

ABSTRAK

Widyawati, Wahyu. 2021. *Pengaruh penambahan tepung pisang pada pembuatan kue lumpur ditinjau dari uji organoleptik*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Surabaya.. Pembimbing: Dr. Diana Evawati, M. Kes.

Kata Kunci: *tepung pisang, kue lumpur, uji organoleptik*.

Kue lumpur merupakan kue basah yang biasanya berbentuk bulat pipih, berwarna kekuningan, rasanya manis dan gurih serta mempunyai tekstur yang lembut yang diolah dengan proses pemangangan. Tepung terigu pada kue lumpur dapat diganti dengan tepung yang berasal dari buah-buahan seperti buah pisang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: 1) Proses pembuatan kue lumpur dengan penambahan tepung pisang;

2) Pengaruh interaksi substitusi tepung pisang pada uji organoleptik kue lumpur; 3) Payaterima masyarakat pada kue lumpur tepung pisang.

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif. Penelitian ini menggunakan desain eksperimen yaitu dengan memodifikasi produk kue semprit dengan tepung kulit buah naga. Kue lumpur disubstitusi dengan tepung pisang dalam tiga perlakuan yakni 25%, 50%, 75%. Pengumpulan data dengan uji organoleptik pada 30 panelis terlatih. Analisis data menggunakan One Way Anava.

Hasil dari penelitian ini adalah (1) proses yang dilakukan dalam pembuatan kue lumpur meliputi pembuatan tepung pisang, pencampuran tepung dengan bahan lainnya sampai proses pemangangan. (2) substitusi tepung pisang berpengaruh terhadap bentuk, warna, aroma, rasa, kelembutan dan tingkat kesukaan kue lumpur. (3) Uji daya terima kepada konsumen mendapat respon positif, konsumen dapat menerima inovasi kue lumpur dengan penambahan tepung pisang. Inovasi ini memiliki daya terima yang cukup baik serta disukai oleh konsumen. Saran perlu adanya sosialisasi kepada masyarakat mengenai pembuatan kue lumpur menggunakan tepung pisang, pembuatan kue lumpur dengan penambahan pisang membutuhkan waktu yang lama, dan perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai penyimpanan.

ABSTRAK

Widyawati, Wahyu. 2021. The effect of adding banana flour on making mud cakes is viewed from the organoleptic test. Essay. Family Welfare Vocational Education Study Program. Faculty of Engineering. PGRI University Surabaya. Advisor: Dr. Diana Evawati, M. Kes.

Key Sentences: banana flour, mud cake, organoleptic test.

Mud cake was a wet cake which was usually round and flat, yellowish in color, sweet and savory in taste and has a soft texture which was processed by the baking process. Wheat flour in mud cakes can be replaced with flour from fruits such as bananas. This study aims to determine: 1) The process of making mud cakes with the addition of banana flour; 2) The effect of the interaction of banana flour substitution on the organoleptic test of the mud cake; 3) I thank the public for the banana flour mud cake. This type of research was quantitative research. This study used an experimental design by modifying the syringe cake product with dragon fruit peel flour. The mud cake was substituted with banana flour in three treatments, namely 25%, 50%, 75%. Data collection by organoleptic test on 30 trained panelists. Data analysis was using One Way Anava.

The results of this research are (1) the process was carried out in making mud cakes includes making banana flour, mixing flour with other ingredients to the roasting process. (2) the substitution of banana flour affects the shape, color, aroma, taste, tenderness and level of preference for the mud cake. (3) The consumer acceptance test gets a positive response, consumers can accept the mud cake innovation with the addition of banana flour. This innovation has good acceptance and was liked by consumers. Suggestions need socialization to the public regarding making mud cakes using banana flour, making mud cakes with the addition of bananas requires a long time, and further research on storage was needed.