

PENGARUH PENAMBAHAN *EMULSIFIER* TERHADAP SIFAT FISIK DAN TINGKAT KESUKAAN KUE BOLU TEPUNG PISANG KEPOK PUTIH (*Musa acuminata*)

INTISARI

Indonesia merupakan negara tropis yang menghasilkan komoditas pisang. Salah satu jenis pisang yang belum banyak dimanfaatkan adalah pisang kepok putih, untuk meningkatkan pemanfaatannya dapat dilakukan dengan diolah menjadi tepung pisang sehingga dapat digunakan sebagai bahan dasar kue bolu. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan kue bolu dengan bahan dasar tepung pisang kepok putih yang disukai panelis.

Penelitian ini dibagi dalam dua tahap yaitu pembuatan tepung pisang dan pembuatan kue bolu tepung pisang. Pembuatan tepung pisang dengan tahapan pembersihan pisang, penimbangan, pengukusan, pengupasan, pemotongan, perendaman, pengeringan, penggilingan, dan pengayakan. Pembuatan kue bolu dengan tahapan penimbangan bahan, pengocokan gula pasir, telur dan emulsifier, pengadukan bahan, pencetakan, dan pemanggangan. Dalam pembuatan kue bolu tepung pisang kepok putih ditambahkan emulsifier sebesar 0; 0,25; 0,50; 0,75; dan 1%.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap, dengan lima perlakuan penambahan emulsifier. Penelitian ini dilakukan sebanyak dua *batch*, selain itu juga dilakukan dua kali ulangan pada analisis fisik dan kimia produk. Berdasarkan hasil penelitian tepung pisang kepok putih dapat dijadikan bahan dasar untuk pembuatan kue bolu, yang paling disukai yaitu penambahan emulsifier dengan konsentrasi 0,25%. Penambahan emulsifier sampai 0,50% dapat memperbaiki tingkat pengembangan volume dan tingkat kekerasan, kenampakan pori-pori semakin besar dan semakin disukai. Komposisi kimia kue bolu yang disukai yaitu kadar air sebesar 35,93%, kadar abu sebesar 0,91%, kadar lemak sebesar 22,60%, kadar protein sebesar 7,35%, dan kadar karbohidrat *by difference* sebesar 34,64%, dengan sifat fisik tingkat pengembangan volume 139,07%, dan tekstur 0,90 N.

Kata kunci : Pisang kepok putih, kue bolu, emulsifier, tingkat pengembangan volume, tekstur

Effect of Emulsifier Addition on Physical Properties and Preference Level Properties of White Banana Flour Cake (*Musa acuminata*)

ABSTRACT

Indonesia is a tropical country that produces banana commodities. One type of bananas that have not been widely used is banana kepok putih, to improve its utilization can be done with processed into banana flour so it can be used as the basic ingredients of sponge cake. This study aims to produce sponge cake with the basic ingredients of banana kepok flour preferred panel.

This research is divided into two stages of making banana flour and making banana flour cake. Preparation of banana flour with stages of banana cleansing, weighing, steaming, stripping, cutting, soaking, drying, grinding, and sieving. Making sponge cake with stages weighing materials, agglomeration of sugar, eggs and emulsifiers, stirring ingredients, pouring into prepared pans, and baking. In the manufacture of banana cake flour banana white kepok added emulsifier of 0; 0.25; 0.50; 0.75; and 1%.

This study used a Completely Randomized Block Design, with five treatments for the addition of emulsifiers. This study was conducted in two batches, and two replications were conducted on physical and chemical analysis of the product. Based on the results of white banana flour research can be used as the basic ingredients for the manufacture of sponge cake, the most preferred is the addition of emulsifier with a concentration of 0.25%. The addition of emulsifiers to 0.50% can improve the level of volume development and the degree of violence, the appearance of the pores getting bigger and more favorable. The preferred chemical composition of sponge cake is moisture content of 35.93%, ash content of 0.91%, fat content of 22.60%, protein content of 7.35% and carbohydrate by difference of 34.64%, the level of volume development 139.07% and texture 0.90 N.

Key words : Pisang kepok putih, cake, emulsifier, total development volume, texture