

**STUDI PEMBUATAN *BROWNIES* DENGAN CAMPURAN TERIGU DAN TEPUNG  
EMPULUR BATANG PISANG KEPOK  
(*Musa paradisiaca formatypica*)**

**SKRIPSI**

*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar  
Sarjana Teknologi Pertanian*

*Oleh :*

**SALTIA AUFARI**  
**0811122071**



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2013**

**STUDI PEMBUATAN *BROWNIES* DENGAN CAMPURAN TERIGU DAN TEPUNG  
EMPULUR BATANG PISANG KEPOK  
(*Musa paradisiaca formatypica*)**

*Oleh :*

**SALTIA AUFARI**  
**0811122071**

**SKRIPSI**

*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar  
Sarjana Teknologi Pertanian*

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2013  
DAFTAR ISI**

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>vii</b>
<b>I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	3
1.3. Manfaat Penelitian.....	3
1.4. Hipotesa Penelitian.....	4
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1. Pisang ( <i>Musa paradisiaca formatypica</i> ).....	5
2.1.1. Tanaman Pisang.....	5
2.1.2. Pisang Kepok.....	6
2.1.3. Batang Pisang Kepok.....	7
2.1.4. Empulur Batang Pisang Kepok.....	8
2.1.5. Tepung Empulur Batang Pisang Kepok.....	9
2.2. <i>Brownies</i> .....	9
2.2.1. Bahan-Bahan Pembuatan <i>Brownies</i> .....	10
2.2.2. Proses Pembuatan <i>Brownies</i> .....	13
<b>III. BAHAN DAN METODA.....</b>	<b>14</b>
3.1. Tempat dan Waktu.....	14
3.2. Bahan dan Alat.....	14
3.3. Rancangan Penelitian.....	14
3.4. Pelaksanaan Penelitian.....	15
3.4.1. Pembuatan Tepung Empulur Batang Pisang.....	15
3.4.2. Pembuatan <i>Brownies</i> .....	15
3.5. Pengamatan.....	16
3.5.1. Analisa Fisik.....	17
3.5.1.1. Rendemen Tepung Empulur Batang Pisang....	17
3.5.2. Analisa Kimia.....	17
3.5.2.1. Kadar Air Metoda Oven.....	17
3.5.2.2. Kadar Abu.....	17
3.5.2.3. Kadar Protein Metoda Mikro Kjedahl.....	18
3.5.2.4. Kadar Lemak Metoda Soxhlet.....	18
3.5.2.5. Kadar Pati.....	18
3.5.2.6. Kadar Serat Kasar.....	19
3.5.2.7. Kadar Karbohidrat.....	19
3.5.2.8. Penentuan Bilangan Thio Barbiturat Acid.....	19
3.5.3. Analisis Mikrobiologis.....	20
3.5.3.1. Penentuan Angka Lempeng Total.....	20

3.5.4. Uji Organoleptik.....	20
3.5.5. Penyimpanan.....	21
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>22</b>
4.1. Sifat Fisik <i>Brownies</i> Empulur.....	22
4.1.1. Sifat Fisik Tepung Empulur Batang Pisang Kepok..	22
4.2. Sifat Kimia <i>Brownies</i> Empulur.....	22
4.2.1. Kadar Air.....	22
4.2.2. Kadar Abu.....	24
4.2.3. Kadar Protein.....	25
4.2.4. Kadar Lemak.....	26
4.2.5. Kadar Pati.....	27
4.2.6. Kadar Serat Kasar.....	28
4.2.7. Kadar Karbohidrat <i>by Difference</i> .....	29
4.2.8. Prediksi Nilai Kalori Dalam 100 gram <i>Brownies</i> ....	30
4.2.9. Penentuan Bilangan TBA.....	30
4.3. Uji Organoleptik.....	31
4.3.1. Warna.....	32
4.3.2. Aroma.....	32
4.3.3. Rasa.....	33
4.3.4. Tekstur.....	33
4.4. Angka Lempeng Total.....	34
<b>V. PENUTUP.....</b>	<b>36</b>
5.1. Kesimpulan.....	36
5.2. Saran.....	36
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>37</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>40</b>

## DAFTAR TABEL

	<u>Halaman</u>
1. Luas Panen dan Produksi Pisang di Sumatera Barat pada tahun 2010.....	6
2. Komposisi Kimia pada Batang Pisang dalam 100 gram Bahan.....	8
3. Komposisi Kimia pada Empulur Batang Pisang dalam 100 gram Bahan.....	9
4. Komposisi Kimia Tepung Terigu per 100 gram Bahan.....	11
5. Formulasi Brownies yang digunakan dalam Penelitian.....	16
6. Rata-rata Kadar Air <i>Brownies</i> Empulur.....	23
7. Rata-rata Kadar Abu <i>Brownies</i> Empulur.....	24
8. Rata-rata Kadar Protein <i>Brownies</i> Empulur.....	25
9. Rata-rata Kadar Lemak <i>Brownies</i> Empulur.....	26
10. Rata-rata Kadar Pati <i>Brownies</i> Empulur.....	27
11. Rata-rata Kadar Serat Kasar <i>Brownies</i> Empulur.....	28
12. Rata-rata Kadar Karbohidrat <i>Brownies</i> Empulur.....	29
13. Prediksi Nilai Kalori Dalam 100 gram <i>Brownies</i> .....	30
14. Angka TBA <i>Brownies</i> Selama Penyimpanan.....	30
15. Uji Organoleptik terhadap Warna, aroma, Rasa dan Tekstur <i>Brownies</i> Empulur.....	32
16. Uji Lempeng Total <i>Brownies</i> Produk Terbaik.....	34