

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Berdiri kokoh di jantung kota Makassar, Sulawesi Selatan, Politeknik Pariwisata Makassar menjelma menjadi menara ilmu perhotelan terkemuka di bawah naungan Kementerian Pariwisata Republik Indonesia. Terletak di Jl. Gunung Rinjani No. 1, Kota Mandiri Tanjung Bunga, Makassar Politeknik Pariwisata Makassar didirikan pada tanggal 18 September 1991. Awalnya didirikan sebagai Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata (BPLP), institusi ini kemudian berganti nama menjadi Akademi Pariwisata (AKPAR) di tahun 1997 berdasarkan keputusan menteri KM. 27/OT.001/MPPT97. Puncak kejayaannya diraih pada tahun 2015 dengan resmi beralih status menjadi Politeknik Pariwisata Makassar. Peresmian ini dihadiri oleh mantan Menteri Pariwisata Indonesia, Dr, H. Ir Arief Yahya, M.Se.

Politeknik Pariwisata Makassar kini sebagai pusat pendidikan pariwisata terdepan di Indonesia Timur yang berkualitas dan berstandar internasional serta telah mendapatkan akreditasi dari Badan Nasional Akreditasi Perguruan Tinggi (BAN), institusi ini memiliki staf pengajar yang luar biasa, dengan minimal gelar sarjana, magister, atau doktor, dan pengalaman luas di dalam maupun luar negeri. Para alumni Politeknik Pariwisata Makassar telah mengukir prestasi gemilang di berbagai bidang, termasuk sebagai Pegawai Negeri Sipil, karyawan bank, manajer hotel, dan chef di restoran dan hotel berbintang.

Politeknik Pariwisata Makassar menyediakan berbagai fasilitas lengkap dan modern yang memenuhi standar internasional untuk menunjang proses belajar mengajar yang dinamis dan bermutu. Fasilitas-fasilitas ini meliputi laboratorium simulasi MICE, laboratorium laundry, laboratorium kitchen yang canggih, dan restoran praktik yang terintegrasi. Selain itu terdapat sebuah hotel praktik berbintang dengan fasilitas lengkap sedang dalam proses pembangunan di samping danau buatan Politeknik Pariwisata Makassar. Poltekpar Makassar juga menyediakan fasilitas olahraga, tempat ibadah, dan asrama putra dan putri yang terawat dengan baik.

Mengenai hal tersebut, peneliti memanfaatkan laboratorium kitchen Politeknik Pariwisata Makassar sebagai wadah untuk menguji coba sebuah eksperimen kuliner yang menarik. Peneliti akan melakukan penelitian "Pembuatan Cake Pisang Kepok".

2. Lokasi Pengambilan Bahan

Kota Makassar yang atau yang dikenal juga sebagai Ujung Pandang merupakan kotamadya sekaligus ibu kota provinsi Sulawesi Selatan. Makassar berbatasan selat Makassar di sebelah barat, kabupaten kepulauan Pangkajene di sebelah utara, kabupaten Maros disebelah timur dan kabupaten Gowa disebelah selatan.

Pisang kepok merupakan bahan utama dalam penelitian ini yang dijadikan menjadi tepung. Pisang kepok yang digunakan diambil di kota makassar, tepatnya di pasar terong.

B. Hasil Penelitian

1. Pelaksanaan Penelitian

Sebelum melaksanakan penelitian terkait *cake pisang kepok* ini, terlebih dahulu peneliti mempelajari berbagai hal terkait cake baik resep, metode pembuatan, kualitas, dan lain-lain. *Cake* pisang adalah salah satu produk pastry yang dapat berbahan dasar pisang, tepung terigu, butter, gula dan telur.

