

**STUDI PEMBUATAN ABON KULIT PISANG DARI
BEBERAPA JENIS PISANG DAN SUHU PENDINGINAN
TERHADAP KUALITAS ABON**

SKRIPSI

Oleh:

PUTRI SAHRANI

71210711008



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM SUMATERA UTARA
MEDAN
2025**

**STUDI PEMBUATAN ABON KULIT PISANG DARI BEBERAPA JENIS
PISANG DAN SUHU PENGERINGAN TERHADAP KUALITAS ABON**

SKRIPSI

**Putri Sahrani
71210711008**

Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan S1
pada Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian
Universitas Islam Sumatera Utara Medan

**Menyetujui
Komisi Pembimbing**

**Wan Bahroni Jiwar Barus, SP, M. Si
Ketua**

**Miranti. S.P, M.M
Anggota**

Disahkan Oleh :

**Dr. Ir. Murni Sari rahayu, MP
Dekan**

**Dr. Ir. Muji Paramuji, M.Sc
Ketua Program Studi**

Tanggal Lulus Ujian : 17 April 2025

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah SWT. Karna atas rahmat dan hidayahNya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “STUDI PEMBUATAN ABON KULIT PISANG DARI BEBERAPA JENIS PISANG DAN SUHU PENGERINGAN TERHADAP KUALITAS ABON”. Skripsi ini merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan suatu pendidikan sarjana (S1) pada fakultas pertanian Universitas Islam Sumatra Utara Medan. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Wan Bahroni Jiwar Barus, S.P. M.Si dan Ibu Miranti. S.P M.M ketua dan anggota komisi pembimbing
2. Bapak Dr. Ir. Muji Paramuji. M.Sc, Ketua Program Studi Teknologi Hasil Pertanian
3. Ibu Dr. Ir. Murni Sari Rahayu, MP. Dekan Fakultas Pertanian Universitas Islam Sumatera Utara
4. Seluruh Dosen Fakultas Pertanian Universitas Islam Sumatera Utara Khususnya Dosen Program Studi Teknologi Hasil Pertanian dan pegawai yang tidak dapat di sebutkan namanya satu persatu yang turut membantu saya dalam penyelesaian kuliah dan skripsi ini
5. Terima kasih kepada ayah, ibu, adik dan kakak yang tercinta, yang selalu mendoakan dan memberikan motivasi dan semangat kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Kepada para teman-temanku yang turut membantu dan selalu memberikan semangat kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.

7. Kepada semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu yang telah membantu dalam pelaksanaan dan penyelesaian skripsi ini, penulis mengucapkan banyak terima kasih.

Penulis menyadari, bahwa tulisan ini masih jauh dari kata sempurna, penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkannya.

Medan, April 2025

Penulis

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama Putri Sahrani dengan NPM 71210711008. Dilahirkan di Medan pada tanggal 15 Oktober 2003, Yang dilahirkan dari sepasang suami istri yaitu ayah bernama Syaharuddin dan Ibu bernama Maisarah, Ayah bekerja sebagai Pegawai Swasta dan Ibu sebagai Ibu Rumah Tangga, Beragama Islam dan Alamat rumah di Amplas Gg Melati VII, Kecamatan Medan Amplas, Kabupaten Deli Serdang, Provinsi Sumatera Utara. Penulis merupakan anak kedua dari tiga bersaudara.

Pendidikan formal: Tahun 2009 – 2015 menempuh pendidikan di SD MIS Ar-Ridha Medan. Pada tahun 2014 – 2017 menempuh pendidikan di SMP Al-Washliyah 4 Medan, Pada tahun 2018 – 2021 menempuh pendidikan di SMK Farmasi Apipsu Medan, Dan pada tahun ajaran 2021/2022 memasuki Fakultas Pertanian UISU Medan pada program Studi Teknologi Hasil Pertanian guna melanjutkan pendidikan S1.

