ABSTRAK

Pengaruh Subtitusi Tepung Pisang Kepok terhadap Kualitas Chocochips Cookies

Oleh: Ranny Santri

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas chocochips cookies yang dihasilkan dari substitusi tepung pisang kepok sebanyak 15%, 30%, dan 45% yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (true eksperiment) dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) serta dilakukan dengan 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober-November 2021 yang bertempat di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Objek penelitian ini adalah chocochips cookies dengan pergantian tepung terigu dengan tepung pisang kepok sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas chocochips cookies.

Jenis dan sumber data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh langsung dari 5 orang panelis ahli dengan mengisi format uji organoleptik terhadap kualitas chocochips cookies tepung pisang kepok. Analisis data menggunakan Analisis Varian (ANAVA). Jika terdapat pengaruh yang signifikan maka akan dilakukan dengan uji duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung pisang kepok tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, dan rasa chocochips cookies tepung pisang kepok. Sedangkan pengaruh yang signifikan terdapat pada kualitas tekstur pada chocochips cookies tepung pisang kepok.

Hasil uji kualitas chocochips cookies tepung pisang kepok terbaik yaitu pada perlakuan (X1) dengan substitusi tepung pisang kepok sebanyak 15%.

Kata Kunci : **Tepung Pisang Kepok, Chocochips Cookies**