

# **PENGARUH PERSENTASE *YOGHURT* SEBAGAI PENGGANTI TELUR TERHADAP KUALITAS *BANANA CAKE***

**MELLI NURUL QUROTA'AIN**

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh persentase *yoghurt* sebagai pengganti telur terhadap kualitas *banana cake*. Pengujian dalam penelitian ini meliputi aspek rasa, warna, aroma dan tekstur. Penelitian dilakukan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Untuk menilai kualitas *banana cake* dilakukan uji organoleptik terhadap kelompok mahasiswa Program Studi Tata Boga yang telah mengambil mata kuliah Pengolahan Roti, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian ini dilakukan sejak bulan April 2015 hingga Januari 2016. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Populasi pada penelitian ini adalah *banana cake* dengan penggunaan *yoghurt* dengan persentase yang berbeda, sedangkan sampel dalam penelitian ini adalah *banana cake* yang dibuat dengan persentase *yoghurt* sebanyak 30%, 40%, dan 50%. Hasil perlakuan kemudian dinilai berdasarkan aspek rasa, warna, aroma dan tekstur dengan menggunakan uji organoleptik kepada 45 orang panelis. Hasil analisis penilaian deskriptif menunjukkan nilai rata-rata tertinggi untuk aspek rasa (4,33) yaitu antara agak terasa pisang dan terasa pisang pada *banana cake* dengan persentase *yoghurt* sebanyak 50%, aspek warna nilai tertinggi (4,33) yaitu antara kuning keemasan dan kuning kecoklatan dengan persentase *yoghurt* sebanyak 30% , pada aspek aroma nilai tertinggi (4,6) yaitu antara agak beraroma pisang dan beraroma pisang dengan persentase *yoghurt* sebanyak 50%, dan pada aspek tekstur memiliki nilai tertinggi (4,26) yaitu antara agak lembut dan lembut dengan persentase *yoghurt* sebanyak 50%. Data diolah menggunakan Uji Kruskal wallis dengan taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$ . Hasil penelitian berdasarkan uji hipotesis menggunakan Uji Kruskall Wallis menunjukkan terdapat pengaruh persentase *yoghurt* sebagai pengganti telur terhadap kualitas *banana cake* yaitu terdapat pada aspek rasa, aroma dan tekstur namun tidak terdapat pengaruh pada aspek warna.

**Kata kunci : *Yoghurt, Banana Cake, Kualitas.***

# **THE INFLUENCE OF THE PERCENTAGE OF YOGHURT AS A SUBSTITUTE FOR THE EGGS TO THE QUALITY OF BANANA CAKES**

**MELLI NURUL QUROTA'AIN**

## **ABSTRACT**

This research aims to understand the influence of the percentage of yoghurt as a substitute for the eggs to the quality of banana cake. In this research are testing the color, flavor, scent and texture. This research conducted in Laboratorium of Pastry and Bakery, Food and Nutrition Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. To assess the quality of banana cake, undergone a organoleptik test against groups of students Program Studi Tata Boga who has taken subject Pastry and Bakery, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. This research conducted since April 2015 until January 2016. This research uses experimental methods. The population in this research is banana cake use yoghurt with different percentages, while sample in this research is a banana cake made with the percentage of yoghurt 30%, 40%, and 50%. The result of treatment later assessed based on the aspect of taste, color, the scent and texture with 45 peoples using the organoleptik test to the panel. The analysis of descriptive assessment shows the average highest to the aspect of taste (4,33) is between bananas and feels rather noticeably bananas on banana cake the substitution of yoghurt the percentage of 50%, on aspects color the percentage of 30% the highest level of each (4,33) is between golden yellow and tawny, on aspects of flavor the percentage of 50% the highest level of each (4,6) is between almost having a banana aroma and having banana aroma and texture with the percentage of 50% the highest level of each (4,26) that is rather soft and mellow. Data processed using kruskall wallis with test level of significance  $\alpha = 0,05$ . Research based on the results of the test using test hypotheses kruskall wallis show there's influence of banana cake on the aspect of flavor, the scent and texture but there's no influence of banana cake on the aspect of color.

**Keyword : Yoghurt, Banana Cake , Quality**