DAFTAR ISI

RINGKASAN	i
SUMMARY	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I.PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian	4
1.3 Kegunaan Penelitian	4
1.4 Hipotesa	4
II.TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Abon	5
2.2 Kulit Pisang	6
2.2.1 Pisang kepok	7
2.2.2 Pisang Raja	8
2.2.3 Pisang Barangan	9
2.3 Bahan Pembuatan abon	10
2.4 Bahan Perendaman Kulit Pisang	11
2.4.1 Air	11
2.4.2 Kapur sirih	12
2.4.3 Garam	14
2.5 Bahan Perebusan Kulit Pisang	17
2.6 Bumbu-bumbu	17
III.BAHAN DAN METODE	20
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	20
3.2 Bahan dan Alat Penelitian	20
3.3 Metode Penelitian	21
3.4 Model Rancangan	21
3.5 Pelaksanaan Penelitian	22
3.6 Pengamatan dan Analisa Parameter	24
3.6.1 Kadar Air	24
3.6.2 Kadar Abu	24
3.6.3 Kadar Lemak	24
3.6.4 Uji Organoleptik Tekstur	25
3.6.5 Uji Organoleptik Rasa	25
3.6.6 Uji Organoleptik Aroma	26
IV.HASIL DAN PEMBAHASAN	28

4.1 Kadar Air	28
4.1.1 Pengaruh Jenis Kulit Pisang	28
4.1.2 Pengaruh Suhu Pengeringan	28
4.1.3 Interaksi	30
4.2 Kadar Abu	30
4.2.1 Pengaruh Jenis Kulit Pisang	30
4.2.2 Pengaruh Suhu Pengeringan	32
4.2.3 Interaksi	33
4.3 Kadar Lemak	34
4.3.1 Pengaruh Jenis Kulit Pisang	34
4.3.2 Pengaruh Suhu Pengeringan	35
4.3.3 Interaksi	37
4.4 Organoleptik Tekstur	38
4.4.1 Pengaruh Jenis Kulit Pisang	38
4.4.2 Pengaruh Suhu Pengeringan	40
4.4.3 Interaksi	42
4.5 Organoleptik Rasa	42
4.5.1 Pengaruh Jenis Kulit Pisang	42
4.5.2 Pengaruh Suhu Pengeringan	42
4.5.3 Interaksi	44
4.6 Organoleptik Aroma	45
4.6.1 Pengaruh Jenis Kulit Pisang	45
4.6.2 Pengaruh Suhu Pengeringan	45
4.6.3 Interaksi	47
V.KESIMPULAN DAN SARAN	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	52

DAFTAR TABEL

2. 1	Kandungan Zat Gizi Abon Sapi per 100 gram bahan	5
2. 2	Kandungan Zat Gizi Kulit Pisang per 100 gram bahan	7
2. 3	Kandungan Zat Gizi Kulit Pisang Kepok per 100 gram bahan	8
2. 4	Kandungan Zat Gizi Kulit Pisang Raja per 100 gram bahan	9
2. 5	Kandungan Zat Gizi Kulit Pisang barangan per 100 gram	10
2. 6	Daftar bahan yang digunakan dalam pembuatan abon kulit pisang	10
3. 1	Skala Hedonik dan Numerik Tekstur	25
3. 2	Skala Hedonik dan Numerik Rasa	25
3. 3	Skala Hedonik dan Numerik Aroma	26
4. 1	Pengaruh Jenis Kulit Pisang terhadap Parameter yang Diamati	27
4. 2	Pengaruh Suhu terhadap Parameter yang Diamati	27
4. 3	Hasil Uji Beda Rataan Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kadar Air	28
4. 4	Hasil Uji Beda Rataa Pengaruh Jenis Kulit Pisang terhadap Kadar Abu	30
4. 5	Hasil Uji Beda Rataan Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Kadar Abu	32
4. 6	Hasil Uji Beda Rataan Pengaruh Jenis Kulit Pisang terhadap Kadar Lemak	33
4. 7	Hasil Uji Beda Rataan Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Kadar Lemak	35
4. 8	Hasil Uji Beda Rataan Pengaruh Jenis Kulit Pisang dan Suhu Pengeringan terhadap Kadar Lemak	37
4. 9	Hasil Uji Beda Rataan Pengaruh Jenis Kulit Pisang terhadap Organoleptik Tekstur	39
4. 10	Hasil Uji Beda Rataan Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Organoleptik Tekstur	40
4. 11	Hasil Uji Beda Rataan Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap	42

