

ABSTRAK

Perkembangan teknologi menjadikan berbagai macam produk olahan makanan di Indonesia. Bahan baku yang digunakan dari berbagai macam produk adalah tepung terigu. Untuk mengurangi penggunaan terigu salah satu alternatif tepung yang dapat digunakan adalah tepung bonggol pisang klutuk yang digunakan dalam proses pembuatan kue bolu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penilaian sensori, kandungan proksimat dan perbandingan kontrol terhadap berbagai perlakuan pada kue bolu. Rancangan penelitian menggunakan RAL satu faktorial dengan proporsi tepung bonggol pisang klutuk sebanyak 25%, 50%, 75% dan 100%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penilaian terbaik uji sensori adalah proporsi tepung bonggol pisang klutuk 75%. Uji proksimat untuk kadar air 37,08%, kadar abu 1,95%, kadar protein 16,13%, kadar lemak 36,14% dan kadar karbohidrat 8,70%. Analisis warna pada kontrol yang dibandingkan dengan beberapa perlakuan menunjukkan semua proporsi memiliki perbedaan signifikan dengan 100% tepung terigu kecuali proporsi tepung bonggol pisang klutuk 25%. Analisis aroma pada kontrol yang dibandingkan dengan beberapa perlakuan menunjukkan semua proporsi sama terhadap 100% tepung terigu kecuali proporsi tepung bonggol pisang klutuk 50%. Analisis rasa pada kontrol yang dibandingkan dengan beberapa perlakuan menunjukkan proporsi tepung bonggol pisang klutuk 75% dan 100% berbeda signifikan terhadap 100% tepung terigu, dan 25% dan 50% memberikan rasa yang sama dengan 100% tepung terigu. Analisis tekstur pada kontrol yang dibandingkan dengan beberapa perlakuan semua proporsi berbeda signifikan dengan 100% tepung terigu. Dan analisis secara keseluruhan pada kontrol yang dibandingkan dengan beberapa perlakuan semua proporsi berbeda signifikan dengan 100% tepung terigu.

Kata kunci: uji sensori, uji proksimat, uji Dunnett, kue bolu.

ABSTRACT

The development of technology was made a wide variety of food products in Indonesia. wheat is is cereal that often used as a raw material in various product. to reduces the use of wheat flour one alternative that can be used is banana weevil klutuk flour for making sponge cake. This study aims to determine the sensory valuation, content proximate and comparison control of various treatments on sponge cake. Design experiment was used a factorial Completely Randomized Design flour banana weevil klutuk proportion 25%, 50%, 75% and 100%. The results showed that the best valuation of sensory test is the proportion of flour banana weevil klutuk 75%. The result of proximate test are 37.08% moisture content, 1.95% of ash content, 16, 13%, 36.14% of protein content, 8.70% of fat and carbohydrate content. Analysis of color in control compared to some of the treatments showed all have significantly effect proportions with 100% wheat flour except flour banana weevil klutuk proportion of 25%. Analysis of aroma in control compared to some of the treatments showed all the same proportion of 100% wheat flour except flour banana weevil klutuk proportion of 50%. Analysis of feeling in control compared to some of the treatments showed the proportion of flour banana weevil klutuk 75% and 100% to 100% were significantly effect wheat flour, and 25% and 50% give the same taste with 100% wheat flour. Texture analysis in control compared with several treatments all significantly effect proportions with 100% wheat flour. And the overall analysis in control compared with several treatments all significantly different proportions with 100% wheat flour.

Keywords: sensory test, proximate test, Dunnett test, sponge cake.