

SKRIPSI

**PENGARUH MARINASI DENGAN KULIT PISANG KEPOK KUNING,
RAJA BULU, DAN BARANGAN PADA OLAHAN DAGING SAPI
TERHADAP KUALITAS FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

RAIHAN ANUGERAH PRATAMA

1514617074

**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

Nama : Raihan Anugerah Pratama

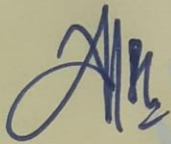
NIM : 1514617074

Judul : Pengaruh Marinasi Dengan Kulit Pisang Kepok Kuning, Raja Bulu, dan Barangan Pada Olahan Daging Sapi Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen

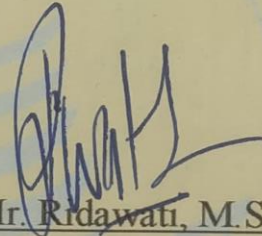
Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing I,

Dosen Pembimbing II,

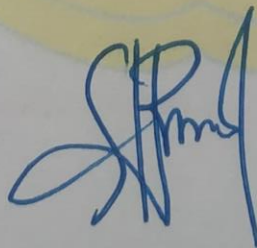


Dr. Ir. Alsuhendra, M. Si.
NIP. 197101232001121001



Dr. Ir. Ridawati, M. Si.
NIP. 197012181997022001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si.
NIP. 197904152005012004

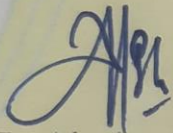
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Marinasi Dengan Kulit Pisang Kepok Kuning, Raja
Bulu, dan Barangan Pada Olahan Daging Sapi Terhadap Kualitas
Fisik dan Daya Terima Konsumen
Penyusun : Raihan Anugerah Pratama
NIM : 1514617074
Tanggal Ujian : 3 Juli 2024

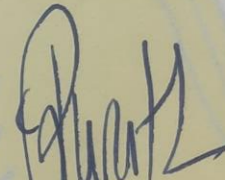
Disetujui oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si.
NIP. 197101232001121001



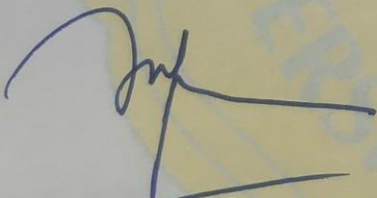
Dr. Ir. Ridawati, M.Si.
NIP. 197012181997022001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

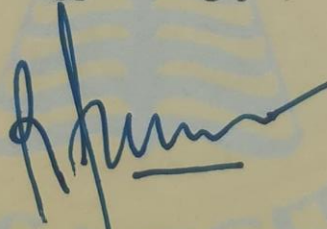
Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

Anggota Penguji II,



Dra. Sachriani, M.Kes.
NIP. 196402041988032001



Dr. Ari Fadiati, M.Si.
NIDK. 999004261



Dra. Mariani, M.Kes.
NIP. 196103291988112000

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si.
NIP. 197904152005012004

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya skripsi ini otentik dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Karya tulis ini murni gagasan dan rancangan penulis sendiri dengan mengikuti arahan dosen pembimbing.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian 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, 9 Januari 2024
Yang membuat pernyataan,



Raihan Anugerah Pratama



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN
Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Fax: 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 : Raihan Anugerah Pratama
NIM : 1514617074
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : raihan.anugrah@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-lainnya (.....)

yang berjudul:

Pengaruh Marinasi Dengan Kulit Pisang Kepok Kuning, Raja Bulu, dan Barangan Pada Olahan Daging Sapi 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 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, 10 Juli 2024
Penulis,

(Raihan Anugerah Pratama)

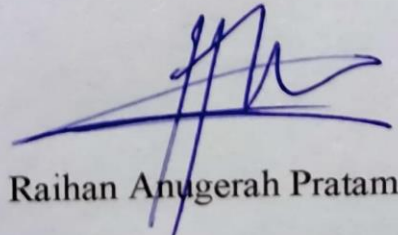
KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT atas segala Rahmat dan karunia-Nya yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Marinasi Kulit Pisang Kepok Kuning, Raja Bulu, dan Barangan Pada Olahan Daging Terhadap Kualitas Fisik, dan Daya Terima Konsumen”. Skripsi ini ditulis dalam rangka memenuhi syarat kelulusan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd) pada program studi yang penulis ambil yaitu Program Studi Pendidikan Tata Boga di Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Penulis berkeinginan agar skripsi ini akan menambah ilmu pengetahuan dan berguna bagi pembaca serta penulis. Tak lupa juga penulis ucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan kepada penulis dalam proses penyelesaian skripsi ini, pihak-pihak tersebut diantaranya;

1. Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si. Sebagai Koordinator Prodi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta
2. Dra. I Gusti Ayu Ngurahmurni, MM. Sebagai dosen pembimbing akademik selama penulis menjalankan Pendidikan di Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
3. Dr. Ir. Alsuhendra, M. Si. Sebagai dosen pembimbing I yang telah memberikan banyak bantuan serta membimbing penulis dalam menyusun skripsi.
4. Dr. Ir. Ridawati, M. Si. Sebagai dosen pembimbing II yang telah memberikan banyak bantuan serta membimbing penulis dalam menyusun skripsi.
5. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan baik akademik maupun non-akademik selama berlangsungnya perkuliahan di Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
6. Seluruh staff administrasi dan laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang sudah membantu penulis dalam menyediakan ruangan untuk uji coba dan proses pemberkasan skripsi.
7. Kedua orang tua serta seluruh teman dekat yang telah mendukung penulis setiap saat baik secara material maupun moril.

Penulis mengetahui dan menyadari bahwa dalam penelitian ini masih banyak hal yang tidak sempurna dan bisa ditingkatkan lagi, oleh karena itu penulis memohon maaf apabila terdapat kekurangan dan kesalahan.

Jakarta 10 Juli 2024



Raihan Anugerah Pratama

**PENGARUH MARINASI DENGAN KULIT PISANG KEPOK KUNING,
RAJA BULU, DAN BARANGAN PADA OLAHAN DAGING SAPI
TERHADAP KUALITAS FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN**

RAIHAN ANUGERAH PRATAMA

Pembimbing: Dr. Ir. Alsuendra, M. Si. dan Dr. Ir. Ridawati, M. Si.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa pengaruh marinasi dengan kulit pisang kepok kuning (*Musa Paradisiaca L*), raja bulu (*Musa Acuminata Linn*), barangan (*Musa Paradisiaca L. Var Sapientum*) pada produk olahan daging sapi terhadap kualitas fisik (keempukan) dan daya terima konsumen. Metode yang digunakan adalah eksperimen. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Penelitian dimulai pada bulan Januari 2022 sampai Juli 2024. *Sample* produk olahan daging sapi berupa *steak* yang dimarinasi dengan kulit pisang kepok kuning, raja bulu, dan barangan. *Sample* akan diuji pada 30 mahasiswa Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang merupakan panelis agak terlatih. Berdasarkan uji hipotesis statistik dengan uji Friedman, terlihat seluruh aspek (warna permukaan, rasa kulit pisang, rasa gurih khas daging, aroma kulit pisang, aroma khas daging, dan tekstur) tidak terpengaruh oleh perlakuan marinasi pada produk olahan daging sapi terhadap daya terima konsumen. Berdasarkan hasil perhitungan Anova pada uji kualitas fisik, terdapat pengaruh perlakuan marinasi kulit pisang kepok kuning, raja bulu, dan barangan pada olahan daging sapi terhadap tingkat keempukan daging. Kemudian dilanjutkan dengan uji Duncan yang memperlihatkan bahwa setiap perlakuan marinasi memiliki perbedaan nyata. Kesimpulan pada penelitian ini adalah terdapat pengaruh marinasi kulit pisang pada daging terhadap kualitas fisik pada aspek keempukan.

Kata kunci: daging sapi, daya terima konsumen, kualitas fisik, kulit pisang, marinasi

The Influence of Marination with Musa Paradisiaca L Peel, Musca Acuminata Linn Peel, and Musa Paradisiaca L. Var Sapientum On Processed Beef Products On Physical Quality and Consumer Acceptability

RAIHAN ANUGERAH PRATAMA

Supervisor: Dr. Ir. Alsuhendra, M. Si. dan Dr. Ir. Ridawati, M. Si.