Organoleptik Rasa

- | | |
|---|----|
| 4. 12 Hasil Uji Beda Rataan Pengaruh Jenis Kulit Pisang dan Suhu Pengeringan terhadap Organoleptik Rasa | 44 |
| 4. 13 Hasil Uji Beda Rataan Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Organoleptik Aroma | 46 |

DAFTAR GAMBAR

3. 1	Diagram Alir Pembuatan Abon	23
4. 1	Hubungan Suhu Pengeringan dengan Kadar Air	29
4. 2	Hubungan Jenis Kulit Pisang dengan Kadar Abu	31
4. 3	Hubungan Suhu Pengeringan dengan Kadar Abu	32
4. 4	Hubungan Jenis Kulit Pisang dengan Kadar Lemak	34
4. 5	Hubungan Suhu Pengeringan dengan Kadar Lemak	36
4. 6	Hubungan Interaksi dengan Kadar lemak	38
4. 7	Hubungan Jenis Kulit Pisang dengan Organoleptik Tekstur	39
4. 8	Hubungan Suhu Pengeringan dengan Organoleptik Tekstur	41
4. 9	Hubungan Suhu Pengeringan dengan Organoleptik Rasa	43
4. 10	Hubungan Interaksi dengan Organoleptik Rasa	45
4. 11	Hubungan Suhu Pengeringan dengan Organoleptik Aroma	46

DAFTAR LAMPIRAN

1. Rataan Data Kadar Air (%)	51
2. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Abu	52
3. Rataan Data Kadar Abu (%)	53
4. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Abu	53
5. Rataan Data Kadar Lemak (%)	54
6. Hasil Sidik Ragam Kadar Lemak	54
7. Rataan Data Organoleptik Tekstur	55
8. Hasil Analisa Sidik Ragam Organoleptik Tekstur	55
9. Rataan Data Organoleptik Rasa	56
10. Hasil Analisa Sidik Ragam Organoleptik Rasa	56
11. Ratan Data Organoleptik Aroma	57
12. Hasil Analisa Sidik Ragam Organoleptik Aroma	57

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2012). *Statistik Indonesia 2012*. Jakarta: BPS.
- Fadhila, M., Rahayu, S., & Susilawati, N. (2020). "Pengaruh Perendaman Kulit Pisang dengan Kapur Sirih terhadap Kandungan Tannin dan Kualitas Sensoris Abon Kulit Pisang." *Jurnal Teknologi Pangan*, 23(2), 88-94.
- Fadli, M., & Azizah, S. (2020). Pengolahan limbah makanan dengan metode conductive drying. *Jurnal Sains Teknologi dan Lingkungan*, 12(3), 123-130.
- Fawzi, F., & Mulugeta, M. (2021). *Utilization of Banana Peel as an Alternative Protein Source in Food Processing*. Food Science and Nutrition.
- Hanafiah, Kemas Ali. 1993. Rancangan Percobaan Teori & Aplikasi. Jakarta : RAJAWALI PERS Isi Kandungan Gizi Abon Sapi - Komposisi Nutrisi BahaMakanan.[http:// www. Organisasi. org/isi-kandungan-gizi-abon-sapi-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html](http://www.Organisasi.org/isi-kandungan-gizi-abon-sapi-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html)=??).
- Indriana, S., Prasetyo, H., & Fatimah, L. (2021). Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Kualitas Abon Kulit Pisang dan Penerimaan Konsumen. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*, 10(5), 67-75.
- Indriana, S., & Wahyudi, A. (2021). Persepsi Panelis terhadap Rasa Abon Kulit Pisang pada Berbagai Suhu Pengeringan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 14(2), 120-128.
- Karthikeyan, M., & Divakar, S. (2017). Standardization of a banana peel based ready to cook curry mix (RTC). *Food Science Research Journal*, 8(2), 280–285. <https://doi.org/10.25182/jfsr.2017.8.2.280-285>
- Kurniawan W. Rizky. 2018. Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Menjadi abon Fungsional Sebagai Sumber Gizi Alternatif. Laporan Karya Ilmiah. program studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya .
[http ://lordbroken .wordpress .com/2012/06/22/ / .](http://lordbroken.wordpress.com/2012/06/22/)
- Lestari. M (2021). Comparative safety analysis of oven drying versus frying methods in food processing. *Journal of Food Safety and Quality Control*, 42(4), 89-94.
- Musthafa, F., & Hanani, R. (2020). Manajemen kualitas pangan dalam perspektif jaminan halal. *Jurnal Manajemen Inovasi Teknologi Pangan*, 2(3), 42-50. <https://jurnal.penerbitdaarulhuda.my.id/index.php/MAJIM/article/viewFile/498/526>
- Maran, J. P., & Vijayan, P. (2019). *Pengaruh metode pengeringan terhadap kandungan lemak pada produk abon kulit pisang*. *Jurnal Teknologi*

