PEMANFAATAN TEPUNG BONGGOL PISANG KEPOK (*MUSA ACUMINATA BALBISIANA*) MENJADI CHOCO COOKIES

Made Wira Lega Saputra, Risa Panti Ariani, Damiati.

Jurusan Teknologi Industri
Universitas Pendidikan Ganesha
Singaraja, Indonesia

e-mail : wira.lega.saputra@undiksha.ac.id, risa.panti@undiksha.ac.id, damiati@undiksha.ac.id

Abstrak

Penelitian eksperimen ini bertujuan untuk mengetahui (1) formula *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok (2) kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok dari rasa, aroma dan tekstur. Objek penelitian ini adalah proses pembuatan dan kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok dari aspek rasa, aroma, dan tekstur. Panelis yang dipilih adalah panelis terlatih terdiri dari guru dan dosen tata boga berjumlah 19 orang. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dan metode observasi. Data kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok dikumpulkan melalui uji organoleptik mutu hedonik dengan skala 3 tingkatan. Analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Hasil penelitian, ditemukan bahwa (1) formula *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok sebagai berikut tepung bonggol pisang kepok 150g, margarin 180g, *choco chip* 150g, gula halus 150g, cokelat bubuk 25g, kuning telur 20g dan vanilli 4g (2) kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok dilihat dari aspek rasa berada pada kategori baik dengan skor rata-rata 2,94 artinya memiliki rasa manis dan gurih. Aspek aroma berada pada kategori baik dengan skor rata-rata 2,89 artinya memiliki aroma khas bonggol pisang kepok. Aspek tekstur berada pada kategori baik dengan skor rata-rata 2,78 artinya memiliki tekstur yaitu rapuh.

Kata Kunci : *choco cookies,* kualitas, tepung bonggol pisang kepok, formula.

Abstract

This experimental research is aimed to know (1) the formula of kepok banana hump flour choco cookies (2) the quality of kepok banana hump flour seen from flavor, aroma and texture. The object of this study is process and quality of kepok banana hump flour choco cookies from the aspect of flavor, aroma and texture. The selected panelists were 19 trained panelists. The method used in this is the method of laboratory and method of observation. The data kepok banana hump flour was collected through organoleptic test of hedonic quality with scale 3 levels and then the data of this study was found some result will be analyzed by using qualitative and quantitative descriptive analysis method. Based on the results of data analysis, it was found (1) the formula of kepok banana hump flour choco cookies is a kepok banana hump flour 150g, margarine 180g, choco chip 150g, refined sugar 150g, cocoa powder 25g, egg yolk 20g, and vanillie 4g (2) the quality of kepok banana hump flour choco cookies seen from flavor aspect is good category with the average 2,94 has a desired flavor there are sweat and savory, from the aspect aroma is in the good category with the average 2,89 has a distinctive aroma of kepok banana hump flour, from the aspect of the texture is good category with the average 2,78 has a distinctive texture is fragile.

Keywords: *choco cookies, quality, kepok banana hump flour, formula*