

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**PENGGUNAAN TEPUNG PISANG KEPOK SEBAGAI BAHAN**  
**CAMPURAN PADA PEMBUATAN *BANOFFEE PIE***

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh  
gelar Ahli Madya**



**Disusun oleh:**  
**Feny Hanan Savira**  
**20710024**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF**  
**JAKARTA**  
**2023**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Tepung Pisang Kepok Sebagai Bahan Campuran Pada Pembuatan *Banoffee Pie*

Penulis : Feny Hanan Savira

NIM : 20710024

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di Kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada Senin, 03 Juli 2023.

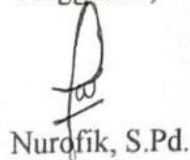
Disahkan oleh:

Ketua Penguji,




Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc.  
NIP: 198402032019031005

Anggota 1,



Nurofik, S.Pd.

Anggota 2,



Rr. Christiana Mayang Anggraeni,  
Stj, S.Pd., M.Pd.  
NIP: 199408082022032020

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



Anmdita Budi Astuti, S.E., M.M  
NIP: 198103052008122001

## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Tepung Pisang Kepok Sebagai Bahan Campuran  
Pada Pembuatan Banoffee Pie  
Nama : Feny Hanan Savira  
NIM : 20710024  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2020

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Di tandatangani di Jakarta, 30 Juni 2023

Pembimbing I



Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj,  
S.Pd., M.Pd.

NIP 199408082022032020

Pembimbing II

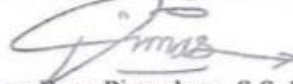


Akhmad Guntawan S.S., M.Pd.

NIDN 0019057301

Mengetahui,

Koordinator Program Studi



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc

NIP.198402032019031005

## PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Feny Hanan Savira

NIM : 20710024

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Penggunaan Tepung Pisang Kepok Sebagai Bahan Campuran Pada Pembuatan *Banoffee Pie* adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme**. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 26 Juni 2023

Yang menyatakan,



Feny Hanan Savira

NIM : 20710024

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas akademika Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Feny Hanan Savira

NIM : 20710024

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Penggunaan Tepung Pisang Kepok Sebagai Bahan Campuran Pada Pembuatan *Banoffee Pie* beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Yang menyatakan,

Jakarta, 26 Juni 2023



Feny Hanan Savira

NIM : 20710024

## ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Tepung Pisang Kepok Sebagai Bahan Campuran Pada Pembuatan *Banoffee Pie*.  
Penulis : Feny Hanan Savira  
Pembimbing I : Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd.  
Pembimbing II : Akhmad Guntawan S.S., M.Pd.

*Banoffee pie is a dessert made through the baking process. Banoffee pie generally uses wheat flour as the main base ingredient, but in this study, the authors used kepok banana flour as a mixture, because kepok banana flour has a good source of nutrition and can be an alternative to the use of bananas that cannot last long, and reduce the use of wheat flour which is currently consumed by many people so that it has increased in quantity. This study aims to determine the effect of the final product on banoffee pie contained in 3 experimental variables with a percentage ratio of (v1) 100% : 0%, (v2) 50% : 50%, (v3) 75% : 25% using experiment quantitative description method and 5-scale hedonic test with 25 semi-trained panelists through formulations that refer to the standard recipe book Special Processed Pie by Sisca Soewitomo. The results of the sensory test showed that the preferred or superior formulation in this innovation was formulation 1 (control) with an overall acceptability of 84.7%, compared to formulation 2 (treatment 1) with an overall acceptability of 82.2% and formulation 3 (treatment 2) with an overall acceptability of 77.6%.*

Keywords: Banoffee Pie, Kepok Banana Flour, Wheat Flour.

