



## Uji Organoleptik Waffle Dengan Varian Pisang Mas (*Musa Acuminata*)

### Abstrak

**Kadek Meli Karsita**  
Program Studi Pendidikan  
Vokasional Seni Kuliner  
Universitas Pendidikan Ganesha  
[meli.karsita@undiksha.ac.id](mailto:meli.karsita@undiksha.ac.id)

**Risa Panti Ariani**  
Program Studi Pendidikan  
Vokasional Seni Kuliner  
Universitas Pendidikan Ganesha  
[risa.panti@undiksha.ac.id](mailto:risa.panti@undiksha.ac.id)

**Luh Masdarini**  
Program Studi Pendidikan  
Vokasional Seni Kuliner  
Universitas Pendidikan Ganesha  
[luhmasdarini@gmail.com](mailto:luhmasdarini@gmail.com)

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan: 1) formula *waffle* dengan penambahan pisang mas sebagai varian rasa dalam produk inovasi *waffle* sehingga dapat memanfaatkan bahan pangan lokal, dan 2) kualitas *waffle* dengan varian pisang mas dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa 3) kesukaan masyarakat terhadap *waffle* dengan varian pisang mas dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen. Penelitian ini menggunakan metode observasi. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah lembar observasi dengan skala 5. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) formula standar yang digunakan dengan penambahan 30% pisang mas dari jumlah penggunaan tepung terigu dan menggunakan cairan menjadi 200 ml susu cair, 2) kualitas *waffle* pisang mas mendapat kategori sangat sesuai berdasarkan kriteria deskripsi *waffle* pisang mas yang telah diujikan pada panelis dan memperoleh hasil dari segi warna memperoleh kategori sangat suka, aroma memperoleh kategori sangat suka, tekstur memperoleh katagori sangat suka dan rasa memperoleh kategori sangat suka, 3) uji kesukaan *waffle* varian pisang mas, dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa mendapatkan kategori sangat suka, sehingga dapat diterima oleh masyarakat.

**Kata Kunci:** Pisang Mas, *Waffle*, Uji Kualitas, Uji Kesukaan.

### Abstract

*This study aims to describe: 1) waffle formula with the addition of golden banana as a flavor variant in waffle innovation products so that it can utilize local food ingredients, and 2) the quality of waffles with golden banana variants in terms of color, aroma, texture and taste 3) people's preference for waffles with golden banana variants in terms of color, aroma, texture, and taste. This type of research is experimental research. This study used observation method. The instrument used in this study was an observation sheet with a scale of 5. The results showed that: 1) the standard formula used with the addition of 30% banana mas from the total use of wheat flour and using liquid to 200 ml of liquid milk, 2) the quality of the mas banana waffle gets a very suitable category based on the criteria of the description of the mas banana waffle that has been tested on the panelists and obtained results in terms of color obtaining the very like*

*category, aroma obtaining the very like category, texture obtaining the very like category and taste obtaining the very like category, 3) testing the favorability of the waffle banana mas variant, from the color aspect, The aroma, texture, and taste get the category of very likes, so that it can be accepted by the public.*

**Keywords:** *Banana Gold, Waffle, Quality Test, Favorability Test.*

## 1. PENDAHULUAN

Buah-buahan merupakan salah satu hasil pertanian masyarakat yang melimpah dan salah satu bahan makanan yang sangat dibutuhkan oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan zat gizi, karena buah-buahan mengandung banyak vitamin (Vitamin A, Vitamin B, Vitamin B<sub>1</sub>, Vitamin B<sub>6</sub>, Vitamin C), zat besi, mineral, serat pangan (P2PTM Kemenkes RI, 2018). Buah pisang merupakan salah satu tanaman yang tumbuh banyak di Indonesia. Tanaman ini dapat tumbuh di daerah tropis, baik di dataran rendah maupun dataran tinggi tidak lebih dari 1.600 m di atas permukaan laut (dpl) (Ngestiprajanti SP, 2019).

Menurut badan pusat statistik Bali pada tahun 2019 jumlah produksi pisang sebesar 231.794 ton, pada tahun 2020 jumlah produksi pisang sebesar 242.242 ton, serta tahun 2021 jumlah produksi pisang sebesar 382.253 ton. Dilihat dari data badan pusat statistik Bali artinya setiap tahunnya produksi buah pisang di Bali mengalami peningkatan yang signifikan (Badan Pusat Statistik Provinsi Bali, 2022). Peningkatan produksi dari pisang menjadikan buah pisang memiliki potensi untuk di ekspor. Pisang tergolong jenis tanaman yang mempunyai arti sangat penting dalam kehidupan masyarakat Bali, terutama untuk kegiatan upacara agama dan pemanfaatan lain dalam kaitannya dengan tradisi masyarakat Bali disamping juga untuk memenuhi kebutuhan sebagai bahan pangan. Salah satu buah pisang yang banyak digunakan untuk kegiatan upacara agama di Bali adalah pisang mas.