ABSTRACT

This study aims to identify the effect of marination with Musa Paradisiaca L. (kepok) peel, Musa Acuminata Linn. (barangan), and Musa Paradisiaca L. Var Sapientum (raja bulu) on processed beef products on physical quality (tenderness) and consumer acceptability. The method used was experimental. The research was conducted at the Food Processing Laboratory of the State University of Jakarta Culinary Arts Education Study Program. The research began in January 2022 until June 2024. Samples of processed beef products in the form of steaks marinated with Musa Paradisiaca L. (kepok) peel, Musa Acuminata Linn. (barangan), and Musa Paradisiaca L. Var Sapientum (raja bulu). The sample will be tested on 30 Culinary Arts Education students who are moderately trained panelists. Based on the statistical hypothesis test with the Friedman test, it can be seen that all aspects (surface color, banana peel flavor, savory taste of meat, banana peel aroma, distinctive aroma of meat, and texture) are not affected by marination treatment in processed beef products on consumer acceptance. Based on the results of Anova calculation in the physical quality test, there is an effect of marination treatment of Musa Paradisiaca L. (kepok) peel, Musa Acuminata Linn. (barangan), and Musa Paradisiaca L. Var Sapientum (raja bulu) on processed beef on the level of meat tenderness. This was followed by Duncan's test which showed that each marination treatment had a significant difference. The conclusion of this study is that there is an effect of banana peel marination on the physical quality of beef on the aspect of tenderness.

Keywords: *banana peel, beef, consumer acceptance, marinate, physical quality*

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Rumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian.....	6
1.6 Kegunaan Penelitian.....	6
BAB II Kerangka Teoretik.....	7
2.1 Landasan Teori.....	7
2.1.1 Kualitas Fisik	7
2.1.2 Daya Terima Konsumen	7
2.1.3 Uji Organoleptik	9
2.1.4 Daging.....	11
2.1.5 Marinasi	18
2.1.6 Pengempuk Alami	19
2.1.7 Pisang.....	23
2.1.8 Marinasi Dengan Kulit Pisang.....	31
2.2 Penelitian Relevan.....	32
2.3 Keterbaruan Penelitian	34
2.4 Kerangka Pemikiran	35
2.5 Hipotesis Penelitian.....	36
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	38
3.1 Tempat, Waktu, Subjek Penelitian.....	38
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	38
3.3 Definisi Operasional.....	39

3.4	Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian	41
3.4.1	Metode Penelitian	41
3.4.2	Rancangan penelitian	42
3.5	Prosedur Penelitian.....	44
3.5.1	Studi Pustaka	45
3.5.2	Penelitian Pendahuluan.....	45
3.6	Instrumen Penelitian.....	64
3.6.1	Uji Kualitas Fisik	64
3.6.2	Uji Daya Terima Konsumen	64
3.6.3	Uji Validasi Produk	64
3.7	Teknik Pengambilan Data	66
3.7.1	Uji Kualitas Fisik	67
3.7.2	Uji Daya Terima Konsumen	67
3.8	Teknik Analisis Data	67
3.8.1	Kualitas Fisik	67
3.8.2	Daya Terima Konsumen	68
3.9	Hipotesis Statistik.....	69
3.9.1	Uji Kualitas Fisik	69
3.9.2	Daya Terima Konsumen	70
BAB IV PEMBAHASAN.....		72
4.1	Hasil Penelitian	72
4.1.1	Hasil Uji Validasi	72
4.1.2	Deskripsi Daya Terima Konsumen dan Pengujian Hipotesis... 78	
4.1.3	Deskripsi Uji Fisik Olahan Daging Sapi Marinasi Kulit Pisang	89
4.1.4	Hasil Uji Hipotesis Analisis Fisik.....	90
4.2	Pembahasan Hasil Penelitian	91
4.2.1	Hasil Uji Daya Terima Konsumen	91
4.2.2	Hasil Uji Fisik.....	93
4.3	Kelemahan Penelitian.....	94
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		95
5.1	Kesimpulan.....	95
5.2	Saran	96
DAFTAR PUSTAKA		97
LAMPIRAN.....		102

