

DAFTAR ISI

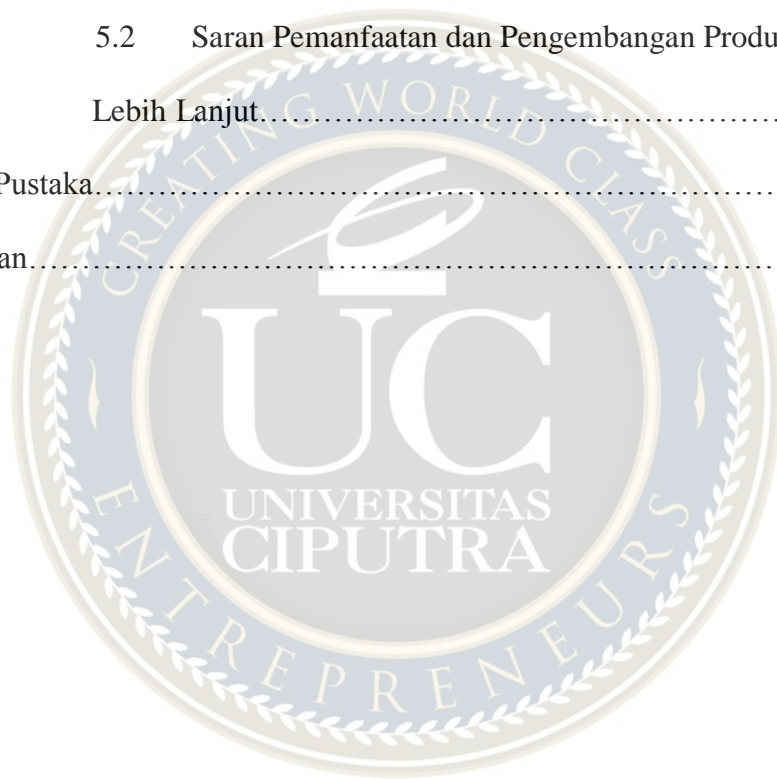
| | Halaman |
|--|----------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR..... | ii |
| LEMBAR PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR..... | iii |
| LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR..... | iv |
| LEMBAR PENERIMAAN..... | v |
| ABSTRAK..... | vi |
| <i>ABSTRACT</i> | vii |
| KATA PENGANTAR..... | viii |
| DAFTAR ISI..... | x |
| DAFTAR TABEL..... | xv |
| DAFTAR GAMBAR..... | xvii |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xix |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang Masalah..... | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah..... | 4 |
| 1.3 Tujuan Pengembangan..... | 4 |
| 1.4 Spesifikasi Produk yang Diharapkan..... | 5 |
| 1.5 Pentingnya Pengembangan..... | 6 |
| 1.6 Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan..... | 6 |

| | | |
|---------------|---|-----------|
| 1.7 | Definisi Istilah..... | 7 |
| 1.8 | Sistematika Penelitian..... | 10 |
| BAB II | KAJIAN PUSTAKA..... | 12 |
| 2.1 | Tinjauan Buah Pisang Uli (<i>Musa Paradisiaca Sapiantum</i>)..... | 12 |
| 2.1.1 | Manfaat Buah Pisang Uli (<i>Musa Paradisiaca Sapiantum</i>)..... | 12 |
| 2.1.2 | Kandungan Gizi Buah Pisang Uli (<i>Musa Paradisiaca Sapiantum</i>)..... | 13 |
| 2.2 | Tinjauan Tepung Pisang..... | 13 |
| 2.2.1 | Manfaat Tepung Buah Pisang..... | 13 |
| 2.2.2 | Kandungan Gizi Tepung Buah Pisang..... | 14 |
| 2.3 | Tinjauan Tepung Pisang Uli dengan Kulitnya..... | 14 |
| 2.3.1 | Manfaat Tepung Pisang Uli dengan Kulitnya..... | 14 |
| 2.3.2 | Standar Mutu Tepung Pisang Menurut SNI..... | 15 |
| 2.3.3 | Pembuatan Tepung Pisang..... | 16 |
| 2.4 | Tinjauan Mentega | 17 |
| 2.4.1 | Manfaat Mentega..... | 17 |
| 2.4.2 | Kandungan Gizi Mentega..... | 17 |
| 2.5 | Tinjauan Telur..... | 18 |
| 2.5.1 | Manfaat Telur..... | 18 |
| 2.5.2 | Kandungan Gizi Telur..... | 19 |
| 2.6 | Tinjauan Gula..... | 19 |

