

## ABSTRAK

Wulandari, Suci. (2020). *Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca L) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Mie Basah.* Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Jember. Pembimbing (1) Novy Eurika, S.Si., M.Pd. (2) Ika Priantari, S.Si., M.Pd.

**Kata kunci:** Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L*), Bahan Baku, Mie Basah.

Banyaknya konsumsi buah pisang kepok oleh masyarakat dapat meningkatkan limbah kulit pisang dalam jumlah yang melimpah. Kulit pisang berpotensi sebagai sumber pati untuk pembuatan tepung karena mengandung karbohidrat 18,50% dan dapat dijadikan sebagai bahan baku makanan yang bernilai jual tinggi seperti tepung. Tepung kulit pisang kepok dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan mie basah

Masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pemanfaatan tepung kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca L*) sebagai bahan baku pembuatan mie basah dan pengaruhnya terhadap tingkat kesukaan konsumen pada produk mie basah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara pemanfaatan tepung kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca L*) sebagai bahan baku pembuatan mie basah dan mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk mie basah dengan penambahan tepung kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca L*) ditinjau dari indikator rasa, aroma, warna, dan tekstur.

Penelitian ini dilaksanakan di Dusun Maduran, Desa Tutul, Kecamatan Balung, Kabupaten Jember selama 10 hari. Jenis penelitian adalah eksperimen dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Analisis data menggunakan uji non parametrik Kruskall Wallis dan dilanjutkan dengan uji Mann Whitney dengan derajat kepercayaan  $\alpha= 0,05$ .

Berdasarkan analisis dan uji organoleptik panelis menyukai mie basah pada sampel P0 (tepung kulit pisang kepok 0 gram : 200 gram tepung terigu) tanpa adanya penambahan tepung kulit pisang kepok. Perlakuan penambahan tepung kulit pisang kepok memberikan pengaruh terhadap organoleptik mie basah ditinjau dari rasa, aroma, warna, tekstur, dan tingkat kesukaan. Hasil terbaik mie basah dengan perlakuan penambahan tepung kulit pisang kepok yaitu perlakuan tepung kulit pisang kepok sebanyak 15 gram. Semakin banyak penambahan tepung kulit pisang kepok dapat menyebabkan tingkat kesukaan konsumen menurun.

## ABSTRACT

Wulandari, Suci. (2020). *Utilization of Kepok Banana Skin Flour (*Musa paradisiaca L*) As Raw Material for Making Wet Noodles.* Essay. Biology Education Study Program, Faculty of Teacher Training and Education, Muhammadiyah University of Jember. Advisors (1) Novy Eurika, S.Si., M.Pd. (2) Ika Priantari, S.Si., M.Pd.

**Keywords:** Kepok Banana Skin Flour (*Musa paradisiaca L*), Raw Materials, Wet Noodles.

The high consumption of kepok bananas by the community can increase banana peels waste in abundant quantities. The large amount of banana peel waste can be utilized as food raw material that has high selling value. Therefore, banana peel waste can be processed into banana peel flour and then made into a food product in the form of wet noodles.

The problem in this research is how the use of Kepok banana peel flour (*Musa paradisiaca L*) as raw material for making wet noodles and their effect on the level of consumer preferences for wet noodle products. This study aims to determine how to use Kepok Banana peel flour (*Musa paradisiaca L*) as raw material for making wet noodles and determine the level of consumer preferences for wet noodle products by adding Kepok Banana peel flour (*Musa paradisiaca L*).

This research was conducted in Maduran Hamlet, Tutul Village, Balung District, Jember Regency for 10 days. This type of research is an experiment with a completely randomized design (CRD) method. Data analysis using non-parametric Kruskall Wallis test and continued with the Mann Whitney test with a degree of confidence  $\alpha = 0.05$

Based on the analysis and organoleptic test, the panelists liked the wet noodles in the P0 sample (0 grams of banana peel flour: 200 grams of wheat flour) without the addition of kepok banana peel flour. The addition of Kepok banana peel flour had an effect on the organoleptic aspects of wet noodles in terms of taste, aroma, color, texture, and level of preference. The best result of wet noodles with the addition of Kepok banana peel flour was the treatment of 15 grams of Kepok banana peel flour. The more the addition of kepok banana peel flour can cause the level of consumer preference to decrease.