

**PEMANFAATAN TEPUNG KULIT PISANG SEBAGAI  
PENGANTI TEPUNG TERIGU DALAM  
PEMBUATAN SCONES**

**SKRIPSI**



**POLITEKNIK NEGERI MANADO-JURUSAN PARIWISATA  
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN MANAJEMEN  
PERHOTELAN TAHUN 2024**

# DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	
HALAMAN PRASYARAT GELAR .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN .....	iv
BIOGRAFI.....	v
BIOGRAFI.....	vi
ABSTRAK .....	vii
ABSTRACT.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR .....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.6 Prospek dan Dampak Produk yang di hasilkan .....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA .....	6
2.1 Landasan Teori (Konsep) .....	6
2.1.1 Pisang.....	6
2.1.2 Kulit Pisang.....	7
2.1.3 <i>Scones</i> .....	9
2.3 Modifikasi .....	10
2.3.1 Tujuan Modifikasi.....	11
2.3.2 Pengertian Cita Rasa.....	11
2.4 <i>Food Cost</i> .....	12

2.5 Peluang Pasar .....	12
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>13</b>
3.1 Desain Penelitian .....	13
3.2 Partisipan .....	13
3.3 Instrumen Penelitian.....	14
3.4 Prosedur penelitian .....	16
3.4.1 Waktu dan Tempat.....	16
3.4.2. Alat Dan Bahan Pembuatan Tepung Kulit Pisang.....	16
3.4.3 Alat dan Bahan Pembuatan Scones .....	16
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>17</b>
4.1 Resep dan Cara Pembuatan Kulit Pisang dan <i>Scones</i> Kulit Pisang.....	17
4.1.1 Resep pembuatan Tepung Kulit Pisang .....	17
4.1.2 Resep <i>Scones</i> Kulit Pisang.....	18
4.2 <i>Trial Error</i> .....	18
4.2.1 <i>Trial Error</i> Uji coba 1.....	18
4.2.2 <i>Trial Error</i> Uji coba 2.....	20
4.2.3 <i>Trial Error</i> Uji coba 3.....	21
4.2.4 <i>Trial Error</i> Uji coba 4.....	23
4.2.5 <i>Trial Error</i> Uji coba 5.....	24
4.2.6 <i>Trial Error</i> Uji coba 6.....	26
4.3 Hasil dan Tanggapan Panelis .....	27
4.3.1 Hasil dan Tanggapan Uji coba.....	27
4.3.2 Hasil dan Tanggapan Uji coba.....	29
4.4 <i>Food Cost</i> .....	31
4.5 Peluang Pasar .....	33
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>34</b>
5.1 Kesimpulan.....	34
5.2 Saran.....	34
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>35</b>

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Sebagian besar penduduk di dunia menyukai buah pisang. Selain rasanya enak, terdapat banyak nutrisi, mudah di cari dan harganya terjangkau (*Suyanti dan Ahmad 2000*). Khususnya pada buah pisang kepok (*Musa Paradisiaca L*) yang gampang di budidayakan serta nilai produksinya tinggi di Indonesia. Limbah kulit pisang yang di hasilkan cukup banyak, kurangnya minat dari pelaku industri mengakibatkan penumpukan limbah kulit pisang tidak sedikit. Biasanya limbah kulit pisang ini hanya menjadi pakan ternak. Dengan memanfaatkan limbah kulit pisang dengan benar sebenarnya cukup menguntungkan jika di gunakan sebagai bahan makan juga dapat mengurangi limbah kulit pisang. Selain itu kulit pisang juga mengandung gizi dimana bisa di manfaatkan oleh manusia.

Pembuatan tepung kulit pisang dengan bahan utama pembuatannya memakai limbah kulit pisang kepok, telah di terbukti dan dapat di gunakan sebagai bahan tepung lewat penelitian pemanfaatan limbah kulit pisang menjadi tepung didalam pembuatan mie (*Tyaningsih, Dewi 2014*).

*Scones* merupakan hidangan Eropa yang umum, terutama di Inggris, yang telah menyebar ke seluruh dunia dan ditawarkan sebagai makanan utama atau sebagai camilan dengan teh dan kopi di berbagai toko roti dan kafe. Setiap negara memiliki variasi *scone* masing-masing, baik dari segi bahan maupun penyajian. Pada umumnya *Scones* berbahan dasar tepung terigu dengan komposisi yang berbeda sesuai kebutuhan. Penggunaan jenis tepung pada olahan *Scones* dapat mempengaruhi rasa dan kualitas *Scones* yang akan di hasilkan. Dengan menggunakan tepung kulit pisang kepok dalam pembuatan *Scones* dapat menambah nilai gizi dalam tubuh dan kualitas *Scones* yang akan di hasilkan.

Masyarakat semakin hari ingin makan makanan yang berkualitas dan semakin ingin mendapatkan makanan yang lebih sehat, tidak hanya itu pengolahan terhadap limbah pangan kulit pisang ini sangatlah menarik bagi penulis sehingga penulis melakukan penelitian dan percobaan untuk membuat *Scones* menggunakan

tepung kulit pisang menjadi pengganti tepung terigu, dengan judul : “**PEMANFAATAN TEPUNG KULIT PISANG SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *SCONES*”**

## **1.2 Perumusan Masalah**

Melalui Latar belakang dimana telah penulis jelaskan, sehingga penulis memilih beberapa pertanyaan yakni :

