

**UJI ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN GIZI SELAI
KULIT PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca* L.)**

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Sains



Oleh

Digna Fransiska Kono

No. Reg. 71117005

**PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDIRA
KUPANG
2022**

PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama Mahasiswa : Digna Fransiska Kono

No. Registrasi : 71117005

Fakultas/ Program Studi : MIPA/ Biologi

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penelitian yang berjudul :

UJI ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN GIZI SELAI KULIT PISANG

KEPOK (*Musa paradisiaca* L.)

adalah benar-benar karya saya sendiri dan apabila di kemudian hari ditemukan unsur-unsur plagiasi, maka saya bersedia diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Kupang, Desember 2022



Digna Fransiska Kono

LEMBAR PERSETUJUAN

Judul : Uji Organoleptik Dan Kandungan Gizi Selai Kulit Pisang
Kepok (*Musa paradisiaca* L.)
Nama Mahasiswa : Digna Fransiska Koto
No. Registrasi : 71117005
Program Studi : Biologi

Menyetujui

Pembimbing I


Dr. Ir. Joseph M. Lavitarak, M.Si
NIDN : 0820056501

Pembimbing II


Yulita Irvani Mamulak S.Si, M.Sc
NIDN : 0818078301

Mengesahkan

Dekan Fakultas MIPA



Dr. Angelinus Nadut, S.Si, M.Si
NIDN : 0825026902

Ketua Program Studi Biologi



Chatarion Gradite Semirua, S.Si, M.Si
NIDN : 0828118703

LEMBAR PENGESAHAN

Telah diterima oleh Dewan Sidang Ujian Skripsi Program Studi Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam dalam ujian skripsi yang dilaksanakan pada hari Selasa, tanggal 17 Desember 2022 bertempat di ruang rapat FMIPA dan dinyatakan LULUS.

Kupang, 17 Desember 2022

Menyetujui

Pembimbing I



Dr. Ir. Yoseph M. Laynurak, M.Si
NIDN : 0820056501

Pembimbing II



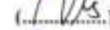
Yulita Iryani Mamulak S.Si, M.Sc
NIDN : 0818078301

SUSUNAN TIM PENGUJI

Penguji I : Chatarina Gradiet Semiun, S.Si., M.Si



Penguji II : Gaudensius U. U. Boli Duhan, S.Si., M.Sc



Penguji III : Dr. Ir. Yoseph M. Laynurak, M.Si



Mengesahkan

Dekan Fakultas MIPA



Dr. Anggelinus Nadat, S.Si, M.Si
NIDN : 0825026902

Ketua Program Studi Biologi



Chatarina Gradiet Semiun, S.Si, M.Si
NIDN : 0828118703

MOTTO

Hiduplah di saat ini, di detik ini

PERSEMBAHAN

Dengan tulus hati penuh syukur dan cinta, karya ilmiah ini Kupersembahkan
untuk :

Allah yang Maharahim.

Orang Tua dan Saudara-saudariku tercinta :

1. Bapak Gregorius Kono dan Mama Aurelia Kaba
2. Kakak Jeanny Fransiskus Kono
3. Adik Frederikus Kono
4. Adik Yakobus Alvianus Kono
5. Adik Maria Franjoys Intan Kono
6. Saudari Ipar : Kakak Mirana Marselina Naibuti

Adik Marce Berebein

7. Keponakan : Felicia Ananda Jeyra Kono

Fabiola Arabella Nyna Kono

Franklyn Bernardo Kono

8. Kekasihku, Kenny Adrian Moto Langgar

Terima kasih telah menemaniku melewati masa-masa sulit dalam hidupku.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas kasih-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Skripsi dengan judul “Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi Selai Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.).

Penulis menyadari bahwa sungguh besar kuasa dan campur tangan Tuhan terhadap penulis lewat sesama yang membantu dan membimbing penulis selama proses penyelesaian skripsi ini. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terima kasih yang tulus kepada :

1. Bapak Br. Anggelinus Nadut, S.Si.,M.Si sebagai Dekan FMIPA serta segenap civitas akademika.
2. Ibu Chatarina Gradict Semiun, S.Si.,M.Si sebagai Ketua Program Studi Biologi FMIPA yang telah mengesahkan skripsi ini.
3. Bapak Dr. Ir. Yoseph M. Laynurak, M.Si sebagai pembimbing I, yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan mengarahkan penulis hingga selesainya penulisan skripsi ini.
4. Ibu Yulita Iryani Mamulak, S.Si,M.Sc sebagai pembimbing II yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
5. Bapak Gaudensius U. U. Boli Duhan, S.Si.,M.Sc sebagai dosen penasehat akademik yang telah membantu dan membimbing penulis selama kuliah.
6. Bapak/Ibu Dosen yang telah memberikan bekal pengetahuan di bangku kuliah.

