ABSTRAK

Vla menjadi salah satu makanan ringan yang terkenal dengan teksturnya yang lembut dan rasanya yang manis, biasanya dibuat dari susu, gula, telur. Vla telah menjadi makanan favorit bagi anak-anak, remaja, dan orang dewasa. Seiring waktu, variasi vla telah diciptakan, menggabungkan rasa dan bahan yang berbeda. Vla pada umumnya memiliki tekstur lembut dan rasa yang manis, akan tetapi jika vla diperpadukan dengan kulit pisang sebagai bahan tambahan, maka vla tersebut akan memiliki rasa khas dari kulit pisang dan mengandung nilai gizi yang bermanfaat. Pendekatan inovatif ini tidak hanya meningkatkan rasa dan nilai gizi pada vla tetapi juga meningkatkan kelestarian lingkungan dengan mengurangi limbah kulit pisang. Kulit pisang kaya akan serat, vitamin, dan antioksidan yang dapat berkontribusi pada manfaat vla bagi kesehatan secara keseluruhan. Penggunaan kulit pisang dalam vla sejalan dengan tren yang berkembang dalam mengurangi sisa makanan dan memanfaatkan setiap bagian dari buah pisang tersebut. Dalam penelitian ini, panelis mencicipi ketiga sampel vla kulit pisang, data dan respons dari panelis dikumpulkan menggunakan metode kuantitatif dengan melibatkan 30 panelis tidak terlatih dan data yang diperoleh dari kuesioner yang tercantum di atas diolah dengan perhitungan rata-rata untuk uji rasa dan persentase untuk uji preferensi.

Kata kunci: Vla, Metode kuantitatif, Kulit Pisang, Pisang Cavendish.

ABSTRACT

Vla is a snack that is famous for its soft texture and sweet taste, usually made from milk, sugar, eggs. Vla has become a favorite food for children, teenagers and adults. Over time, variations of vla have been created, combining different flavors and ingredients. Vla generally has a soft texture and sweet taste, but if vla is combined with banana peel as an additional ingredient, then the vla will have the typical taste of banana peel and contain beneficial nutritional value. This innovative approach is not only improving the taste and nutritional value of the vla but also improves environmental sustainability by reducing banana peel waste. Banana peels are rich in fiber, vitamins, and antioxidants which can contribute to Vla's overall health benefits. The use of banana peels in vla is in line with the growing trend of reducing food waste and utilizing every part of the banana. In this research, the panelists tasted three banana peel vla samples, data and responses from the panelists were collected using quantitative methods involving 30 untrained panelists and the data obtained from the questionnaire listed above was processed by calculating the average for the taste test and the percentage for the preference test.

Keywords: Vla, Quantitative Method, Banana Peel, Cavendish Banana.