Pisang mas atau *Musa acuminata* termasuk buah yang mudah didapatkan. Selain itu komposisi nutrisi pisang mas sangat baik untuk kesehatan dan baik untuk dikonsumsi sehari-hari. Kandungan serat pisang mas efektif memelihara sistem pencernaan. Pisang mas juga mengandung karbohidrat untuk meningkatkan energi tubuh. Kalium dalam pisang dapat membantu menjaga tekanan darah yang stabil dengan mengatur keseimbangan cairan dan elektrolit (P2PTM, 2018).

Pada tanggal 14 Februari 2023 peneliti melakukan wawancara terhadap salah satu petani pisang yang berada di Desa Selat, yaitu Bapak Ketut Sara, hasil dari wawancara tersebut dikatakan bahwa pisang mas selama ini belum banyak dimanfaatkan untuk dijadikan suatu olahan produk makanan, kebanyakan masyarakat menggunakan pisang mas sebagai sarana upacara (sesajen) dan dimakan langsung saat matang. Pengolahan pisang mas masih tergolong sangat terbatas hal tersebut membuktikan kurangnya pengetahuan serta keterampilan masyarakat dalam mengolah pisang mas menjadi suatu hidangan yang memiliki nilai gizi yang tinggi serta meningkatkan harga jual dari pisang mas. Selain itu, peneliti juga melakukan observasi terhadap salah satu pedagang pisang di pasar Banyuasri Singaraja yang dilakukan pada tanggal 15 Februari 2023 dikatakan bahwa harga jual pisang mas dalam satu sisir kisaran harga antara Rp. 4.000 sampai Rp. 8.000 tergantung jumlah pisang mas.

Pisang mas termasuk jenis buah klimaterik, yaitu buah yang mengalami kenaikan kecepatan respirasi dengan cepat setelah dipanen/ dipetik dari pohonnya. Sehingga pisang mas yang sudah masak tidak dapat disimpan terlalu lama karena buah pisang dapat mengalami pembusukan. Buah pisang yang dimakan segar begitu saja dapat menyebabkan kebosanan dalam mengkonsumsinya, dengan demikian perlu adanya inovasi baru untuk memvariasikan buah pisang menjadi produk olahan makanan yang bernilai ekonomi tinggi dan bisa menjadi sumber pangan. Menurut Masdarini & Ariani (2021) pisang mas diolah menjadi produk setengah jadi berupa tepung kemudian diolah menjadi berbagai jenis kue seperti nastar, Uji Organoleptik Waffle... (Kadek Meli Karsita, dkk), halaman

chocochips dan putri salju. Menurut Putri dkk, (2015) mengemukakan bahwa jenis-jenis pisang yang bisa diolah menjadi produk sale pisang salah satunya adalah pisang mas. Selain itu pisang juga dapat diolah menjadi *puree* pisang, biasanya *puree* pisang banyak digunakan untuk makanan bayi. Tetapi disisi lain *puree* pisang juga dapat untuk dijadikan campuran dalam pembuatan kue dan roti (Ari, 2016). Melihat dari penelitian sebelumnya buah pisang mas dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan, sehingga pada penelitian ini peneliti menginovasikan pisang mas dijadikan sebagai penambahan varian rasa pada produk *waffle*.

Terkait dengan penelitian pisang mas peneliti tertarik untuk menggunakan pisang mas segar yang sudah matang kemudian dijadikan *puree* pisang sebagai bahan penambahan varian rasa, karena sebelumnya pisang mas diolah menjadi produk setengah jadi berupa tepung dan dijadikan sale pisang. Sehingga peneliti tertarik membuat *waffle* menggunakan pisang mas segar yang matang kemudian dijadikan *puree* pisang dicampurkan pada bahan utama dalam pembuatan *waffle*. Selain itu juga bahan-bahan dan peralatan yang digunakan untuk pembuatannya tidak sulit untuk didapatkan.

