

ABSTRAK

Gluten merupakan protein yang berfungsi untuk pengikat dalam produk pangan, namun tidak dapat dikonsumsi oleh semua orang namun tepung pisang mentah dapat dijadikan alternatif sebagai bahan bebas gluten karena tinggi akan serat, pati resisten, dan nutrisi penting yang bermanfaat bagi kesehatan usus. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi daya terima konsumen terhadap chiffon cake berbahan 100% tepung pisang melalui uji hedonik sebagai lanjutan dari studi sebelumnya. Jenis data menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan organoleptik. Pengumpulan data penelitian akan dilakukan dalam bentuk kuesioner. Kuesioner akan disebarakan secara acak kepada panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terjadi adanya perbedaan signifikan pada aspek sensori yaitu warna dan rasa. Rasa kue dengan substitusi tepung pisang menimbulkan rasa yang sepat akibat senyawa fenolik yang masih aktif. Warna coklat yang ditimbulkan oleh kue berbahan tepung pisang juga sangat mempengaruhi terhadap daya terima konsumen. Maka, kue dengan 100% tepung pisang masih belum bisa menggantikan produk secara keseluruhan terutama pada rasa dan warna.

Kata Kunci: Chiffon Cake; Gluten; Hedonik; Tepung Pisang

ABSTRACT

Gluten is a protein that functions as a binder in food products, but cannot be consumed by everyone, so raw banana flour can be used as an alternative as a gluten-free ingredient because it is high in fiber, resistant starch and important nutrients that are beneficial for gut health. This research aimed to evaluate customer acceptance of chiffon cake made from 100% banana flour through a hedonic test as a continuation of the previous study. This type of data used quantitative methods with an organoleptic approach. Research data collection would be carried out in the form of questionnaire. Questionnaires distributed randomly to 30 untrained panelists. The result showed that there were significant differences in the sensory aspects, namely color and taste. The taste of cake with banana flour substitute has a tart taste due to the phenolic compounds which are still active. The brown color produced by cakes made from banana flour also greatly influences customer acceptance. So, cakes with 100% banana flour still couldn't replace the product as a whole, especially in taste and color.

Keywords: Banana Flour; Chiffon Cake; Gluten; Hedonic