

# VARIATIONS IN MIXING KEPOK BANANA FLOUR (*Musa Paradisiaca* L.) IN MAKING MILK BUN IN RIVIEW OF PHYSICAL PROPERTIES, ORGANOLEPTIC PROPERTIES, AND DIETARY FIBER CONTENT

Qudsy Husna I<sup>1</sup>, Setyowati<sup>2</sup>, M. Primiaji Rialihanto<sup>3</sup>

<sup>123</sup>J Department of Nutrition, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman

Email : [qudsyhusnail37@gmail.com](mailto:qudsyhusnail37@gmail.com)

## ABSTRACT

**Background:** Kepok banana (*Musa paradisiaca* L.) is a local fruit rich in fiber, vitamins, and minerals, with potential as a functional food ingredient. However, due to its short shelf life, it requires processed into more durable products, such as flour. Efforts to diversify food products and enhance their nutritional value, especially fiber content, have led to this research on the variation of kepok banana flour mixtures in the productions of milk buns, a snack popular among various age groups.

**Objectives:** To determine the effect of varying mixtures of kepok banana flour on the physical properties, organoleptic characteristics, and dietary fiber content of milk bun.

**Methods:** This research was a true experimental study with a simple randomized design, including 4 variations of flour and kepok banana flour (100%:0%; 90%:10%; 85%:15%; 80%:20%). Physical properties were evaluated by 2 enumerators and researcher, organoleptic tests were conducted by 25 semi-trained panelists, and dietary fiber content was measured using the multienzyme method.

**Results:** Significant differences were found in color ( $p=0.000$ ), taste ( $p=0.017$ ), and texture ( $p=0.000$ ), but not in aroma ( $p=0.111$ ). Treatment B was the most preferred overall, while treatment D (80%:20%) had the highest dietary fiber content (4.7982 g).

**Conclusion:** Variations in kepok banana flour mixtures significantly affect the physical properties, organoleptic characteristics, and dietary fiber content of milk buns.

**Keywords:** Kepok Banana Flour, Milk Bun, Physical Properties, Organoleptic Properties, Dietary Fiber Content

**VARIASI CAMPURAN TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca l.*)  
PADA PEMBUATAN *MILK BUN* DITINJAU DARI SIFAT FISIK,  
SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN KADAR SERAT PANGAN**

Qudsy Husna I<sup>1</sup>, Setyowati<sup>2</sup>, M. Primiaji Rialihanto<sup>3</sup>  
<sup>123</sup>Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta  
Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman  
Email : [qudsyhusnail37@gmail.com](mailto:qudsyhusnail37@gmail.com)

**ABSTRAK**

**Latar Belakang:** Pisang kepok (*Musa paradisiaca l.*) merupakan buah local yang kaya serat, vitamin, dan mineral serta memiliki potensi sebagai bahan pangan fungsional. Namun, umur simpannya singkat sehingga perlu diolah menjadi produk yang lebih awet, seperti tepung. Upaya diversifikasi produk pangan dan meningkatkan nilai gizi terutama serat, dilakukan penelitian mengenai variasi campuran tepung pisang kepok pada pembuatan milk bun yang digemari berbagai kalangan.

**Tujuan:** Diketuainya pengaruh variasi campuran tepung pisang kepok (*musa paradisiaca l.*) pada pembuatan *milk bun* terhadap sifat fisik, sifat organoleptic dan kadar serat pangan

**Metode:** Jenis penelitian ini merupakan penelitian eksperimental murni dengan desain rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 variasi pencampuran tepung terigu dan tepung pisang kepok yaitu (100%:0%; 90%:10%; 85%:15%; 80%:20%). Dilakukan uji sifat fisik oleh 2 enumerator dan peneliti, uji sifat organoleptik oleh 25 panelis agak terlatih, dan uji kadar serat pangan dengan metode multienzim.

**Hasil:** Hasil uji organoleptik menunjukkan warna (0,000), rasa (0,017), dan tekstur (0,000) terdapat perbedaan yang signifikan bermakna ( $P < 0,05$ ), sedangkan pada aroma (0,111) tidak terdapat perbedaan secara signifikan antar perlakuan. Produk milk bun dengan campuran tepung pisang kepok yang paling disukai oleh responden secara keseluruhan adalah perlakuan B. Milk bun perlakuan D (80%:20%) memiliki kadar serat pangan lebih tinggi (4,7982 g)

**Kesimpulan:** Terdapat pengaruh sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar serat pangan terhadap variasi campuran tepung pisang kepok pada produk milk bun.