Menurut Hochman (2009) *Waffle* merupakan sejenis kudapan khas yang berasal dari Belgia. Seiring dengan perkembangan jaman *waffle* berkembang di berbagai Negara dan mempunyai karakteristik yang berbeda-beda dari segi bentuk maupun toppingnya, namun dengan bahan dasar yang sama yaitu tepung terigu, susu, telur dan garam. *Waffle* mudah dijumpai di berbagai *caffe shop* dan toko kue.

Pada tanggal 1 April 2023 peneliti melakukan kegiatan wawancara langsung terhadap salah satu pengunjung kedai Satu Lima. Kemudian hasil wawancara tersebut dikatakan bahwa *waffle* yang disediakan hanya dikreasikan pada topping seperti *waffle with honey*, *waffle with ice cream*, *waffle with strawberry cheese cream* dan *waffle* original dengan topping gula halus dengan kisaran harga Rp. 16.000 sampai Rp. 18.000. Serta untuk penjualan *waffle* di Singaraja belum ada gerai yang khusus menjual *waffle*.

Berdasarkan wawancara dengan penjual di kedai Satu Lima, dikatakan bahwa. terkait varian *waffle* sendiri masih belum ada inovasi yang dibuat dengan penambahan *puree* dari buah-buahan hanya menjual produk *waffle* original dan dikreasikan pada toppingnya saja. Melihat dari pemilihan bahan baku pisang mas sebagai penambahan varian rasa dalam pembuatan *waffle* merupakan salah satu alternatif yang dapat menambah variasi rasa *waffle* dan dapat meningkatkan nilai ekonomis pisang mas dengan meningkatnya permintaan konsumen terhadap produk *waffle* pisang mas.

Melihat latar belakang yang sudah dipaparkan, pisang mas merupakan salah satu inovasi baru dan dapat dijadikan alternatif yang baik dan tepat dalam penambahan variasi rasa pada pembuatan *waffle* agar semakin optimal dalam meningkatkan penggunaan bahan pangan lokal. Sehingga peneliti melakukan penelitian yang berjudul “Uji Organoleptik *Waffle* dengan Varian Pisang Mas (*Musa Acuminata*)” yang bertujuan untuk mendeskripsikan formulasi *waffle* dengan varian pisang mas, untuk mengetahui kualitas *waffle* dengan varian pisang mas dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa, serta untuk mengetahui kesukaan masyarakat terhadap *waffle* dengan varian pisang mas yang dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa

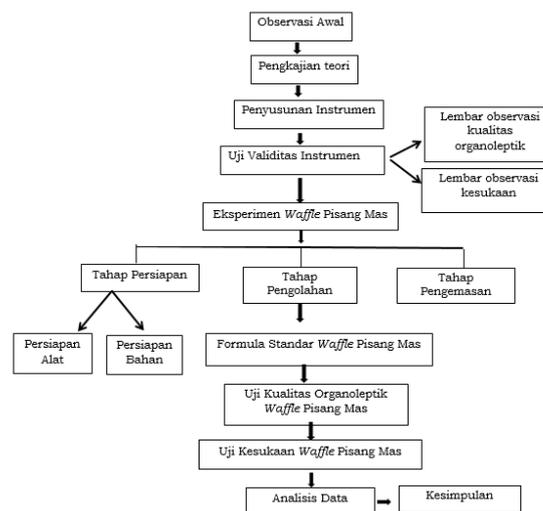
## 2. METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen dengan pendekatan deskriptif kuantitatif. Penelitian eksperimen menurut Hardani, dkk (2020) adalah penelitian yang dilakukan secara sengaja oleh peneliti dengan cara memberikan perlakuan tertentu terhadap subjek penelitian guna mengangkat sesuatu kejadian yang akan

diteliti bagaimana akibatnya. Deskriptif kuantitatif menurut Sapitri (2018) adalah suatu cara atau metode pengolahan data yang dilakukan dengan jalan menyusun secara sistematis dalam bentuk angka-angka terhadap suatu objek yang diteliti sehingga memperoleh kesimpulan umum.

Penelitian ini bertujuan untuk mengolah pisang mas segar yang sudah dihaluskan menjadi *puree* kemudian ditambahkan pada pembuatan *waffle* untuk menambah varian rasa melalui beberapa tahapan atau proses pengolahan sehingga mendapatkan hasil *waffle* sesuai dengan kriteria. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode observasi. Adapun langkah-langkah yang digunakan dalam penelitian ini dapat dilihat pada bagan 01 dibawah ini

Bagan 01. Langkah-Langkah Penelitian Uji Organoleptik Varian Pisang Mas



Prosedur penelitian eksperimen produk inovasi *waffle* dengan varian pisang mas mengacu pada resep standar *waffle* menurut Hermawan (2021).