Pangan,14(3), 145-150.

- Majumdar. (2006). Analisis Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Abu Tak Larut Asam dan Kadar Lemak pada Makanan Ringan di Balai Riset dan Standarisasi Industri Medan <https://repositori.usu.ac.id/123456789/22116>
- Muryani, J. L., Cudhea, F., & Rehm, C. D. (2016). *The Role of Banana Peel in Sustainable Food Production*. Journal of Food Science and Technology.
- Norsiah, M., & Hasan, A. (2016). *Evaluasi organoleptik pada produk olahan pangan*. Journal of Food Sensory Science, 10(4), 89-95.
- Nurfadillah, D., & Suryadi, Y. (2018). Kandungan Gizi Kulit Pisang: Potensi Sebagai Sumber Bahan Pangan Alternatif. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2), 102-108.
- Prabha, S., dkk. (2017). "Effect of different processing methods on reducing tannin content and improving sensory quality of banana peel." *International Journal of Food Science and Nutrition*.
- Pratama, D. P., Setiawan, R., & Nasution, M. (2021). Pengaruh Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Tekstur Abon Kulit Pisang. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(2), 134-142.
- Prasetyo & Patel, R. (2021). "Banana Peel Waste Management: Potential and Applications." *Environmental Science and Pollution Research*, 27(7), 7076.
- Prayoga., Setiawan, A., & Suryana, Y. (2022). Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Rasa dan Tekstur Abon Kulit Pisang. *Jurnal Pangan Sehat*, 6(3), s95-104.
- Rashmi, D., & Rahman R. (2019). Pengaruh lama waktu pengeringan terhadap sifat kimia, fitokimia, dan organoleptik tepung tongkol jagung. *Jurnal Sumberdaya Alam dan Teknologi*, 4(1), 50-59. <https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.111.15.0008-20190915045505.pdf>
- Rahman, L., & Susanti, E. (2019). Kitosan dari limbah udang sebagai bahan pengawet ayam goreng. *Jurnal Teknologi Pangan*, 18(3), 99-105. <https://jurnal.ugm.ac.id/jrekpros/article/view/5018>
- Saha, (2004). Pengaruh perlakuan dan suhu pengeringan terhadap karakteristik dan kualitas kulit pisang hijau. *Foods*, 5(4), 127. <https://doi.org/10.3390/foods11040127>
- Sari, D. A., & Widodo, W. (2020). Pemanfaatan limbah kulit mangga menjadi kerupuk sebagai upaya pengurangan sampah organik. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 78-85. <https://jurnal.unpad.ac.id/pkm/article/download/16548/805>.