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2.1	Kandungan Gizi 100gr Daging Sapi	12
Tabel 2.2	Klasifikasi Karkas Daging Sapi	14
Tabel 2.3	Gambar Karkas Daging Sapi	15
Tabel 2.4	Kandungan Buah Pisang per 100 g	24
Tabel 2.5	Kandungan Flavonoid pada Kulit Pisang	30
Tabel 2.6	Kandungan Kulit Pisang	30
Tabel 3.1	Desain Penelitian Uji Kualitas Fisik Tekstur	42
Tabel 3.2	Tabel Desain Penelitian Uji Hedonik	43
Tabel 3.3	Desain Penelitian Uji Validasi	44
Tabel 3.4	Karakteristik Hancuran Kulit Pisang Kepok Kuning	46
Tabel 3.5	Karakteristik Hancuran Kulit Pisang Raja Bulu	47
Tabel 3.6	Karakteristik Hancuran Kulit pisang Barangan	47
Tabel 3.7	Komposisi Hancuran Kulit Pisang Dengan Air	47
Tabel 3.8	Alat yang Digunakan Pada Proses Persiapan Daging Sapi Menggunakan Marinasi Kulit Pisang	48
Tabel 3.9	Alat yang Digunakan Pada Proses Pengolahan Daging Sapi	48
Tabel 3.10	Bahan-bahan Pembuatan Olahan Daging Sapi Marinasi Kulit Pisang	49
Tabel 3.11	Presentase Bahan yang Digunakan	50
Tabel 3.12	Formula Uji Coba Tahap 1 Kontrol	52
Tabel 3.13	Hasil Uji Coba Tahap 1 Kontrol	53
Tabel 3.14	Hasil Uji Coba Tahap 2A Produk Olahan Daging Sapi Marinasi Daging Buah Pisang <i>Cavendish</i> , Raja Bulu, dan Barangan	54
Tabel 3.15	Hasil Uji Coba Tahap 2B Produk Olahan Daging sapi Marinasi Daging Buah Pisang Raja Bulu, Barangan, Kepok Kuning, Emas, Ambon Lumut.	56
Tabel 3.16	Hasil Uji Coba Tahap 2C Produk Olahan Daging Sapi Marinasi Daging Buah Pisang Kepok Kuning, Barangan, Raja Bulu 60 Menit	58
Tabel 3.17	Hasil Uji Coba Tahap 2D Produk Olahan Daging Sapi Marinasi Kepok Kuning, Barangan, Raja Bulu 120 Menit	60
Tabel 3.18	Hasil Uji Coba Tahap 3 Produk Olahan Daging Sapi Marinasi Kulit Pisang Kepok Kuning, Raja Bulu, dan Barangan	62
Tabel 3.19	Uji Kualitas Fisik Produk	64
Tabel 3.20	Instrumen Uji Validasi Produk	65
Tabel 3.21	Instrumen Penelitian Uji Mutu Hedonik	66
Tabel 4.1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Permukaan Olahan Daging Sapi Dengan Marinasi Kulit Pisang Kepok Kuning, Raja Bulu, dan Barangan	73
Tabel 4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Kulit Pisang Olahan Daging Sapi Dengan Marinasi Kulit Pisang Kepok Kuning, Raja Bulu, dan Barangan	74

