

**ANALISIS KUALITAS SENSORI PISANG (*Musa Paradisiaca*) GORENG  
BEKU DARI BERBAGAI JENIS PISANG**

**IKSAN UARA TAMBUNAN**

**1611121021**



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2021**

**ANALISIS KUALITAS SENSORI PISANG (*Musa Paradisiaca*) GORENG  
BEKU DARI BERBAGAI JENIS PISANG**

**IKSAN UARA TAMBUNAN**

**1611121021**



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2021**

# **ANALISIS KUALITAS SENSORI PISANG (*Musa Paradisiaca*) GORENG BEKU DARI BERBAGAI JENIS PISANG**

Iksan Ura Tambunan , Novizar , Aisman

## **ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pembekuan terhadap karakteristik sensoris pisang goreng dan untuk menentukan jenis pisang yang paling disukai untuk pembuatan pisang goreng beku. Pisang goreng dibuat dalam 3 jenis yang berbeda, antara lain pisang kepok, pisang raja dan pisang uli dengan penambahan proses pembekuan. Pisang goreng disimpan selama 24 jam pada suhu  $-18^{\circ}\text{C}$ . Parameter yang diukur adalah analisis organoleptik yang meliputi empat parameter yaitu warna, rasa, aroma, dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pisang goreng dengan penambahan proses pembekuan memiliki nilai organoleptik rata-rata tertinggi dengan nilai rasa 4,50 (suka), nilai aroma 4,20 (suka), nilai warna 3,35 (suka), dan nilai tekstur 4.40 (suka).

**Kata kunci: Kualitas, Pisang Goreng, Organoleptik.**



# **SENSORY QUALITY ANALYSIS OF FROZEN FRIED BANANA (*Musa Paradisiaca*) FROM VARIOUS TYPES OF BANANA**

Iksan Uara Tambunan, Novizar, Aisman

## **ABSTRACT**

The purpose of this study was to determine the effect of the characteristics of fried bananas and to determine the most preferred type of banana for the manufacture of frozen fried bananas. Fried bananas are made in 3 different types, including kepok bananas, raja bananas and uli bananas with the addition of a freezing process. Fried bananas were stored for 24 hours at -18oC. The parameters measured were organoleptic analysis which included four parameters, namely color, taste, aroma, and texture. The results showed that fried bananas with the addition of the freezing process had the highest average organoleptic value with a taste value of 4.50 (like), aroma value of 4.20 (like), color value of 3.35 (like), and texture value of 4, 40 (like).

**Keywords: Quality, Fried Banana, Organoleptic.**

