



**PEMANFAATAN BONGGOL PISANG PADA PENGOLAHAN
MASAKAN KONTINENTAL
(*APPETIZER, MAIN COURSE, DESSERT*)**

PROYEK AKHIR

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya Teknik**



Oleh

Mohammad Rosyidi

NIM. 09512134016

**PROGRAM STUDI TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2012**

HALAMAN PERSETUJUAN

Laporan Proyek Akhir yang berjudul **“Pemanfaatan Bonggol Pisang Pada Pengolahan Masakan Kontinental (*Appetizer, Main Course, Dessert*)”** ini sudah disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, Juni 2012

Dosen Pembimbing,

Ir. Sugiyono, M.Kes

NIP. 19530412 198601 001

HALAMAN PENGESAHAN

Proyek akhir yang berjudul "Pemanfaatan Bonggol Pisang Pada Pengolahan Masakan Kontinental (*Appetizer, Maincourse, Dessert*)" ini telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 19 Juli 2012 dan dinyatakan lulus.

DEWAN PENGUJI

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
1. Ir. Sugiyono, M.Kes.	Ketua Penguji		19/07-12
2. Titin Hera WH, M.Pd.	Sekretaris Penguji		19/07-12
3. Ichda Chayati, MP.	Penguji Utama		19/07-12

Yogyakarta, 19 Juli 2012

Fakultas Teknik

Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,




Dr. Moch. Bruri Triyono

NIP. 19560216 198603 1 003

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Proyek Akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya atau gelar lainnya di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis oleh orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, Juli 2012

Yang menyatakan,

Mohammad Rosyidi

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Motto Hidup Saya :

- ✓ Tidak ada masalah yang tidak bisa diselesaikan selama ada komitmen bersama untuk menyelesaikannya.
- ✓ Berangkat dengan penuh keyakinan

Berjalan dengan penuh keikhlasan

Istiqomah dalam menghadapi cobaan

- ✓ Jadi Diri Sendiri, Cari Jati Diri, dan dapatkan Hidup Yang Mandiri Optimis, Karena Hidup Terus Mengalir Dan Kehidupan Terus Berputar Sese kali Lihat Ke Belakang Untuk Melanjutkan Perjalanan Yang Tiada Berujung
- ✓ BORN TO LOSE, LIVE TO WIN

Persembahan :

Tugas Akhir ini saya persembahkan untuk Ibu dan keluarga tercinta, dan terima kasih kepada keluarga besar D3'NR atas kebersamaan dan kekompakan kita selama duduk di bangku mahasiswa PTBB FT UNY.

**Pemanfaatan Bonggol Pisang Pada Pengolahan Masakan Kontinental
(Appetizer, Main course, Dessert)**

Oleh
MOHAMMAD ROSYIDI
09512134016

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk : 1) memperoleh formula yang tepat produk *risoles*, *steak*, *puding* dengan bahan substitusi bonggol pisang, 2) mengetahui teknik pengolahan produk *risoles bonggol pisang*, *steak bonggol pisang*, dan *puding bonggol pisang*, 3) mengetahui teknik penyajian yang tepat untuk *risoles bonggol pisang*, *steak bonggol pisang*, *puding bonggol pisang*, 4) mengetahui penerimaan konsumen terhadap produk olahan bonggol pisang batu.

Untuk menentukan formula produk masakan kontinental (*risoles bonggol pisang*, *steak bonggol pisang*, *puding bonggol pisang*), penulis melakukan penelitian pada bulan Februari-Juli 2012. Produk dari proses uji coba resep pengembangan, memperbaiki dan membuat produk akhir yang dilakukan di Lab Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta. Penelitian produk menggunakan metode *Research & Development* dengan model ADDIE (*Analysis, Design, Develop, Implementation, Evaluation*). Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap olahan produk kontinental dari bonggol pisang digunakan uji penerimaan produk terhadap 30 orang panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Teknik Boga UNY.

