

**PEMANFAATAN TEPUNG KULIT PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca L*)  
SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN MIE BASAH**

**SKRIPSI**

**Oleh**

**Suci Wulandari**

**NIM 1610211013**



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER  
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI  
2020**

**PEMANFAATAN TEPUNG KULIT PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca L*)  
SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN MIE BASAH**



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER  
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI  
2020**



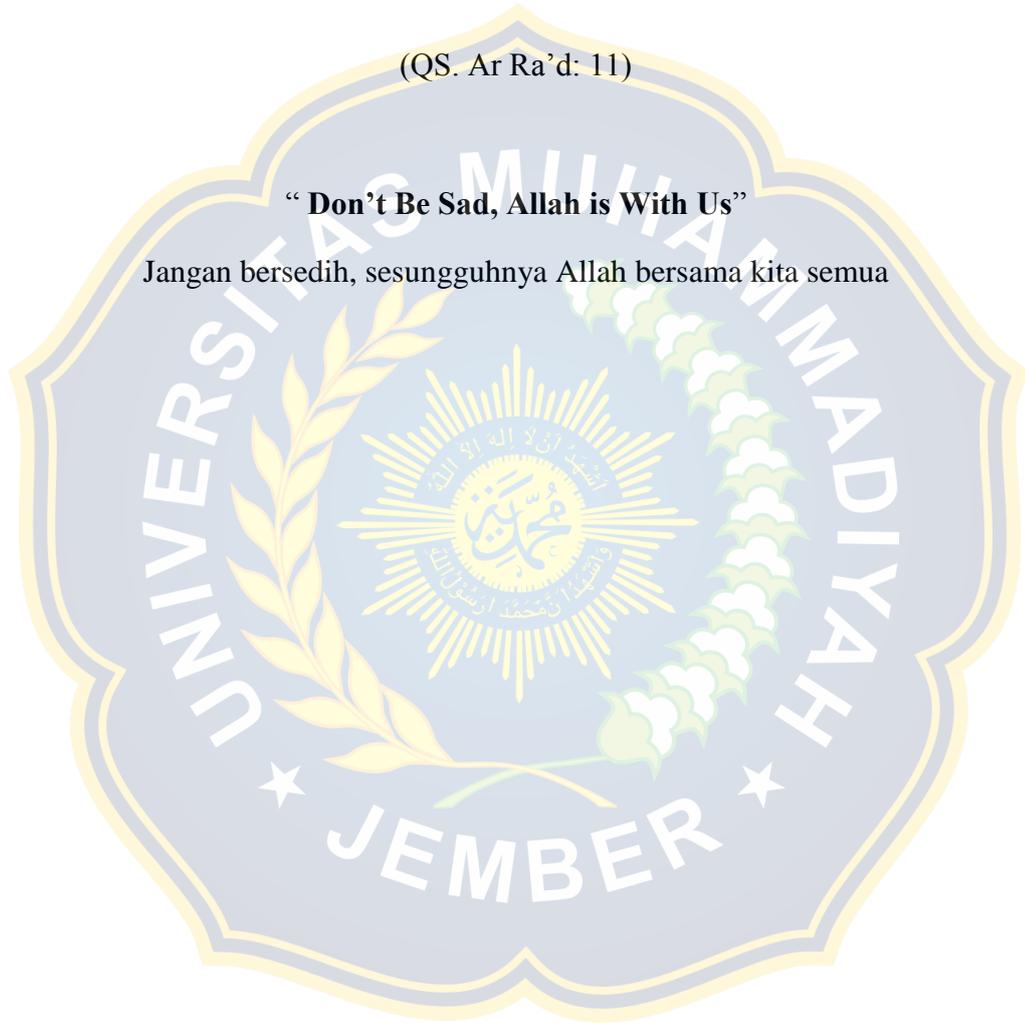
## HALAMAN MOTTO

*“ Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum, melainkan mereka akan mengubah keadaan yang ada pada diri mereka sendiri”*

(QS. Ar Ra'd: 11)

**“ Don't Be Sad, Allah is With Us”**

Jangan bersedih, sesungguhnya Allah bersama kita semua



## HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi oleh Suci Wulandari ini telah di periksa dan di setujui untuk di uji oleh Tim Penguji

