



**HIBAH DOSEN PEMULA (PDP)
TAHUN PELAKSANAAN : 2019
DENGAN JUDUL:
PEMANFAATAN KULIT PISANG DALAM PEMBUATAN BISKUIT
SUBSTITUSI IKAN LELE DAN UBI MERAH(BISKUIT KULEBI)
SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN UNTUK ANAK SEKOLAH DASAR
DIWILAYAH DAS CITARUM**

AFRINIA EKA SARI,S.TP,M.SI

TRI MARTA FADHILAH,M.Gizi

Latar Belakang

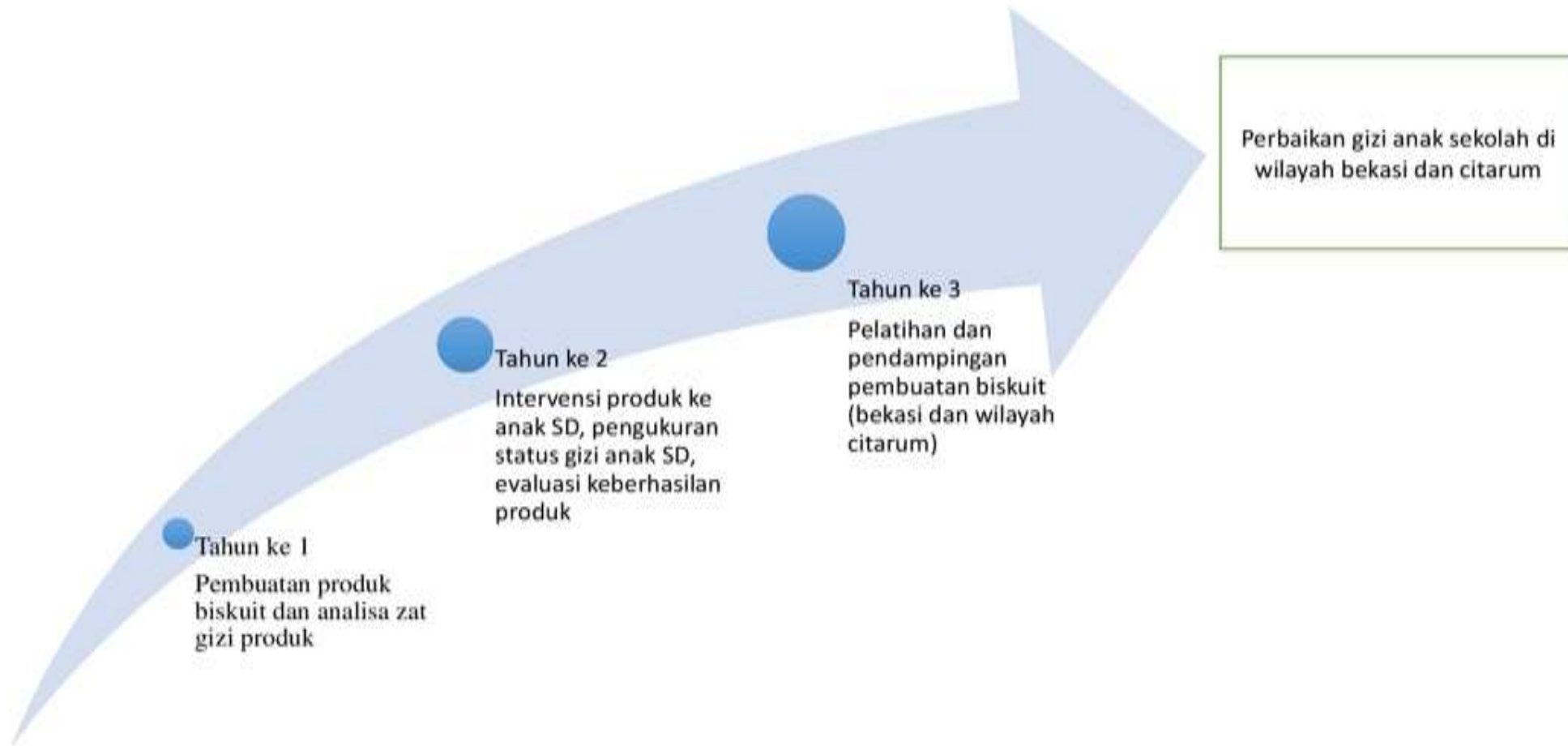
- Pisang merupakan salah satu komoditi perkebunan terbesar di Indonesia. Buah pisang dapat ditemukan hampir di seluruh wilayah Indonesia dan termasuk ke dalam buah yang tidak kenal musim.
- Salah satu limbah organik yang dihasilkan dari buah pisang adalah kulit pisang. Selama ini pemanfaatan kulit pisang hanya sebagai makanan ternak.
- Kulit pisang masih memiliki kandungan zat gizi seperti karbohidrat, vitamin B dan beta karoten.
- Oleh karena itu kulit pisang masih memiliki potensi untuk diolah sebagai produk pangan.
- Pembuatan biskuit ditambahkan tepung ikan lele dan tepung umbi merah untuk meningkatkan nilai gizi (**BISKUIT KULEBI**)
- Dipilih karawang terkait 10 kabupaten dikarawang yang menjadi lokus stunting



