

**UJI ORGANOLEPTIK WAFFLE DENGAN VARIAN PISANG MAS
(MUSA ACUMINATA)**

Oleh

Kadek Meli Karsita, NIM 1915081002

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan: 1) formula *waffle* dengan penambahan pisang mas sebagai varian rasa dalam produk inovasi *waffle* sehingga dapat memanfaatkan bahan pangan lokal, dan 2) kualitas *waffle* dengan varian pisang mas dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa 3) kesukaan masyarakat terhadap *waffle* dengan varian pisang mas dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen. Penelitian ini menggunakan metode observasi. Panelis pada penelitian ini adalah panelis terbatas yang berjumlah 4 orang terdiri dari 3 dosen kuliner dan 1 laboran kuliner di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner (PVSU) melalui uji kualitas dengan skala likert 5 tingkatan dan panelis konsumen yang berjumlah 40 orang terdiri dari masyarakat umum baik laki-laki maupun perempuan melalui uji kesukaan dengan skala likert 5 tingkatan. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah lembar observasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) formula standar yang digunakan dengan penambahan 30% pisang mas dari jumlah penggunaan tepung terigu dan menggunakan cairan menjadi 200ml susu cair, 2) kualitas mendapatkan kategori sangat sesuai berdasarkan deskripsi *waffle* pisang mas dengan skor rata-rata untuk warna 4.75, aroma 4.75, tekstur 5, dan rasa 4.75. 3) uji kesukaan rata-rata setiap aspek mendapatkan kategori sangat suka dengan skor rata-rata untuk warna 4.125, aroma 4.2, tekstur 4.475, dan rasa 4.275.

Kata kunci: pisang mas, *waffle*, uji kualitas, uji kesukaan.

**UJI ORGANOLEPTIK WAFFLE DENGAN VARIAN PISANG MAS
(MUSA ACUMINATA)**

By

Kadek Meli Karsita, NIM 1915081002

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRACT

This study aims to describe: 1) the waffle formula with the addition of banana mas as a flavor variant in the waffle innovation product so that it can utilize local food ingredients, and 2) the quality of the waffle with the banana mas variant seen from the aspects of color, aroma, texture and taste 3) preferences society towards waffles with the banana mas variant seen from the aspects of color, aroma, texture, and taste. This type of research is experimental research. This study uses the observation method. The panelists in this study were limited panelists totaling 4 people consisting of 3 culinary lecturers and 1 culinary laboratory assistant in the Culinary Arts Vocational Education Study Program (PVSK) through a quality test with a Likert scale of 5 levels and consumer panelists totaling 40 people consisting of the general public both men and women through a preference test with a Likert scale of 5 levels. The instrument used in this research is the observation sheet. The results showed that: 1) the standard formula was used with the addition of 30% of the banana mas from the amount of flour used and using liquid to make 200 ml of liquid milk, 2) the quality was in the very appropriate category based on the description of the banana mas waffles with an average score for color 4.75 , aroma 4.75, texture 5, and taste 4.75. 3) the average preference test for each aspect gets the very like category with an average score for color 4.125, aroma 4.2, texture 4.475, and taste 4.275.

Key words: golden banana, waffle, quality test, preference test.