2. Tahapan Penelitian

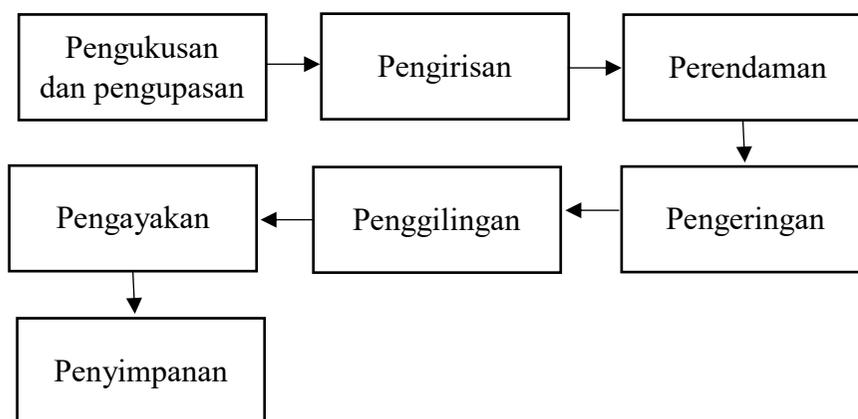
Dalam penelitian ini, terdapat dua tahapan yaitu tahapan pembuatan tepung pisang kepok dan tahapan pembuatan *cake*.

a. Tahapan Pembuatan Pisang Kepok

Dalam pembuatan tepung pisang, ada beberapa tahapan untuk menghasilkan tepung pisang yang putih. Pisang kepok yang digunakan pisang mentah yang sudah matang tetapi belum masak.

- 1) Pisang dikukus selama kurang lebih 20 menit, ini dilakukan untuk mempermudah pengupasan, setelah itu dikupas dari kulitnya.
- 2) Pisang yang telah dikupas direndam di larutan garam 2 gram dan air 1 liter
- 3) Setelah itu pisang diiris tipis menyerupai chips pisang, lalu dicuci untuk lanjut ke tahap pengeringan.

- 4) Pisang dikeringkan dengan menggunakan oven selama kurang lebih 1 jam dengan suhu 170 derajat celcius, dapat dikeringkan juga dibawah sinar matahari ataupun hot showcase.
- 5) Setelah pengeringan, chips pisang dihaluskan menggunakan blender
- 6) Sebelum digunakan pisang yang sudah dihaluskan, disaring dengan ayakan



Gambar 2. Tahap Pembuatan Tepung Pisang Kepok
(Sumber: Hasil Olah Data 2024)

b. Tahapan Pembuatan *Cake* Pisang

1. Tahapan Pembuatan Resep Standar *Cake* Pisang

Tabel 4. Standar Resep

No	Bahan	Kuantiti	Unit
1	Tepung terigu	135	gr
2	Sugar	180	gr
3	Butter	2,25	gr
4	Telur	90	gr
5.	Buah pisang ambon	100	gr
6	Baking Powder	11,25	gr

Sumber : Muztniar 2017

Resep di atas merupakan resep standar yang digunakan dalam penelitian ini. Tahapan pembuatan cake pisang ini berikut resep standar cake pisang yang menggunakan buah pisang segar dan tepung terigu sebagai bahan utama yang

didapatkan dari penelitian terdahulu. Metode pencampuran yang digunakan yaitu menggunakan metode *creaming*.

Proses pembuatan *cake* pisang dengan menggunakan metode *creaming* ini adalah sebagai berikut :

1. Pemilihan bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan *cake* pisang harus dalam keadaan baik, bersih dan segar, tidak kadaluwarsa.

2. Penimbangan

Bahan yang ditimbang harus sesuai takaran pada resep serta timbangan yang digunakan masih layak pakai dan bersih

3. Pencampuran

Diawali dengan pengocokan mentega dan gula. Kemudian, memasukkan telur secara perlahan, lalu diaduk hingga tercapur rata dan membentuk adonan *cake* yang lembut. Setelah itu, masukkan buah pisang lalu diaduk dan dimasukkan bahan kering (tepung, *baking powder*, *salt*) yang telah dicampur dan bahan *liquid* secara bergantian ke dalam adonan hingga tercampur rata.