Tujuan

- Menganalisa uji penerimaan (hedonik) produk biskuit dengan penambahan tepung kulit pisang, tepung lele dan tepung umbi merah.
- Menganalisa kandungan gizi produk biskuit dengan penambahan tepung kulit pisang, tepung lele dan tepung umbi merah.
- Membuat produk biskuit yang dapat dimanfaatkan sebagai makanan tambahan bagi anak sekolah dasar

Roadmap Penelitian



METODE KERJA

ALAT

Alat yang digunakan diantaranya: Oven, blender, talenan, pisau, baskom, sendok, timbangan bahan, saringan

BAHAN

Bahan yang digunakan diantaranya: Kulit pisang kepok, tepung lele, tepung umbi merah, tepung terigu, susu bubuk, gula halus, pengembang, natrium bisulfit, telur, garam

ANALISA YANG DILAKUKAN:

1. UJI HEDONIK
2. UJI PROKSIMAT
3. UJI VITAMIN B DAN BETA KAROTEN

LANGKAH PEMBUATAN TEPUNG KULIT PISANG

Timbang
100 gr kulit
pisang
kepok



potong
dengan
ukuran 1x2
cm



Rendam
dalam
larutan
natrium
bisulfit
selama 15
menit



Oven
selama 12
jam
dengan
suhu 60
derajat
celcius



Haluskan
dengan
menggun
akan
blender



Ayak
tepung
kulit
pisang
dengan
saringan

LANGKAH PEMBUATAN BISKUIT KULEBI

Kocok kuning telur, gula halus dan margarin sampai mengembang



Campurkan susu bubuk, garam, baking powder sampai homogen



Campurkan tepung terigu, tepung ikan lele dan tepung umbi merah sampai terbentuk adonan



Timbang masing - masing adonan sebanyak 15 gram



Cetak pada loyang, oven pada suhu 120 derajat celcius selama 15 menit

FORMULA 1



F1: Penambahan tepung terigu, tepung kulit pisang, tepung ubi jalar, tepung ikan lele: 70%:30%:0.05%:0.05%

FORMULA 2



F2: Penambahan tepung terigu, tepung kulit pisang, tepung umbi merah, tepung ikan lele: 80%:20%:0,05%:0,05%

FORMULA 3



F3: Penambahan tepung terigu, tepung kulit pisang, tepung umbi merah, tepung ikan lele: 90%:10%:0,05%:0,05%

HASIL ANALISA ZAT GIZI

PARAMETER UJI	FORMULA F1	FORMULA F2	FORMULA F3
VITAMIN B1	1,09 mg/kg	3,16 mg/kg	6,56 mg/kg
VITAMIN B2	10,07 mg/kg	15,65 mg/kg	31,36 mg/kg
VITAMIN B6	6,65 mg/kg	5,26 mg/kg	17,76 mg/kg
KADAR AIR	2,69%	6,19%	3,68%
KADAR ABU	2,72%	2,78%	3,30%
PROTEIN	8,49%	8,19%	12,24%
LEMAK	14,21%	13,13%	15,24%
KARBOHIDRAT	68,20%	65,95%	61,54%
ENERGI	434,65 kkal/100 gr	414,73 kkal/100 gr	435,38 kkal/100 gr
BETA KAROTEN	0,65 mg/kg	1,74 mg/kg	1,40 mg/kg

HASIL RATA – RATA UJI HEDONIK

FORMULA	WARNA	RASA	AROMA	TEKSTUR
F1	3,5	3,2	3,6	3,6
F2	3,6	3,8	3,5	3,5
F3	3,2	4,1	3,6	3,6

Hasil uji hedonik dengan 30 orang panelis tidak terlatih dengan skala penilaian 1 sampai 5, dimana nilai:

1= Sangat tidak suka, 2= Tidak suka, 3 = Agak suka, 4 = Suka, 5 = Sangat suka

KESIMPULAN

- Dari hasil rata – rata uji hedonik diperoleh hasil bahwa formula F3 lebih disukai.
- Dari hasil analisa zat gizi formula 3 bisa dikatakan lebih unggul terutama dalam jumlah kandungan protein.
- Berdasarkan juknis PMT tahun 2017 biskuit ini sudah layak menjadi makanan tambahan anak sekolah dasar bila ditinjau dari kandungan gizi nya, dimana bila mengacu pada juknis maka dikatakan layak biskuit menjadi makanan tambahan, bila mengandung Tiap kemasan primer (6 keping/36 gram) Makanan Tambahan Anak Sekolah mengandung 144-216 Kalori, 3,96-5,76 gram protein, 5,04-7,56 gram lemak



UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada:

- ➡ KEMENRISTEKDIKTI
- ➡ LLDIKTI WILAYAH 3
- ➡ STIKES MITRA KELUARGA