| | | |
|--------|--|----|
| 2.6.1. | Manfaat Gula..... | 19 |
| 2.6.2 | Kandungan Gizi Gula..... | 20 |
| 2.7 | Tinjauan Garam..... | 20 |
| 2.7.1 | Manfaat Garam..... | 20 |
| 2.7.2 | Kandungan Gizi Garam..... | 21 |
| 2.8 | Tinjauan <i>Baking Soda</i> dan <i>Baking Powder</i> | 21 |
| 2.8.1 | Manfaat <i>Baking Soda</i> dan <i>Baking Powder</i> | 21 |
| 2.8.2 | Kandungan Gizi <i>Baking Soda</i> | 22 |
| 2.8.3 | Kandungan Gizi <i>Baking Powder</i> | 22 |
| 2.9 | Tinjauan Ekstrak Vanila..... | 22 |
| 2.9.1 | Manfaat Ekstrak Vanila..... | 22 |
| 2.9.2 | Kandungan Gizi Ekstrak Vanila..... | 23 |
| 2.10 | Tinjauan Tepung Terigu..... | 23 |
| 2.10.1 | Manfaat Tepung Terigu..... | 23 |
| 2.10.2 | Kandungan Gizi Tepung Terigu..... | 24 |
| 2.11 | Tinjauan Kreasi <i>Cookies</i> secara Umum..... | 24 |
| 2.11.1 | Definisi <i>Cookies</i> | 24 |
| 2.11.2 | Jenis-Jenis <i>Cookies</i> | 25 |
| 2.11.3 | Kandungan Gizi <i>Cookies</i> | 27 |
| 2.11.4 | Tinjauan Serat Kasar..... | 27 |
| 2.11.5 | Resep <i>Vanilla Sugar Cookies</i> | 28 |
| 2.11.6 | Proses Pembuatan <i>Vanilla Sugar Cookies</i> | 29 |

| | | | |
|----------------|------|---|-----------|
| | 2.12 | Tinjauan Strategi Pemasaran..... | 29 |
| BAB III | | METODE PENGEMBANGAN..... | 33 |
| | 3.1 | Model Pengembangan..... | 33 |
| | 3.2 | Prosedur Pengembangan..... | 34 |
| | | 3.2.1 Bahan dan Peralatan Penelitian..... | 35 |
| | | 3.2.2 Waktu dan Tempat Penelitian..... | 37 |
| | | 3.2.3 Proses Pembuatan Tepung Pisang Uli dengan Kulitnya dan <i>Cookies</i> Berbahan Dasar Tepung Pisang Uli dengan Kulitnya..... | 38 |
| | 3.3 | Uji Coba Produk..... | 40 |
| | | 3.3.1 Desain Uji Coba..... | 40 |
| | | 3.3.2 Subyek Uji Coba..... | 41 |
| | | 3.3.3 Jenis Data..... | 43 |
| | | 3.3.4 Pengumpulan Data..... | 43 |
| | | 3.3.5 Teknik Analisis Data..... | 44 |
| BAB IV | | HASIL PENGEMBANGAN..... | 48 |
| | 4.1 | Penyajian Data Uji Coba..... | 48 |
| | 4.2 | Analisis Data..... | 49 |
| | | 4.2.1 Analisis Data Hasil Penelitian..... | 49 |
| | | 4.2.2 Analisis Data Hasil Uji Organoleptik..... | 53 |
| | | 4.2.3 Analisis Data Hasil Uji Laboratorium..... | 58 |
| | 4.3 | Aspek Bisnis..... | 60 |
| | | 4.3.1 Analisis Biaya yang Dihasilkan..... | 60 |

