

**LAPORAN TUGAS AKHIR
EKSPERIMEN PEMANFAATAN KULIT PISANG SEBAGAI
PENJERNIH MINYAK JELANTAH**

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



Disusun oleh

NANDA SHOFI FAJRIATI

NIM : 19071040

**PROGRAM STUDI SENI KULINER JURUSAN
PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2022**

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pemanfaatan Kulit Pisang Sebagai Penjernih
Minyak Jelantah
Penulis : Nanda Shofi Fajriati
NIM : 19071040
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di
kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Selasa, tanggal 26 Juli 2022

Disahkan oleh,
Ketua Penguji,



Dr. Benget Simamora, M.M.
NIP. 1959070619860310020601068604

Anggota 1



Linda Ratnawiasih S.Pd
NIP. 171001

Anggota 2



Swastono Putro Prastyo S. Par., M. Par
NIP. 198804112020121008

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E.MM
NIP. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pemanfaatan Kulit Pisang Sebagai Penjernih Minyak
Jelantah
Penulis : Nanda Shofi Fajriati
NIM : 190171040
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 8 Juli 2022

Pembimbing I



Swastono Putro Prastyo, S. Par., M. Par
NIP. 198804112020121008

Pembimbing II



Punto Eribowo, A.Par., MM
NIDN. 0933090005

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 : Nanda Shofi Fajriati

NIM : 19071040

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Eksperimen Pemanfaatan Kulit Pisang Sebagai Penjernih Minyak Jelantah adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme**. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

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

Jakarta, 08 Juli 2022

Yang menyatakan,



Nanda Shofi Fajriati

NIM. 19071040

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Nanda Shofi Fajriati
NIM : 19071040
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Eksperimen Pemanfaatan Kulit Pisang Sebagai Penjernih Minyak Jelantah

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/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.

Jakarta, 08 Juli 2022

Yang menyatakan,



Nanda Shofi Fajriati

NIM. 19071040

ABSTRAK

The formulation of the problem in this experiment is the purification of used cooking oil using banana peel waste. The following points are contained in this experiment from chapter I to chapter V, namely; I) Background regarding the selection of the title of the Final Project, II) Discussing the Literature Review. III) Explains the Implementation Method regarding the data/object of writing, data collection Method, data collection techniques, Measurement and Analysis, Scope, and Work Steps IV) In this chapter there is a discussion of the Final Experiment Phase, a description of the formulation development, the obstacles faced, sensory test on purification of used cooking oil using banana peel and result of used cooking oil from aspects of color, aroma, taste, and after taste.

Key Words : Cooking oil, Waste Cooking Oil, Banana Peel, Filtering

Rumusan masalah pada percobaan ini adalah penjernihan minyak jelantah menggunakan limbah kulit pisang.

Berikut *point-point* yang terdapat pada percobaan ini dari BAB I hingga BAB V adalah, : I) Latar belakang mengenai pemilihan judul Tugas Akhir, II) Membahas mengenai Tinjauan Pustaka. III) Menjelaskan Metode Pelaksanaan mengenai data/objek penulisan, Metode Pengumpulan Data, Teknik Pengumpulan data, Pengukuran dan Analisa, Ruang lingkup, dan Langkah kerja IV) Pada bab ini, terdapat Pembahasan mengenai Tahap Percobaan Final, Deskripsi pengembangan formulasi, kendala yang dihadapi, Uji Sensori Terhadap Penjernihan Minyak Jelantah Menggunakan Kulit Pisang, dan Hasil dari minyak jelantah dari aspek warna, aroma, rasa, serta *after taste*.

Kata kunci : Minyak goreng, Minyak jelantah, Kulit pisang, Penjernihan.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas Rahmat dan Hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“EKSPERIMEN PEMANFAATAN KULIT PISANG SEBAGAI PENJERNIH MINYAK JELANTAH”**.

Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat akademis dalam menempuh ujian akhir pada Program Studi Diploma III Jurusan Pariwisata, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis tidak lepas dari bimbingan, dorongan dan bantuan moril serta materil dari berbagai pihak yang terkait baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini dengan segala kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, MM , selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif
2. Dr. Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Anindita Budi Astusi, S. E., M.M , selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S. Pd, M.M , Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc , selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner
6. Swastono Putro Prastyo, S. Par., M. Par , selaku Dosen Pembimbing I pada Tugas Akhir ini
7. Punto Eribowo, A. Par., MM., cCHT , selaku Dosen Pembimbing II pada Tugas Akhir ini
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini
9. Segenap keluarga, atas dukungan moril maupun materil
10. Seluruh pihak yang berkontribusi dalam penyusunan tugas akhir ini

Akhir kata melalui penulisan tugas akhir ini, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca, khususnya para mahasiswa Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Jakarta, 08 Juli 2022

Penulis,

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Nanda Shofi Fajriati', written in a cursive style.

Nanda Shofi Fajriati

NIM. 19071040

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
BAB I PENDAHULUAN	13
A. Latar Belakang	13
B. Identifikasi Masalah	16
C. Batasan Masalah	16
D. Rumusan Masalah	17
E. Tujuan Penelitian	17
F. Manfaat Penelitian	17
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	19
A. Eksperimen	19
B. Tinjauan Minyak Goreng	19
C. Tinjauan Minyak Jelantah	21
D. Tinjauan Pisang Kepok	21
E. Tinjauan Pisang Ambon	22
BAB III METODE PELAKSANAAN	24
A. Data/Objek Penulisan	24
B. Metode Pengumpulan Data	24
C. Pengukuran dan Analisa	27
D. Ruang Lingkup	29
E. Langkah Kerja	29
BAB IV ANALISA DAN PEMBAHASAN	34
A. Tahap Percobaan Final	34
B. Deskripsi Pengembangan Formulasi	41
C. Kendala yang Dihadapi	43
D. Uji Sensori Terhadap Penjernihan Minyak Jelantah Menggunakan Kulit Pisang	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN DOKUMEN	57

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	HALAMAN
Gambar 1 Pisang Kepok	22
Gambar 2 Pisang Ambon	23
Gambar 3 Rumus rata-rata/mean	27
Gambar 4 Kelas Interval	28
Gambar 5 Tempe yang dipotong dadu	45
Gambar 6 Layout Uji Goreng	46
Gambar 7 Pelaksanaan Uji Sensori	46
Gambar 8 Lembar kuesioner Uji Sensori (A dan B)	47

DAFTAR TABEL

TABEL	HALAMAN
Tabel 1 Harga Minyak	2
Tabel 2 Bobot Nilai Kuesioner	15
Tabel 3 Kriteria Penilaian Panelis	16
Tabel 4 Percobaan Formulasi ke 1	18
Tabel 5 Percobaan Formulasi ke 2	19
Tabel 6 Percobaan Formulasi ke 3	20
Tabel 7 Bahan-bahan Penjernih Minyak Jelantah	23
Tabel 8 Alat-alat Penjernih Minyak Jelantah	23
Tabel 9 Formulasi Final ke 1 rasio 25%	25
Tabel 10 Formulasi Final ke 1 rasio 50%	28
Tabel 11 Formulasi Final ke 1 rasio 75%	30
Tabel 12 Formulasi Final ke 3 rasio 25%	33
Tabel 13 Formulasi Final ke 3 rasio 50%	36
Tabel 14 Formulasi Final ke 3 rasio 75%	39
Tabel 15 Hasil Perhitungan Warna	46
Tabel 16 Hasil Perhitungan Aroma	48
Tabel 17 Hasil Perhitungan Rasa	49
Tabel 18 Hasil Perhitungan <i>After Taste</i>	50