- Siregar, H. (2019). Kandungan Gizi Abon Daging dan Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Kualitasnya. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2), 100-107.
- Sivasankar, S..(2015). *Banana Peels as Potential Prebiotic and Functional Ingredient*. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 19(Supp.1), 119–126. <https://doi.org/10.25182/jgp.2024.19.Supp.1.119-126>
- Sowmya et al .2015 Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dari Hasil Penelitian. Jakarta:Bharata Karya Aksara. Diakses 27 november 2024.
- Suryani, D. & Oktaviani, E. (2016). *Studi kandungan lemak pada produk abon kulit pisang yang diproses dengan berbagai metode pengeringan*. *Jurnal Pangan Sehat*, 8(2), 115-120.
- Sugiyono.2008. Pengawetan dengan menggunakan penggaraman. Diakses melalui [http://www.//C:/Users/HP/D own loads/869-pengawetan-pangan-dengan-penggaraman .html](http://www.//C:/Users/HP/D%20own%20loads/869-pengawetan-pangan-dengan-penggaraman.html).Diakses pada 27 November 2024.
- Supriyati, S.. (2013). Komparasi efektivitas daun salam (*Syzygium polyanthum*) dan jahe (*Zingiber officinale*) terhadap kadar gula darah pada pasien diabetes melitus tipe 2. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 11(1), 1–8.
- Susanti. 2006. Membuat Aneka Abon. Penebar Swadaya. Jakarta.[TPKBBI] Tim Penyusun Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2002. Mengenal manfaat kulit pisang Diakses pada tanggal 27 November 2024.
- Widiastuti, A., & Supriyadi, D. (2021). Edukasi pemanfaatan limbah bonggol jagung sebagai makanan bergizi bagi anak. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Fakultas Teknologi Pertanian*, 5(2), 78-85.
- Wibowo, A. (2019). Prospek Pengembangan Kulit Pisang sebagai Bahan Olahan Pangan yang Berkelanjutan. *Jurnal Ekonomi dan Pangan*, 9(1), 12-19.
- Wulandari, dkk (2022). Kandungan Gizi dalam Kulit Pisang dan Potensinya untuk Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(3), 112-119.
- Wulandari, T., & Hidayat, A. (2019). Pelatihan pembuatan aneka olahan makanan berbasis ampas kedelai dalam upaya peningkatan keterampilan masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas*
- Yulianti, N., & Soekartawi, M. (2017). Pengawasan mutu dan keamanan pangan. *Penerbit Universitas Sam Ratulangi*. 18-20
- Zain, Z. (2021). Nutritional and Functional Properties of Banana Peel: A Review. *Food Science and Technology Journal*, 34(2), 80-85.

Lampiran 1. Rataan Data Kadar Air (%)

Perlakuan	Ulangan			Total	Rataan
	I	II	III		
K1S1	18,27	17,98	17,23	53,48	17,83
K1S2	14,41	15,21	14,67	44,29	14,76
K1S3	10,17	12,97	10,31	33,45	11,15
K2S1	19,29	18,75	18,37	56,41	18,80
K2S2	14,77	14,39	14,91	44,07	14,69
K2S3	10,97	10,31	10,73	32,01	10,67
K3S1	19,27	19,79	18,32	57,38	19,13
K3S2	15,42	14,88	15,31	45,61	15,20
K3S3	11,72	11,26	10,97	33,95	11,32
Total	134,29	135,54	130,82	400,65	14,84

Lampiran 2. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Air

SK	db	JK	KT	F.hit	F. Tabel		
					0,05	0,01	
F K	1	5945,2008					
Perlakuan	8	259,7489					
sKulit Pisang	2	2,0050	1,0025	2,19	tn	3,55	6,01
S. Pengeringan	2	255,8616	127,9308	279,35	**	3,55	6,01
Linear	1	28,4258	28,4258	62,07	**	4,41	8,28
Kuadrat	1	0,0033	0,0033	0,01	tn	4,41	8,28
Interaksi	4	1,8823	0,4706	1,03	tn	2,93	4,58
Galat	18	8,2432	0,4580				
Total	26	267,9921					

Koefisien Keragaman (KK) = 4,56%

Keterangan :

tn = berbeda tidak nyata

* = berbeda nyata pada taraf 5 %

** = berbeda sangat nyata pada taraf 1%

Lampiran 3. Rataan Data Kadar Abu (%)