| | | |
|-------|--|----|
| | 4.3.2 Kemasan..... | 61 |
| | 4.3.3 Penerimaan Pasar Terhadap Hasil Pengembangan..... | 62 |
| | 4.3.4 <i>Marketing Mix</i> | 66 |
| BAB V | PENUTUP..... | 68 |
| | 5.1 Kajian Produk..... | 68 |
| | 5.2 Saran Pemanfaatan dan Pengembangan Produk Lebih Lanjut..... | 69 |
| | Daftar Pustaka..... | 70 |
| | Lampiran..... | 75 |



DAFTAR TABEL

| | | |
|------------|--|----|
| Tabel 1.1 | Penelitian Terdahulu..... | 3 |
| Tabel 2.1 | Kandungan Gizi Buah Pisang Uli per 100 gram..... | 13 |
| Tabel 2.3 | Kandungan Gizi Tepung Pisang per 100 gram..... | 14 |
| Tabel 2.4 | Syarat Mutu Tepung Pisang Menurut SNI..... | 15 |
| Tabel 2.5 | Kandungan Gizi Mentega per 100 gram..... | 17 |
| Tabel 2.6 | Kandungan Gizi Telur per 100 gram..... | 19 |
| Tabel 2.7 | Kandungan Gizi Gula per 100 gram..... | 20 |
| Tabel 2.8 | Kandungan Gizi Garam per 100 gram..... | 21 |
| Tabel 2.9 | Kandungan Gizi <i>Baking Soda</i> per 100 gram..... | 22 |
| Tabel 2.10 | Kandungan Gizi <i>Baking Powder</i> per 100 gram..... | 22 |
| Tabel 2.11 | Kandungan Gizi Ekstrak Vanila per 100 gram..... | 23 |
| Tabel 2.12 | Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 gram..... | 24 |
| Table 2.13 | Persyaratan Mutu Biskuit..... | 25 |
| Tabel 2.14 | Kandungan Gizi <i>Cookies</i> per 100 gram..... | 27 |
| Tabel 2.15 | Bahan-Bahan <i>Vanilla Sugar Cookies</i> | 28 |
| Tabel 3.1 | Bahan Pembuatan <i>Cookies</i> Berbahan Dasar Tepung Pisang Uli dengan Kulitnya..... | 35 |
| Tabel 3.2 | Peralatan Penelitian <i>Cookies</i> Berbahan Dasar Tepung Pisang Uli dengan Kulitnya..... | 36 |
| Tabel 3.3 | Waktu dan Tempat Penelitian..... | 37 |

| | | |
|------------|---|----|
| Tabel 3.4 | Perbandingan Percobaan Pertama, Ke-dua, Ke-tiga, dan Ke-empat..... | 44 |
| Tabel 3.5 | Kode Sampel <i>Cookies</i> Berbahan Dasar Tepung Pisang Uli dengan Kulitnya..... | 46 |
| Tabel 4.1 | Profil Jenis Kelamin Panelis (Kode I)..... | 48 |
| Tabel 4.2 | Profil Jenis Kelamin Panelis (Kode II)..... | 49 |
| Tabel 4.3 | Profil Jenis Kelamin Panelis (Kode III)..... | 49 |
| Tabel 4.4 | Perbandingan Tepung Pisang Uli dengan Kulitnya dan Tepung Terigu yang Digunakan dalam Eksperimen..... | 49 |
| Tabel 4.5 | Rekapitulasi Data Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik (Warna)..... | 53 |
| Tabel 4.6 | Rekapitulasi Data Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik (Aroma)..... | 54 |
| Tabel 4.7 | Rekapitulasi Data Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik (Rasa)..... | 55 |
| Tabel 4.8 | Rekapitulasi Data Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik (Tekstur).... | 56 |
| Tabel 4.9 | Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik..... | 57 |
| Tabel 4.10 | Hasil Uji Laboratorium Kandungan Gizi <i>Cookies</i> | 59 |
| Tabel 4.11 | Analisis Biaya 200 gram <i>Cookies</i> Berbahan Dasar Tepung Pisang Uli dengan Kulitnya..... | 60 |