Hasil penelitian diperoleh : 1) formula yang tepat untuk produk *risoles bonggol pisang* dengan perbandingan 50%:50% (keju:bonggol pisang), *steak bonggol pisang* dengan perbandingan 60%:40% (daging:bonggol pisang), *puding bonggol pisang* dengan perbandingan 25%:75% (sari bonggol pisang:air), 2) pengolahan *risoles bonggol pisang* adalah *deep frying* atau menggoreng dengan minyak dalam jumlah banyak, pengolahan *steak bonggol pisang* adalah *grilling*, pengolahan *puding bonggol pisang* adalah *boiling* untuk adonan puding dan *baking* untuk adonan *sponge cake*, 3) teknik penyajian yang sesuai untuk *risoles bonggol pisang* dengan *garnish* daun parsley, *dressing* menggunakan saus cabe, dan dihidangkan menggunakan *dessert plate*, penyajian *steak bonggol pisang* menggunakan *dinner plate* dengan pendamping buncis, wortel, *mashed potatoes*, dan saus madu sebagai *dressing*, penyajian *puding bonggol pisang* menggunakan *dessert plate* disertai dengan saus lemon sebagai *dressing*, 4) penerimaan konsumen terhadap *risoles bonggol pisang* adalah 97%, *steak bonggol pisang* adalah 93%, dan *puding bonggol pisang* adalah 93 %.

**Utilization Bonggol of Banana in Processing Continental Cuisine
(Appetizer, Main course, Dessert)**

By
MOHAMMAD ROSYIDI
09512134016

ABSTRACT

This research aims to: 1) Gets the right product formula risoles, steak, pudding with banana, materials substitution bonggol 2) know the techniques of processing banana products risoles steak bonggol bonggol, bananas, and pudding bananas bonggol, 3) know the techniques for proper serving risoles, steak bonggol bonggol banana, banana, banana pudding bonggol 4) knowing receipt against consumers of refined products bonggol banana rock.

To determine the product formula continental cuisine (risoles, steak bonggol bonggol banana, banana pudding banana bonggol), author of doing research in February-July 2012. The product of the process of testing the recipe development, improve and make the end product which is done in the Lab Department of technical education Boga Boga and Uny Fashion. Research using method products Research & Development with model ADDIE (Analysis, Design, Develop, Implementation, Evaluation). To find out the level of consumer preference to processed products of continental bonggol bananas used to product acceptance testing 30 people somewhat trained panelists that engineering students Boga UNY.

The research results obtained: 1) formula is right for product comparison bonggol with banana risoles 50%: 50% (cheese: bonggol bananas), steak bonggol banana with a comparison of 60%: 40% (meat: bonggol bananas), bonggol banana pudding the ratio of 25%: 75% (sari bonggol banana: water), 2) processing risoles bonggol bananas are deep frying or frying with oil in large quantities, processing bonggol bananas are grilling steakbanana pudding bonggol, processing is boiling to batter pudding and baking sponge cake dough, 3) presentation of techniques as appropriate for the banana with bonggol risoles garnish, parsley dressing using chilli sauce, and served using the dessert plate, serving steak dinner plate bonggol using banana with string beans, carrot, accompanying mashed potatoes and gravy, dressing, honey as serving banana pudding dessert plate bonggol use is accompanied by a sauce of lemon as a dressingconsumer acceptance, 4) against risoles bonggol banana is 97%, steak bonggol banana is 93%, and pudding bananas bonggol is 93%.

KATA PENGANTAR

Dengan mengucap syukur kehadirat Allah SWT, penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir dengan judul “Pemanfaatan Bonggol Pisang Pada Pengolahan Masakan Kontinental (*appetizer, main course, dessert*)”. Penyusunan Proyek Akhir ini dalam rangka untuk memenuhi persyaratan guna memperoleh gelar Ahli Madya D3 Program Studi Teknik Boga. Atas terselesaikannya penyusunan Proyek Akhir ini penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada semua pihak yang selalu memberi dukungan, yaitu :

1. Dr.Moch. Bruri Triyono, Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Noor Fitrihana,M.Eng., Ketua Jurusan PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Ir. Sugiyono, M.Kes., dosen pembimbing Proyek Akhir dan Pembimbing Akademik, yang telah melimpahkan waktu, tenaga, serta ilmu yang bermanfaat bagi penulis.
4. Ichda Chayati, M.P., dosen penguji utama Proyek Akhir yang telah memberi masukan-masukan yang bermanfaat bagi penulis
5. Titin Hera Widi Handayani, M.Pd., dosen Sekretaris Penguji Proyek Akhir
6. Serta semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu dalam memberikan dukungan dan bantuan.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa laporan ini masih banyak kekurangan yang perlu diperbaiki, maka kritik dan saran yang bersifat

membangun dari semua pihak sangat penulis harapkan demi kesempurnaan laporan ini.

Akhir kata dengan hormat dan kerendahan hati, penulis mengharapkan Proyek Akhir ini dapat memberikan banyak manfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, Juli 2012

Penulis

DAFTAR ISI

	Hal.
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Rumusan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II. KAJIAN TEORI	7
A. Kajian Bahan Bonggol Pisang	7
B. Kajian Formula Acuan	9
1. Kajian Produk Acuan	9
2. Konsep Produk Acuan	11
3. Kajian Bahan dan Fungsi	14
4. Kajian Teknik Olah Produk Acuan	23
5. Kajian Teknik Penyajian	24
6. Kajian Karakteristik Produk	25
C. Spesifikasi Produk Yang Dikembangkan	26
D. Kerangka Berfikir	27

BAB III. METODE PENELITIAN	31
A. Model Penelitian	31
B. Tempat dan Waktu Penelitian	32
C. Bahan dan Alat Pembuatan Produk	32
D. Tahapan Penelitian dan Pengembangan	36
E. Rencana Penyajian dan Pengemasan	44
F. Cara Penilaian	45
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	46
A. Deskripsi Produk	46
B. Hasil uji Coba Produk	47
C. Teknik Pengolahan	54
D. Teknik Penyajian Produk	55
E. Hasil Penerimaan	56
F. Pameran Produk	59
G. Pembahasan	60
BAB V. SIMPULAN DAN SARAN	63
A. Simpulan	63
B. Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Hal.
Tabel 1. Resep Acuan Risoles	12
Tabel 2. Resep Acuan Steak	13
Tabel 3. Resep Acuan Puding	14
Tabel 4. Karakteristik Bahan Risoles Bonggol Pisang	33
Tabel 5. Karakteristik Bahan Steak Bonggol Pisang	34
Tabel 6. Karakteristik Bahan Puding Bonggol Pisang	34
Tabel 7. Karakteristik Preparasi Risoles Bonggol Pisang	35
Tabel 8. Karakteristik Preparasi Steak Bonggol Pisang	35
Tabel 9. Karakteristik Preparasi Puding Bonggol Pisang	36
Tabel 10. Formula Risoles Bonggol Pisang	38
Tabel 11. Formula Steak Bonggol Pisang	40
Tabel 12. Formula Puding Bonggol Pisang	42
Tabel 13. Formula Risoles Bonggol Pisang	48
Tabel 14. Hasil Penilaian Risoles Pada Validasi I dan II	49
Tabel 15. Hasil Akhir Risoles Bonggol Pisang	49
Tabel 16. Karakteristik Risoles Bonggol Pisang	50
Tabel 17. Formula Steak Bonggol Pisang	50
Tabel 18. Hasil Penilaian Steak Pada Validasi I dan II	51
Tabel 19. Hasil Akhir Formula Steak Bonggol Pisang	51
Tabel 20. Karakteristik Steak Bonggol Pisang	52
Tabel 21. Formula Puding Bonggol Pisang	52
Tabel 22. Hasil Penilaian Puding Pada Validasi I dan II	53
Tabel 23. Hasil Akhir Formula Puding Bonggol Pisang	54
Tabel 24. Karakteristik Puding Bonggol Pisang	54
Tabel 24. Hasil Penerimaan Risoles Bonggol Pisang	57
Tabel 25. Hasil Penerimaan Steak Bonggol Pisang	58
Tabel 26. Hasil Penerimaan Puding Bonggol Pisang	59

