

## RINGKASAN

**Pengaruh Penambahan Tepung Talas Terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Bolen Pisang Kirana**, Clarisa Ayu Saputri, NIM. B32182232, Tahun 2021, 71 Halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing : Ir. Abi Bakri, M.Si. Ketua Penguji : Dr. Titik Budiati, S.TP, MT, M.Sc. Anggota Penguji : Yani Subaktilah, S.TP, MP .

Di Indonesia, terdapat berbagai macam tanaman pangan yang belum dimaksimalkan manfaatnya. Salah satu komoditas tanaman pangan tersebut adalah umbi talas. Umbi talas (*Colocasia esculenta* L.) merupakan jenis umbi-umbian yang mengandung karbohidrat tinggi, kandungan lemak yang rendah dan kandungan serat yang cukup. Umbi talas umumnya dimanfaatkan menjadi produk olahan keripik dan kurang pemanfaatannya dalam produk lain khususnya *pastry*. *Pastry* merupakan salah satu jenis adonan yang dibuat dari campuran tepung, lemak, dan cairan. Produk *pastry* memiliki beberapa produk turunan dan pembuatannya mengacu pada berbagai adonan (*paste* and *dough*). Sehingga, penggunaan umbi talas pada produk olahan *pastry* perlu dilakukan untuk menambah penganekaragaman produk. Bolen pisang termasuk jenis *puff pastry*. *Puff pastry* merupakan salah satu produk *pastry* bertekstur kering dan berlapis-lapis yang terbuat dari adonan yang dilapisi lemak padat sehingga didapatkan banyak lapisan adonan dan lemak (Retnaningsih, 2006).

Tujuan penelitian di antaranya untuk mengetahui sifat fisik dan sensoris bolen pisang dengan penambahan tepung talas, untuk mengetahui penilaian masyarakat terhadap sifat sensoris bolen pisang kirana dengan penambahan tepung talas serta untuk mengetahui formulasi penambahan tepung talas yang tepat pada bolen pisang.

Metode penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) nonfaktorial dengan 6 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan A0 (tepung terigu:tepung talas = 100% : 0%), A1 (tepung terigu:tepung talas = 95% : 5%), A2 (tepung terigu:tepung talas = 90% : 10%), A3 (tepung terigu:tepung talas = 85% :

15%), A4 (tepung terigu:tepung talas = 80% : 20%), A5 (tepung terigu:tepung talas = 75% : 25%).

Hasil penelitian penambahan tepung talas pada pengujian daya kembang dan daya serap air tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik bolen pisang. Hasil pengujian organoleptik hedonik sangat berbeda nyata pada pengujian rasa dengan rata-rata 3,67, aroma dengan rata-rata 3.58 dan tekstur dengan rata-rata 3.45, serta tidak berbeda nyata terhadap mutu hedonik warna, mutu hedonik rasa, mutu hedonik aroma dan mutu hedonik tekstur.