4. Pencetakan adonan

Pencetakan adonan ini dilakukan jika sudah mendapatkan adonan yang baik lalu timbang adonan sesuai dengan resep kemudian adonan dimasukkan ke dalam loyang yang diberi olesan mentega.

5. Pengovenan

Memanggang merupakan metode memasak yang menggunakan panas dari oven. Pada proses pemanggangan banana cake, peralatan yang biasa yang biasa digunakan adalah oven gas. Untuk mendapatkan cake pisang yang benar-benar matang, gunakan api atas dan api bawah, untuk memperoleh cake pisang dengan tingkat kematangan yang merata. Menggunakan suhu 150 derajat celcius dalam waktu 50-55 menit.

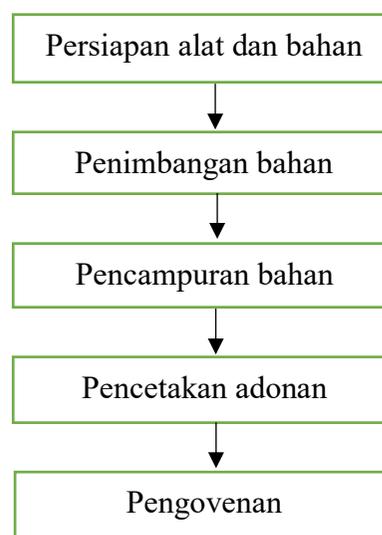
2. Modifikasi Resep : Tahapan Pembuatan Cake Pisang Kepok

Tabel 5. Resep Modifikasi

Bahan	Formula 1	Formula 2	Formula 3
Tepung terigu	168,75 gr	112,5 gr	56,25 gr
Tepung pisang kepok	56,25 gr	112,5 gr	168,75 gr
<i>Butter</i>	135 gr	135 gr	54 gr
<i>Sugar</i>	180 gr	180 gr	180 gr
<i>Egg</i>	90 gr	90 gr	90 gr
<i>Baking Powder</i>	11,25 gr	11,25 gr	11,25 gr
<i>Salt</i>	2,25 gr	2,25 gr	2,25 gr
<i>Fresh Milk</i>	150 gr	150 gr	150 gr
<i>Vanilla Essence</i>	3,75 gr	3,75 gr	3,75 gr
Coklat Bubuk	15 gr	15 gr	15 gr

Sumber : Hasil Olah Data 2024

Resep di atas merupakan resep modifikasi dari resep acuan dengan mengganti tepung terigu dengan tepung pisang kepok sebanyak 25% (F1), 50% (F2), dan 75% (F3). Variasi marble akan diterapkan pada eksperimen cake pisang yang menggunakan coklat bubuk motif *marble*



Gambar 3. Tahap Pembuatan Cake Pisang Kepok
(Sumber: Hasil Olah Data 2024)

Gambar di atas adalah gambaran umum proses pembuatan *cake* pisang. Peneliti menggunakan tahapan di atas pada eksperimen yang akan peneliti lakukan yaitu pembuatan *cake* pisang kepok. Tahapan dalam pembuatan *cake* pisang kepok yang telah dimodifikasi diuraikan sebagai berikut :

a. Tahapan Persiapan

1) Bahan dan Alat

Bahan yang disiapkan adalah bahan yang terdapat pada resep modifikasi yaitu yang menggunakan tepung pisang kepok untuk F1, F2, dan F3. Bahan-bahan yang digunakan merupakan bahan yang berkualitas baik untuk menghasilkan produk *cake* pisang yang berkualitas dan sesuai standar.

Selain bahan, peralatan yang akan disiapkan adalah alat - alat yang akan digunakan dalam pembuatan *cake* pisang kepok. Peralatan yang digunakan harus bersih dan kering untuk meminimalisir kegagalan pada penelitian.