Jember, 22 September 2020

Pembimbing I

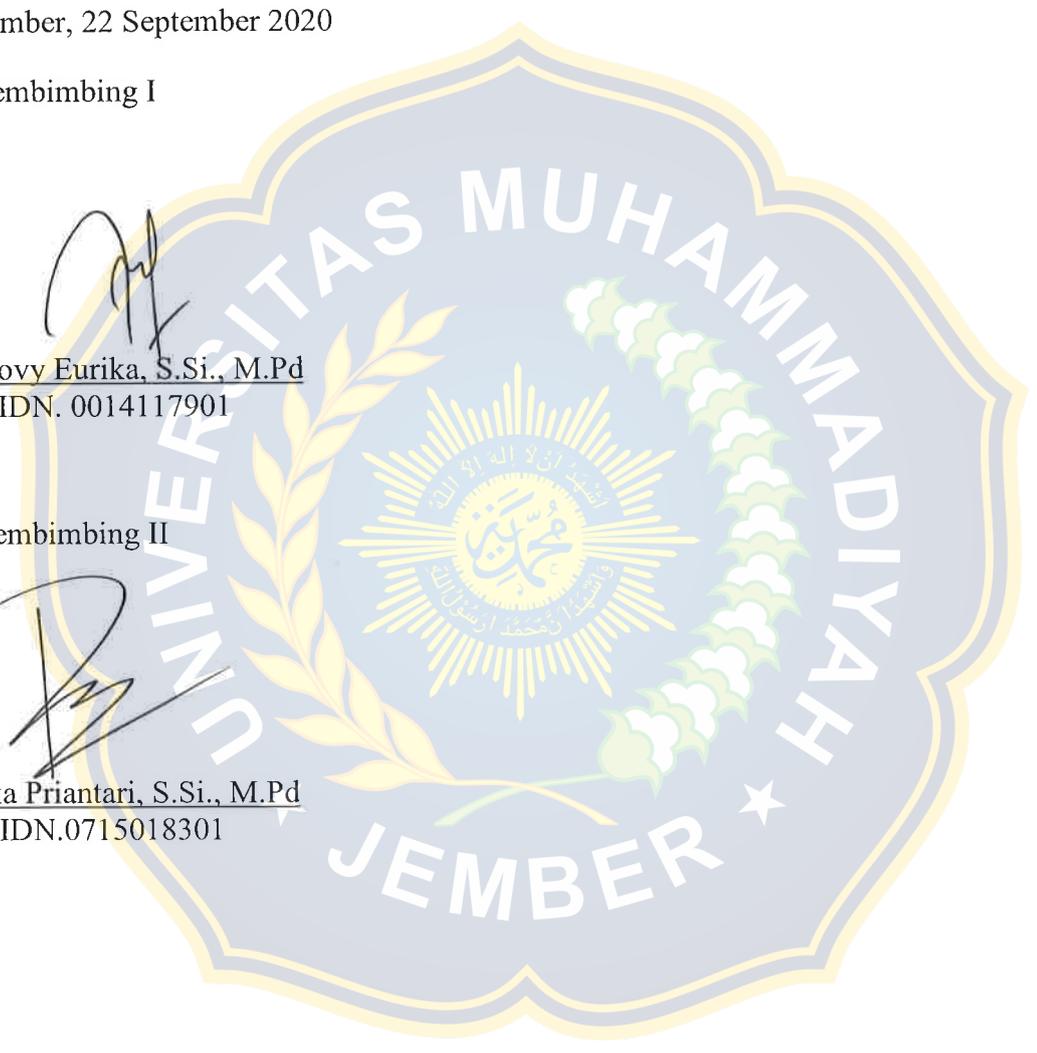


Novy Eurika, S.Si., M.Pd  
NIDN. 0014117901

Pembimbing II



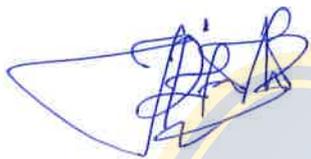
Ika Priantari, S.Si., M.Pd  
NIDN.0715018301



## HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi oleh Suci Wulandari ini telah Dipertahankan di depan Dewan Penguji  
pada tanggal 01 Oktober 2020

Dewan Penguji,



Ir. Arief Noor Akhmadi, MP Ketua  
NIDN. 0710036502



Novy Eurika, S.Si., M.Pd Anggota  
NIDN. 0014117901



Ika Priantari, S.Si., M.Pd Anggota  
NIDN.0715018301

Mengetahui,

Dekan

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan



Dr. Kukuh Munandar, M.Kes  
NIP. 19641114 199103 1 003

**PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN**

Saya bertanda-tangan di bawah ini:

Nama : Suci Wulandari  
NIM : 1610211013  
Program Studi : Pendidikan Biologi  
Fakultas : Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri; bukan merupakan pengambil-alihan, tulisan atau pikiran orang lain yang saya aku sebagai hasil tulisan atau pikiran saya sendiri.

Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan skripsi ini hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Jember, 01 Oktober 2020  
Yang membuat pernyataan,



Suci Wulandari  
NIM. 1610211013

## PRAKATA

Alhamdulillah puji syukur kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan lancar. Segala hal yang diupayakan semoga bermanfaat baik bagi penulis maupun bagi pembaca.

Skripsi ini berjudul “Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Mie Basah”. Tujuan penulisan skripsi ini untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar sarjana pendidikan biologi strata 1 (S1). Skripsi ini memuat BAB I sampai BAB VI. BAB I berisi pendahuluan, BAB II berisi kajian pustaka dan hipotesis, BAB III berisi metode penelitian, BAB IV berisi hasil penelitian, BAB V berisi pembahasan dan BAB VI berisi penutup.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, atas kekurangan yang ada dalam penulisan skripsi ini penulis menerima kritik dan saran yang membangun untuk dijadikan bahan koreksi dalam rangka penyempurnaan penulisan skripsi selanjutnya. semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan.

Jember, 01 Oktober 2020

Penulis

## UNGKAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengungkapkan syukur atas ke Hadirat Allah SWT atas terselesaikannya skripsi ini. Demikian juga penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya atas bimbingan, dukungan, dan motivasi dari semua pihak. Penulis mengungkapkan terimakasih yang sebesar-besarnya.

