

ABSTRAK

Kulit pisang belum banyak dimanfaatkan masyarakat sebagai bahan untuk pengelolaan makanan. Kulit pisang biasanya diolah sebagai pupuk atau pakan ternak. Kulit pisang mengandung serat dan serotonin. Kulit pisang memiliki banyak manfaat seperti mengurangi resiko terkena penyakit diabetes tipe 2, penyakit kronis, melancarkan pencernaan, membantu menurunkan berat badan, dan mampu menurunkan kadar kolestrol. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah kulit pisang dapat menggantikan daging sapi pada pembuatan dendeng batokok dan empal. Data yang diperoleh adalah hasil dari uji organoleptik. Uji organoleptik dilakukan untuk mengetahui kesukaan panelis terhadap dendeng batokok dan empal kulit pisang dari segi warna, tekstur, rasa, dan aroma. Manfaat penelitian ini bagi akademik diharapkan dapat menjadi acuan bagi mahasiswa Universitas Pelita Harapan dalam melakukan penelitian produk yang berkaitan dengan pengembangan pengelolaan makanan dalam membuat makanan khas Indonesia yang menggunakan bahan yang sering dianggap limbah. Manfaat penelitian ini bagi manajerial adalah memberikan inovasi baru pada penjual makanan produk pisang bahwa kulit pisang dapat diolah menjadi olahan makanan dendeng batokok dan empal dengan cara menggunakan teknik pengelolaan yang benar serta dapat meningkatkan nilai jual kulit pisang.

Kata Kunci: Daging Sapi, Kulit Pisang, Dendeng Batokok, Empal



ABSTRACT

Banana peels have not been widely used by the community as an ingredient for food management. Banana peels are usually processed as fertilizer or animal feed. Banana peel contains fiber and serotonin. Banana peel has many benefits such as reducing the risk of developing type 2 diabetes, chronic disease, improving digestion, helps with weight loss, and being able to lower cholesterol levels. The purpose of this study was to find out whether banana peels can replace beef in the production of dendeng batokok and empal. The data obtained are the results of organoleptic tests. Organoleptic tests were carried out to determine the panelists' preference for dendeng batokok and empal kulit pisang in terms of color, texture, taste and scent. The benefit of this research for academics are expected to be a reference for Pelita Harapan University students in conducting product research related to the development of food management in making Indonesian dish that uses ingredients that are often considered as waste. The benefit of this research for management is to provide new innovations to sellers of banana food products that banana peels can be processed into dendeng batokok and empal by using proper management techniques and can increase the selling value of banana peels.

Keywords: Beef, Banana Peels, Dendeng Batokok, Empal

