

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
FORMULIR PERNYATAAN KEASLIAN DAN PERSETUJUAN UNGGAHAN TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
ABSTRAK	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Pisang	5
2.1.1 Fisiologi Pisang	6
2.1.2 Pisang <i>Cavendish</i>	7
2.1.3 Tepung Kulit Pisang	9
2.2 <i>Banana Bread</i>	11
2.2.1 Bahan Baku <i>Banana Bread</i>	12
2.2.2 Proses Pembuatan <i>Banana Bread</i>	13
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat	15
3.2 Tahapan Penelitian	16
3.2.1 Preparasi Bahan Baku	16
3.2.2 Penelitian Tahap Utama	17
3.3 Rancangan Percobaan	19
3.4 Prosedur Analisis	21
3.4.1 Kadar Air (AOAC, 2005)	21
3.3.2 Kadar Abu (AOAC, 2005)	22
3.3.3 Kadar Protein (AOAC, 2005)	22
3.3.4 Kadar Lemak (AOAC, 2005)	23
3.3.5 Kadar Total Serat Pangan (AOAC, 2005)	24
3.3.6 Warna (Rahayu dan Fidyasari, 2022)	25

3.3.8 Uji Volume (Hidayat <i>et al.</i> , 2023).....	25
3.3.9 Uji Tekstur (Iswara <i>et al.</i> , 2019).....	26
3.3.7 Uji Sensori	26
3.3.7.1 Uji Skoring	26
3.3.7.2 Uji Hedonik	27

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Karakteristik Kimia Tepung Kulit Pisang.....	28
4.2 Karakteristik Fisik <i>Banana Bread</i>	31
4.2.1 Tekstur (<i>hardness</i>).....	31
4.2.2 Kecerahan dan Warna.....	33
4.2.3 Volume.....	36
4.3 Karakteristik Kimia <i>Banana Bread</i>	37
4.3.1 Kadar Protein	37
4.3.2 Kadar Abu.....	39
4.3.3 Kadar Air	40
4.3.4 Kadar Lemak.....	42
4.3.5 Kadar Karbohidrat	43
4.3.6 Serat Pangan Total.....	45
4.4 Karakteristik Sensori <i>Banana Bread</i>	46
4.4.1 Uji Skoring Rasa Pahit.....	46
4.4.1.2 Tekstur	48
4.4.1.3 Warna.....	50
4.4.1.4 Aroma	52
4.4.2 Uji Hedonik Rasa Pahit.....	53
4.4.3 Uji Hedonik Tekstur	55
4.4.3.1 Uji Hedonik Warna.....	56
4.4.3.2 Uji Hedonik Aroma	57
4.4.3.3 Uji Hedonik Keseluruhan	58
4.5 Penentuan Perlakuan Terbaik.....	59

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

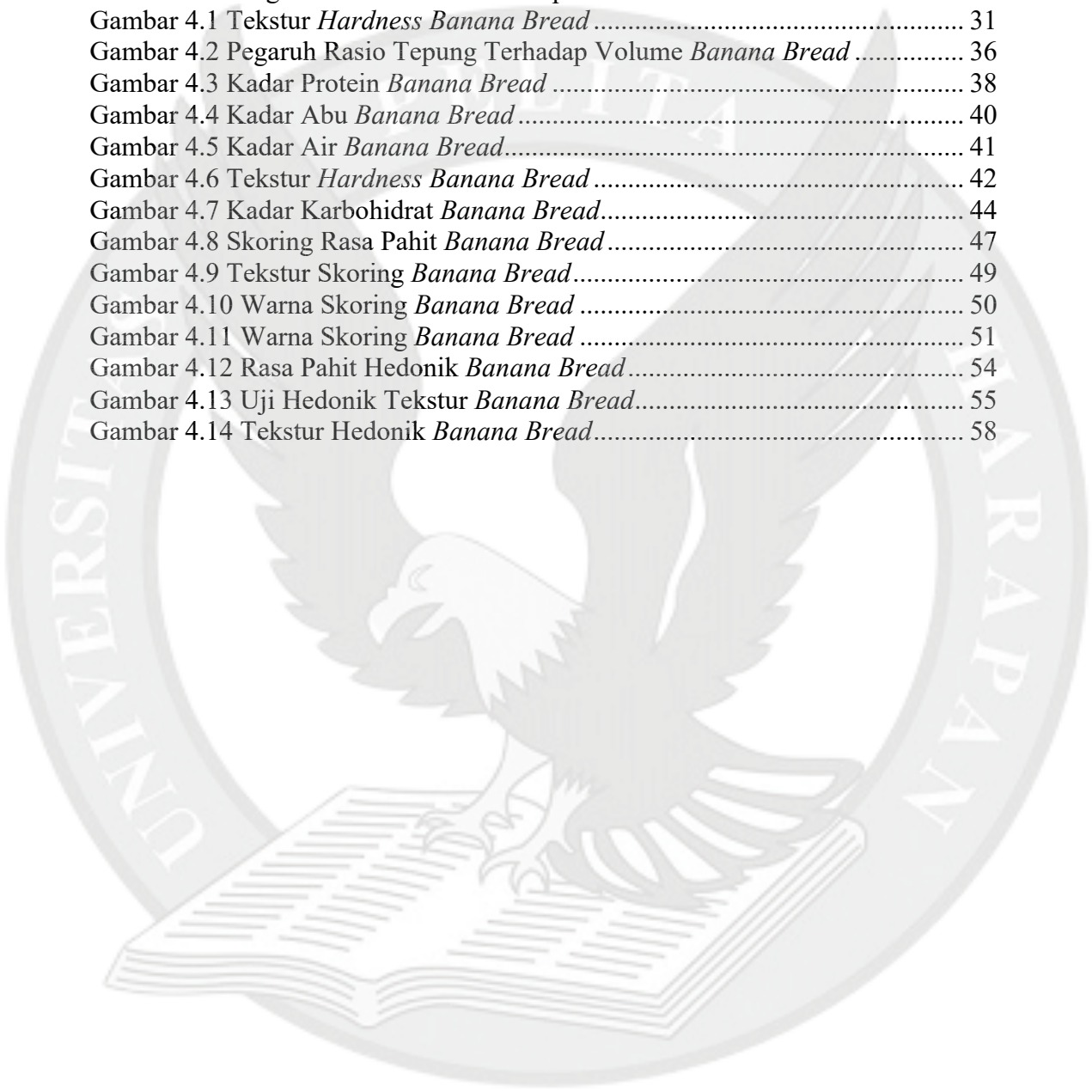
5.1 Kesimpulan.....	60
5.2 Saran.....	61