Tabel 6. Alat Pengolahan

No	Nama Alat	Fungsi
1	Scale	Digunakan untuk menimbang atau menakar bahan-bahan yang akan digunakan sesuai dengan resep
2	Spatula	Digunakan untuk mengaduk, meratakan, dan menuang adonan kue ke loyang
3	Bowl	Sebagai wadah untuk menyimpan bahan yang sudah ditakar ataupun bahan yang akan dicampurkan
4	Balloon whisk	Digunakan untuk mengaduk adonan agar tercampur rata
5	Mixer	Digunakan mengaduk dan mencampurkan adonan
6	Sumpit	Digunakan untuk membuat motif marmer pada <i>cake</i>
7	Loyang kue	Digunakan sebagai wadah untuk memanggang <i>cake</i> dalam oven

Sumber: Hasil Olah Data 2024

b. Tahapan Pelaksanaan

Tahapan ini menjelaskan proses pelaksanaan pembuatan *cake* pisang secara umum dan akan digunakan sebagai acuan pada pembuatan *cake* tepung pisang kepok.

1) Penimbangan bahan

Semua bahan-bahan yang akan digunakan ditakar sesuai resep yang dijadikan sebagai acuan dan resep formulasi yang tepat untuk penelitian ini. Ketepatan ukuran bahan sangat penting dalam pembuatan produk pastry untuk menghasilkan produk yang baik dan menghindari terjadinya kegagalan



Gambar 4. Bahan Yang Telah Ditimbang
(Sumber: hasil olah data, 2024)

2) Pencampuran Bahan

Dalam pembuatan *cake* dengan menggunakan metode *creaming* yang mana diawali dengan pengocokan *butter* dan gula, berikut tahapan pencampurannya :

- a) Tahap pertama, pencampuran gula dan *butter* yang dikocok hingga berwarna pucat



Gambar 5. Pengocokan Gula dan Mentega
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

- b) Tahap selanjutnya, kemudian masukkan telur ke dalam adonan secara perlahan hingga tercampur rata dan lembut



Gambar 6. Penambahan telur pada adonan mentega
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

- c) Kemudian campur bahan kering (tepung terigu, tepung pisang kepok, *salt*, *baking powder*) lalu masukkan ke dalam adonan secara bergantian dengan *fresh milk*



Gambar 7. Pencampuran adonan kering dan fresh milk
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

- d) Bagi adonan menjadi 2 bagian, kemudian tambahkan coklat bubuk ke dalam salah satu, aduk rata



Gambar 8. Adonan dibagi menjadi 2 dan penambahan coklat bubuk
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

3) Pencetakan

Pada tahap ini, peneliti menggunakan loyang *cake* yang telah diolesi *butter*. Masukkan secara merata secara bergantian ke dalam loyang lalu aduk sedikit dengan menggunakan ujung pisang atau menggunakan sumpit untuk menciptakan motif marmer pada *cake*.



Gambar 9. Pencetakan adonan
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

4) Pengovenan

Selanjutnya tahap pengovenan, menggunakan suhu 160 derajat celsius selama kurang lebih 50-55 menit, setelah 55 menit cek *cake*

menggunakan tusuk sate apakah sudah matang sempurna, ditandai dengan tidak adanya adonan yang masih basah. Lama waktu pengovenan tergantung besar kecilnya loyang



Gambar 10. Pengovenan
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

Pada pembuatan *cake* pisang kepok, peneliti menyusun rencana uji coba dengan menggunakan tepung pisang kepok menggunakan persentase yang berbeda yaitu 25%, 50% dan 75% yang diberi kode F1, F2, dan F3 untuk menghasilkan dan menemukan formula terbaik *cake* pisang kepok dengan tekstur, rasa, dan warna yang sesuai dengan standar yang diharapkan.

1. Formula resep *cake* pisang kepok (F1)

Pada uji coba ini, peneliti menggunakan tepung pisang kepok 25% dan tepung terigu 75%.

