

\ KATA PENGANTAR

Assalamualaikum wr.wb.

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan Rahmat, Karunia dan Hidayah-Nya. Alhamdulillah penulis dapat menyelesaikan pembuatan skripsi dengan judul “Subtitusi Tepung Pisang Kepok Pada *Banoffee Pie* Sebagai Inovasi Produk *Bakery*”.

Penyusunan skripsi ini bertujuan untuk menyampaikan, mengembangkan ilmu dan pengetahuan penulis serta dimaksudkan sebagai salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana di Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI.

Proses penyusunan skripsi ini dilakukan dengan kaidah dan pedoman yang berlaku. Walaupun demikian, peneliti menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini memiliki banyak kekurangan.

Terima kasih.

Wassalamualaikum wr.wb.

Bandung, Agustus 2018

Yessy Yolanda

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis menyadari banyak pihak yang terlibat dalam penyusunan skripsi ini. Oleh karena itu penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT yang telah memberi nikmat sehat, dan atas rahmat dan berkatnya penulis diberikan kemudahan, dan kelancaran dalam penyelesaian skripsi ini tepat pada waktunya.
2. Dekan, wakil dekan, dan staff administrasi FPTK UPI yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan studi.
3. Dra. Sudewi Yogha, M.Si selaku ketua Departemen PKK, Dr. Ai Nurhayati, M.Si selaku ketua Prodi Pendidikan Tata Boga dan Dra. Elly Lasmanawati W., M.Si. selaku Dosen Pembimbing Akademik yang senantiasa telah meluangkan waktunya untuk memberikan pengarahan dengan penuh kesabaran.
4. Dra. Sudewi Yogha, M.Si. sebagai Dosen Pembimbing I, Dr. Yulia Rahmawati, M.Si. selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan bimbingan, motivasi, dan pengarahan dengan penuh kesabaran sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
5. Dra. Hj. Sri Subekti, M.Pd., Dr. Hj. Rita Patriasih, S.Pd., M.Si. dan Dr. Ai Mahmudatussa'adah, M.Si., selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan, saran, motivasi dan pengarahan dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Ade Juwaedah, M.Pd. selaku ketua TPS Prodi Pendidikan Tata Boga, Dra. As As Setiawati, M.Si selaku ketua TPS Departemen PKK FPTK UPI, Seluruh dosen Prodi Pendidikan Tata Boga dan segenap staff administrasi Departemen PKK yang telah membantu dalam penyelesaian studi.
7. Keluarga tercinta, Bapak Acep Ahmad Ridwan, Ibu Dewi Suyandari, Nenek Ibu Neneng Sumarnah, dan Adik Annisa Faradilla yang telah memberikan semangat, kasih sayang, doa, dan dukungan baik moril maupun materil.

8. Sahabat-sahabat tercinta, Alifya, Alin, Meiriska, Poppy, Rizka, Yenata A, Ahmed Mukhtar Nasution yang senantiasa memberikan semangat, doa, dan membantu penulis selama masa studi hingga penyelesaian skripsi.
9. Teman-teman seperjuangan Pendidikan Tata Boga angkatan 2014 yang senantiasa memberikan dukungan dan semangat dalam penyelesaian studi.
10. Seluruh pihak yang telah membantu dan tidak dapat disebutkan satu per satu. Semoga bantuan yang telah diberikan kepada penulis mendapatkan balasan berlipat ganda dari Allah SWT.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
HALAMAN UCAPAN TERIMAKASIH	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
DAFTAR BAGAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Rumusan Masalah Penelitian	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Struktur Organisasi Skripsi	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Pisang	6
B. Tepung Pisang	9
C. <i>Bakery</i>	12
D. <i>Short Paste</i>	13
E. <i>Banoffee Pie</i>	17
F. <i>Toffee</i>	21
G. Inovasi Produk	22
H. Uji Daya Terima Konsumen	22
I. Penelitian Terdahulu	31

