

ABSTRAK

PEMANFAATAN PISANG ULI (*MUSA PARADISIACA SAPIENTUM*) DENGAN KULITNYA SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN DALAM PEMBUATAN *COOKIES* DITINJAU DARI NILAI GIZI DAN UJI ORGANOLEPTIK

Tujuan dari penelitian ini adalah memanfaatkan pisang Uli dengan kulitnya sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *cookies*, mengetahui kandungan serat kasar yang terdapat dalam *cookies* berbahan dasar tepung pisang Uli dengan kulitnya, mengetahui minat panelis terhadap hasil percobaan *cookies* berbahan dasar tepung pisang Uli dengan kulitnya, dan mengetahui minat beli panelis terhadap *cookies* berbahan dasar tepung pisang Uli dengan kulitnya. Penelitian yang dilakukan peneliti adalah penelitian eksperimental. Teknik analisis data yang digunakan adalah uji laboratorium, uji organoleptik, dan uji homogenitas. Peneliti membuat empat persentase (0%, 25%, 50%, dan 75%) dalam percobaan yang kemudian diuji kepada 30 panelis dengan pengulangan tiga kali. Hasil uji panelis tersebut akan dijadikan acuan dalam pembuatan *cookies* untuk uji laboratorium. Berdasarkan hasil uji laboratorium *cookies* berbahan dasar tepung pisang Uli dengan kulitnya mendapatkan hasil berikut, kandungan serat kasar 0,61%, sedangkan *cookies* dengan tepung terigu 0,77%. Analisis data pada penelitian ini adalah metode kualitatif dan metode kuantitatif, metode kualitatif dimana peneliti menggunakan dalam acuan kuesioner. Metode kuantitatif dimana peneliti menggunakan uji homogenitas untuk mengetahui apabila data yang di peroleh dari uji organoleptik bersifat homogen atau tidak. Berdasarkan hasil uji organoleptik, panelis cukup suka terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur dari *cookies* berbahan dasar tepung pisang Uli dengan kulitnya. Sedangkan untuk minat beli dan penerimaan produk *cookies* berbahan dasar tepung pisang Uli dengan kulitnya sangat positif. Peneliti menggunakan nama *brand Petite Cookies* karena ukuran *cookies* yang kecil dan efisien untuk dibawa kemana-mana.

Kata Kunci: Pisang Uli, Tepung Pisang Uli dengan Kulitnya, *Cookies*, Serat Kasar, Uji Laboratorium, Uji Organoleptik

ABSTRACT

UTILIZATION OF ULI BANANA WITH PEELS (*MUSA PARADISIACA SAPIENTUM*) AS AN ADDITIVE IN COOKIES OBSERVED FROM THE NUTRITION CONTENT AND ORGANOLEPTIC TEST

The purpose of this research is to utilize Uli banana with peels as an additive in cookies, examine the dietary fiber content of the cookies made out of Uli banana flours with peels, and observe the buyers' interest of cookies made of Uli banana flours with peels. The study design was an experimental study. The tests performed on the cookies were nutritional content, organoleptic test, and homogeneity test. There were four cookies formula (0%, 25%, 50%, 75%) and each formula was tested to 30 panelists with three repetitions. Cookies formula that was used for the nutritional content test was the formula with the best questionnaire results from the panelists. The nutritional content of cookies made out of Uli banana flours with peels were as follows, dietary fiber content was 0,61%, while the cookies made out of wheat flours had 0,77% dietary fiber content. Data analysis used on this research was qualitative and quantitative method. Qualitative method was used for the assessment of questionnaire from panelists, while quantitative method was used for homogeneity test to assess the equality of variances between formulas. Based on the organoleptic test, the panelists mostly showed good responds for colors, smells, taste, and texture of the 25% formula. At the same time, both the buyers' interest and product acceptance were positive. The name brand given to the product is Petite Cookies because of the efficiency and practicality of the small size cookies to be carried around.

Keywords: Uli Banana, Uli Banana Flours with Peels, Cookies, Dietary Fiber, Laboratory Test, Organoleptic Test