Tabel 7. Resep *cake* pisang kepok (F1)

No	Bahan	Kuantiti	Unit
1	Tepung pisang kepok	56,25	gr
2	Tepung terigu	168,75	gr
3	Butter	135	gr
4	Sugar	180	gr
5	Telur	90	gr
6	Baking Powder	11,25	gr
7	Salt	2,25	gr

8	Fresh milk	150	gr
9	Vanilla	3,75	gr
10	Cokelat bubuk	15	gr

Sumber: Hasil Olah Data, 2024



Gambar 11. Hasil Uji Coba 1
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

2. Formula Resep *Cake* Pisang Kepok F2

Pada formula ini, peneliti menggunakan tepung pisang kepok 50% dan tepung terigu 50%.

Tabel 8. Resep *cake* pisang kepok F2

No	Bahan	Kuantiti	Unit
1	Tepung pisang kepok	112,5	gr
2	Tepung terigu	112,5	gr
3	Butter	135	gr
4	Sugar	180	gr
5	Telur	90	gr
6	Baking Powder	11,25	gr
7	Salt	2,25	gr
8	Fresh milk	150	gr
9	Vanilla	3,75	gr
10	Cokelat bubuk	15	gr

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

Resep di atas merupakan resep modifikasi dari resep acuan yaitu mengganti tepung terigu dan buah pisang dengan tepung pisang kepok sebanyak 50% dan tepung terigu 50% untuk mendapatkan formula yang tepat.

Cake pisang kepok F2 ini menghasilkan karakteristik tekstur cukup lembut, warna kuning kecoklatan, rasa terdapat rasa yang lebih nyata dari formula sebelumnya yang diperoleh dari tepung pisang kepok, dan aroma pisang yang lebih nyata diperoleh dari tepung pisang kepok.



Gambar 12. Hasil Uji Coba F2
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

3. Formula Resep *Cake* Pisang Kepok F3

Pada formula ini, peneliti menggunakan tepung pisang kepok 75% dan tepung terigu 25%.

Tabel 9. Resep *cake* pisang kepok F3

No	Bahan	Kuantiti	Unit
1	Tepung pisang kepok	168,75	gr
2	Tepung terigu	56,25	gr
3	<i>Butter</i>	135	gr
4	Gula	180	gr
5	Telur	90	gr
6	Baking Powder	11,25	gr
7	Garam	2,25	gr
8	<i>Fresh milk</i>	150	gr
9	Vanilla	3,75	gr

10	Cokelat bubuk	15	gr
----	---------------	----	----

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

Resep di atas merupakan resep modifikasi dari resep acuan yaitu mengganti tepung terigu dan buah pisang dengan tepung pisang kepok sebanyak 75% dan tepung terigu 25% untuk mendapatkan formula yang terbaik.

Cake pisang kepok F3 ini menghasilkan karakteristik tekstur cukup lembut, warna kuning kecoklatan, rasa terdapat rasa pisang kepok sangat nyata dari formula sebelumnya yang didapatkan dari tepung pisang kepok, dan aroma pisang yang diperoleh dari tepung pisang kepok.



Gambar 13. Hasil Uji Coba F3
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

3. Penyajian Data

Dalam penelitian ini, jenis dan sumber data yang digunakan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil eksperimen yang dilakukan selama penelitian serta uji inderawi yang disebarkan kepada responden. Sedangkan data sekunder didapatkan dari hasil berupa laporan atau referensi yang dibutuhkan dalam penelitian seperti buku, jurnal, artikel dan berbagai data yang tersedia di internet.

