

BANOFFEE PIE SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK SEBAGAI INOVASI PRODUK BAKERY

Yessy Yolanda¹, Sudewi Yogha², Yulia Rahmawati³
yessyyolandaaaa@gmail.com

Abstrak: Buah pisang merupakan buah yang cepat rusak, dalam kondisi matang penuh pisang hanya dapat bertahan beberapa hari bila tidak diolah lebih lanjut. Tepung pisang merupakan pengolahan lanjutan dari buah pisang yang dapat memperpanjang umur simpan, dapat menambah nilai gizi produk dan tepung pisang dapat memanfaatkan buah pisang yang tidak bisa dikonsumsi secara langsung seperti pisang kepok. Tepung pisang kepok dapat digunakan untuk substitusi dalam pembuatan produk makanan, salah satunya dapat menjadi substitusi tepung terigu dalam inovasi pembuatan produk *bakery* yaitu produk *banoffee pie*. Tujuan penelitian ini adalah untuk pengembangan formula *banoffee pie* substitusi tepung pisang kepok dan untuk mengetahui daya terima produk. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen, penelitian ini merupakan penelitian eksperimental murni dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Besar substitusi tepung pisang kepok yaitu 0%, 20%, 50% dan 80%. Terdapat perbedaan atau pengaruh terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur pada *banoffee pie*. Uji daya terima dilakukan terhadap 3 orang panelis ahli lalu terhadap 30 orang panelis konsumen. Dari pengujian organoleptik terhadap 3 orang panelis ahli didapatkan sampel dengan formulasi terbaik yaitu sampel dengan substitusi tepung pisang 20% dari total tepung terigu dan uji hedonik kepada 30 orang panelis konsumen menyatakan produk diterima secara positif oleh konsumen. Produk inovasi *banoffee pie* substitusi tepung pisang merupakan sesuatu hal yang baru dan dapat dikomersialisasikan untuk menjadi sebuah bisnis dan perlu dilakukan analisis zat gizi pada produk *banoffee pie* substitusi tepung pisang untuk mengetahui zat gizi yang terkandung dalam produk tersebut.

Kata kunci : *substitusi tepung pisang kepok, banoffee pie, uji daya terima*

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang memiliki berbagai macam tanaman produk pertanian, diantaranya adalah buah – buahan. Buah – buahan adalah bahan pangan yang sangat penting sebagai sumber vitamin dan mineral. Salah satu buah – buahan yang memiliki sumber vitamin dan mineral adalah buah pisang. Menurut Rahmad Suhartanto, dkk (2012, hlm. 1) buah pisang merupakan tanaman hortikultura penting karena kaya akan nilai gizi dan mempunyai nilai ekonomis yang tinggi.

Pisang merupakan buah yang mempunyai kandungan gizi yang

cukup bagus terutama kandungan vitamin dan mineralnya. Vitamin yang banyak terkandung dalam pisang adalah B kompleks (1.10 mg/100g) sedangkan mineralnya adalah Kalium (310 mg/100g). vitamin lain yang terkandung pada pisang adalah vitamin C sedangkan mineralnya adalah fosfor dan besi (PKBT IPB, 2005).

Jenis pisang di Indonesia sangat banyak diantaranya pisang raja, pisang ambon, pisang mas, pisang kepok, dan pisang tanduk. Secara garis besar buah pisang dibagi dalam dua kelompok utama, yaitu kelompok pisang meja dan pisang olahan (*plantain*) (Kaleka, 2013). Pisang

kepok merupakan salah satu pisang yang memiliki nilai komersial yang tinggi sebagai pisang olahan salah satunya pisang kepok banyak diolah menjadi tepung pisang.

Salah satu kelemahan dari buah pisang yaitu mempunyai sifat yang mudah rusak dan mengalami perubahan mutu setelah dipanen. Perubahan ini akibat dari kandungan air dan aktivitas metabolisme pada pisang yang meningkat (Kaleka, 2013). Untuk mempertahankan daya simpan buah pisang maka dapat dijadikan tepung pisang. Tepung pisang merupakan salah satu alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan karena lebih tahan disimpan, mudah dicampur, diperkaya zat gizi dan lebih cepat dimasak (Fauziah dan Nasriati, 2011). Buah pisang cukup sesuai untuk diproses menjadi tepung mengingat bahwa komponen utama penyusunnya adalah karbohidrat (17,2-38%) (Kurniawan, 2009).

