

ABSTRAK

Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Mas terhadap Kualitas Cookies Semprit

Oleh: **Thesya Firdayanti R. P**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung pisang mas terhadap kualitas *cookies* semprit dengan persentase 0%, 25%, 50% dan 75% terhadap bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan uji organoleptik yang melibatkan panelis ahli. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan memberikan angket kepada 5 panelis ahli yang merupakan dosen Ilmu Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga UNP dengan jenis data primer. Data dianalisis menggunakan ANAVA, jika $F_{hitung} \geq F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas aroma, tekstur dan rasa pisang *cookies* semprit kecuali bentuk, warna dan rasa manis. Hasil penelitian terbaik kualitas *cookies* semprit substitusi tepung pisang mas terdapat pada perlakuan kedua (X_1) dengan persentase 25%.

Kata Kunci : **Tepung Pisang Mas, Kualitas Cookies Semprit**