Berdasarkan hasil uji coba kelompok F1, F2, dan F3 yang dilanjutkan dengan pengumpulan data melalui kuesioner yang diisi oleh panelis terbatas dan terlatih untuk diberikan penilaian terhadap indikator tekstur, warna, rasa, dan aroma kemudian dikumpulkan sebagai data untuk diolah dan dievaluasi dengan menggunakan statistik deskriptif persentase. Berikut ini adalah data yang terkumpul dari 20 orang panelis :

a. Hasil Uji Coba Tekstur

Tabel 10. Persentase Data Uji Tekstur

Formulasi	Respon				Persentase (%)
	4	3	2	1	
F1	1				5%
		13			65%
			6		30%
				0	0%
F2	2				10%
		7			35%
			9		45%
				2	10%
F3	0				0%
		9			45%
			9		45%
				2	10%

Sumber: Hasil olah data, 2024

Keterangan :

4 = Sangat lembut

3 = Lembut

2 = Cukup lembut

1 = Tidak lembut

Berdasarkan hasil pengumpulan data dari 20 responden di atas, diperoleh hasil sebagai berikut;

Pada formula 1, terdapat 5% atau 1 orang responden yang menyatakan tekstur sangat lembut, 65% atau 13 orang responden menyatakan tekstur lembut, 30% atau 6 orang responden menyatakan tekstur cukup lembut, dan tidak ada responden yang menyatakan tekstur tidak lembut. Berdasarkan tabel di atas menunjukkan bahwa hasil tekstur terbanyak pada F1 yaitu bertekstur lembut.

Pada formula 2, terdapat 10% responden atau 2 orang menyatakan tekstur sangat lembut, 35% responden atau 7 orang menyatakan tekstur lembut, 45% responden atau 9 orang menyatakan tekstur cukup lembut, dan 10% responden atau 2 orang menyatakan tekstur tidak lembut. Berdasarkan tabel, hasil tekstur terbanyak pada F2 yaitu cukup lembut

Pada formula 3, tidak ada yang menyatakan tekstur sangat lembut, 45% responden atau 9 orang menyatakan tekstur lembut, 45% responden atau 9 orang menyatakan tekstur cukup lembut, dan 10% responden atau 2 orang menyatakan tekstur tidak lembut. Berdasarkan tabel di atas, hasil tekstur terbanyak yaitu tekstur lembut dan cukup lembut.

b. Hasil Uji Coba Warna

Tabel 11. Persentase Data Uji Warna

Formulasi	Respon				presentase (%)
	4	3	2	1	
F1	0				0%
		16			80%
			4		20%
				0	0%
F2	0				0%
		9			45%
			10		50%
				1	5%
F3	0				0%
		7			35%
			5		25%
				8	40%

Sumber : Hasil Olah Data 2024

Keterangan :

4 = Kuning

3 = Kuning kecoklatan

2 = Kecoklatan

1= Coklat keabu-abuan

Berdasarkan hasil pengumpulan data dari 20 responden di atas, diperoleh hasil sebagai berikut;

Pada formula 1, tidak ada yang menyatakan warna kuning, 80% responden atau 16 orang menyatakan warna kuning kecoklatan, 20% responden atau 4 orang menyatakan warna kecoklatan, tidak ada yang menyatakan warna coklat keabu-abuan. Berdasarkan tabel, ini menunjukkan bahwa hasil terbanyak warna pada F1 yaitu kuning kecoklatan.

Pada formula 2, tidak ada yang menyatakan berwarna kuning, 10% responden atau 2 orang menyatakan warna kuning kecoklatan, 45% responden atau 9 orang menyatakan warna kecoklatan, dan 5% responden atau 1 orang menyatakan warna coklat keabu-abuan. Berdasarkan tabel, ini menunjukkan bahwa hasil terbanyak warna pada F2 yaitu kuning kecoklatan.

