

**KARAKTERISTIK *EGG ROLL* BEBAS GLUTEN BERBASIS TEPUNG  
PISANG UTER DAN TEPUNG MOCAF DENGAN PENAMBAHAN  
EKSTRAK BUAH PARIJOTO**

**SKRIPSI**



**NABILA FISA SABRINA**

**21/22452/THP/STIPP A**

**SARJANA TEKNOLOGI INDUSTRI PERKEBUNAN DAN PANGAN  
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
INSTITUT PERTANIAN STIPER  
YOGYAKARTA**

**2025**

**SKRIPSI**  
**KARAKTERISTIK *EGG ROLL* BEBAS GLUTEN BERBASIS TEPUNG**  
**PISANG UTER DAN TEPUNG MOCAF DENGAN PENAMBAHAN**  
**EKSTRAK BUAH PARIJOTO**

Disusun Oleh  
**NABILA FISA SABRINA**  
**21/22452/THP/STIPP A**

Diajukan kepada Institut Pertanian STIPER Yogyakarta  
Untuk memenuhi sebagian dari persyaratan  
Guna memperoleh gelar Derajat Sarjana Strata Satu (S1) pada  
Fakultas Teknologi Pertanian

**INSTIPER**

**SARJANA TEKNOLOGI INDUSTRI PERKEBUNAN DAN PANGAN**  
**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN**  
**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**  
**INSTITUT PERTANIAN STIPER**  
**YOGYAKARTA**

**2025**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis senantiasa panjatkan Kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“KARAKTERISTIK *EGG ROLL* BEBAS GLUTEN BERBASIS TEPUNG PISANG UTER DAN TEPUNG MOCAF DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK BUAH PARIJOTO”** yang dibimbing oleh Ibu Herawati Oktavianty, ST. MT. dan Bapak Ir. Sunardi, M.Si., sehingga dapat diselesaikan dengan baik.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan dukungan banyak pihak secara moril maupun materi. Dengan selesainya skripsi ini penulis pada kesempatan luar biasa ingin mengucapkan rasa syukur dan ucapan terima kasih serta penghargaan setinggi-tingginya kepada semua pihak yang turut membantu dalam penyusunan skripsi ini kepada :

1. Allah SWT yang telah melimpahkan karunia-Nya, sehingga penulis diberikan kesehatan, keberkahan, dan kelancaran dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
2. Cinta pertama dan panutan penulis, Ayahanda Sai'in, A.Md. dan pintu surga penulis Ibunda Fitri Andriani, A.Md. tercinta. Terimakasih atas segala pengorbanan dan tulus kasih yang di berikan. Terimakasih selalu menjadi penyemangat yang tidak henti-hentinya memberikan kasih sayang dengan penuh cinta dan selalu memberikan motivasi kepada penulis. Hiduplah lebih lama lagi, ayah dan ibu harus selalu ada di setiap perjalanan dan pencapaian hidup penulis.
3. Adik-Adik Penulis Fatih Ahmad Rokhan, Ahdan Daffa Zahran dan Nazifa Fisa Rafanda beserta seluruh keluarga besar Sukirman (Alm) dan Arifin Ayub (Alm) yang tiada hentinya memberikan dukungan serta do'a untuk penulis.
4. Dr. Ir. Harsawardana., M. Eng. selaku Rektor Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.
5. Dr. Ngatirah., S.P., M.P., IPM selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.
6. Reza Widiasaputra., STP., M.Si, selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Institut Pertanian STIPER Yogyakarta.
7. Herawati Oktavianty, S.T., M.T., selaku dosen pembimbing penulis yang telah banyak mengarahkan dan membantu penulis dalam penyusunan skripsi.
8. Ir. Sunardi, M.Si., selaku dosen penguji penulis yang telah banyak mengarahkan dan membantu penulis dalam penyusunan skripsi.

9. Seluruh dosen dan karyawan Fakultas Teknologi Pertanian yang telah banyak membantu dan memberikan Ilmu kepada penulis.
10. Rekan-Rekan BEMF-TP periode 2022-2023 dan periode 2023-2024 yang telah menjadi motivasi serta memberikan semangat kepada penulis selama penyusunan skripsi.
11. M. Al-Faidz, Resvina, Haffifah, Dimas, Miena, Ocinn, Deri, Jovita, Orva, Ina dan kak Winda yang telah kebersamai penulis selama perkuliahan.
12. Teman-teman Angkatan 2021 dan berbagai pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu. Terimakasih sudah kebersamai penulis.
13. Terakhir, terimakasih kepada diri saya sendiri. Nabila Fisa Sabrina. Terimakasih sudah bertahan sejauh ini dan sudah berusaha semaksimal mungkin walaupun sering kali kalah dengan isi kepala sendiri, namun terimakasih sudah mau berjuang lagi. Terimakasih sudah memutuskan untuk tidak menyerah sesulit apapun prosesnya. Mari berproses lebih jauh lagi dan menjadi pribadi yang lebih baik serta tetap rendah hati.

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penyusun mengharapkan sumbangsih dari pembaca berupa kritik dan saran yang membangun agar skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penyusun dan pembaca.