**Kata Kunci:** Tepung Pisang Kepok, Milk Bun, Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Serat Pangan

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat, anugerah, dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Penelitian dengan Judul “Variasi Campuran Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L.) Pada Pembuatan *Milk Bun* Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan”. Skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini terwujud atas bimbingan, arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

- (1) Bapak Dr. Iswanto, S.Pd., M.Kes; selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- (2) Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes; selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- (3) Bapak Dr. Waluyo, STP, M.Kes; selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta
- (4) Ibu Setyowati, SKM M.Kes , selaku Pembimbing Utama
- (5) Bapak Muhammad Primiaji Rialihanto, SST, M.Kes, selaku Pembimbing Pendamping
- (6) Orang tua dan keluarga penulis atas doa, dukungan, dan kasih sayang yang tiada henti, baik secara langsung ataupun tidak langsung, selama penyusunan skripsi.
- (7) Teman-teman penulis yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Skripsi ini.

Penulis masih banyak kekurangan dan masih jauh dari sempurna, oleh karena itu masukan, saran dan kritik yang membangun sangat penulis harapkan dan semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang memerlukan. Terima kasih.

Yogyakarta, April 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>PERSETUJUAN PEMBIMBING.....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	
.....Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.	
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	<b>vii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....</b>	
.....Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.	
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>ix</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>x</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>1</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	
.....Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.	
<b>ABSTRACT .....</b>	
.....Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.	
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>2</b>
A. Latar Belakang.....	2
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Ruang Lingkup .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	5
F. Keaslian Penelitian .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
A. Telaah Pustaka .....	7
B. Landasan Teori.....	24
C. Kerangka Konsep .....	26
D. Hipotesis .....	26
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>27</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian .....	27
B. Rancangan Percobaan.....	27
C. Waktu dan Tempat Penelitian .....	28
D. Variabel Penelitian.....	28
E. Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	29
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	31
G. Instrumen dan Bahan Penelitian .....	32
H. Prosedur Penelitian .....	35
I. Manajemen Data .....	38
J. Etika Penelitian.....	39
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>40</b>
A. Hasil.....	40
B. Pembahasan .....	51

<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>60</b>
A. Kesimpulan.....	60
B. Saran .....	60
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>62</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>66</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kandungan Gizi Pisang Kepok .....	10
Tabel 2. Komposisi Kimia Pisang Kepok (100 g).....	11
Tabel 3. Resep <i>Milk Bun</i> .....	18
Tabel 4. Rancangan Percobaan Penelitian .....	27
Tabel 5. Alat dan Bahan Penelitian .....	32
Tabel 6. Spesifikasi Bahan .....	33
Tabel 7. Komposisi bahan pembuatan <i>milk bun</i> .....	34
Tabel 8. Hasil Uji Sifat Fisik <i>Milk Bun</i> .....	43
Tabel 9. <i>Mean Rank</i> Organoleptik <i>Milk Bun</i> .....	45
Tabel 10. Kadar Serat Pangan Tepung Pisang Kepok .....	50
Tabel 11. Hasil Kadar Serat Pangan Produk <i>Milk Bun</i> .....	50
Tabel 12. Hasil Uji Duncan Kadar Serat Pangan Produk <i>Milk Bun</i> .....	51

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Buah Pisang Kepok .....	8
Gambar 2. <i>Milk Bun</i> .....	13
Gambar 3. Kerangka Konsep .....	26
Gambar 4. Prosedur Pembuatan Tepung Pisang Kepok.....	36
Gambar 5. Prosedur Pembuatan Milk Bun .....	37
Gambar 6. Tepung Pisang Kepok.....	41
Gambar 7. Hasil Produk <i>Milk Bun</i> dengan Variasi Campuran Tepung Pisang Kepok.....	42
Gambar 8. Hasil Produk <i>Milk Bun</i> setelah Dipanggang .....	43
Gambar 9. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna .....	46
Gambar 10. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa.....	47
Gambar 11. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma.....	48
Gambar 12. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur.....	48
Gambar 13. <i>Spiderweb</i> Uji Organoleptik Milk Bun .....	49

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Surat Keterangan Layak Etik .....	67
Lembar Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP) .....	68
Informed Consent.....	69
Form Uji Hedonic .....	70
Hasil Rata-Rata Uji Hedonic.....	79
Hasil Statistik Uji Organoleptik Milk Bun.....	83
Daftar Hadir Responden Uji Organoleptic.....	90
Form Uji Sifat Fisik .....	91
Hasil Laboratorium Uji Kadar Serat Pangan Milk Bun.....	92
Hasil Statistik Uji Kadar Serat Pangan Milk Bun.....	93
Dokumentasi Uji Kadar Serat Pangan.....	97
Resep Penelitian Milk Bun.....	97
Nilai Gizi Milk Bun .....	98
Food Cost Milk Bun.....	98