

UJI KUALITAS KERIPIK PISANG MAS BERKULIT

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
Singaraja, Indonesia

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas keripik pisang mas berkulit dinilai dari aspek warna, rasa, dan tekstur. Objek dalam penelitian ini adalah kualitas keripik pisang mas berkulit dinilai dari aspek warna, rasa, dan tekstur. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode observasi dan wawancara. Teknik analisis data yang digunakan yaitu deskriptif kuantitatif. Berdasarkan hasil analisis data, ditemukan bahwa kualitas keripik dinilai dari aspek warna berada pada kategori baik dengan warna yang sesuai dengan yang diharapkan yaitu kuning keemasan dengan nilai rata-rata 3,0. Dari segi rasa berada pada kategori baik dengan hasil sesuai yaitu manis, dan tidak sepat dengan nilai rata-rata 2,9. Dari segi tekstur berada pada kategori baik dengan hasil renyah. Dengan nilai rata-rata 3,0

Kata kunci : Buah Pisang Mas, Keripik, Rasa, Warna, Tekstur

ABSTRACT

The aim of this research is to describe the quality of skinned golden banana chip assessed in terms of color, taste and texture. The object of this research is the quality of gold skinned banana chips, which are assessed in terms of color, taste, and texture. This type of research. The method used in this study is the method of observation and interviews. The data analysis technique used is quantitative descriptive. Based on the analysis of the data, it was found that the quality of chips in the initial aspect of color was in a good category with colors that were expected as golden yellow with an average value of 3.0. In terms of taste are in the good category with results that are sweet and not appropriate with an average value of 2.9. In terms of texture, it is in the good category with crisp results with an average value of 3.0

Keywords : Goldfish, Chips, Flavor, Color, Texture