Perlakuan	Ulangan			Total	Rataan
	I	II	III		
K1S1	1,27	1,31	1,21	3,79	1,26
K1S2	1,48	1,47	1,52	4,47	1,49
K1S3	1,77	1,62	1,59	4,98	1,66
K2S1	1,09	1,08	1,13	3,30	1,10
K2S2	1,22	1,31	1,25	3,78	1,26
K2S3	1,37	1,41	1,31	4,09	1,36
K3S1	0,79	0,82	0,94	2,55	0,85
K3S2	1,11	1,18	1,09	3,38	1,13
K3S3	1,29	1,31	1,42	4,02	1,34
Total	11,39	11,51	11,46	34,36	1,27

Lampiran 4. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Abu

SK	Db	JK	KT	F.hit	F. Tabel		
					0,05	0,01	
F K	1	43,7263					
Perlakuan	8	1,3201					
Kulit Pisang	2	0,6147	0,3074	88,38	**	3,55	6,01
S. Pengeringan	2	0,6665	0,3332	95,82	**	3,55	6,01
Linear	1	0,0735	0,0735	21,13	**	4,41	8,28
Kuadrat	1	0,0006	0,0006	0,17	tn	4,41	8,28
Interaksi	4	0,0389	0,0097	2,80	tn	2,93	4,58
Galat	18	0,0626	0,0035				
Total	26	1,3827					

Koefisien Keragaman (KK) = 4,63%

Keterangan :

tn = berbeda tidak nyata

* = berbeda nyata pada taraf 5 %

** = berbeda sangat nyata pada taraf 1 %

Lampiran 5. Rataan Data Kadar Lemak (%)

Perlakuan	Ulangan			Total	Rataan
	I	II	III		
K1S1	18,55	18,31	19,21	56,07	18,69
K1S2	20,83	20,47	20,52	61,82	20,61
K1S3	21,33	21,62	21,51	64,46	21,49
K2S1	19	19,08	19,13	57,21	19,07
K2S2	22,5	22,5	23,25	68,25	22,75
K2S3	25,7	25,41	26,31	77,42	25,81
K3S1	17,67	17,82	17,94	53,43	17,81
K3S2	18,5	18,18	19,09	55,77	18,59
K3S3	19,33	19,31	19,42	58,06	19,35
Total	0,00	182,70	186,38	552,49	20,46

Lampiran 6. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Lemak

SK	db	JK	KT	F.hit	F. Tabel		
					0,05	0,01	
F K	1	11305,3778					
Perlakuan	8	155,1467					
Kulit Pisang	2	71,0361	35,5180	349,61	**	3,55	6,01
S. Pengeringan	2	61,8148	30,9074	304,23	**	3,55	6,01
Linear	1	6,8163	6,8163	67,09	**	4,41	8,28
Kuadrat	1	0,0521	0,0521	0,51	tn	4,41	8,28
Interaksi	4	22,2958	5,5739	54,87	**	2,93	4,58
Galat	18	1,8287	0,1016				
Total	26	156,9753					

Koefisien Keragaman (KK) = 1,56%

Keterangan :

tn = berbeda tidak nyata

* = berbeda nyata pada taraf 5 %

** = berbeda sangat nyata pada taraf 1 %

Lampiran 7. Rataan Data Organoleptik Tekstur

Perlakuan	Ulangan			Total	Rataan
	I	II	III		
K1S1	2,8	2,7	2,9	8,40	2,80
K1S2	3	3,1	3	9,10	3,03
K1S3	3,1	3	3,2	9,30	3,10
K2S1	2,6	2,4	2,5	7,50	2,50
K2S2	2,7	2,7	2,6	8,00	2,67
K2S3	2,9	2,8	2,9	8,60	2,87
K3S1	2,4	2,5	2,6	7,50	2,50
K3S2	2,5	2,6	2,4	7,50	2,50
K3S3	2,7	2,8	2,6	8,10	2,70
Total	24,70	24,60	24,70	74,00	2,74

