

Alhamdulillahillahi' alamin,.....

*Kupersembahkan goresan
sederhana ini untuk
Papa, Mama, Kakak, Adik dan
Adinku tersayang serta
Almamater yang aku banggakan,..*

Bismillaahirrahmanirrahim

*“..Karena keberhasilan tidak terletak di awal perjalanan.
 Karena kemudahan terletak di balik kesulitan.
 Karena keajaiban adalah hadiah bagi yang berani.
 Karena kesejahteraan adalah hak bagi yang bertahan.
 Karena kedamaian adalah anugerah bagi yang bersabar.
 Dan karena kemuliaan adalah rahmat bagi yang ikhlas.
 Maka bersabarlah,
 dan tetaplah setia kepada kebaikan yang Anda yakini.
 Selalu ingatlah,
 Dengan kesabaran dan kegigihan, apa pun mungkin..”
 (Mario Teguh)*

"...Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah nasib suatu kaum kecuali mereka sendiri mengubah keadaan jiwanya..."
(Q.S. Ar Ra'd 13:11)

"Bahwa tiada yang orang dapatkan, kecuali yang ia usahakan.."
(Q.S. Surat An Najm 53: 39)

123mycodes.com
"Allah mengangkat orang-orang beriman di antara kamu dan juga orang-orang yang dikaruniai ilmu pengetahuan hingga beberapa derajat.."
(Q.S. Al-Mujadalah : 11)

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang dan Masalah.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	2
1.3 Kerangka Pemikiran.....	3
1.4 Hipotesis	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Pisang Batu	5
2.2 Tepung Pisang	7
2.3 Brownies	10
2.4 Bahan-bahan Yang Diperlukan Dalam Pembuatan Brownies	12
2.4.1 Tepung Terigu	12
2.4.2 Gula Pasir	14
2.4.3 Telur	15
2.4.4 Coklat	16
2.4.5 Ovalet	17
2.5 Pangan Fungsional	17
2.5.1 Serat Pangan (<i>dietary fiber</i>)	18
2.5.2 Glikemik Indeks (GI)	19
2.6 Analisis Kelayakan Usaha	20
III. BAHAN DAN METODE	21

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	21
3.2 Bahan dan Alat	21
3.3 Metode Penelitian	22
3.4 Pelaksanaan Penelitian	22
3.4.1 Pembuatan Tepung Pisang Batu	22
3.4.2 Pembuatan Brownies	23
3.5 Pengamatan	25
3.5.1 Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Pisang Batu	26
3.5.1.1 Daya Serap Air	26
3.5.1.2 Daya Serap Minyak	27
3.5.2 Uji Organoleptik	28
3.5.3 Uji Proksimat	32
3.5.3.1 Kadar Air	32
3.5.3.2 Kadar Abu	33
3.5.3.3 Kadar Lemak	34
3.5.3.4 Kadar Protein	34
3.5.3.5 Kadar Karbohidrat (<i>by difference</i>)	35
3.5.3.6 Kadar Serat Pangan	36
3.5.3.7 Penentuan Nilai Glikemik Indeks (GI)	38
3.5.4 Kajian Finansial Produk	40

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Pisang Batu	41
4.1.1 Daya Serap Air	41
4.1.2 Daya Serap Minyak	42
4.2 Uji Organoleptik	43
4.2.1 Warna	43
4.2.2 Rasa	45
4.2.3 Aroma	46
4.2.4 Tekstur	47
4.2.5 Penerimaan Keseluruhan	49
4.2.6 Potensi Komersialisasi	50
4.3 Penentuan Perlakuan Terbaik	52
4.4 Analisis Proksimat	54
4.4.1 Kadar Air	55
4.4.2 Kadar Abu	56

4.4.3 Kadar Lemak	56
4.4.4 Kadar Protein	57
4.4.5 Kadar Karbohidrat (<i>by difference</i>)	57
4.4.6 Kadar Serat Pangan	58
4.4.7 Kadar GI	59
4.5 Kajian Aspek Finansial	60
4.5.1 Analisis Pembuatan Brownies Pisang Batu	61
4.5.2 Harga Pokok Penjualan (HPP)	63
4.5.3 Analisis Pendapatan dan Keuangan	63
4.5.4 Analisis Titik Impas (<i>Break Even Point</i>)	63
4.5.5 B/C ratio	64
4.5.6 Keuntungan	64
4.5.7 Return Of Invesment (ROI)	65
4.5.8 Jangka Waktu Pengembalian Modal (<i>Payback Period/PBP</i>)	65
V. SIMPULAN DAN SARAN	67
5.1 Simpulan	67
5.2 Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN	75
Tabel 12	76
Gambar 14-22	76-81