Resep dari Devia Hermawan akan dijadikan sebagai resep kontrol dan sebagai pedoman dalam merancang resep baru *waffle* pisang mas yang diteliti. Penambahan pisang mas pada pembuatan *waffle* dalam penelitian ini yaitu sebanyak 30% dari penggunaan tepung. Pisang matang yang digunakan yaitu pisang mas yang berwarna kuning dengan tekstur yang lunak. Penambahan pisang sebanyak 30% sejalan dengan resep donat pisang (Hastuti, 2013). Melalui acuan di atas maka peneliti mendapatkan formula sebagai resep uji coba pertama (1) yaitu sebagai berikut:

Tabel 01. Resep Uji Coba 1

Bahan	Resep Kontrol (Tanpa Pisang Mas)	Resep Uji Coba 1 Penambahan 30% Pisang Mas
Tepung Terigu	120 gram	120 gram
Telur	50 gram	50 gram
Gula pasir	50 gram	50 gram
Mentega	60 gram	60 gram
Susu cair	240 ml	240 ml
Baking powder	3 gram	3 gram
Garam	3 gram	3 gram

<b>Bahan</b>	<b>Resep Kontrol (Tanpa Pisang Mas)</b>	<b>Resep Uji Coba 1 Penambahan 30% Pisang Mas</b>
Ragi	3 gram	3 gram
Tepung maizena	20 gram	20 gram
Pisang Mas	-	36 gram

Penelitian uji organoleptik *waffle* dengan varian pisang mas ini dilaksanakan di Labotatorium Tata Boga, Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha, Singaraja, Bali. Waktu penelitian dilaksanakan dari bulan Maret hingga bulan Juli 2023. Variabel dalam penelitian ini adalah eksperimen *waffle* dengan varian pisang mas (*musa acuminata*).

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode observasi. Metode observasi dilakukan melalui pengamatan untuk mengumpulkan data yang berhubungan dengan proses pengolahan pisang mas menjadi *waffle*. analisis dari kualitas dan kesukaan masyarakat terhadap produk *waffle* pisang mas dilihat dari aspek warna, aroma, tesktur, dan rasa.

Instrumen penelitian yang digunakan adalah berupa lembar angket observasi uji kualitas dan lembar observasi uji kesukaan yang memuat tolak ukur untuk kemudian diberikan kepada setiap panelis untuk menilai kualitas dan kesukaan produk *waffle* pisang mas yang disajikan oleh peneliti. Dalam lembar observasi tersebut peneliti menggunakan skala hedonik 5 tingkatan. Untuk menguji kualitas *waffle* pisang mas peneliti menggunakan uji organoleptik yang nantinya hasil dari analisis tersebut akan ditulis pada lembar observasi uji kesukaan. Uji organoleptik merupakan pemeriksaan suatu produk dengan menggunakan alat indera seperti penglihatan, penciuman, peraba, dan perasa. Uji organoleptik yang digunakan pada penelitian ini adalah uji mutu hedonik untuk menguji kualitas dan uji hedonik untuk tingkat kesukaan.

Adapun lembar observasi uji kualitas dan uji kesukaan dapat dilihat pada tabel 02 dan 03.

Tabel 02. Lembar Observasi Uji Kualitas

<b>Parameter</b>	<b>Mutu Hedonik</b>	<b>Skala Mutu Hedonik</b>	<b>Skor</b>
Warna	Warna <i>waffle</i> pisang mas memiliki warna cerah kuning kecokelatan yang rata dari hasil pemanggangan.	Sangat Sesuai	5
		Sesuai	4
		Cukup Sesuai	3
		Tidak Sesuai	2
		Sangat Tidak Sesuai	1
Aroma	Aroma <i>waffle</i> yang diharapkan adalah aroma <i>waffle</i> khas pisang mas dikarenakan penggunaan bahan utama dan pisang mas	Sangat Sesuai	5
		Sesuai	4
		Cukup Sesuai	3
		Tidak Sesuai	2
		Sangat Tidak Sesuai	1
Tekstur	Tekstur <i>waffle</i> yang baik yaitu empuk, lembut, dan pori-pori rata seperti cake karen menggunakan bahan	Sangat Sesuai	5
		Sesuai	4
		Cukup Sesuai	3
		Tidak Sesuai	2
		Sangat Tidak Sesuai	1