*Banoffee pie* merupakan hidangan penutup atau *dessert* yang dibuat melalui proses pemanggangan. *Banoffee pie* pada umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasar utama, tetapi pada penelitian ini penulis menggunakan tepung pisang kepok sebagai bahan campuran, karena tepung pisang kepok memiliki sumber gizi yang baik dan dapat menjadi alternatif pemanfaatan buah pisang yang tidak dapat bertahan lama, serta mengurangi penggunaan tepung terigu yang pada saat ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat sehingga mengalami peningkatan kuantitas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh produk akhir pada *banoffee pie* yang terdapat pada 3 variabel percobaan dengan persentase rasio (v1) 100% : 0%, (v2) 50% : 50%, (v3) 75% : 25% yang menggunakan metode eksperimen deskripsi kuantitatif dan uji hedonik skala 5 dengan 25 panelis semi terlatih melalui formulasi yang merujuk pada standar resep buku Sajian *Pie* Olahan Istimewa by Sisca Soewitomo. Hasil penelitian pada uji sensori menunjukkan bahwa formulasi yang lebih disukai pada inovasi ini adalah formulasi 1 (kontrol) dengan *overall acceptability* 84,7% dibandingkan formulasi 2 (perlakuan 1) dengan *overall acceptability* 82,2% dan formulasi 3 (perlakuan 2) dengan *overall acceptability* 77,6%.

**Kata Kunci : *Banoffee Pie*, Tepung Pisang Kepok, Tepung Terigu.**

## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT. atas rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tugas akhir ini penulis susun untuk memenuhi salah satu persyaratan akademik agar dapat menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Seni Kuliner Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam tugas akhir ini, penulis akan melakukan eksperimen. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun laporan tugas akhir berjudul **“PENGUNAAN TEPUNG PISANG KEPOK SEBAGAI BAHAN CAMPURAN PADA PEMBUATAN *BANOFFEE PIE*”** penulis berharap tugas akhir ini dapat membantu mahasiswa/I dalam mengetahui teori yang didapat selama perkuliahan.

Dalam penyusunan laporan tugas akhir ini penulis mendapatkan banyak bimbingan, motivasi, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M. selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Nova Darmanto, M.Si., selaku Wakil Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
3. Anindita Budi Astuti, S.E., M.M. selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc. selaku Koordinator Program Studi D3 Seni Kuliner
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd. selaku dosen pembimbing 1 yang telah meluangkan waktu dan memberikan bimbingan kepada penulis sehingga laporan tugas akhir ini dapat terselesaikan.
7. Akhmad Guntawan S.S., M.Pd. selaku dosen pembimbing 2 yang telah meluangkan waktu dan memberikan bimbingan kepada penulis sehingga laporan tugas akhir ini dapat terselesaikan.
8. Seluruh struktural dosen pengajar Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta, terutama dosen pengajar Program Studi Seni Kuliner yang

telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis selama perkuliahan, serta staf administrasi Jurusan Pariwisata yang telah membantu penulis dalam pengurusan administrasi selama perkuliahan.

9. Keluarga tercinta khususnya kedua orang tua yang selalu memberikan dukungan, semangat, motivasi, dan doa kepada penulis.
10. Semua pihak dan seluruh teman-teman yang telah memberikan semangat dan dukungan kepada penulis yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.
11. *Last but not least, I wanna thank me, I wanna thank me for believing in me, I wanna thank me for doing all this hard work, I wanna thank me for never quitting, for just me at all times.*

Semoga Allah SWT. melimpahkan rahmat-Nya kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran untuk laporan tugas akhir ini. Semoga laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Jakarta, 11 Februari 2023