Yogyakarta, 2025

Penyusun

# **KARAKTERISTIK *EGG ROLL* BEBAS GLUTEN BERBASIS TEPUNG PISANG UTER DAN TEPUNG MOCAF DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK BUAH PARIJOTO**

Nabila Fisa Sabrina <sup>1)</sup>, Herawati Oktavianty <sup>2)</sup>, Sunardi <sup>3)</sup>

<sup>1)</sup>*Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Stiper Yogyakarta*

<sup>2)</sup>*Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Stiper Yogyakarta*

*Jl. Nangka II, Krodan, Maguwoharjo, Yogyakarta*

Email: <sup>1)</sup>[nabilahfisa21@gmail.com](mailto:nabilahfisa21@gmail.com), <sup>2)</sup>[thp\\_instiper\\_jogja@yahoo.co.id](mailto:thp_instiper_jogja@yahoo.co.id)

## **ABSTRAK**

Kue kering merupakan kue yang biasanya dibuat menggunakan tepung terigu dan tepung tapioka. Pada penelitian ini menggunakan tepung pisang uter dan tepung mocaf untuk menghasilkan *egg roll* bebas gluten dengan memanfaatkan tepung lokal Sleman. Proses pembuatan terdiri dari proses pencampuran dan proses pemanggangan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui sifat fisik, kimia, karakteristik *egg roll* yang dihasilkan dari perbandingan tepung piang uter, tepung mocaf dan ekstrak parijoto serta menentukan kombinasi *egg roll* yang paling disukai panelis. Penelitian ini menggunakan Rancangan Blok Lengkap (RBL) 2 faktor, yaitu perbandingan tepung pisang uter dan tepung mocaf (A1 = 60% : 40%, A2 = 70% : 30%, A3 = 80% : 20%) dengan penambahan ekstrak buah parijoto (B1 = 10%, B2 = 20%, B3 = 30%). Parameter uji produk *egg roll* yang dilakukan adalah kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar protein, kadar vitamin C, antioksidan, gula reduksi, gula total, higroskopis, uji organoleptik metode hedonik terhadap warna, tekstur, aroma dan rasa. Hasil penelitian menunjukkan perbandingan tepung pisang uter dan tepung mocaf berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, lemak, protein, karbohidrat, vitamin C, antioksidan, gula reduksi dan gula total. Penambahan ekstrak buah parijoto terhadap nyata terhadap kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, antioksidan, vitamin C, gula reduksi, gula total dan warna serta sampel yang banyak disukai panelis yaitu sampel A3B3 dengan skor rata-rata 5,05 (Agak Suka).

kata kunci : *egg roll*, ekstrak parijoto, karakteristik, tepung mocaf, tepung pisang uter.

# CHARACTERISTICS OF GLUTEN-FREE EGG ROLL BASED ON UTER BANANA FLOUR AND MOCAF FLOUR WITH THE ADDITION OF PARIJOTO FRUIT EXTRACT

Nabila Fisa Sabrina <sup>1)</sup>, Herawati Oktavianty <sup>2)</sup>, Sunardi <sup>3)</sup>

<sup>1)</sup> *Student of Agricultural Product Technology, Faculty of Agricultural Technology, Stiper Institute of Yogyakarta*

<sup>2)</sup> *Lecturer of Agricultural Product Technology, Faculty of Agricultural Technology, Stiper Institute of Yogyakarta*

*Jl. Nangka II, Krodan, Maguwoharjo, Yogyakarta*

*Email: <sup>1)</sup>[nabilahfisa21@gmail.com](mailto:nabilahfisa21@gmail.com). <sup>2)</sup>[thp\\_instiper\\_jogja@yahoo.co.id](mailto:thp_instiper_jogja@yahoo.co.id)*

## ABSTRACT

Cookies are cakes that are usually made using wheat flour and tapioca flour. In this research, uter banana flour and mocaf flour were used to produce gluten-free egg rolls using local Sleman flour. The manufacturing process consists of a mixing process and a roasting process. This research aimed to determine the physical, chemical, and characteristic properties of egg rolls produced by comparing uter banana flour, mocaf flour, parijoto extract, and the egg roll combination the panelists liked most. This research used a Complete Block Design Research with 2 factors, namely the comparison of uter banana flour and mocaf flour (A1 = 60%: 40%, A2 = 70%: 30%, A3 = 80%: 20%) with the addition of parijoto fruit extract (B1 = 10%, B2 = 20%, B3 = 30%). The egg roll product test parameters carried out were water content, ash content, fat content, carbohydrate content, protein content, vitamin C content, antioxidants, reducing sugar, total sugar, hygroscopic, hedonic method organoleptic tests for color, texture, aroma, and taste. produced by comparing uter banana flour, mocaf flour, and parijoto extract and the egg roll comparison of uter banana flour and mocaf flour significantly affected water content, ash content, fat, protein, carbohydrates, vitamin C, antioxidants, reducing sugar, and total sugar. The addition of parijoto fruit extract had a significant effect on fat content, protein content, carbohydrate content, antioxidants, vitamin C, reducing sugar, total sugar, and color and the sample that many panelists liked was sample A3B3 with an average score of 5.05 (quite like the taste).

keywords: *egg roll*, parijoto extract, characteristics, mocaf flour, uterine banana flour.