Seiring dengan perkembangan zaman saat ini dunia usaha turut mengalami perkembangan pesat yang positif. Hal tersebut dapat dilihat dari banyaknya unit usaha yang semakin berkembang. Salah satu usaha yang semakin berkembang adalah usaha *bakery*. Syarbini (2017) mengungkapkan bahwa angka kasar yang pernah dirilis oleh Asosiasi Pengusaha *Bakery* Indonesia (APEBI) 2014 potensi bisnis *Bakery* yang ada di Indonesia sekitar 27 Triliun Rupiah.

Perkembangan usaha *bakery* sendiri begitu pesat maka dapat

membawa konsekuensi terhadap semakin ketatnya persaingan di dunia usaha *bakery*. Untuk bertahan ditengah persaingan yang semakin ketat menuntut para pengusaha *bakery* untuk membuat inovasi produk.

Inovasi produk dapat berpengaruh terhadap ketertarikan konsumen, hal tersebut dapat meningkatkan volume penjualan. Sehingga inovasi dari produk dapat menjadi salah satu jalan keluar dari ketatnya persaingan dalam bidang usaha. Melihat pesatnya perkembangan *bakery* di Indonesia, perlu dilakukan inovasi produk *bakery* yang inovatif salah satunya adalah inovasi produk *pie*.

Pie adalah salah satu jenis produk *pastry* yang populer di Inggris, produk *pie* masuk ke Indonesia adalah ketika bangsa Eropa menduduki beberapa wilayah di Indonesia karena pada masa penjajahan secara tidak langsung adanya pengenalan kebudayaan yang termasuk dalam bidang kuliner. Salah satu *pie* populer di Eropa yaitu *banoffee pie*.

Banoffee pie adalah *English dessert* yang terdiri dari buah pisang segar, *toffee* dan *cream*. *Banoffee pie* merupakan hidangan klasik di Inggris. Produk *banoffee pie* yang dijumpai di beberapa *bakery* kota Bandung umumnya menggunakan bahan utama tepung terigu. Dalam hal ini penulis melakukan penelitian lanjut dari mata kuliah Seminar Tata Boga yang telah penulis selesaikan dengan melakukan sebuah inovasi produk yaitu dengan menggunakan tepung pisang kepok sebagai substitusi pada tepung terigu

sebagai bahan utama pada pembuatan produk *banoffee pie*.

METODE

Metode penelitian yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah eksperimen. Eksperimen merupakan metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendali (Sugiyono, 2006, hlm. 80). Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental murni dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) untuk pengembangan formula *pie* dan untuk mengetahui daya terima produk.

Adapun jumlah komposisi bahan *pie* yang digunakan pada setiap formulasi penelitian adalah dengan substitusi tepung pisang kepok pada adonan *pie* dengan 4 jenis perlakuan yang berbeda-beda antara lain F0 (*pie* tanpa substitusi tepung pisang) F1 (substitusi tepung pisang kepok 20% dari total tepung terigu), F2 (substitusi tepung pisang kepok 50% dari total tepung terigu), F3 (substitusi tepung pisang kepok 80% dari total tepung terigu).

Pengumpulan data melalui angket atau kuesioner uji hedonik (kesukaan). Uji ini terdiri dari daya terima 5 skala likert, skor 1= sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = netral, 4 = suka, 5 = sangat suka. Sampel *banoffee pie* dinilai oleh panelis ahli sebanyak 3 orang dan panelis tidak terlatih pada uji daya terima yaitu konsumen umum sebanyak 30 orang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Percobaan pada tahap ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Adapun jumlah komposisi bahan *pie* yang digunakan pada setiap formulasi penelitian adalah dengan substitusi tepung pisang kepok pada adonan *pie* dengan 4 jenis perlakuan yang berbeda-beda antara lain F0 (*pie* tanpa substitusi tepung pisang) F1 (substitusi tepung pisang kepok 20% dari total tepung terigu), F2 (substitusi tepung pisang kepok 50% dari total tepung terigu), F3 (substitusi tepung pisang kepok 80% dari total tepung terigu). Hasil formula terbaik yang disukai panelis ahli selanjutnya akan diuji daya terima oleh panelis konsumen.

Pada penelitian ini tepung pisang kepok akan di substitusikan kedalam adonan kulit *pie*. Tepung pisang merupakan salah satu alternative produk setengah jadi yang dapat digunakan sebagai substitusi dalam pembuatan kulit *pie*. Langkah dalam pembuatan tepung pisang adalah pemanasan, pengupasan, pemotongan, pengeringan dan penggilingan pada pisang kepok. Proses pemanasan dengan teknik pengukusan dilakukan selama ± 15 menit. Tahap kedua adalah pengupasan pisang kepok yang sudah dingin setelah proses pengukusan. Tahap ketiga adalah pemotongan yaitu pisang yang telah dikupas diiris tipis agar memudahkan proses pengeringan. