



PEMANFAATAN TEPUNG PISANG PADA PEMBUATAN PRODUK

PASTRY (PIE, PUFF PASTRY, CHOUX PASTE)

PROYEK AKHIR

Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan

Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya Teknik



Oleh :

Putri Rohmasari

NIM. 09512134018

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

JUNI 2012

HALAMAN PERSETUJUAN

Laporan Proyek Akhir yang berjudul **“Pemanfaatan Tepung pisang Pada Pembuatan Produk *Pastry* (*Pie, Puff pastry, Choux paste*)”** ini sudah disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, Juni 2012

Dosen Pembimbing,

Yuriani, M.Pd

NIP. 19540206 198203 2 001

HALAMAN PENGESAHAN

Proyek akhir yang berjudul “Pemanfaatan Tepung Pisang Pada Pembuatan Produk Pastry (Pie, Puff pastry, choux paste)” ini telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 19 Juli 2012 dan dinyatakan lulus.

DEWAN PENGUJI

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
1. Yuriani, M.Pd	Ketua Penguji		19/07-12
2. Rizqie Auliana, M.Kes	Sekretaris Penguji		19/07-12
3. Sutriyati Purwanti, M.Si	Penguji Utama		19/07-12

Yogyakarta, 19 Juli 2012

Fakultas Teknik

Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



Dr/Moch.Bruri Triyono

NIP. 19560216 198603 1 0032

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,

Putri Rohmasari

MOTTO

Untuk menjadi orang yang mampu berfikir, dan berkarya besar, kita harus terampil, bercita-cita, berani berkorban, sabar menjalani proses, dan berani untuk selalu mengevaluasi diri – Abdullah Gymnastiar

Tak lemah karena cacian, tak bangga karena pujian dan gemuruh tepuk tangan – Putri Rohmasari

Karena hanya yang bertahan yang akan sampai tujuan –

Putri Rohmasari

Makan dan tetap semangat, karena esok matahari akan terbit kembali –

Putri Rohmasari

Tak terhitung sudah berapa kali ini terjadi. Jatuh dan membuatku merasa kecil di dunia ini. Kecewa dan membuatku berhenti untuk percaya orang lain. Seperti burung kecil yang baru terbang, dunia menyuruhku belajar semua hal dalam waktu singkat. Aku dipaksa untuk menentukan segala-galanya seorang diri. Tiba-tiba saja hidup dewasa tidak menyenangkan di pikiranku selama ini. Tapi Kamu selalu siap berdiri di belakangku. Kamu tetap menyemangati dan berkata semuanya akan baik-baik saja. Tak putus-putusnya yakin aku bisa mencapai apapun yang kuinginkan di saat yang lain benar-benar meragukanku, Kamu membuatku merasa bangga. Jujur saja, aku lelah berjuang terus, tapi demi Kamu aku belum mau menyerah dulu. Mungkin aku harus berusaha lebih keras. Mungkin aku harus mencoba sekali lagi – entahlah .. Aku tidak akan mengeluh lagi, dan lagi. – Putri Rohmasari

HALAMAN PERSEMBAHAN

Karya Tulis Ilmiah ini penulis persembahkan untuk :

1. Ibu dan Bapak yang yang senantiasa memberikan doa, dorongan semangat, materi, serta limpahan cinta kasih yang tiada henti yang diberikan pada penulis sehingga mampu memberikan inspirasi dalam menyelesaikan pendidikan ini. Aku masih tegak berdiri karena kamu ada disini, Ibu Terimakasih juga untuk tidak pernah melewatkan namaku dalam setiap doamu.
2. Dek Isnani Hariyanti dan Dek Kuni Widyawati yang selalu saja menghibur dan menyuntikkan semangat saat rasa putus asa menghampiri hingga aku mampu bangkit dan menyelesaikan kewajibanku. Allah menyertai kita mari berlomba-lomba bahagiakan orang tua!
3. Ibu Yuriani, M.Pd selaku dosen pembimbing Tugas Akhir, terima kasih banyak atas bimbingan, waktu yang diluangkan, serta masukan-masukan yang telah diberikan.
4. Teman-teman D3 NR dimana pun kalian berada terima kasih untuk kesediaan menjadi teman seperjuanganku selama 3 tahun ini. Pada akhirnya, semua cerita akan menjadi potongan episode masa lalu, semoga ia selalu indah saat dikenang. INGAT! Ini bukan akhir, Kawan. Ini lah awal yang indah untuk masa depan yang lebih cerah. Semangat !
5. Almameterku, UNY kebanggaanku !

**Pemanfaatan Tepung Pisang Pada Pembuatan Produk Pastry
(Pie, Puff pastry, Choux paste)**

Oleh
PUTRI ROHMASARI
09512134018

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk : 1) mengetahui proses pembuatan tepung pisang yang tepat, 2) memperoleh formula yang tepat produk *pie, puff pastry, dan choux paste* dari tepung pisang, 3) mengetahui teknik olah produk *pie, puff pastry, dan choux paste* dari tepung pisang, 4) mengetahui penerimaan masyarakat terhadap *pie, puff pastry, dan choux paste* dari tepung pisang.

Untuk menentukan formula produk olahan dari produk pastry (*pie cake pandan, citrus fruit puff, dan sus vla pisang*), penulis melakukan penelitian pada bulan Februari sampai dengan bulan Juni 2012, penelitian produk dari proses uji coba resep pengembangan, memperbaiki dan membuat produk akhir dilakukan di Lab PTBB FT UNY. Metode yang dilakukan adalah *Risearch and Development* dengan model ADDIE. ADDIE merupakan singkatan dari *Analysis, Design, Develop, Implementation, dan Evaluation*. Untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap olahan produk pastry tepung pisang digunakan uji penerimaan produk terhadap 30 orang panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Teknik Boga UNY.

Hasil penelitian diperoleh : 1) pembuatan tepung pisang dengan menggunakan pisang kepok dengan tingkat kematangan $\frac{3}{4}$ matang dan melalui tahap pemotongan, pengeringan, penggilingan, dan pengayakan, 2) formula yang tepat untuk produk *pie cake pandan* dengan perbandingan 80:20 (tepung terigu : tepung pisang), formula yang tepat *citrus fruit puff* dengan perbandingan 90:10 (tepung terigu : tepung pisang), formula yang tepat untuk *sus vla pisang* dengan perbandingan 90:10 (tepung terigu : tepung pisang) 3) teknik pengolahan pembuatan *pie cake pandan* adalah *mealy pie dough* untuk kulit pie dan teknik olah *creaming* untuk cake pandan, untuk teknik pengolahan pembuatan *citrus fruit puff* adalah dengan teknik *flaky dough*, dan teknik pengolahan pembuatan *sus vla pisang* adalah *boiling dan baking*, 4) penerimaan masyarakat terhadap produk pastry dengan bahan tepung pisang masuk dalam kategori baik, karena 93% dari 30 orang panelis menerima produk *pie cake pandan*, 93% panelis menerima produk *citrus fruit puff*, dan 100% panelis menerima produk *sus vla pisang*.

**Utilization of Banana Flour on Pastry Products Manufacture
(Pie, Puff pastry, Choux paste)**

By
PUTRI ROHMASARI
09512134018

ABSTRACT

This research aims to: 1) know the process of making banana flour, 2) Gets the right product formula pie, puff pastry, choux paste of flour and banana, 3) find out if her technique products pies, puff pastry, choux paste of flour and banana, 4) knowing receipt against the Community pie, puff pastry, choux paste of flour and bananas.

To determine the formula of refined products of pastry products (pie cake pandan, citrus fruit puffs, and sus vla bananas), the authors conducted a study in February until June 2012, research product of the process of testing the recipe development, improving and making the final product done in Lab PTBB FT UNY. The method is done and Development with model Research ADDIE. ADDIE is an acronym for Analysis, Design, Develop, Implementation, and Evaluation. To learn more about consumer acceptance of refined flour pastry flour banana products used product acceptance test against 30 people somewhat trained panelists that engineering students Boga UNY.

The research results obtained: 1) making banana flour using banana kepok with level of maturity and ripened through stage $\frac{3}{4}$ cutting, drying, grinding, and pengayakan, 2) formula for pie cake with pandan product comparison of 80: 20 (flour: wheat banana), exact formula citrus fruit puffs with comparison of 90: 10 (plain flour: banana flour), the formula is right for sus vla bananas by comparison 90: 10 (plain flour : banana flour) 3) techniques of processing manufacture pie cake pandan is a mealy pie dough to pie shell and sports techniques to cake pandan, creaming for citrus fruit processing technique of making puff is flaky dough, with engineering and processing technique of manufacture of sus is boiling the vla and baking banana, 4) community acceptance of product pastry with flour banana belongs to the category either, because 93% of 30 people accept panelists pie cake pandan Panelist received, 93% citrus fruit puff products, and 100% of panelists accept sus vla bananas.

KATA PENGANTAR

Dengan mengucap syukur kehadiran Allah SWT, penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir dengan judul “Pemanfaatan Tepung Pisang Pada Pengolahan Produk *Pastry (pie, puff pastry, choux paste)*”. 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. Dr. Mutiara Nugraheni dan Rizqie Auliana, M.Kes., dosen pengampu mata kuliah Proyek Akhir yang telah membimbing dan memberi semangat kepada penulis.
4. Yuriani, M.Pd., dosen pembimbing Proyek Akhir, yang telah melimpahkan waktu, tenaga, serta ilmu yang bermanfaat bagi penulis.
5. Ir. Sugiyono, M.Kes., dosen Pembimbing Akademik yang telah banyak memberikan bimbingan dan dukungan kepada penulis
6. Kepada ayah, ibu, dan adik tercinta yang telah tulus ikhlas memberi dukungan baik moral maupun material, serta doa yang tiada henti-hentinya.

7. Saudara-saudara, teman-teman saya, serta rekan-rekan semua yang banyak memberi dukungan kepada saya.
8. 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	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Spesifikasi Produk Yang Dikembangkan	5
F. Manfaat Pengembangan	5
BAB II. KAJIAN TEORI	
A. Kajian Bahan	7
1. Pisang Kepok	7
2. Tepung Pisang	8
B. Kajian Formula	11
1. Konsep Produk	11
2. Kajian Bahan	14
C. Kajian Teknik Pengolahan	17
D. Kerangka Berfikir	22

BAB III. METODE PENELITIAN

A. Model Penelitian	26
B. Tempat dan Waktu Penelitian	27
C. Prosedur Pengembangan	28
D. Bahan dan Alat Penelitian	41
E. Tahapan Penelitian dan Pengembangan	46
F. Rencana Penyajian dan Pengemasan	48
G. Sumber Data	48
H. Metode Analisis Data	49

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Produk Yang Dikembangkan	50
B. Hasil Uji Coba Produk	51
C. Kemasan dan Penyajian Produk	58
D. Hasil Pameran Produk	60
E. Hasil Penilaian Produk	61
F. Pembahasan	64

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan	66
B. Saran	67

DAFTAR PUSTAKA	68
-----------------------	----

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Komposisi Kimia Tepung Pisang	9
Tabel 2.	Resep Acuan Kulit Pie	28
Tabel 3.	Resep Acuan Cake	28
Tabel 4.	Pengembangan Resep Puff Pastry	29
Tabel 5.	Pengembangan Resep Choux Paste	31
Tabel 6.	Perbandingan Resp Kontrol dan Pengembangan	31
Tabel 7.	Resep Dasar Cake	31
Tabel 8.	Perbandingan Resep Kontrol dan Pengembangan Puff Pastry	32
Tabel 9.	Perbandingan Resep Kontrol dan Pengembangan Choux Paste	32
Tabel 10.	Spesifikasi dan Karakteristik Bahan Pie Cake Pandan	42
Tabel 11.	Spesifikasi dan Karakteristik Bahan Citrus Fruit Puff	42
Tabel 12.	Spesifikasi dan Karakteristik Bahan Sus Vla Pisang	43
Tabel 13.	Daftar Alat Pembuatan Produk	44
Tabel 14.	Keterangan Sumber Data	48
Tabel 15.	Formula Pembuatan Pie Cake Pandan	52
Tabel 16.	Hasil Penilaian Dosen Pada Validasi I dan II	53
Tabel 17.	Formula Citrus Fruit Puff	55
Tabel 18.	Hasil Penilaian Dosen Pada Validasi Produk	56
Tabel 19.	Formula Sus Vla Pisang	56
Tabel 20.	Hasil Penilaian Produk Pada Saat Validasi Produk	58
Tabel 21.	Persentase Penerimaan Produk Oleh Panelis	63
Tabel 22.	Persentase Penerimaan Produk Oleh Panelis	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Alur Pembuatan Pie	18
Gambar 2.	Alur Pembuatan Sponge Cake	19
Gambar 3.	Alur Pembuatan Citrus Fruit Puff	20
Gambar 4.	Alur Pembuatan Sus Vla Pisang	22
Gambar 5.	Diagram Alir Kerangka Berfikir	25
Gambar 6.	Alur Pembuatan Pie	33
Gambar 7.	Alur Pembuatan Sponge Cake	34
Gambar 8.	Alur Pembuatan Citrus Fruit Puff	36
Gambar 9.	Alur Pembuatan Sus Vla Pisang	38
Gambar 10.	Alur Pembuatan Vla Pisang	39
Gambar 11.	Diagram Proses Pengujian Produk I	40
Gambar 12.	Diagram Proses Pengujian Produk II	41
Gambar 13.	Borang Penerimaan Panelis	45
Gambar 14.	Diagram Penelitian dan Pengembangan	47
Gambar 15.	Alur Pembuatan Kulit Pie	52
Gambar 16.	Alur Pembuatan Cake Pandan	53
Gambar 17.	Alur Pembuatan Citrus Fruit Puff	54
Gambar 18.	Alur Pembuatan sus	57
Gambar 19.	Alur Pembuatan Vla Pisang	57
Gambar 20.	Pie Caka Pandan	58
Gambar 21.	Citrus Fruit Puff	59
Gambar 22.	Sus Vla Pisang	60
Gambar 23.	Grafik Penerimaan Produk	63

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Resep Dasar <i>Pie (Pie Cake Pandan)</i>
Lampiran 2	Resep Dasar <i>Puff Pastry (Citrus Fruit Puff)</i>
Lampiran 3	Resep Dasar <i>Choux Paste (Sus Vla Pisang)</i>
Lampiran 4	Lembar uji Penerimaan Produk
Lampiran 5	Hasil Penerimaan Produk <i>Pie Cake Pandan</i>
Lampiran 6	Hasil Penerimaan Produk <i>Citrus Fruit Puff</i>
Lampiran 7	Hasil Penerimaan Produk <i>Sus Vla Pisang</i>