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

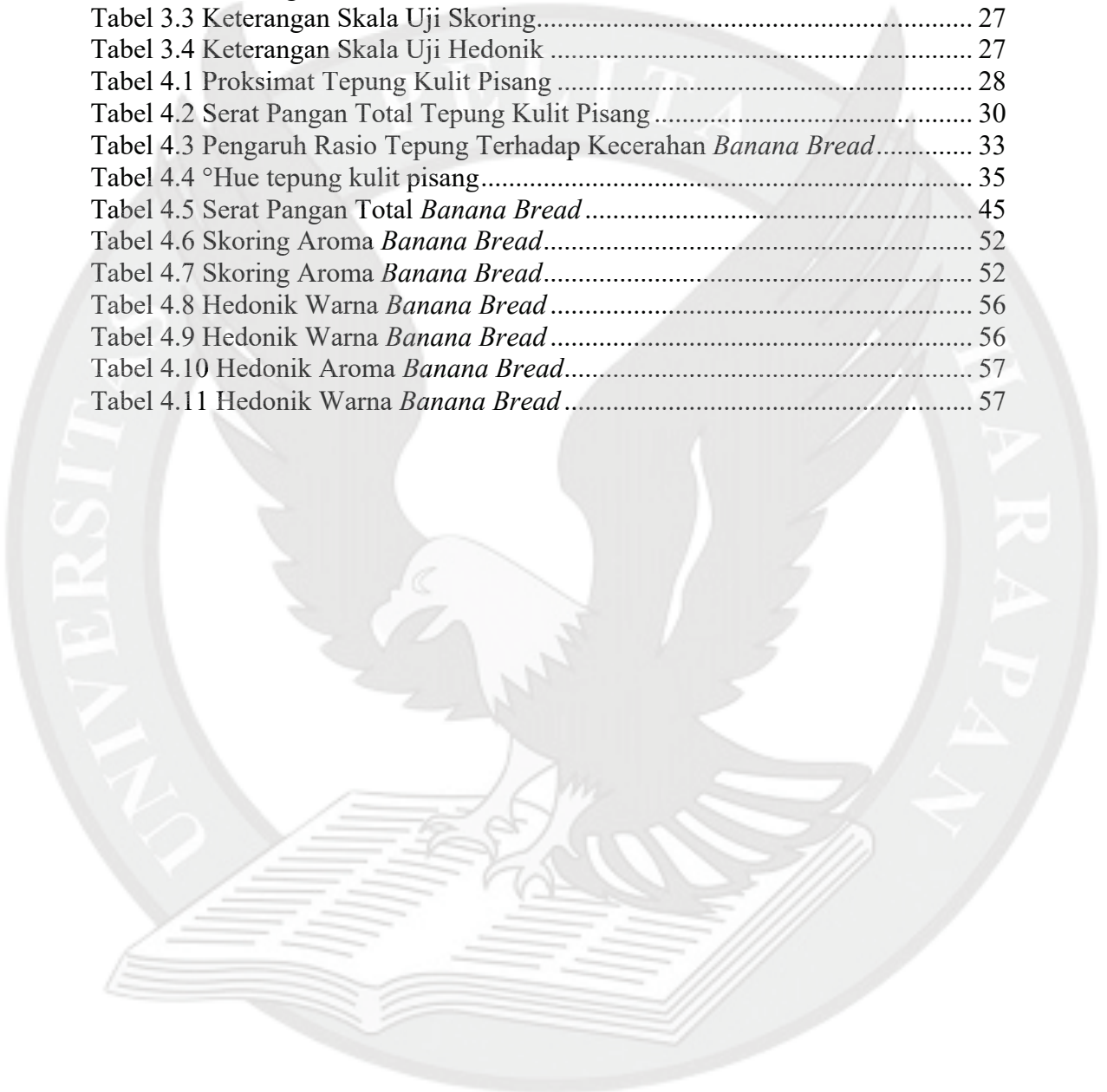
	halaman
Gambar 2.1 Pisang <i>Cavendish</i>	7
Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian Pendahuluan.....	17
Gambar 3.2 Diagram Alir Penelitian Tahap Utama.....	19
Gambar 4.1 Tekstur <i>Hardness Banana Bread</i>	31
Gambar 4.2 Pagaruh Rasio Tepung Terhadap Volume <i>Banana Bread</i>	36
Gambar 4.3 Kadar Protein <i>Banana Bread</i>	38
Gambar 4.4 Kadar Abu <i>Banana Bread</i>	40
Gambar 4.5 Kadar Air <i>Banana Bread</i>	41
Gambar 4.6 Tekstur <i>Hardness Banana Bread</i>	42
Gambar 4.7 Kadar Karbohidrat <i>Banana Bread</i>	44
Gambar 4.8 Skoring Rasa Pahit <i>Banana Bread</i>	47
Gambar 4.9 Tekstur Skoring <i>Banana Bread</i>	49
Gambar 4.10 Warna Skoring <i>Banana Bread</i>	50
Gambar 4.11 Warna Skoring <i>Banana Bread</i>	51
Gambar 4.12 Rasa Pahit Hedonik <i>Banana Bread</i>	54
Gambar 4.13 Uji Hedonik Tekstur <i>Banana Bread</i>	55
Gambar 4.14 Tekstur Hedonik <i>Banana Bread</i>	58