1. Bagaimana mengolah limbah kulit pisang menjadi alternatif pengganti tepung terigu didalam pembuatan “*Scones*” dengan memanfaatkan komoditas yang ada di Sulawesi Utara berupa “*Pisang*” agar dapat di nikmati dengan mudah dan di terima oleh semua kalangan ?
2. Bagaimana karakteristik “*Scones*” yang di hasilkan oleh tepung kulit pisang menjadi pengganti tepung terigu ?
3. Bagaimana peluang pasar produk *Scones* Kulit Pisang ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Experimen mengenai “Penggunaan tepung kulit pisang sebagai pengganti tepung terigu bertujuan untuk :

1. Untuk mengembangkan bahan dasar tepung kulit pisang menjadi produk olahan roti “*Scones*” melalui limbah pengolahan kulit pisang serta membuka peluang bisnis untuk masyarakat umum dari pengembangan dari produk “*Scones*” yang di hasilkan dari tepung kulit pisang.
2. Untuk mengidentifikasi karakteristik “*Scones*” yang di peroleh melalui tepung kulit pisang sebagai ganti tepung terigu sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan “*Scones*”.
3. Untuk dapat mengetahui peluang pasar dari produk *Scones* Kulit Pisang ?

## 1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti
  - a. Sebagai persyaratan akademik untuk menuntaskan pendidikan Diploma VI, Manajemen Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Manado.
  - b. Peneliti mengharapkan dapat melihat berbagai peluang keuntungan yang di hasilkan dari pengembangan dan produksi dari *Scones*, Serta seiring dengan perjalanan usaha yang nantinya akan di kembangkan peneliti akan memperoleh banyak pengalaman serta bisa memperkaya wawasan kewiraswastaan peneliti.
2. Bagi Politeknik Negeri Manado
  - a. Peneliti mengharapkan agar penelitian ini dapat memberi informasi, pedoman, referensi ataupun sumber pembelajaran dalam proses perkuliahan oleh Politeknik Negeri Manado, terlebih khusus pada Jurusan Pariwisata akan manfaat dari limbah kulit pisang yang mempunyai nilai jual, lewat proses pengolahan kulit pisang menjadi bahan dasar makanan yaitu tepung kulit pisang menjadi alternatif pengganti tepung terigu didalam pembuatan "*Scones*:"
3. Bagi industri
  - a. Dengan adanya penelitian ini peneliti mengharapkan dari setiap industri, baik produksi pangan, pengolahan makanan, distribusi makanan, pemasaran dan industri jasa lainnya, untuk dapat memanfaatkan tepung kulit pisang menjadi makanan, tidak hanya itu penelitian ini dapat memotivasi kepada pelaku industri agar dapat menemukn ide-ide baru dalam mengelola atau mengembangkan olahan dari tepung kulit pisang
  - b. Dengan penelitian roti *scones* yang berbahan dasar tepung pisang ini dapat di jual dan di terima oleh dunia perindustrian yang berkaitan dengan manajemen perhotelan, terutama di *Food & Beverage Departement*.

## 1.5 Kabaruan Produk Scones Kulit Pisang

Dalam penelitian *Scones* Kulit Pisang yang peneliti lakukan merupakan hal baru, yang penggantian bahan dasar tepung terigunya untuk pembuatan *Scones* di gantikan dengan tepung kulit pisang. Penelitian ini dilakukan karena dilihat dari tempat dimana peneliti melaksanakan Praktek Kerja Lapangan sebelumnya, ada banyak limbah kulit pisang yang tidak terpakai. Sehingga penulis mencoba untuk membuat pengolahan limbah makanan yaitu kulit pisang, melalui pembuatan *Scones* menggunakan tepung kulit pisang.

## 1.6 Prospek dan Dampak Produk yang di hasilkan

Prospek : *Scones* yakni roti dengan penyajian tunggal ataupun roti cepat pengembangan *Scones* dengan tepung kulit pisang ini bisa menjanjikan banyak peluang bagi pelaku industri terlebih jika di modifikasi dengan banyak varian rasa yang beraneka ragam dan produk – produk yang lain selain *Scones* seperti roti – roti atau dissert lainya yang dapat menambah nilai jual dan pasti di terima di dunia industri.

Dampak : Dampak untuk usaha memiliki potensi pasar yang luas karena *Scones* dapat memberikan peluang usaha yang menjanjikan bagi bagi industri di bidang kuliner.

1. Dampak usaha jangka panjang dapat di lakukan terus menerus di karnakan limbah kulit pisang banyak dan akan terus ada, karna buah pisang merupakan komoditas paling banyak di konsumsi masyarakat indonesia.

Kelebihanya : Kualitas produk jauh lebih baik, produk yang di hasilkan kedepanya lebih bervariasi, dan keuntunganya banyak.

Kekuranganya : Jika di produksi secara besar akan ada kesulitan untuk mencari pemasok stok kulit pisang dalam pembuatan tepungnya.

2. Dampak usaha jangka pendek terhadap penelitian ini mengacu pada konsentrasi pendapatan yang langsung atau hasil cepat, karna biaya pembuatannya yang tidak besar, usaha yang dapat di lakukan secara pribadi,

Kelebihanya : Modal segera kembali, *feedback* cepat & dapat meminimalisirkan resiko yang mungkin terjadi dan bisa mendapatkan keuntungan yang besar.

kekuranganya : Resiko tinggi.

3. Dampak bagi Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) adalah para pelaku bisnis bisa meraih keuntungan yang lumayan besar di karenakan tepung dari kulit pisang ini harganya lebih terjangkau sehingga dapat di andalkan sebagai indikator dalam stabilitas perekonomian baik di tingkat lokal maupun daerah, dalam pembuatan *Scones* bahan yang di butuhkan tidak banyak dan alat yang digunakan tidak perlu modern sehingga masih bisa di jangkau untuk pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).