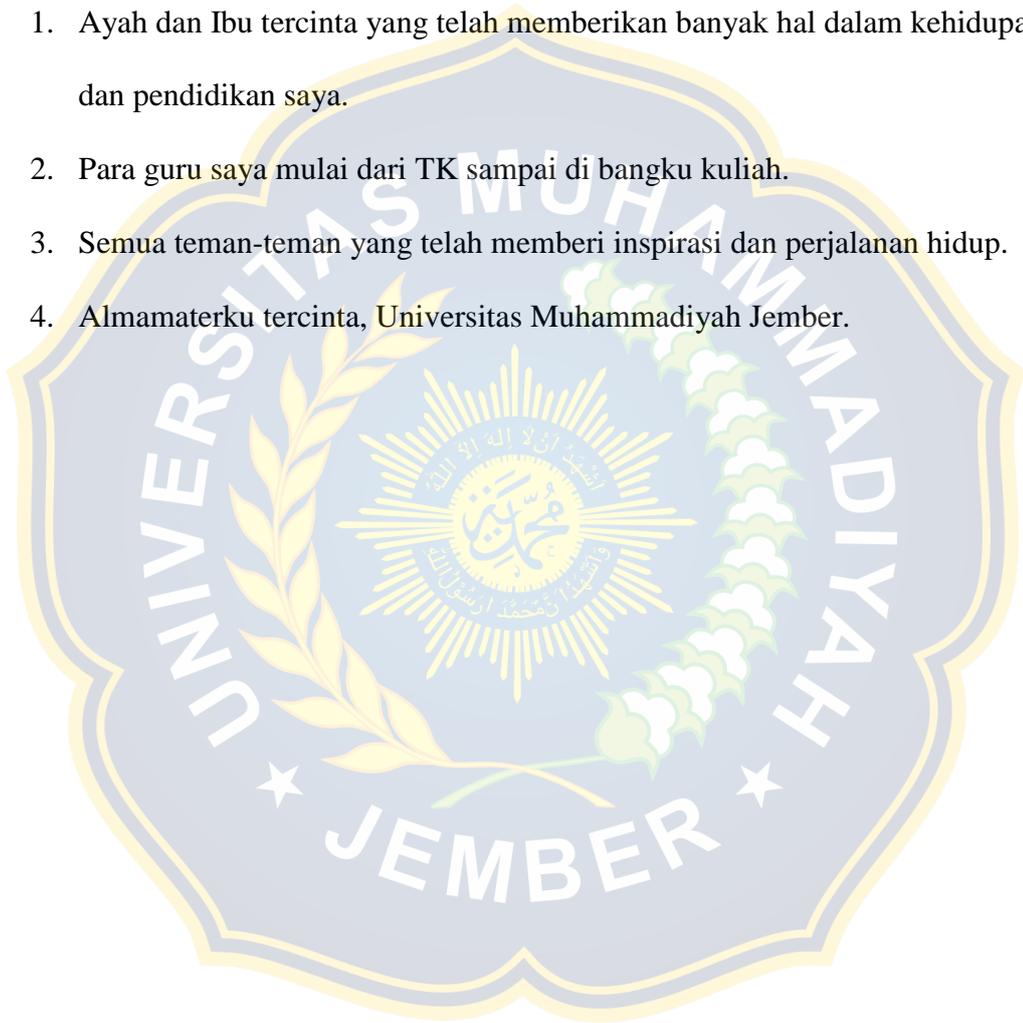
1. Dr. Kukuh Munandar, M.Kes., Dekan FKIP Universitas Muhammadiyah Jember .
2. Dr. Agus Prasetyo Utomo, S.Si., M.Pd., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Biologi Universitas Muhammadiyah Jember.
3. Novy Eurika, S.Si., M.Pd., dan Ika Priantari, S.Si., M.Pd., selaku dosen pembimbing I dan dosen pembimbing II yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan motivasi dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Semua dosen Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Jember.
5. Staff Pengajaran Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Jember.
6. Teman-teman angkatan 2016 Program Studi Pendidikan Biologi Universitas Muhammadiyah Jember.
7. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu. Disampaikan terimakasih atas semua bantuan dan bimbingannya.

Jember, 01 Oktober 2020

## PERSEMBAHAN

Penulis berterimakasih atas segala bantuan dan do'a dari berbagai pihak yang turut memberi dukungan dalam penyelesaian skripsi ini. Saya persembahkan skripsi ini kepada:

1. Ayah dan Ibu tercinta yang telah memberikan banyak hal dalam kehidupan dan pendidikan saya.
2. Para guru saya mulai dari TK sampai di bangku kuliah.
3. Semua teman-teman yang telah memberi inspirasi dan perjalanan hidup.
4. Almamaterku tercinta, Universitas Muhammadiyah Jember.



## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL .....	i
HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN LOGO .....	iii
HALAMAN MOTTO .....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN .....	v
HALAMAN PENGESAHAN .....	vi
PRAKATA .....	vii
UNGKAPAN TERIMAKASIH .....	viii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	ix
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
ABSTRAK .....	xv
ABSTRACT .....	xvi
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Penelitian .....	1
1.2 Masalah Penelitian .....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Definisi Operasional .....	6
1.5 Manfaat Penelitian .....	6
1.6 Ruang Lingkup Penelitian .....	7
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>8</b>
2.1 Kajian Pustaka .....	8
2.1.1 Tanaman Pisang Kepok ( <i>Musa paradisiaca L.</i> ) .....	8
2.1.2 Kandungan Gizi Pisang Kepok .....	10
2.1.3 Tepung Kulit Pisang Kepok .....	11
2.1.4 Tepung Terigu .....	12
2.1.5 Mie Basah .....	14
2.1.6 Uji Organoleptik .....	16
2.2 Hipotesis .....	17
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>18</b>
3.1 Jenis Penelitian .....	18
3.2 Rancangan Penelitian .....	19
3.3 Prosedur Penelitian .....	19
3.3.1 Tahap Persiapan Bahan .....	19
3.3.1.1 Pembuatan Tepung Kulit Pisang Kepok .....	20
3.3.2 Tahap Pembuatan Mie Basah .....	21
3.4 Populasi dan Sampel .....	21
3.5 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	25
3.6 Teknik Pengumpulan Data .....	25
3.7 Instrumen Pengumpulan Data .....	25