Pada formula 3, tidak ada yang menyatakan warna kuning, 35% responden atau 7 menyatakan berwarna kuning kecoklatan, 25% responden atau 5 orang menyatakan warna kecoklatan, dan 40% responden atau 8 orang menyatakan warna coklat keabu-abuan. Berdasarkan tabel, ini menunjukkan bahwa hasil terbanyak warna pada F3 yaitu coklat keabu-abuan.

c. Rasa

Tabel 12. Persentase Data Uji Rasa

Formulasi	Respon				Persentase (%)
	4	3	2	1	
F1	2				10%
		2			10%
			13		65%
				3	15%
F2	1				5%
		11			55%
			7		35%
				1	5%
	2				10%
		12			60%
			5		25%
				1	5%

Sumber: Hasil olah data, 2024

Keterangan :

4 = Sangat nyata rasa pisang kepok

3 = Nyata rasa piang kepok

2 = Cukup nyata rasa pisang kepok

1 = Tidak nyata rasa pisang kepok

Berdasarkan hasil pengumpulan data dari 20 responden di atas, diperoleh hasil sebagai berikut;

Pada formula 1, terdapat 10% responden atau 2 orang yang menyatakan sangat nyata rasa pisang, 10% responden atau 2 orang menyatakan nyata rasa pisang, 65% responden atau 13 orang menyatakan cukup nyata rasa pisang, dan 15% responden atau 3 orang menyatakan tidak nyata rasa pisang. Berdasarkan tabel, menunjukkan hasil terbanyak rasa pada F1 yaitu cukup nyata rasa pisang kepok.

Pada formula 2, 5% responden atau 1 orang yang menyatakan sangat nyata rasa pisang, 55% responden atau 11 orang menyatakan nyata rasa pisang, 35% responden atau 7 orang menyatakan cukup nyata rasa pisang, dan 5% responden atau 1 orang menyatakan tidak nyata rasa pisang. Berdasarkan tabel, menunjukkan hasil terbanyak rasa pada F2 yaitu cukup nyata rasa pisang kepok.

Pada formula 3, terdapat 10% responden atau 2 orang yang menyatakan sangat nyata rasa pisang, 60% responden atau 12 orang menyatakan nyata rasa pisang, 25% responden atau 5 orang menyatakan cukup nyata rasa pisang, dan 5% responden atau 1 orang menyatakan tidak nyata rasa pisang. Berdasarkan tabel, menunjukkan hasil terbanyak rasa pada F3 yaitu nyata rasa pisang kepok.

d. Aroma

Tabel 13. Persentase data uji aroma

Formulasi	Respon				Persentase (%)
	4	3	2	1	
F1	0				0%
		6			30%
			9		45%
				5	25%
F2	1				5%
		8			40%
			8		40%
				3	15%
F3	6				30%
		9			45%
			3		15%
				2	10%

Sumber: Hasil olah data, 2024

Keterangan :

4 = Sangat nyata aroma pisang kepok

3 = Nyata aroma pisang kepok

2 = Cukup nyata aroma pisang kepok

1 = Tidak nyata aroma pisang kepok

Berdasarkan hasil pengumpulan data dari 20 responden di atas, diperoleh hasil sebagai berikut.

Pada formula 1, tidak ada yang menyatakan sangat nyata aroma pisang, terdapat 30% responden atau 6 orang yang menyatakan nyata aroma pisang, 45% responden atau 9 orang menyatakan bahwa cukup nyata aroma pisang, 25% responden atau 5 orang menyatakan tidak nyata aroma pisang. Berdasarkan tabel di atas didapatkan hasil aroma terbanyak pada F1 yaitu cukup nyata aroma pisang kepok.

Pada formula 2, terdapat 5% responden atau 1 orang yang menyatakan sangat nyata aroma pisang, 40% responden atau 8 orang menyatakan nyata aroma pisang, 40% responden atau 8 orang menyatakan cukup nyata aroma pisang, dan 15% responden atau 3 orang menyatakan tidak nyata aroma pisang. Berdasarkan tabel di atas, hasil aroma menunjukkan aroma nyata pisang kepok dan cukup nyata aroma pisang kepok sama banyaknya.

