

**ANALISIS PROKSIMAT TEPUNG KULIT PISANG TONGKA LANGIT  
(*Musa troglodytarum* L) DAN POTENSINYA UNTUK DIGUNAKAN PADA  
PEMBUATAN *COOKIES***

**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna menempuh Ujian Sarjana pada  
Program Studi S-1 Farmasi  
STIKes Bakti Tunas Husada

**ANDHIKA ANGGARA PRATAMA**

**NIM 31116003**



**STIKes BAKTI TUNAS HUSADA  
PROGRAM STUDI S1 FARMASI  
TASIKMALAYA**

**2020**

**ANALISIS PROKSIMAT TEPUNG KULIT PISANG TONGKA LANGIT  
(*Musa troglodytarum* L) DAN POTENSINYA UNTUK DIGUNAKAN PADA  
PEMBUATAN *COOKIES***

**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna menempuh Ujian Sarjana pada  
Program Studi S-1 Farmasi  
STIKes Bakti Tunas Husada

**ANDHIKA ANGGARA PRATAMA  
NIM 31116003**

**STIKes BAKTI TUNAS HUSADA  
PROGRAM STUDI S1 FARMASI  
TASIKMALAYA  
2020**

## ABSTRAK

Kulit pisang tongka langit (*Musa troglodytarum* L) merupakan salah satu bagian dari tanaman pisang yang masih dianggap limbah dan tidak dimanfaatkan. Kulit pisang memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi sehingga kulit pisang tongka langit dapat diolah menjadi bahan makanan seperti tepung. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar air, abu, lemak, protein dan karbohidrat yang terdapat pada tepung kulit pisang tongka langit serta mengetahui tingkat kesukaan cookies yang terbuat dari bahan dasar tepung kulit pisang tongka langit. Hasil penelitian menunjukkan kadar air sebesar 10%, kadar abu sebesar 0,18%, kadar lemak 0,29%, kadar protein memiliki potensi memenuhi SNI 3751-2009 dan kadar karbohidrat berpotensi lebih besar dibandingkan dengan tepung terigu. Hasil uji kesukaan menunjukkan bahwa cookies dengan bahan tepung terigu masih lebih disukai dibandingkan dengan cookies menggunakan tepung kombinasi dan tepung kulit pisang tongka langit 100%. Kesimpulan dari penelitian ini adalah tepung kulit pisang tongka langit memenuhi standar nasional sebagai tepung untuk bahan pangan.

**Kata Kunci** : Analisis Proksimat, Tepung, Pisang Tongka Langit, Lemak, Protein, Karbohidrat.

## **ABSTRACT**

*Fe'i banana peels (Musa troglodytarum L) is one part of a banana plant that still considered as waste and is not utilized. Banana peels have a fairly high carbohydrate content so that the fe'i banana peels can be processed into food ingredients like flour. This study aims to find out the water content, ash, fat, protein and carbohydrates found in the fe'i banana peel flour and to find out the level of preference of cookies made from the basic ingredients of the fe'i banana flour. The results showed a moisture content of 10%, ash content of 0.18%, fat content of 0.29%, protein content had the potential to meet SNI 3751-2009 and carbohydrate content was potentially greater than wheat flour. The preference test results show that cookies with flour ingredients are still preferred compared to cookies using combination flour and 100% fe'i banana peel flour. The conclusion of this study is the fe'i banana peel flour meets national standards as flour for food.*

**Keywords :** *Proximate Analysis, Flour, Fe'i Banana, Fat, Protein, Carbohydrate, Cookies*