

## **SUBSTITUSI TEPUNG KULIT PISANG KEPOK (*Musa acuminata*) PADA PRODUK SNACK BAR**

Oleh

Hasna Alfionita Rahma

20/457054/SV/17501

Diajukan kepada Departemen Teknologi Hayati dan Veteriner, Sekolah  
Vokasi, Universitas Gadjah Mada pada tanggal 23 Juli 2024  
untuk memenuhi Sebagian persyaratan untuk memperoleh derajat  
Sarjana Terapan Pengembangan Produk Agroindustri

### **ABSTRAK**

Produksi buah pisang yang melimpah di Indonesia menghasilkan permasalahan yang krusial, yaitu limbah kulit pisang. Sebab, kulit pisang umumnya akan langsung dibuang ketika selesai dikonsumsi atau hendak diolah menjadi suatu olahan pangan. Oleh karena itu, diperlukan upaya preventif untuk mengurangi limbah kulit pisang dengan mengolahnya menjadi produk pangan. Pengembangan produk *snack bar* dengan substitusi tepung kulit pisang kepok dikombinasikan dengan kacang lokal sebagai upaya penganekaragaman olahan pangan lokal. Pengolahan *snack bar* memanfaatkan gula aren sebagai bahan pengikat karena kandungan indeks glikemik yang rendah.

Pengembangan produk *snack bar* menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap satu faktor yaitu variasi komposisi penggunaan tepung kulit pisang kepok. Hasil analisis karakteristik kimia dan fisik produk *snack bar* tepung kulit pisang kepok dapat diketahui bahwa penggunaan tepung kulit pisang kepok berpengaruh terhadap persentase kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, dan tingkat kekerasan produk, akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap persentase kadar air. Karakteristik kimia dan fisik dari sampel produk *snack bar* tepung kulit pisang kepok telah memenuhi syarat mutu SNI tahun 1996 dan USDA tahun 2019 serta produk komersial (Granova), kecuali pada karakteristik kadar abu sehingga diperlukan perlakuan tambahan untuk mengurangi tingginya kadar abu dari tepung kulit pisang kepok. *Snack bar* yang paling diminati oleh panelis dari aspek aroma, rasa, dan tekstur yaitu produk dengan formula 33% penggunaan tepung kulit pisang kepok.

**Kata kunci:** Tepung Kulit Pisang Kepok, *Snack Bar*

Pembimbing: Dr Fahrizal Yusuf Affandi

## ***SUBSTITUTION OF KEPOK BANANA PEEL (*Musa acuminata*) FLOUR IN SNACK BAR PRODUTCS***

by

Hasna Alfionita Rahma

20/457054/SV/17501

Submitted to the Department of Bioresources Technology and Veterinary  
Vocational Collage, Universitas Gadjah Mada on July 23<sup>rd</sup>, 2024  
in partial fulfillment of the requirement for the Degree of  
Bachelor of Applied Science in Agroindustrial Product Development

### ***ABSTRACT***

The abundant production of bananas in Indonesia results in a crucial problem, namely banana peel waste. This is because banana peels are generally thrown away immediately when they are finished consuming them or when they are about to be processed into processed food. Therefore, preventive efforts are needed to reduce banana peel waste by processing it into food products. Developing snack bar products by substituting kepok banana peel flour combined with local nuts as an effort to diversify local food processing. Snack bar processing uses palm sugar as a binding agent because it contains a low glycaemic index.

Development of snack bar products used a Completely Randomized Design method with one factor, namely variations in the composition of the use of kepok banana peel flour. The results of the analysis of the chemical and physical characteristics of the kepok banana peel flour snack bar product show that the use of kepok banana peel flour has an effect on the percentage of ash content, fat content, protein content, carbohydrate content, and levels of hardness of the product, but has no reel effect on the percentage of water content. The chemical and physical characteristics of the kepok banana peel flour snack bar product samples meet the 1996 SNI and 2019 USDA quality requirements as well as commercial products (Granova), except for the ash content characteristics so additional treatment is needed to reduce the high ash content of kepok banana peel flour. The snack bar product that is most popular with consumers in terms of aroma, taste and sample texture is product with composition 33% kepok banana peel flour.

***Keywords:*** *Kepok Banana Peel Flour, Snack Bar*

Supervisor: Dr Fahrizal Yusuf Affandi