

UJI KUALITAS TEPUNG PISANG MAS (*Musa Acuminata*) MENJADI BUTTER COOKIES

Oleh

Ratih Ila Sulastrih, NIM 1715011028

Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) formulasi produk kue kering *butter cookies* dari tepung pisang mas (2) kualitas tepung pisang mas menjadi *butter cookies* dilihat dari aspek warna, aroma, rasa dan tekstur. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif dengan metode eksperimen. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah metode observasi untuk mengetahui kualitas produk *butter cookies* tepung pisang mas yang dilihat dari aspek warna, aroma, rasa dan tekstur. Panelis yang digunakan yaitu panelis terlatih berjumlah 15 orang yang terdiri dari 3 orang dosen Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dan 12 orang guru SMK Tata Boga. Data yang diperoleh kemudian dianalisis dengan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menyatakan bahwa (1) uji kualitas tepung pisang mas menjadi *butter cookies* di dapatkan formulasi sebesar 70% (2) pada aspek warna diperoleh skor 2,67 dengan kategori “Baik” yang menghasilkan warna *Beaver* (3) pada aspek aroma diperoleh skor 2,87 dengan kategori ”Baik” yang menghasilkan *butter cookies* dengan aroma harum aroma pisang (4) pada aspek rasa diperoleh skor 2.73 dengan kategori “Baik” yang menghasilkan rasa manis (5) pada aspek tekstur diperoleh skor 3,00 dengan kategori “Baik” yang menghasilkan tektur renyah dan rapuh.

Kata kunci : tepung, pisang mas, butter cookies

Abstract

This study aims to determine (1) the product formulation of butter cookies from banana flour (2) the quality of banana flour into butter cookies in terms of color, aroma, taste and texture. This type of research is descriptive quantitative research with experimental methods. The method of data collection in this study was the observation method to determine the quality of the banana gold flour cookie butter product, which was seen from the aspect of color, aroma, taste and texture. The panelists used were 15 trained panelists consisting of 3 lecturers of the Culinary Arts Vocational Education Study Program and 12 teachers of the Catering Vocational High School. The data obtained were then analyzed using quantitative descriptive techniques. The results of the study stated that (1) the use of mas banana flour into butter cookies was formulated by 70% (2) in the color aspect a score of 2.67 was obtained with the "Good" category which resulted in Beaver color (3) in the aroma aspect a score of 287 in the "Good" category which produces butter cookies with a fragrant banana aroma (4) in the taste aspect a score of 2.73 in the "Good" category which produces a sweet taste (5) in the texture aspect a score of 3.00 with the "Good" category is obtained. resulting in a crunchy and crumbly texture.

Keywords: flour, gold banana, butter cookies

