

ABSTRAK

LU'LU'AH SHAFI KAMILAH, 2024. Pembuatan *Cake* Pisang Kepok. Program studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Nur Salam, S.Sos., M.Pd & Dr. Syahril S.Sos,M.AP, CHE.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tahapan pembuatan *cake* berbahan tepung pisang kepok, untuk mengetahui karakteristik akhir dari *cake* pisang kepok. Dalam penelitian ini pendekatan penelitian menggunakan metode eksperimental. Jenis sumber data penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data yaitu dokumentasi dan menggunakan kuesioner dan analisis data yang digunakan adalah teknik analisis statistik deskriptif persentase.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan tepung pisang kepok sebagai pengganti tepung terigu dan pengganti pisang dalam pembuatan *cake* pisang memiliki pengaruh terhadap aspek tekstur, sedangkan pada aspek warna, rasa, dan aroma tidak terdapat pengaruh yang signifikan. *Cake* pisang kepok terbaik didapatkan pada Formula 2 (F2) yang memiliki tekstur, warna, rasa, dan aroma terbaik menurut panelis.

Kata kunci : cake pisang, pisang kepok, tepung pisang kepok

ABSTRACT

LU'LU'AH SHAFKA KAMILAH, 2024. *Making Cake with Kepok Banana. Culinary Arts study programme, Department of Hospitality, Makassar Tourism Polytechnic. Advisor : Nur Salam, S.Sos., M.Pd & Dr Syahrial S.Sos, M.AP, CHE.*

This study aims to determine the stages of making banana cake made from kepok banana, to determine the final characteristics of kepok banana cake and to determine the potential success of kepok banana in making kepok banana cake. In this study, the research approach used experimental methods. This type of research data source is primary data and secondary data. Data collection techniques are documentation and using questionnaires and data analysis used is descriptive statistical analysis technique percentage.

The results showed that the use of kepok banana flour as a substitute for wheat flour and banana substitute in making banana cake had an influence on the texture aspect, while in the aspects of colour, taste, and aroma there was no significant effect. The best kepok banana cake was obtained in Formula 2 (F2) which had the best texture, colour, taste, and aroma according to the panelists.

Keywords: *Banana cake, banana kepok, kepok banana flour*