

ABSTRAK

PEMANFAATAN TEPUNG KULIT PISANG RAJA SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN DALAM PEMBUATAN *MUFFIN*

Pisang raja adalah salah satu jenis buah pisang yang populer dan memiliki kandungan gizi yang tinggi. Pada umumnya, buah pisang raja akan digunakan, sedangkan kulitnya dibuang dan menjadi limbah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kulit pisang tinggi akan nutrisi yang bermanfaat bagi tubuh dan dapat dimanfaatkan secara lebih optimal, yaitu sebagai bahan substitusi dalam pembuatan produk makanan dengan diolah menjadi tepung kulit pisang raja. Dalam penelitian ini akan dilakukan uji coba pembuatan produk *muffin* dengan mensubstitusi sebagian tepung terigu dengan tepung kulit pisang raja. Penelitian dilakukan sebanyak 3 kali ulangan, masing-masing dengan 4 perlakuan berbeda, yaitu substitusi sebanyak 0%, 10%, 15%, dan 20%. Berdasarkan hasil uji organoleptik oleh 30 orang panelis beserta analisis statistik *one-way* ANOVA, perlakuan yang terbaik adalah substitusi sebanyak 15%. Berdasarkan hasil uji laboratorium, kandungan serat kasar dan protein dalam *muffin* dengan substitusi 15% adalah 0,10% dan 2,6%. Berdasarkan hasil uji minat pasar oleh 30 responden, produk ini layak dipasarkan.

Kata Kunci: *Muffin*, Tepung Kulit Pisang Raja, ANOVA

ABSTRACT

UTILIZATION OF PLAINTAIN PEEL FLOUR AS AN ADDITIONAL INGREDIENT IN MUFFIN MAKING

Plantain is one type of banana that is popular and has a high nutritional content. In general, only the pulp of the fruit will be used, while the skin is discarded and becomes waste. Research showed that plaintain peels are high in nutrients that are beneficial to the body and can be utilized more optimally as a substitute in making food products by being processed into plantain peel flour. In this study a trial of the manufacture of muffin products will be conducted by substituting a portion of flour with plantain peel flour. The study was conducted in 3 replications, each with 4 different treatments, namely substitution of 0%, 10%, 15%, and 20%. Based on organoleptic test results by 30 panelists along with one-way ANOVA statistical analysis, the best treatment was substitution of 15%. Based on the results of laboratory tests, the content of crude fiber and protein in muffins with 15% substitution is 0.10% and 2.6%. Based on market interest test results by 30 respondents, this product is marketable.

Keywords: Muffin, Plaintain Peel Flour, ANOVA