.4	Pisang ambon putih/ <i>cavendish</i>	40
3.1	Alur Pembuatan <i>Banana bread</i>	54
3.2	Proses Pembuatan Roti	57
3.3	Hasil Uji Coba Produk 1	58
3.4	Hasil Uji Coba Produk 2	59
3.5	Hasil Uji Coba Produk 3 (1)	60
3.6	Hasil Uji Coba Produk 3 (2)	61
3.7	Hasil Uji Coba Produk 4	62
3.8	Hasil Uji Coba Produk 5 (1)	63
3.9	Hasil Uji Coba Produk 5 (2)	64
3.10	Hasil Uji Coba Produk 5 (3)	65
3.11	Hasil Uji Coba Produk 6 (1)	66
3.12	Hasil Uji Coba Produk 5 (2)	67
3.13	Hasil Uji Coba Produk 5 (3)	68



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1.	Instrumen Penilaian Uji Validasi	133
2.	Instrumen Penilaian Uji Hedonik	136
3.	Hasil Validasi Panelis Ahli	138
4.	Hasil Uji Daya Terima Konsumen	142
5.	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Volume	146
6.	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna Kulit Roti	148
7.	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Kerak Roti	150
8.	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Karakteristik Kulit Roti	152
9.	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Pisang	154
10.	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Bumbu Spekuk	156
11.	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna Remah	158
12.	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Pori-pori Remah	160
13.	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur Remah	162
14.	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur ketika Dirasakan	164
15.	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa	166
16.	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Kualitas Pengunyahan	168
17.	Tabel Distribusi X^2	170
18.	Hasil Uji Kualitas Fisik Volume menggunakan Uji Anova	171
19.	Tabel F	172
20.	Pengukuran Kualitas Fisik Volume	173
21.	Dokumentasi Panelis	175
22.	Foto Kemasan	176
23.	Biodata	177