Lampiran 8. Hasil Analisa Sidik Ragam Organoleptik Tekstur

SK	db	JK	KT	F.hit	F. Tabel		
					0,05	0,01	
F K	1	202,8148					
Perlakuan	8	1,2452					
Kulit Pisang	2	0,8141	0,4070	52,33	**	3,55	6,01
S. Pengeringan	2	0,3763	0,1881	24,19	**	3,55	6,01
Linear	1	0,0417	0,0417	5,37	*	4,41	8,28
Kuadrat	1	0,0001	0,0001	0,01	tn	4,41	8,28
Interaksi	4	0,0548	0,0137	1,76	tn	2,93	4,58
Galat	18	0,1400	0,0078				
Total	26	1,3852					

Koefisien Keragaman (KK) = 3,22%

Keterangan :

tn = berbeda tidak nyata

* = berbeda nyata pada taraf 5 %

** = berbeda sangat nyata pada taraf 1 %

Lampiran 9. Rataan Data Organoleptik Rasa

Perlakuan	Ulangan			Total	Rataan
	I	II	III		
K1S1	1,9	1,8	1,9	5,60	1,87
K1S2	2	1,9	2,1	6,00	2,00
K1S3	3,1	3	3,1	9,20	3,07
K2S1	1,9	2	1,8	5,70	1,90
K2S2	2	2,1	2	6,10	2,03
K2S3	2,8	2,7	2,9	8,40	2,80
K3S1	2	1,9	2,2	6,10	2,03
K3S2	2,4	2,3	2,5	7,20	2,40
K3S3	2,5	2,4	2,6	7,50	2,50
Total	20,60	20,10	21,10	61,80	2,29

Lampiran 10. Hasil Analisa Sidik Ragam Organoleptik Rasa

SK	db	JK	KT	F.hit	F. Tabel		
					0,05	0,01	
F K	1	141,4533					
Perlakuan	8	4,4000					
Kulit Pisang	2	0,0267	0,0133	1,44	tn	3,55	6,01
S. Pengeringan	2	3,5756	1,7878	193,08	**	3,55	6,01
Linear	1	0,3660	0,3660	39,53	**	4,41	8,28
Kuadrat	1	0,0313	0,0313	3,38	tn	4,41	8,28
Interaksi	4	0,7978	0,1994	21,54	**	2,93	4,58
Galat	18	0,1667	0,0093				
Total	26	4,5667					

Koefisien Keragaman (KK) = 4,20%

Keterangan :

tn = berbeda tidak nyata

* = berbeda nyata pada taraf 5 %

** = berbeda sangat nyata pada taraf 1 %

Lampiran 11. Rataan Data Organoleptik Aroma

Perlakuan	Ulangan			Total	Rataan
	I	II	III		
K1S1	2,8	2,6	2,7	8,10	2,70
K1S2	3	3,2	3	9,20	3,07
K1S3	3,4	3,6	3,7	10,70	3,57
K2S1	2,9	2,7	2,8	8,40	2,80
K2S2	3,1	3,3	3,4	9,80	3,27
K2S3	3,5	3,4	3,6	10,50	3,50
K3S1	2,7	2,5	2,8	8,00	2,67
K3S2	3,4	3,1	3,3	9,80	3,27
K3S3	3,5	3,7	3,5	10,70	3,57
Total	28,30	28,10	28,80	85,20	3,16

Lampiran 12. Hasil Analisa Sidik Ragam Organoleptik Aroma

SK	db	JK	KT	F.hit	F. Tabel		
					0,05	0,01	
F K	1	268,8533					
Perlakuan	8	3,1867					
Kulit Pisang	2	0,0289	0,0144	0,87	tn	3,55	6,01
S. Pengeringan	2	3,0689	1,5344	92,07	**	3,55	6,01
Linear	1	0,3380	0,3380	20,28	**	4,41	8,28
Kuadrat	1	0,0030	0,0030	0,18	tn	4,41	8,28
Interaksi	4	0,0889	0,0222	1,33	tn	2,93	4,58
Galat	18	0,3000	0,0167				
Total	26	3,4867					

Koefisien Keragaman (KK) = 4,09%

Keterangan :

tn = berbeda tidak nyata

* = berbeda nyata pada taraf 5 %

** = berbeda sangat nyata pada taraf 1 %