

# **Pengaruh Suplemen Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Formatypica*) Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Bolu Kukus**

**Ucik Indrawati**

Program Studi Teknologi Industri Pangan  
Jurusan Teknologi Pertanian

## **ABSTRAK**

Pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) merupakan produk yang cukup perspektif dalam pengembangan sumber pangan lokal namun cepat rusak setelah lepas panen karena melalui proses klimaterik yaitu proses kematangan, untuk mengatasi kerusakan tersebut maka dapat diolah menjadi tepung. Tepung pisang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi sehingga baik digunakan untuk menghasilkan aneka produk pangan yang mempunyai nilai gizi, seperti bolu kukus. Bolu kukus merupakan produk olahan yang telah lama dikenal oleh masyarakat karena memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dan mudah dalam proses pengolahannya. Metode penelitian dirancang dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan faktor yang terdiri dari beberapa formulasi penambahan tepung pisang kepok. Perlakuan A0 (0% tepung pisang : 100% tepung terigu), perlakuan A1 (25% tepung pisang : 75% tepung terigu), perlakuan A2 (50% tepung pisang : 50% tepung terigu), perlakuan A3 (75% tepung pisang : 25% tepung terigu) dan perlakuan A4 (100% tepung pisang : 0% tepung terigu). Pengujian yang dilakukan adalah uji organoleptik (hedonik dan mutu hedonik parameter warna, aroma, tekstur dan rasa) dan uji fisik (tekstur dan daya pengembangan). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penambahan tepung pisang kepok memberikan pengaruh sangat berbeda nyata terhadap seluruh komponen parameter. Formulasi terbaik untuk menghasilkan bolu kukus tepung pisang kepok adalah perlakuan A1 dengan hasil uji tekstur sebesar 5,42 N dan daya pengembangan sebesar 31,67%

Kata Kunci : Bolu kukus, Tepung Pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*), Uji Organoleptik, Uji Fisik.