Penulis,



Feny Hanan Savira

NIM. 20710024



## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME.....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>vi</b>
<b>PRAKATA.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penelitian.....	5
F. Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
A. Kulit <i>Pie</i> .....	7
B. <i>Banoffee Pie</i> .....	8
C. Tepung Pisang Kepok.....	9
D. Tepung terigu.....	12
E. Pemanggangan.....	13
F. Penelitian Relevan.....	14
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN.....</b>	<b>16</b>
A. Objek atau Data Penulisan.....	16
B. Teknik Pengumpulan Data.....	17
C. Ruang Lingkup.....	21
D. Langkah Kerja.....	22
E. Alat dan Bahan Eksperimen.....	26
<b>BAB IV HASIL &amp; PEMBAHASAN.....</b>	<b>32</b>
A. Tahap Percobaan Final.....	32
B. Deskripsi Hasil Penelitian.....	35
C. Kendala Yang Dihadapi.....	40
D. Penilaian Uji Sensori Produk.....	41
E. Penilaian Meliputi Beberapa Indikator Pada Formulasi.....	46
F. Perhitungan Harga Pokok Penjualan.....	54
<b>BAB V KESIMPULAN.....</b>	<b>55</b>
A. Kesimpulan.....	56
B. Saran.....	57
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>58</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kandungan Zat Gizi 100gram Buah Pisang Kepok .....	10
Tabel 2 Klasifikasi Kedudukan Tanaman Pisang Kepok .....	10
Tabel 3 Kandungan Gizi Tepung Terigu per100gr.....	13
Tabel 5 Skala Penelitian/Pengukuran .....	20
Tabel 6 Jarak Interval Kriteria Penilaian Panelis.....	21
Tabel 7 Perbandingan Formulasi.....	22
Tabel 8 Percobaan Formulasi .....	23
Tabel 9 Penentuan Bilangan Acak.....	25
Tabel 10 Alat Untuk Pembuatan <i>Banoffee Pie</i> .....	26
Tabel 11 Bahan Untuk Pembuatan <i>Banoffee Pie</i> .....	27
Tabel 12 Dokumentasi Produk .....	32
Tabel 13 Formulasi Percobaan Pertama.....	36
Tabel 14 Formulasi Percobaan Kedua.....	36
Tabel 15 Formulasi Percobaan Ketiga .....	37
Tabel 16 Hasil Uji Hedonik Formulasi 1 kode (0,239) .....	40
Tabel 17 Hasil Tingkat Penerimaan Keseluruhan Pada Formulasi 1 .....	41
Tabel 18 Hasil Uji Hedonik Formulasi 2 Kode (0,960) .....	42
Tabel 19 Hasil Tingkat Penerimaan Keseluruhan Pada Formulasi 2 .....	43
Tabel 20 Hasil Uji Hedonik Formulasi 3 Kode (0,103).....	44
Tabel 21 Hasil Tingkat Penerimaan Keseluruhan Pada Formulasi 3 .....	45
Tabel 23 Hasil Tingkat Penerimaan Indikator Aroma.....	46
Tabel 24 Hasil Tingkat Penerimaan Indikator Rasa .....	47
Tabel 25 Hasil Tingkat Penerimaan Indikator Tekstur.....	49
Tabel 26 Hasil Tingkat Penerimaan Indikator Warna .....	51

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kulit <i>Pie</i> .....	7
Gambar 2 <i>Banoffee Pie</i> .....	8
Gambar 3 Buah Pisang Kepok .....	10
Gambar 4 Tepung Pisang Kepok .....	11
Gambar 5 Tepung Terigu .....	12
Gambar 6 Hasil Formulasi Percobaan Pertama.....	35
Gambar 7 Hasil Percobaan Formulasi Kedua .....	36
Gambar 8 Hasil Percobaan Ketiga .....	37
Gambar 9 Diagram Skala Likert Indikator Aroma .....	47
Gambar 10 Diagram Skala Likert Indikator Rasa .....	49
Gambar 11 Diagram Skala Likert Indikator Tekstur .....	51
Gambar 12 Diagram Skala Liker Indikator Warna .....	52

## DAFTAR LAMPIRAN

A. Biodata Mahasiswa.....	54
B. Dokumentasi Uji Hedonik Proposal Tugas Akhir.....	55
C. Kuesioner Uji Panelis.....	57

