

ABSTRAK

Substitusi Tepung Pisang Kepok Pada *Banoffee Pie* Sebagai Inovasi Produk *Bakery*

Oleh : Yessy Yolanda (1401306)

Buah pisang merupakan buah yang cepat rusak, dalam kondisi matang penuh pisang hanya dapat bertahan beberapa hari bila tidak diolah lebih lanjut. Tepung pisang merupakan pengeolahan lanjutan dari buah pisang yang dapat memperpanjang umur simpan dan dapat menambah nilai gizi produk. Selain itu, tepung pisang dapat memanfaatkan buah pisang yang tidak bisa dikonsumsi secara langsung karena alasan tertentu seperti pisang kepok. Tepung pisang kepok dapat digunakan untuk substitusi dalam pembuatan produk makanan, salah satunya dapat menjadi substitusi tepung terigu dalam inovasi pembuatan produk *bakery* yaitu *banoffee pie*. Tujuan penelitian ini adalah untuk pengembangan formula *banoffee pie* substitusi tepung pisang kepok dan untuk mengetahui daya terima produk. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen, penelitian ini merupakan penelitian eksperimental murni dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Besar substitusi tepung pisang kepok yaitu 0%, 20%, 50% dan 80%. Terdapat perbedaan atau pengaruh terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur pada *banoffee pie*. Uji daya terima dilakukan terhadap 3 orang panelis ahli lalu terhadap 30 orang panelis konsumen, Dari pengujian organoleptik terhadap 3 orang panelis ahli didapatkan sampel dengan formulasi terbaik yaitu sampel dengan substitusi tepung pisang 20% dari total tepung terigu dan uji hedonik kepada 30 orang panelis konsumen menyatakan produk diterima secara positif oleh konsumen. Produk inovasi *banoffee pie* substitusi tepung pisang merupakan sesuatu hal yang baru dan dapat dikomersialisasikan untuk menjadi sebuah bisnis dan perlu dilakukan analisis zat gizi pada produk *banoffee pie* substitusi tepung pisang untuk mengetahui zat gizi yang terkandung dalam produk tersebut.

Kata kunci : substitusi tepung pisang kepok, *banoffee pie*, uji daya terima.

ABSTRACT

Banana Kepok Flour Substitution to Banoffee Pie as Bakery Product Innovation

By : Yessy Yolanda (1401306)

Banana fruit is a fruit that is quickly damaged, in ripe conditions full of bananas can only last a few days if not processed further. Banana flour is an advanced processing of bananas that can extend shelf life, can add nutritional value to products and banana flour can use bananas that cannot be consumed directly such as kepok bananas. Kepok banana flour can be used for substitution in the manufacture of food products, one of which can be substituted for flour in the innovation of making bakery products, namely banoffee pie. The purpose of this study was to develop a banoffee pie formula for the substitution of kepok banana flour and to determine the product acceptability. The research method used in this study is experimental, this research is a pure experimental research with a completely randomized design (CRD). The amount of kepok banana flour substitution is 0%, 20%, 50% and 80%. There are differences or influences on the color, aroma, taste and texture of the banoffee pie. The test received power was done on 3 expert panelists then on 30 consumer panelists. From organoleptic testing of 3 expert panelists, samples were obtained with the best formulation, namely samples with flour substitution bananas 20% of the total wheat flour and hedonic tests for 30 consumer panelists said that the products were positively accepted by consumers. Banoffee pie innovation product substitution of banana flour is a new thing and can be commercialized to become a business and need to held the nutrition analysis on banoffee pie products substitution of banana flour to find out the nutrients which contained in the product.

Keywords: substitution of banana kepok flour, banoffee pie, acceptance power test.