

## ABSTRAK

---

Penelitian ini membahas tentang pemanfaatan Kulit Buah pisang sebagai bahan pembuatan Danish pastry. Penelitian ini dilatar belakangi dengan banyaknya limbah kulit pisang yang belum dimanfaatkan dengan maksimal, dilihat dari kandungan gizinya, kulit buah pisang memiliki kandungan yang baik bagi kesehatan tubuh yang meliputi protein, karbohidrat, lemak, serat, fosfor, vitamin c, dan antosianin. Dengan menjadikan kulit pisang sebagai bahan dasar makanan tentunya dapat mengurangi limbah kulit pisang dan dapat menguntungkan secara ekonomis, salah satu produk inovasi dari olahan kulit pisang adalah Danish pastry berbahan dasar tepung kulit pisang. Proses pembuatan kulit pisang dilakukan dengan cara pengeringan dan penggilingan hingga menjadi sebuah tepung. Tujuan penelitian ini yaitu Untuk mengetahui formulasi resep pada pembuatan *Danish pastry* berbasis tepung kulit buah pisang, serta untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap produk *Danish pastry* berbasis tepung kulit buah pisang. Penelitian ini menggunakan metode reasearch and development (RND) pada produk olahan Danish pastry dan dilakukan uji daya terima konsumen dan uji organoleptik kepada 30 orang relawan dari berbagai profesi dengan cara menyebar kuisisioner. Teknik pengumpulan data yang penulis lakukan dalam penelitian ini yaitu: Studi Pustaka, menyebar kuisisioner, Studi dokumentasi, dan Eksperimental. Hasil dari pengujian ini didapatkan perbandingan formulasi resep dengan menggunakan tepung protein tinggi 85% dan tepung kulit pisang 15%. Sehingga produk ini menjadi acuan yang akan disebarkan untuk di uji daya terima menurut konsumen. dapat diketahui bahwa pada produk danish modifikasi memiliki rasa manis yang pas, aroma yang dihasilkan sekilas mirip pisang, warna gelap yang berasal dari tepung kulit buah pisang, tekstur lembut dan krispi, serta penampilan menarik mengkilap.

Kata Kunci: Inovasi, Danish pastry, Tepung Kulit Pisang.