Pada formula 3, terdapat 30% responden atau 6 orang yang menyatakan sangat nyata aroma pisang, 45% responden atau 9 orang menyatakan *cake* pisang kepok nyata aroma pisang, 15% responden atau 3 orang menyatakan cukup nyata aroma pisang, dan 10% responden atau 2 orang menyatakan tidak nyata aroma pisang. Berdasarkan tabel di atas didapatkan hasil aroma terbanyak pada F3 yaitu nyata aroma pisang kepok.

C. Pembahasan

1. Hasil Akhir *Cake* Pisang Kepok

a. Tekstur

Berdasarkan hasil uji inderawi yang dilakukan pada masing-masing formulasi menunjukkan bahwa pada F1 tekstur yang dihasilkan yaitu tekstur lembut, pada F2 yaitu tekstur cukup lembut, dan pada F3 menunjukkan perbedaan persepsi

dari panelis yaitu panelis yang menyatakan tekstur lembut dan tekstur cukup lembut sama banyaknya.

Dari hasil ini, tekstur terbaik menurut panelis yaitu pada F1. Ini juga dapat memberikan gambaran mengenai perbedaan pendapat panelis terhadap tekstur *cake* pisang yang dihasilkan pada setiap formula

Tekstur yang dihasilkan menunjukkan semakin banyak penggunaan tepung terigu maka tekstur yang dihasilkan semakin kurang lembut karena tepung pisang kepok tidak memiliki gluten yang terdapat pada tepung terigu.

b. Warna

Berdasarkan uji inderawi yang dilakukan pada masing-masing formulasi menunjukkan bahwa pada F1 dan F2 warna yang dihasilkan yaitu kuning kecoklatan, pada F3 menunjukkan warna yang dihasilkan adalah coklat keabuan. Warna ini didapatkan dari penggunaan tepung pisang kepok.

Berdasarkan hasil yang didapatkan diketahui bahwa bagaimana variasi formula dapat mempengaruhi warna pada *cake* pisang. Semakin banyak penggunaan tepung pisang kepok maka warna marble cake semakin coklat dan pekat. Hal ini dikarenakan hasil dari pengolahan tepung pisang kepok berwarna krem. Kandungan vitamin c pada tepung pisang kepok menyebabkan terjadinya pencoklatan pada saat proses pembuatan pati, sehingga ini membuat warna kecoklatan pada pisang (Winarto, 2004).

c. Rasa

Rasa *cake* pisang kepok pada penelitian ini adalah rasa pisang kepok yang diperoleh dari penggunaan tepung pisang kepok. Berdasarkan hasil yang didapatkan pada masing-masing formula, pada F1 menghasilkan *cake* pisang rasa yang cukup nyata oleh sebagian besar panelis. Pada F2 menghasilkan rasa pisang yang nyata bagi sebagian besar panelis, sedangkan pada F3 rasa pisang paling nyata dan kuat dibanding formula lainnya, sebagian besar responden menyatakan ini.

Hal ini menunjukkan bahwa semakin banyak penggunaan tepung pisang kepok maka semakin terasa rasa pisang. Dengan penggunaan bahan lain seperti butter dan gula dapat memberikan rasa cake dan aroma cake yang baik.

d. Aroma

Dalam penelitian ini, aroma *cake* pisang kepok yaitu aroma pisang kepok yang didapatkan dari penggunaan tepung pisang kepok. Berdasarkan hasil uji inderawi aroma cake pada masing-masing formula menunjukkan bahwa pada F1 aroma pisang pada *cake* tidak terlalu nyata. Pada F2 aroma pisang lebih konsisten terasa oleh panelis, karena panelis yang menyatakan *cake* aroma pisang nyata dan cukup nyata sama banyaknya. Sedangkan pada F3 memiliki aroma yang sangat nyatara dengan sebagian besar panelis menyatakan aroma pisang pada formula ini nyata hingga sangat nyata.

Analisis di atas menunjukkan bahwa semakin banyak penggunaan tepung pisang kepok pada *cake* pisang maka semakin nyata aroma pisang kepok.