

# **PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG PISANG KEPOK TERHADAP DAYA TERIMA KUE SEMPRONG**

**MUHAMMAD ABDUH ZABER AL HUSEN**

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh penggunaan tepung pisang kepok terhadap daya terima kue semprong dengan persentase 80%, 90%, 100%. Penelitian pembuatan kue semprong penggunaan tepung pisang kepok dilakukan di laboratorium *Pastry and Bakery* Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu pelaksanaan penelitian dilakukan sejak bulan Juni 2015 hingga bulan Januari 2016. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Populasi penelitian ini adalah kue semprong penggunaan tepung pisang kepok. Sedangkan sampel pada penelitian ini adalah kue semprong penggunaan tepung pisang kepok dengan persentase 80%, 90%, dan 100%. Pengujian daya terima kue semprong dilakukan oleh 30 panelis agak terlatih. Hasil deskripsi data menunjukkan bahwa formula yang paling banyak disukai dengan rata-rata dari aspek warna, rasa, aroma, kerenyahan adalah 4,3 dengan rentang nilai antara suka hingga sangat suka. Hasil hipotesis statistik dengan Uji Friedman dengan taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$ , membuktikan tidak terdapat pengaruh penggunaan tepung pisang kepok pada pembuatan kue semprong terhadap daya terima kue semprong pada aspek warna, rasa, aroma dan tekstur.

**Kata kunci : Tepung Pisang Kepok, Daya Terima, Kue Semprong.**

# **THE EFFECT OF KEPOK BANANA FLOUR TO USE IN MAKING KUE SEMPRONG TOWARDS ACCEPTABILITY ON KUE SEMPRONG**

**MUHAMMAD ABDUH ZABER AL HUSEN**

## **ABSTRACT**

The objectives of this study were to known and analyze the effect of kepok banana flour to use in making kue semprong towards acceptability on kue semprong. The research of kue semprong with used kepok banana flour performed in Pastry and Bakery Laboratory ,Food and Nutrition Program, Home Economics Departement, State University of Jakarta. The research was perfomed since June 2015 to January 2016. This study used experimental methods. The population was kepok banana flour to use in making kue semprong with the presentage of 80%, 90%, and 100%. Acceptability on kue semprong tasting conducted by 30 trained panelist. The result of description of the data showed that to use banana flour in making kue semprong formula with 90% and 100% was the most preferred formula, with an average of aspect of color, tasted, flavor and texture. Scale was 4,3 with a range categories like to very like. Meanwhile, the result of the statistical hypothesis used friedman test with  $\alpha = 0.05$  significance level, showed no The study aprove that there is no efect from using the kepok banana flour at the process of the making of kue semprong towards acceptability in the aspect of color, flavour, flavor, crunchiness

**Key Words: Kepok Banana Flour, Acceptability, Semprong.**