Tabel 4.3	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Khas Daging Olahan Daging Sapi Dengan Marinasi Kulit Pisang Kepok Kuning, Raja Bulu, dan Barangan	75
Tabel 4.4	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Olahan Daging Sapi Dengan Marinasi Kulit Pisang Kepok Kuning, Raja Bulu, dan Barangan	76
Tabel 4.5	Hasil Uji Validasi Rasa Kulit Pisang Permukaan Olahan Daging Sapi Dengan Marinasi Kulit Pisang Kepok Kuning, Raja Bulu, dan Barangan	77
Tabel 4.6	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Khas Daging Olahan Daging Sapi Dengan Marinasi Kulit Pisang Kepok Kuning, Raja Bulu, dan Barangan	78
Tabel 4.7	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Permukaan	79
Tabel 4.8	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Permukaan Produk Olahan Daging Sapi Marinasi Kulit Pisang	80
Tabel 4.9	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Kulit Pisang	81
Tabel 4.10	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma Kulit Pisang Produk Olahan Daging Sapi Marinasi Kulit Pisang	82
Tabel 4.11	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Khas Daging	82
Tabel 4.12	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma Khas Daging Produk Olahan Daging Sapi Marinasi Kulit Pisang	83
Tabel 4.13	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	84
Tabel 4.14	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur Produk Olahan Daging Sapi Marinasi Kulit Pisang	85
Tabel 4.15	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Kulit Pisang	86
Tabel 4.16	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Kulit Pisang Produk Olahan Daging Sapi Marinasi Kulit Pisang	87
Tabel 4.17	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Khas Daging	88
Tabel 4.18	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Khas Daging Produk Olahan Daging Sapi Marinasi Kulit Pisang	89
Tabel 4.19	Hasil Hitung Uji Fisik Keempukan	89
Tabel 4.20	Hasil Uji Fisik Tingkat Keempukan dengan Uji Anova	90
Tabel 4.21	Hasil Hipotesis Uji Fisik Tingkat Keempukan	90
Tabel 4.22	Hasil Uji Fisik Tingkat Keempukan dengan Uji Anova	91
Tabel 4.23	Hasil Hipotesis Uji Duncan	91

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2.1	Karkas Daging Sapi	14
Gambar 2.2	Daun Pepaya	20
Gambar 2.3	Nanas	21
Gambar 2.4	Jahe	21
Gambar 2.5	Biji Kakao	22
Gambar 2.6	Bawang Putih	23
Gambar 2.7	Kiwi	23
Gambar 2.8	Pisang Kepok Kuning	26
Gambar 2.9	Pisang Barangan	26
Gambar 2.10	Pisang Raja Bulu	26
Gambar 2.11	Pisang Tanduk	27
Gambar 2.12	Pisang Uli	27
Gambar 2.13	Pisang Klutuk	27
Gambar 2.14	Pisang Raja Sereh	28
Gambar 3.1	Proses Pembuatan Hancuran Kulit Pisang	46
Gambar 3.2	Diagram Proses Pembuatan Olahan Daging Sapi Marinasi Kulit Pisang	51
Gambar 3.3	Produk Kontrol <i>Steak</i> Sapi	53
Gambar 3.4	Uji Coba Tahap 2A	55
Gambar 3.5	Uji Coba Tahap 2B	57
Gambar 3.6	Uji Coba Tahap 2C	59
Gambar 3.7	Uji Coba Tahap 2D	61
Gambar 3.8	Uji Coba Tahap 3	63

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Hasil Uji Validasi Olahan Daging Sapi Dengan Marinasi Kulit Pisang Kepok Kuning, Raja Bulu, Barangan	102
Lampiran 2	Lembar Validasi Dosen Ahli 1	103
Lampiran 3	Lembar Validasi Dosen Ahli 2	105
Lampiran 4	Lembar Validasi Dosen Ahli 3	107
Lampiran 5	Lembar Validasi Dosen Ahli 4	109
Lampiran 6	Lembar Validasi Dosen Ahli 5	111
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna Permukaan	113
Lampiran 8	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Permukaan	114
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma Kulit Pisang	115
Lampiran 10	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Kulit Pisang	116
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma Khas Daging	117
Lampiran 12	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Khas Daging	118
Lampiran 13	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur	119
Lampiran 14	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	120
Lampiran 15	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Kulit Pisang	121
Lampiran 16	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Kulit Pisang	122
Lampiran 17	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Khas Daging	123
Lampiran 18	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Khas Daging	124
Lampiran 19	Tabel Distribusi X^2	125
Lampiran 20	Uji Fisik Tingkat Keempukan	126
Lampiran 21	Uji Anova Tingkat Keempukan	126
Lampiran 22	Uji Duncan Tingkat Keempukan	129
Lampiran 23	Tabel F	130
Lampiran 24	Tabel Duncan	131
Lampiran 25	Proses Pembuatan	132
Lampiran 26	Dokumentasi Uji Daya Terima	133
Lampiran 27	Dokumentasi Uji Fisik	134
Lampiran 28	Riwayat Hidup	135