DAFTAR TABEL

halaman

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Pisang <i>Cavendish</i> Dalam 100 Gram.....	8
Tabel 2.2 Formulasi <i>Banana Bread</i>	11
Tabel 3.1 Formulasi <i>Banana bread</i>	18
Tabel 3.2 Rancangan Percobaan Penelitian	20
Tabel 3.3 Keterangan Skala Uji Skoring.....	27
Tabel 3.4 Keterangan Skala Uji Hedonik	27
Tabel 4.1 Proksimat Tepung Kulit Pisang	28
Tabel 4.2 Serat Pangan Total Tepung Kulit Pisang.....	30
Tabel 4.3 Pengaruh Rasio Tepung Terhadap Kecerahan <i>Banana Bread</i>	33
Tabel 4.4 °Hue tepung kulit pisang.....	35
Tabel 4.5 Serat Pangan Total <i>Banana Bread</i>	45
Tabel 4.6 Skoring Aroma <i>Banana Bread</i>	52
Tabel 4.7 Skoring Aroma <i>Banana Bread</i>	52
Tabel 4.8 Hedonik Warna <i>Banana Bread</i>	56
Tabel 4.9 Hedonik Warna <i>Banana Bread</i>	56
Tabel 4.10 Hedonik Aroma <i>Banana Bread</i>	57
Tabel 4.11 Hedonik Warna <i>Banana Bread</i>	57



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A	
Kadar Protein.....	A-1
Kadar Lemak	A-1
Kadar Air.....	A-2
Kadar Abu	A-2
Kadar Karbohidrat.....	A-3
Kadar Serat Pangan	A-3
Rendemen	A-4
Lampiran B	
Kadar Lemak <i>Banana Bread</i>	B-1
Kadar Karbohidrat <i>Banana Bread</i>	B-4
Kadar Air <i>Banana Bread</i>	B-5
Kadar Protein <i>Banana Bread</i>	B-7
Kadar Abu <i>Banana Bread</i>	B-10
Lampiran C	
<i>Hardness Banana Bread</i>	C-1
<i>Volume Banana Bread</i>	C-3
<i>Lightness Banana Bread</i>	C-5
Lampiran D	
Uji Skoring <i>Banana Bread</i> dengan Rasio Tepung dan Suhu Berbeda....	D-1
Lampiran E	
Uji Hedonik <i>Banana Bread</i> dengan Rasio Tepung dan Suhu Berbeda....	E-1
Lampiran F	
Analisis Kadar Serat Pangan Pada <i>Banana Bread</i>	F-1
Lampiran G	
Dokumentasi Penelitian.....	G-1