DAFTAR GAMBAR

| | | |
|------------|---|----|
| Gambar 1.1 | Pertumbuhan Produksi Pisang Di Indonesia 2009-2014..... | 1 |
| Gambar 2.1 | Proses Pembuatan Tepung Pisang..... | 16 |
| Gambar 2.2 | Proses Pembuatan <i>Vanilla Sugar Cookies</i> | 29 |
| Gambar 3.1 | Proses Pembuatan Tepung Pisang Uli dengan Kulitnya..... | 39 |
| Gambar 3.2 | Proses Pembuatana <i>Cookies</i> Berbahan Dasar Tepung Pisang Uli dengan Kulitnya..... | 40 |
| Gambar 4.1 | Hasil Eksperimen Pertama, Ke-dua, Ke-tiga, dan Ke-empat..... | 50 |
| Gambar 4.2 | Rekapitulasi Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna Menggunakan Uji ANOVA..... | 54 |
| Gambar 4.3 | Rekapitulasi Data Hasil Uji Organleptik Terhadap Aroma Menggunakan Uji ANOVA..... | 55 |
| Gambar 4.4 | Rekapitulasi Data Hasil Uji Organleptik Terhadap Rasa Menggunakan Uji ANOVA..... | 56 |
| Gambar 4.5 | Rekapitulasi Data Hasil Uji Organleptik Terhadap Tekstur Menggunakan Uji ANOVA..... | 57 |
| Gambar 4.6 | Kemasan <i>Cookies</i> Berbahan Dasar Tepung Pisang Uli dengan Kulitnya..... | 61 |
| Gambar 4.7 | Persentase Rata-Rata Umur Terhadap Penerimaan Pasar..... | 62 |

| | | |
|-------------|---|----|
| Gambar 4.8 | Persentase Rata-Rata Jenis Kelamin Terhadap Penerimaan Pasar..... | 63 |
| Gambar 4.9 | Persentase Rata-Rata Pengalaman Panelis Mengkonsumsi <i>Cookies</i> | 64 |
| Gambar 4.10 | Persentase Rata-Rata Penerimaan Pasar Terhadap <i>Cookies</i> Berbahan Dasar Tepung Pisang Uli dengan Kulitnya..... | 65 |



DAFTAR LAMPIRAN

| | | |
|-------------|---|----|
| Lampiran 1 | Form Uji Organoleptik Kode I..... | 74 |
| Lampiran 2 | Form Uji Organoleptik Kode II..... | 75 |
| Lampiran 3 | Form Uji Organoleptik Kode III..... | 76 |
| Lampiran 4 | Form Survei Penerimaan Pasar..... | 77 |
| Lampiran 5 | Hasil Uji Organoleptik (Warna)..... | 78 |
| Lampiran 6 | Hasil Uji Organoleptik (Aroma)..... | 81 |
| Lampiran 7 | Hasil Uji Organoleptik (Rasa)..... | 84 |
| Lampiran 8 | Hasil Uji Organoleptik (Tekstur)..... | 87 |
| Lampiran 9 | Proses Pembuatan Tepung Pisang Uli dengan Kulitnya..... | 90 |
| Lampiran 10 | Proses Pembuatan <i>Cookies</i> Berbahan Dasar Tepung Pisang Uli dengan Kulitnya..... | 91 |
| Lampiran 11 | Kuitansi Hasil Uji Laboratorium..... | 92 |
| Lampiran 12 | Hasil Uji Laboratorium <i>Cookies Original</i> dan <i>Cookies</i> Berbahan Dasar Tepung Pisang Uli dengan Kulitnya..... | 93 |
| Lampiran 13 | Logo dan Kemasan <i>Cookies</i> Berbahan Dasar Tepung Pisang Uli dengan Kulitnya..... | 95 |