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Mutu Hedonik	Skor
	pengembang yaitu baking powder dan ragi.		
Rasa	Rasa <i>waffle</i> yang diharapkan adalah rasa manis khas pisang mas karena penggunaan bahan baku gula pasir dan pisang mas.	Sangat Sesuai	5
		Sesuai	4
		Cukup Sesuai	3
		Tidak Sesuai	2
		Sangat Tidak Sesuai	1

Tabel 03. Lembar Observasi Uji Kesukaan

Parameter	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Skala Hedonik	Skor
Warna	Sangat Suka	5	Tekstur	Sangat Suka	5
	Suka	4		Suka	4
	Cukup Suka	3		Cukup Suka	3
	Kurang Suka	2		Kurang Suka	2
	Tidak Suka	1		Tidak Suka	1
Aroma	Sangat Suka	5	Rasa	Sangat Suka	5
	Suka	4		Suka	4
	Cukup Suka	3		Cukup Suka	3
	Kurang Suka	2		Kurang Suka	2
	Tidak Suka	1		Tidak Suka	1

Namun sebelum instrumen dijadikan alat untuk mengumpulkan data, maka instrumen tersebut harus melalui uji instrumen oleh para penguji *expert* agar data yang diperoleh valid. Adapun pengujian instrumen pada penelitian ini melibatkan 2 penguji *expert* dibidangnya yaitu Ibu Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd dengan Ibu Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. setelah data diperoleh dari kedua penguji *expert* tahap selanjutnya adalah menginput skor yang diperoleh dengan menggunakan tabulasi silang dan dianalisis menggunakan rumus gregory.

Hasil dari uji validasi instrumen oleh para penguji *expert* adalah instrumen yang dibuat memiliki validitas yang sangat tinggi dan relevan untuk digunakan sebagai alat pengumpulan data dengan presentase nilai 1.

Setelah instrumen yang dibuat sudah valid maka tahapan selanjutnya adalah pengambilan data terhadap para panelis. Adapun panelis yang digunakan untuk menguji kualitas produk *waffle* dengan varian pisang mas berjumlah 4 orang yaitu 3 orang dosen Kuliner Undiksha dan 1 Laboran Kuliner Undiksha untuk uji kualitas dan untuk uji kesukaan panelis menggunakan konsumen sebanyak 40 orang yaitu masyarakat umum.

Setelah pengambilan data terhadap 4 orang panelis dan 40 masyarakat umum, maka tahap selanjutnya peneliti melakukan analisa data yang di peroleh. Adapun teknik analisis data yang digunakan adalah

$$\text{Mean } (X) = \frac{\sum X}{N} \quad (1)$$

Keterangan:

$X$  = Mean/ Skor rata-rata

$\sum X$  = Jumlah masing-masing skor (warna, aroma, rasa, dan tekstur)

$N$  = Jumlah responden

Setelah analisis data dilakukan, tahap selanjutnya adalah masing-masing skor yang didapat kemudian di konversi ke dalam tabel 04 sehingga menemukan kesimpulan dari penelitian eksperimen tentang *Waffle* dengan varian pisang mas.

Tabel 04. Konversi Skor Data

Rentang Skor	Nilai Angka	Kriteria
M + 1,5 SD → M + 3,0 SD	5	Sangat Sesuai/Sangat Suka
M + 0,5 SD → M + 1,5 SD	4	Sesuai/Suka
M – 0,5 SD → M + 0,5 SD	3	Cukup Sesuai/Cukup Suka
M – 1,5 SD → M – 0,5 SD	2	Kurang Sesuai/Kurang Suka
M – 3,0 SD → M – 1,5 SD	1	Sangat Tidak Sesuai/Sangat Tidak Suka

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari penelitian eksperimen tentang uji organoleptik *waffle* dengan varian pisang mas yaitu:

#### a. Formulasi Waffle Pisang Mas

Pada eksperimen ini dilakukan 2 tahap pra-eksperimen pembuatan *waffle* pisang mas, antara lain:

Pada penelitian ini dilakukan dua tahap pra-eksperimen pembuatan *waffle* pisang mas yang dipaparkan sebagai berikut:

- 1) Pada pra-eksperimen pertama peneliti menggunakan 36 gram pisang mas yaitu 30% dari penggunaan tepung terigu pada pembuatan *waffle* dan menggunakan 240 ml susu cair. Penambahan pisang mas merujuk dari buku resep (Hastuti, 2013) dengan menggunakan 30% pisang dari penggunaan tepung terigu pada pembuatan donat pisang. Pisang matang yang digunakan yaitu pisang mas yang berwarna kuning dengan tekstur yang lunak. Pisang pada tingkat kematangan ini memiliki rasa yang manis karena kadar gula pada pisang meningkat hingga 80% (Setiono, 2020). Sehingga pisang mas dengan tingkat kematangan seperti ini baik digunakan untuk varian rasa pada *waffle*. Pada pra-eksperimen pertama menghasilkan tekstur *waffle* pisang mas yang sedikit basah dan kurang mengembang. Hal tersebut disebabkan oleh proses gelatinisasi yang tidak sempurna dan kapasitas penyerapan air yang lebih tinggi, sehingga mengakibatkan adonan menjadi tidak mengembang sempurna (Segundo, 2020). Selain itu kadar air pada pisang juga mempengaruhi tekstur makanan (Harefa, W., & Pato, 2017). Sehingga pada pra-eksperimen selanjutnya perlu dilakukan pengurangan cairan yang akan digunakan, dengan tujuan mendapatkan hasil yang sesuai dengan kriteria *waffle* pisang mas yang diteliti.
- 2) Pada pra-eksperimen kedua peneliti menggunakan pisang mas sesuai dengan pra-eksperimen pertama yaitu 30% dari penggunaan tepung terigu dengan menggunakan 36 gram pisang mas dan melakukan pengurangan cairan sesuai dengan refleksi pra-eksperimen pertama. Sehingga pada pra-eksperimen kedua menggunakan cairan susu sebanyak 200ml. Hal ini sejalan dengan resep *waffle* oat (versi diet) dengan menggunakan cairan susu sebanyak 200ml (Ambiya, 2023). Pada pra-eksperimen kedua *waffle* yang dihasilkan sesuai dengan kriteria *waffle* yang diteliti yaitu memiliki tekstur yang empuk, lembut, dan berpori-pori.

Berdasarkan pra-eksperimen yang telah dilakukan sebanyak dua (2) kali menghasilkan formula standar yang digunakan dalam membuat produk *waffle* pisang mas yang akan disebarakan kepada panelis terbatas sebanyak empat (4) orang dan panelis konsumen sebanyak empat puluh (40) orang

Setelah formulasi resep *waffle* disiapkan maka tahap selanjutnya adalah proses pembuatan *waffle* dengan varian Pisang Mas. Adapun proses dalam pembuatan *waffle* dengan varian pisang mas yaitu

1) Tahap Persiapan Bahan dan Alat

Adapun bahan-bahan dan alat yang digunakan untuk membuat *waffle* dengan varian pisang mas, dapat dilihat pada tabel 0.5 dan 0.6

Tabel 05. Bahan-Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan *Waffle* dengan Varian Pisan Mas

No	Nama Bahan	Jumlah
1	Tepung Terigu	120gram
2	Telur	50gram
3	Gula pasir	50gram
4	Mentega	60gram
5	Susu cair	200 ml
6	Baking powder	3gram
7	Garam	3gram
8	Ragi	3gram
9	Tepung Maizena	20gram
10	Pisang Mas Segar	36gram

Tabel 06. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan *Waffle* dengan Varian Pisang Mas

No	Nama Bahan	Jumlah
1	Timbangan	Alat untuk menimbang bahan
2	Bowl stainless steell	Tempat untuk menimbang bahan
3	Mixer	Alat untuk memixer adonan
4	Blender	Alat untuk menghaluskan pisang mas
5	Sendok	Alat untuk mengambil bahan
6	Cetakan <i>Waffle</i>	Alat untuk mencetak adonan <i>waffle</i>
7	Plastik lem	Tempat membungkus <i>waffle</i>

2) Tahap Pengolahan

Setelah mempersiapkan bahan dan alat, maka tahap selanjutnya yaitu tahap pengolahan. Tahap-tahap yang dilakukan yaitu:

a) Membuat adonan

Adapun tahapan dalam membuat adonan yaitu Telur dan gula pasir dimixer hingga mengembang, lalu ditambahkan susu dan pisang mas segar yang sudah dihaluskan menjadi *puree* diaduk hingga rata. Kemudian masukkan bahan kering seperti tepung terigu, baking powder, ragi, tepung maizena, dan mixer kembali hingga merata. Terakhir tambahkan mentega yang sudah dilelehkan dan mixer hingga tercampur rata.

b) Fermentasi adonan

Setelah adonan jadi kemudian difermentasi selama 40 menit dan tutup menggunakan kain. Fungsi fermentasi ini adalah untuk membuat adonan mengembang.

