



RINGKASAN

BIMA AR-RASYID NASUTION. Penanganan Limbah dan Inovasi Produk Dodol Kulit Pisang Ambon di UMK Putri Bolu Pisang Cibinong, Bogor. *Waste Handling and Innovation Product of Dodol with Addition of Banana Peel at UMK Putri Bolu Pisang Cibinong, Bogor*. Dibimbing oleh MUHAMMAD AGUNG ZAIM ADZKIYA.

Putri Bolu Pisang merupakan usaha mikro kecil (UMK) pengolahan pangan yang berfokus membuat produk olahan pisang ambon (*Musa paradisiaca S.*). Produk utama dari perusahaan ini adalah bolu pisang. Putri Bolu Pisang terus berinovasi membuat produk seperti bolu pisang bebas gluten dan bolu pisang kering. Proses produksi dari pengolahan buah pisang tersebut menyisakan limbah kulit pisang ambon yang tidak terpakai.

Tujuan dari kegiatan praktek kerja lapang (PKL) ini adalah untuk mempelajari penanganan limbah dan mengembangkan produk inovasi berbahan limbah kulit pisang ambon untuk UMK Putri Bolu Pisang. Kulit pisang umumnya ditinggalkan sebagai limbah padat. Ketika kulit pisang membusuk, akan menghasilkan gas beracun seperti hidrogen sulfida dan amonia yang berbahaya bagi lingkungan dan manusia pada konsentrasi tertentu. Diperlukannya penanganan limbah kulit pisang yang baik untuk mengurangi dampak pada lingkungan, misalnya diolah menjadi bahan tambahan pada pengolahan dodol.

Dodol kulit pisang merupakan produk inovasi dari produk dodol yang ditambahkan *puree* kulit pisang ambon. *Puree* kulit pisang ambon disortasi terlebih dahulu untuk memastikan mutu kulit pisang yang aman untuk dikonsumsi. Proses pengembangan produk inovasi dibagi menjadi lima tahap yaitu tahap pencarian ide produk, tahap pengembangan produk, tahap pembuatan produk, tahap penjualan produk (*market test*) dan tahap analisis produk. Dari kelima tahap tersebut didapatkan hasil berupa produk, formulasi produk dan hasil analisis produk.

Berdasarkan data hasil pengamatan yang dilakukan dalam pembuatan inovasi produk dodol kulit pisang ambon selama kegiatan PKL, terpilih dodol dengan penambahan 30% *puree* kulit pisang yang paling disukai. Pemilihan tersebut berdasarkan uji penerimaan konsumen terhadap parameter uji warna, aroma, tekstur dan rasa menggunakan uji hedonik terhadap 40 panelis tidak terlatih. Dodol dengan penambahan 30% *puree* kulit pisang unggul dan berbeda nyata di parameter uji warna dan rasa pada taraf kepercayaan 5%. Dodol kulit pisang terpilih memiliki nilai kadar air 26,44%, kadar abu 0,50%, kadar lemak 4,95%, kadar protein 0,95% dan kadar karbohidrat 67,17%. Produk dodol kulit pisang dilakukan analisis finansial dengan metode *new product development request* (NPDR) untuk menentukan layak atau tidaknya dikembangkan sebagai produk inovasi. Hasil analisis NPDR mendapatkan RM *Cost Ratio* sebesar 0.45 sehingga produk ini layak dipasarkan. Berdasarkan pengamatan diperlukannya uji umur simpan pada produk ini untuk didapatkannya dodol yang lebih tahan lama dan tidak cepat mengalami kerusakan pangan akibat aktivitas mikroba.

Kata kunci: dodol, kulit pisang, pisang ambon

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengemukakan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.