DAFTAR GAMBAR

	Hal.
Gambar 1. Bonggol Pisang	9
Gambar 2. Bonggol Pisang Batu	9
Gambar 3. Diagram Alir Kerangka Berfikir	30
Gambar 4. Alur Penelitian dan Pengembangan	37
Gambar 5. Alur Pembuatan Risoles Bonggol Pisang	39
Gambar 6. Alur Pembuatan Steak Bonggol Pisang	41
Gambar 7. Alur Pembuatan Puding Bonggol Pisang	43
Gambar 8. Alur Pembuatan Saus Lemon	44
Gambar 9. Letak Display Pameran Produk	44
Gambar 10. Uji Penerimaan Risoles Bonggol Pisang	57
Gambar 11. Uji Penerimaan Steak Bonggol Pisang	58
Gambar 12. Uji Penerimaan Puding Bonggol Pisang	59
Gambar 13. Risoles Bonggol Pisang	59
Gambar 14. Steak Bonggol Pisang	59
Gambar 15. Puding Bonggol Pisang	60
Gambar 16. Pameran Proyek Akhir	60
Gambar 17. Grafik Penerimaan Produk Oleh Panelis	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Resep Dasar <i>Risoles</i> Bonggol Pisang
Lampiran 2.	Resep Dasar <i>Steak</i> Bonggol Pisang
Lampiran 3.	Resep Dasar <i>Pudding</i> Bonggol Pisang
Lampiran 4.	Lembar uji Penerimaan Produk
Lampiran 5.	Hasil Penerimaan <i>Risoles</i> Bonggol Pisang
Lampiran 6.	Hasil Penerimaan <i>Steak</i> Bonggol Pisang
Lampiran 7.	Hasil Penerimaan <i>Pudding</i> Bonggol Pisang

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Iklim tropis yang sesuai serta kondisi tanah yang banyak mengandung humus memungkinkan tanaman pisang tersebar luas di Indonesia. Saat ini, hampir seluruh wilayah Indonesia merupakan daerah penghasil pisang.

Pisang bisa disebutkan sebagai buah kehidupan. Kandungan kalium yang cukup banyak terdapat dalam buah ini mampu menurunkan tekanan darah, menjaga kesehatan jantung, dan memperlancar pengiriman oksigen ke otak. Pisang telah lama akrab dengan masyarakat Indonesia, terbukti dari seringnya pohon pisang digunakan sebagai perlambang dalam berbagai upacara adat. Pohon pisang selalu melakukan regenerasi sebelum berbuah dan mati, yaitu melalui tunas-tunas yang tumbuh pada bonggolnya. Dengan cara itulah pohon pisang mempertahankan eksistensinya untuk memberikan manfaat kepada manusia. Filosofi tersebutlah yang mendasari penggunaan pohon pisang sebagai simbol niat luhur pada upacara pernikahan. Pisang mempunyai banyak manfaat yaitu dari mulai mengatasi masalah kecanduan rokok sampai untuk masalah kecantikan seperti masker wajah, mengatasi rambut yang rusak dan menghaluskan tangan.

Selain buahnya pisang jarang dimanfaatkan, seperti batang, bonggol, kulit dan jantungnya. Tetapi seiring dengan bertambahnya ilmu pengetahuan dan teknologi maka banyak yang bisa dimanfaatkan dari limbah-limbah yang