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

iv

Yessy Yolanda, 2018

SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK PADA BANOFFEE PIE SEBAGAI INOVASI PRODUK BAKERY

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

A. Desain Penelitian.....	33
B. Partisipan	33
C. Instrument Penelitian	34
D. Prosedur Penelitian.....	34
E. Analisis Data	38
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Pengembangan Produk	41
B. Uji Daya Terima.....	48
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	
A. Simpulan	59
B. Implikasi dan Rekomendasi	59
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Tabel 2.1 Sifat fisik dan kimia beberapa varietas tepung pisang.....	10
Tabel 2.2 Perbandingan komposisi kimia pisang segar dan tepung pisang	11
Tabel 2.3 Formula Dasar <i>Banoffee Pie</i>	20
Tabel 2.4 Perbedaan antara Uji Perbedaan dan Uji Penerimaan.....	24
Tabel 3.1 Partisipan Penelitian.....	34
Tabel 3.2 Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Banoffee Pie</i>	35
Tabel 3.3 Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Banoffee Pie</i>	36
Tabel 3.4 Jenis dan Ukuran Bahan dalam Pembuatan <i>Banoffee Pie</i>	38
Tabel 3.5 Interval Presentase Dan Kriteria Kesukaan	40
Tabel 4.1 Atribut Sensori <i>Banoffee Pie</i>	41
Tabel 4.2 Rentang Atribut Sensori <i>Banoffee Pie</i>	42
Tabel 4.3 <i>Starting Recipe</i>	43
Tabel 4.4 Hasil Uji Coba Produk <i>Banoffee Pie</i>	44
Tabel 4.6 Resep Acuan <i>Banoffee Pie</i>	45
Table 4.7. Hasil Pembuatan <i>Banoffee Pie</i>	46
Tabel 4.8. Resep Standar <i>Banoffee Pie</i>	47
Tabel 4.9. Hasil QDA Produk <i>Banoffee Pie</i>	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Pisang Cavendish	6
Gambar 2.2 Pisang Kepok.....	6
Gambar 2.3 Prosedur Pembuatan adonan <i>Short paste</i>	16
Gambar 2.4 Langkah Pembentukan adonan <i>Short paste</i>	17
Gambar 4.1. Hasil Uji Organoleptik skala Hedonik Penampakan <i>Banoffee Pie</i> ...	49
Gambar 4.2. Hasil Uji Organoleptik skala Hedonik aroma <i>Banoffee Pie</i>	49
Gambar 4.3. Hasil Uji Organoleptik skala Hedonik rasa <i>Banoffee Pie</i>	50
Gambar 4.4. Hasil Uji Organoleptik skala Hedonik tekstur <i>Banoffee Pie</i>	51
Gambar 4.5. Hasil Uji Organoleptik kesan keseluruhan <i>Banoffee Pie</i>	51
Gambar 4.6. Chart Hasil hasil tabulasi keseluruhan QDA.....	52
Gambar 4.7. Hasil Uji Ranking Hedonik <i>Banoffee Pie</i>	54
Gambar 4.8. <i>Chart</i> hasil uji hedonik penampakan produk <i>Banoffee Pie</i>	55
Gambar 4.9. <i>Chart</i> hasil uji hedonik aroma produk <i>Banoffee Pie</i>	56
Gambar 4.10. <i>Chart</i> hasil uji hedonik rasa produk <i>Banoffee Pie</i>	57
Gambar 4.11. <i>Chart</i> hasil uji hedonik tekstur produk <i>Banoffee Pie</i>	57
Gambar 4.12. <i>Chart</i> hasil uji hedonik kesan keseluruhan produk <i>Banoffee Pie</i>	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 SK Pembimbing.....	65
Lampiran 2 Instrumen dan Kisi Kisi Penelitian.....	67
Lampiran 3 Hasil Olah Data	72
Lampiran 4 Dokumentasi.....	75
Lampiran 5 Biodata Penulis	78

DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 <i>Product of Bakery</i>	13
--	----