3.7.1	Instrumen Organoleptik .....	25
3.7.2	Alat dan Bahan .....	26
3.8	Teknik Penganalisisan Data .....	27
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>28</b>
4.1	Deskripsi Data.....	28
4.1.1	Hasil Rata-rata Organoleptik Panelis terhadap Mie Basah.....	28
4.2	Pengujian Hipotesis.....	31
4.2.1	Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok Terhadap Organoleptik Mie Basah .....	31
<b>BAB V</b>	<b>PEMBAHASAN .....</b>	<b>40</b>
5.1	Hasil Organoleptik Mie Basah dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok .....	40
5.1.1	Rasa Mie Basah.....	40
5.1.2	Aroma Mie Basah .....	42
5.1.3	Warna Mie Basah.....	44
5.1.4	Tekstur Mie Basah .....	45
5.1.5	Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Produk Mie Basah.....	47
<b>BAB VI</b>	<b>PENUTUP .....</b>	<b>50</b>
6.1	Kesimpulan .....	50
6.2	Saran.....	50
<b>DAFTAR RUJUKAN</b>	<b>.....</b>	<b>52</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Kandungan Nilai Gizi Beberapa Varietas Pisang (per 100 gram) .....	11
2.2 Komposisi Gizi Kulit Pisang per 100 gram bahan .....	11
2.3 Komposisi Kimia Tepung Pisang Kepok .....	12
2.4 Kandungan Gizi Tepung Terigu .....	13
2.5 Perbandingan Karakteristik Fisik dan Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang Kepok Terhadap SNI Tepung TERigu sebagai Makanan (SNI 3751 : 2006) .....	13
2.6 Standar Mutu Mie Basah (SNI 2987, 2015) .....	15
4.1 Skor Rata-rata Penilaian Rasa Mie Basah .....	28
4.2 Skor Rata-rata Penilaian Aroma Mie Basah .....	29
4.3 Skor Rata-rata Penilaian Warna Mie Basah .....	30
4.4 Skor Rata-rata Penilaian Tekstur Mie Basah .....	30
4.5 Skor Rata-rata Penilaian Kesukaan Mie Basah .....	31
4.6 Uji Kruskal-Wallis Rasa Mie Basah .....	32
4.7 Uji Lanjut Mann-Whitney Rasa Mie Basah .....	33
4.8 Uji Kruskal-Wallis Aroma Mie Basah .....	34
4.9 Uji Lanjut Mann-Whitney Aroma Mie Basah .....	35
4.10 Uji Kruskal-Wallis Warna Mie Basah .....	36
4.11 Uji Lanjut Mann-Whitney Warna Mie Basah .....	36
4.12 Uji Kruskal-Wallis Tekstur Mie Basah .....	37
4.13 Uji Lanjut Mann-Whitney Tekstur Mie Basah .....	37
4.14 Uji Kruskal-Walli Tingkat Kesukaan Mie Basah .....	38
4.15 Uji Lanjut Mann-Whitney Tingkat Kesukaan Mie Basah .....	49

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Buah Pisang Kepok .....	10
5.1 Grafik Penilaian Panelis terhadap Rasa Tiap Perlakuan .....	40
5.2 Grafik Penilaian Panelis terhadap Aroma Tiap Perlakuan.....	42
5.3 Grafik Penilaian Panelis terhadap Warna Tiap Perlakuan .....	44
5.4 Grafik Penilaian Panelis terhadap Tekstur Tiap Perlakuan.....	46
5.5 Grafik Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Produk Mie Basah .....	48



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Matriks Penelitian.....	55
2. Lembar Uji Organoleptik .....	57
3. Data Hasil Penelitian Uji Organoleptik .....	60
4. Hasil Analisis Statistik Kruskal Wallis dan Uji Lanjut Mann-Whitney.....	65
5. Dokumentasi.....	86
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN .....	94
RIWAYAT HIDUP.....	95

