

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi pangan fungsional berupa cookies tinggi serat yang berbahan dasar tepung kulit pisang kepok dan ambon. Limbah kulit pisang yang selama ini kurang dimanfaatkan ternyata mengandung nutrisi penting seperti serat pangan, vitamin, dan mineral. Melalui proses pengeringan dan penghalusan, kulit pisang diolah menjadi tepung untuk menggantikan sebagian tepung terigu dalam pembuatan cookies. Metode penelitian yang digunakan meliputi pendekatan eksperimen dan analisis proksimat untuk mengetahui kandungan gizi produk, serta uji hedonik dengan 30 panelis untuk menilai kualitas organoleptik cookies.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa cookies berbahan tepung kulit pisang memiliki kadar serat kasar sebesar 8,63%, kadar protein 10,81%, lemak 20,72%, karbohidrat 62,74%, kadar abu 3,28%, dan kadar air 2,43%. Seluruh parameter ini memenuhi standar SNI dan menunjukkan bahwa cookies yang dihasilkan bergizi tinggi dan memiliki tekstur renyah serta rasa yang dapat diterima oleh konsumen. Dari segi sensorik, cookies mendapat skor tinggi dari aspek rasa dan tekstur. Perbaikan pada aspek aroma dan terutama kerenyahan perlu menjadi prioritas dalam pengembangan produk. Produk ini juga mendukung prinsip keberlanjutan karena memanfaatkan limbah organik dan dapat menjadi peluang usaha baru berbasis pangan lokal.

Dengan demikian, cookies dari tepung kulit pisang kepok dan ambon merupakan inovasi camilan sehat yang bernilai ekonomi tinggi dan ramah lingkungan. Produk ini sangat potensial dikembangkan lebih lanjut oleh pelaku UMKM sebagai pangan alternatif di tengah meningkatnya kebutuhan akan makanan sehat.

Kata Kunci: Camilan Cookies Banana, Kulit Pisang

RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama Siti Nur Hamidah, lahir di Nganjuk pada tanggal 5 Mei 2002. Penulis merupakan anak kedua dari dua bersaudara, putri dari pasangan Bapak Marsono dan Ibu Yati.

Pendidikan dasar ditempuh di SDN Ngrami II dan diselesaikan pada tahun 2015. Setelah itu, penulis melanjutkan pendidikan di tingkat menengah pertama di MTS Darul Ihsan dari tahun 2015 hingga 2018. Selanjutnya, penulis melanjutkan pendidikan di tingkat menengah atas di MA Darul Ihsan dan lulus pada tahun 2021.

Dengan latar belakang pendidikan tersebut, penulis terus mengembangkan diri baik di bidang akademik maupun non-akademik. Dukungan keluarga dan semangat belajar yang tinggi menjadi bekal bagi penulis dalam menyelesaikan studi di jenjang perguruan tinggi.