7. Pegawai Tata Usaha FMIPA UNWIRA yang telah memberi informasi dan bantuan yang dibutuhkan oleh penulis selama kuliah.
8. Bapak Gregorius Kono dan Mama Aurelia Kaba tercinta yang telah melahirkan, membesarkan, mendidik dan selalu sabar mendoakan penulis hingga menyelesaikan kuliah.
9. Kakak Jen, Kak Mira dan Adik-adik Ve, Abian, Intan, Marce serta keponakan Jeyra, Nynna, Franklyn tercinta yang selalu menghibur dan mendoakan penulis.
10. Kenny tercinta, Bapak Marthen yang di surga, Mama Thelma, Adik Sera, Joni dan Marvel yang telah mendukung dan mendoakan hal-hal baik untuk penulis.
11. Teman-teman FMIPA Bio '17 dan Kimia '17. Bernad, Benedikta, Wea Angel, Efi, Febi, Athyn, Alan, Neldys, Fanny, Elis, Ethe, Ella. Terima kasih atas segala bentuk dukungan dalam kebersamaan selama kuliah.
12. Senior Yani Sa'u, Sance Olla, Nela Mesak, Anton Aqun, Lia Bano, Umpriadus Umbu Padji, Edo Lelo, Ketty Taopan dan Adik-adik Bio '18 Rilly dkk., Bio '19 Kristin Mesak dkk., Bio '20 Karmel dkk., Bio '21 Gio, Icha, Rein, Sari, Felly, Agnes, Bio '22 Ririn dkk.
13. Adik-adik Kos Putri Idola Claudia, Narty, Yuyun, Arin, Acin, Mely, Iren, Rence.
14. Teman-teman Badan Pengurus Senat Mahasiswa FMIPA, Badan pengurus Senat Mahasiswa Univ. dan MPM UNWIRA 2019, 2020 dan 2021.

Penulis menyadari bahwa ada banyak kekurangan dan keterbatasan dalam penulisan skripsi ini. Oleh karena itu, segala kritik dan saran dari pembaca akan disambut dengan tangan terbuka.

Kupang, Desember 2022

Penulis

DAFTAR ISI

COVER	i
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Tanaman pisang kepok.....	4
2.2 Manfaat buah pisang	7
2.3 Limbah Buah Pisang	8
2.4 Selai Kulit Pisang.....	10

BAB III METODE PENELITIAN	13
3.1 Waktu dan Lokasi penelitian.....	13
3.2.1 Alat.....	13
3.2.2 Bahan	13
3.3 Prosedur Kerja.....	14
3.3.1 Persiapan bahan dan pembuatan selai	14
3.3.2 Uji Organoleptik atau uji sensorik (Soekarto, 1990)	15
3.3.3 Uji Kandungan Gizi	15
3.4 Analisis Data	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1 Hasil	20
4.1.1 Uji organoleptik	20
4.1.2 Uji Proksimat	25
4.2 Pembahasan.....	31
4.2.1 Uji Organoleptik.....	31
4.2.2 Uji Proksimat	35
BAB VPENUTUP.....	42
5.1 Kesimpulan	42
5.2 Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA	43

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan Nilai Gizi Pisang Kepok (per 100 gram).....	7
Tabel 2. 2 Kandungan Senyawa dalam Kulit Pisang Kepok	7
Tabel 2. 3 Syarat Mutu Selai buah	12
Tabel 2. 4 Syarat Mutu Selai Buah Menurut SII.....	12

