

ABSTRAK

Windasari. “Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L*) Sebagai Bahan Tambahan Pembuatan *Yoghurt*”. Skripsi, Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Jember.
Pembimbing; (1) Ika Priantari, S.Si, M.Pd. (2) Novy Eurika, S.Si, M.Pd.

Kata Kunci: Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L*), organoleptik, *yoghurt*, sari buah, sumber belajar Biologi.

Inovasi *yoghurt* pada saat ini tidak hanya pada penambahan variasi bakteri, tetapi juga dengan perbaikan citarasa. Rasa asam pada *yoghurt* perlu adanya penambahan perlakuan dalam proses pembuatannya. Penelitian ini dilakukan dengan memanfaatkan limbah kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca L*) yang ditambahkan dalam pembuatan *yoghurt*. Hal ini juga dapat dijadikan sebagai kajian sumber belajar Biologi terkait dengan contoh produk Bioteknologi yang dibuat secara konvensional.

Masalah dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai pH dan organoleptik *yoghurt* yang dibuat dengan bahan dasar susu *full cream* dengan penambahan sari kulit buah pisang kepok dan bagaimana produk hasil penelitian dapat dijadikan sebagai sumber belajar Biologi SMA.

Penelitian ini dilaksanakan di rumah di karenakan adanya pandemi covid-19 pada Juli 2020. Jenis penelitian ini Kuantitatif metode Eksperimen. Desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan pola faktorial karena menggunakan faktor pembeda yaitu faktor bahan dan faktor konsentrasi. Bahan yang digunakan yaitu susu *full cream* dengan faktor penambahan sari kulit buah pisang kepok 10%, 20%, 30%. Parameter yang diamati dalam penelitian ini adalah organoleptik dan nilai pH *yoghurt*.

Berdasarkan Uji Kruskal Walls susu *full cream* memiliki hasil berpengaruh terhadap *yoghurt* jika dilihat dari ketajaman rasa perisa, rasa, aroma, tekstur. *Yoghurt* yang disukai oleh panelis adalah *yoghurt* tanpa penambahan sari kulit buah pisang kepok. Hasil penelitian ini berpotensi sebagai produk sumber belajar Biologi SMA kelas XII semester genap pada materi Bioteknologi.

ABSTRAK

Windasari. "Utilization of Kepok Banana Peels (*Musa paradisiaca L*) As *Yoghurt* Making Additional Materials ". Thesis, Biology Education Study Program, Teacher Training and Education Faculty, Muhammadiyah University of Jember.

Advisors: (1) Ika Priantari, S.Si, M.Pd. (2) Novy Eurika, S.Si, M.Pd.

Keyword: Kepok Banana Skin (*Musa paradisiaca L*), organoleptic, *yoghurt*, fruit juice, Biology learning resources.

Yoghurt innovation at this time is not only in adding variety of bacteria, but also with improved taste. The sour taste of yogurt needs additional treatment in the manufacturing process. This research was conducted by utilizing the waste of banana peel of Kepok (*Musa paradisiaca L*) which is added in making yogurt. This can also be used as a study of Biology learning resources related to examples of conventional biotechnology products.

The problem in this study was to determine the pH and organoleptic value of yogurt made with full cream milk with the addition of Kepok banana peel extract and how research products can be used as a source of high school biology learning.

This research was carried out at home due to the COVID-19 pandemic in July 2020. This type of research is quantitative experimental method. The research design was completely randomized design (CRD) with a factorial pattern because it used distinguishing factors, namely the material factor and the concentration factor. The ingredients used are full cream milk with a factor of adding 10%, 20%, 30% of Kepok banana peel juice. The parameters observed in this study were organoleptic and yogurt pH values.

Based on the Kruskal Walls test, full cream milk has an effect on yogurt when viewed from the sharpness of flavor, taste, aroma, texture. *Yoghurt* that the panelists like is yogurt without the addition of banana peel juice. The results of this study have the potential to be a product of Biology learning resources for SMA class XII even semester on Biotechnology material.