c) Memanggang *waffle*

Setelah fermentasi selesai, adonan *waffle* kemudian dituangkan kedalam cetakan dan dipanggang diatas kompor menggunakan suhu api kecil. Waktu pemangangan *waffle* kurang lebih 5 menit dengan dibolak-balik.

d) Tahap Pengemasan

Tahap terakhir adalah tahap pengemasan. Setelah *waffle* matang, lalu dikemas menggunakan plastik lem berukuran 6 x 6 cm



Gambar 01. Pengemasan *Waffle* Pisang Mas

Setelah proses pembuatan *waffle* selesai, maka tahap selanjutnya diadakan uji kualitas dan uji kesukaan, adapun hasil dari kedua pengujian tersebut antara lain:

**b. Hasil Uji Kualitas *Waffle* dengan Varian Pisang Mas Dilihat Dari Aspek Warna, Aroma, Tekstur Dan Rasa.**

Uji kualitas produk melibatkan 4 orang panelis terbatas yaitu 3 dosen dari prodi Vokasi Seni Kuliner dan 1 Laboran Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha. Adapun aspek penilaian yaitu dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa pada *waffle* dengan varian pisang mas. Adapun hasil pengujian dari keempat panelis terbatas yaitu dari aspek warna mendapat kategori sangat sesuai, aspek aroma memperoleh kategori sangat sesuai, dari aspek tekstur memperoleh kategori sangat sesuai dan dari aspek rasa mendapat kategori sangat suka.

Berdasarkan segi warna *waffle* pisang mas memiliki warna kuning kecoklatan yang rata dari hasil pemanggangan, dari segi aroma *waffle* pisang mas memiliki aroma *waffle* pisang mas dikarenakan penggunaan bahan utama dan pisang mas, dari segi tekstur *waffle* pisang mas memiliki tekstur yang empuk, lembut, berpori-pori rata seperti *cake* karena menggunakan bahan pengembang yaitu baking powder dan ragi, dan dari segi rasa *waffle* pisang mas memiliki rasa manis khas pisang mas karena penggunaan bahan baku gula pasir dan pisang mas.

**c. Uji Kesukaan *Waffle* Pisang Mas Dilihat Dari Aspek Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa**

Uji uji kesukaan produk melibatkan 40 orang masyarakat. Adapun aspek penilaian yaitu dari segi tekstur, warna, rasa, dan aroma pada *waffle* dengan varian pisang mas. Adapun hasil pengujian dari 40 orang panelis yaitu dari aspek warna mendapat skor 4,125 dengan kategori sangat suka, dari aspek aroma mendapat skor 4,2 dengan kategori sangat suka, dari aspek tekstur mendapat skor 4,475 dengan aspek sangat suka, dan dari rasa mendapat skor 4,275 dengan kategori sangat suka

Berdasarkan dari hasil uji kesukaan pada 40 panelis, maka *waffle* dengan varian pisang mas sangat disukai dimasyarakat dan dapat dijadikan sebagai salah satu inovasi pengembangan varian rasa pisang mas pada *waffle*

#### **4. KESIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan terkait dengan formulasi, kualitas, dan tingkat kesukaan *waffle* pisang mas, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

Formula standar yang digunakan untuk membuat *waffle* pisang mas adalah formula yang didapat dari pra-eksperimen kedua. Hasil pra-eksperimen kedua menunjukkan bahwa formula yang digunakan yaitu dengan penambahan 30% pisang mas dari jumlah penggunaan tepung terigu dan menggunakan cairan 200ml susu cair sehingga menghasilkan *waffle* pisang mas yang sesuai dengan kriteria *waffle* yang diteliti yaitu memiliki tekstur yang empuk, dan lembut. Melalui pra-eksperimen kedua ini didapatkanlah formula standar *waffle* pisang mas yang terdiri dari 120 gram tepung terigu, 50 gram telur, 50 gram gula pasir, 60 gram mentega, 200ml susu cair, 3 gram baking powder, 3 gram garam, 3 gram ragi, 20 gram tepung maizena, dan 36 gram pisang mas segar.

Dari hasil analisis dengan mencari rata-rata didapatkan nilai rata-rata untuk uji kualitas pada aspek warna dengan kategori “sangat sesuai”, pada aspek aroma kategori “sangat sesuai”, pada aspek tekstur dengan kategori “sangat sesuai”, dan pada aspek rasa dengan kategori “sangat sesuai”. Sehingga dalam penelitian ini, kualitas *waffle* pisang mas dari semua aspek mendapatkan kategori “sangat sesuai”.