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Pisang kepok	4
Gambar 4. 1 Grafik pengujian warna selai kulit pisang kepok (<i>Musa paradisiaca L.</i>).....	21
Gambar 4. 2 Grafik pengujian tekstur selai kulit pisang (<i>Musa paradisiaca L.</i>)	22
Gambar 4. 3 Grafik pengujian Aroma selai kulit pisang kepok (<i>Musa paradisiaca L.</i>).....	24
Gambar 4. 4 Grafik pengujian rasa selai kulit pisang kepok (<i>Musa paradisiaca L.</i>).....	25
Gambar4. 5 Grafik pengujian kadar air selai kulit pisang	26
Gambar 4. 6 Grafik pengujian kadar abu selai kulit pisang (<i>Musa paradisiaca L.</i>).....	27
Gambar 4. 7 Grafik Kadar karbohidrat selai kulit pisang	28
Gambar 4. 8 Grafik pengujian protein selai kulit pisang	29
Gambar 4. 9 Grafik pengujian kadar air selai kulit pisang	30
Gambar 4. 10 Grafik pengujian kadar air selai kulit pisang kepok.....	31

ABSTRAK

UJI ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN GIZI SELAI KULIT PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca* L.)

Oleh

Digna Fransiska Kono

Nomor Registrasi : 71117005

Pisang merupakan tanaman hortikultura yang mampu tumbuh dengan baik di negara tropis dan subtropis dan dibudidayakan secara berkelanjutan oleh masyarakat tanpa mengenal musim. Pemanfaatan pisang yang cukup besar tersebut menghasilkan limbah kulit pisang yang belum banyak dimanfaatkan secara produktif. Kulit pisang yang dihasilkan merupakan limbah pertanian sehingga menimbulkan pencemaran lingkungan.

Pemanfaatan limbah kulit pisang menjadi selai kulit pisang adalah salah satu usaha untuk berinovasi, dalam menjaga kesehatan lingkungan dari adanya limbah kulit pisang serta dapat menjadi salah satu alternatif meningkatkan perekonomian rumah tangga. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tekstur, warna, rasa, bau dan tingkat kesukaan terhadap olahan selai kulit pisang kepok dan mengetahui kualitas dan kandungan gizi selai kulit pisang.

Tahapan penelitian ini yakni pembuatan selai kulit pisang kepok, Pengujian kandungan gizi yang meliputi: uji kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat dan kadar serat dan uji organoleptik dengan parameter yang dinilai yaitu: warna, tekstur, rasa dan aroma. Data hasil penelitian dianalisis secara deskriptif kemudian disajikan dalam bentuk grafik.

Hasil analisis uji organoleptik menunjukkan bahwa Panelis lebih menyukai selai dengan formulasi kulit pisang 50% dan daging pisang 50% yaitu pada perlakuan P3 dan disusul P2, P1 dan P0 sedangkan untuk uji kandungan gizi P3 lebih ditinggi. Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa P3 lebih disukai oleh panelis dan P3 memiliki kandungan gizi yang lebih baik.

Kata kunci : pisang kepok, selai, organoleptik, uji kandungan gizi

ABSTRACT

ORGANOLEPTIC TESTS AND NUTRITIONAL CONTENT OF BANANA KEPOK (*Musa paradisiaca* L.) PEEL JAM

By

**Digna Fransiska Kono
Registration Number : 71117005**

Banana is a horticultural crop that can grow well in tropical and subtropical countries and is cultivated sustainably by people regardless of season. The use of bananas which is quite large produces banana peel waste which has not been used productively. Banana peels produced are agricultural waste, causing environmental pollution.

Utilization of banana peel waste to make banana peel jam is one of the efforts to innovate, in maintaining environmental health from the existence of banana peel waste and can be an alternative to improve the household economy. This study aims to determine the texture, color, taste, smell and level of preference for processed kepok banana peel jam and to determine the quality and nutritional content of banana peel jam.

The stages of this research were making kepok banana skin jam, testing the nutritional content which included: testing the water content, ash content, fat content, protein content, carbohydrate content and fiber content and organoleptic tests with the parameters assessed namely: color, texture, taste and aroma . Research data were analyzed descriptively and then presented in graphical form.

The results of the organoleptic test analysis showed that panelists preferred jam with 50% banana peel and 50% banana flesh formulation, namely in treatment P3 and followed by P2, P1 and P0 while the nutritional content test for P3 was higher. From the results of this study it can be concluded that P3 is preferred by the panelists and P3 has a better nutritional content.

Keywords: banana kepok peel, jam, organoleptic, nutritional content test