

UJI BEDA KUALITAS TAPE PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana Colla*) DAN PISANG KETIP (*Musa paradisiaca Forma Typiaca*)

Oleh

I Komang Darma Putra, NIM 2115081058

Jurusan Teknologi Industri

E-mail: darma.putra.3@undiksha.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas tape pisang yang dilihat dari aspek aroma, tekstur, dan rasa, serta mengetahui perbedaan kualitas antara tape pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana Colla*) dan tape pisang ketip (*Musa paradisiaca Forma Typiaca*). Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan pendekatan deskriptif kuantitatif. Data diperoleh melalui penilaian panelis terhadap parameter aroma, tekstur, dan rasa, kemudian dianalisis menggunakan uji beda (uji-t non-parametrik) untuk menentukan perbedaan kualitas antar sampel. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tape pisang ketip memiliki rasa yang lebih disukai dibandingkan dengan tape pisang kepok. Namun, dari aspek aroma dan tekstur, tape pisang kepok masih menunjukkan kualitas yang lebih unggul. Selain meningkatkan cita rasa, proses pengolahan pisang ketip menjadi tape juga berkontribusi dalam memperpanjang masa simpan buah pisang serta meningkatkan nilai tambah ekonominya. Upaya ini berperan dalam mengurangi potensi kehilangan pangan (*food loss*) akibat buah yang cepat rusak, sekaligus membuka peluang pengembangan produk pangan fermentasi lokal yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan relevansi budaya di Bali. Dengan demikian, pengolahan tape pisang ketip dapat dijadikan sebagai alternatif inovatif dalam diversifikasi produk olahan pisang tradisional serta mendukung pelestarian kearifan lokal di bidang kuliner.

Kata Kunci: Kualitas, Pisang, Tape

QUALITY DIFFERENCE TEST OF KEPOK BANANA (*Musa acuminata balbisiana* Colla) AND KETIP BANANA (*Musa paradisiaca* Forma *Typiaca*) TAPE

By

I Komang Darma Putra, NIM 2115081058

Department of Industrial Technology

E-mail: darma.putra.3@undiksha.ac.id

ABSTRACT

*This study aims to describe the quality of banana tapai based on the aspects of aroma, texture, and taste, as well as to determine the differences in quality between tape pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana* Colla) and tape pisang ketip (*Musa paradisiaca* Forma *Typiaca*). The research employed an experimental method with a descriptive quantitative approach. Data were obtained from panelists' assessments of aroma, texture, and taste parameters, which were then analyzed using a non-parametric t-test to determine the differences in quality between the two samples. The results showed that tape pisang ketip had a more preferred taste compared to tape pisang kepok. However, in terms of aroma and texture, tape pisang kepok demonstrated superior quality. In addition to enhancing flavor, processing pisang ketip into tapai also extends the fruit's shelf life and increases its economic value. This effort contributes to reducing food loss caused by perishable fruits while also creating opportunities for the development of local fermented food products with high economic potential and strong cultural relevance in Bali. Therefore, the processing of tape pisang ketip can serve as an innovative alternative in diversifying traditional banana-based products and supporting the preservation of local culinary wisdom.*

Kata Kunci: *Banana, Quality, Tape*