Rata-rata dalam uji kesukaan mendapatkan nilai rata-rata pada aspek warna dengan kategori “sangat suka”, pada aspek aroma dengan kategori “sangat suka”, pada aspek tekstur dengan kategori “sangat suka”, dan pada aspek rasa dengan kategori “sangat suka”. dan tingkat kesukaan *waffle* pisang mas dikategorikan “sangat suka”. Sehingga *waffle* pisang mas dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa dapat diterima oleh masyarakat konsumen.

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan, dan kesimpulan yang telah diuraikan, maka ada beberapa saran yang peneliti sampaikan untuk beberapa pihak yaitu:

1. Para peneliti lain pada bidang kuliner diharapkan dapat melakukan penelitian lebih lanjut terkait dengan pemanfaatan pisang mas sebagai pangan lokal pada jenis produk makanan lainnya.
2. Dalam bidang kuliner, *waffle* pisang mas dapat dijadikan sebagai peluang usaha karena *waffle* pisang mas dapat diterima masyarakat.
3. Pisang mas merupakan pangan lokal yang memiliki kandungan gizi yang baik seperti air, karbohidrat, dan juga kaya akan vitamin A, tianin, vitamin B<sub>2</sub>, dan vitamin C sehingga dapat menambah nilai gizi dari produk *waffle* serta dapat meningkatkan penggunaan bahan pangan lokal.
4. *Waffle* pisang mas dengan kualitas tinggi terhadap tingkat kesukaan pada aspek warna kurang maksimal sehingga perlu menggunakan pisang mas yang lebih matang agar hasil penelitian pada aspek warna lebih maksimal.

## DAFTAR RUJUKAN

- Ambiya, A. (2023). *Resep Waffle Enak dan Sederhana (Home Made), Ada Versi Diet!*
- Ari, A. (2016). *Substitusi Puree Pisang Pada Pembuatan Banana Muffin Dan Tepung Pisang Pada Pembuatan Banana Cheese Stick*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. (2022). *Produksi Buah Pisang Provinsi Bali Menurut Kabupaten/Kota di Bali (Ton)*.  
<https://bali.bps.go.id/indicator/55/201/1/produksi-buah-pisang-provinsi-bali-menurut-kabupaten-kota-di-bali.html>
- Hardani, Ustiawaty, J., Andriani, H., & Utami, F. E. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Pustaka Ilmu Group.

- Harefa, W., & Pato, U. (2017). Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok Yang Dihasilkan. *Jom FAPERTA*, 4(2), 1–12.
- Hastuti. (2013). *Olahan Kue Paling Favorit Populer Istimewa Serba Pisang*. Dunia Kreasi.
- Hermawan, D. (2021). *Yummy! 76 Menu Favorit Anak*. Kawan Pustaka.
- Hochman. (2009). *Waffle History*.  
<https://www.thenibble.com/reviews/main/cereals/waffle-history.asp>
- Masdarini, L., & Ariani, R. P. (2021). *Pelatihan Mengolah Tepung Pisang Mas Menjadi Kue Kering Pada Ibu Rumah Tangga Desa Sambangan*.  
<https://lppm.undiksha.ac.id/senadimas2021/prosiding/file/115.pdf>
- P2PTM. (2018). *Kasiat dan Manfaat Pisang*. P2ptm.Kemkes.Go.Id.
- P2PTM Kemenkes RI. (2018). *Buah-Buahan Merupakan Sumber Berbagai Vitamin, Mineral dan Serat Pangan*. <https://p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/obesitas/page/37/buah-buahan-merupakan-sumber-berbagai-vitamin-mineral-dan-serat-pangan-sobat-sehat-sudah-makan-buah-hari-ini>
- Putri, T. K., V. (2015). Pemanfaatan Jenis-Jenis Pisang (Banana Dan Plantain) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale dan Tepung. *Kultivasi*, 14(2), 63–70.  
<https://doi.org/10.24198/kultivasi.v14i2.12074>
- Sapitri, N. (2018). *Bab III - Metode Penelitian Metode Penelitian*.
- Segundo, C., Gimenez, A., Lobo, M., & Iturriaga, L. (2020). Formulation and Attributes Of Gluten-Free Cakes Of Andean Corn Improved With Green Banana Flour. *National Library of Medicine*.  
<https://doi.org/10.1177/1082013219860361>
- Setiono, P. (2020). *5 Fase Kematangan Pisang yang Harus Kalian Tahu*.  
<https://www.nibble.id/5-fase-kematangan-pisang-yang-harus-kalian-tahu/>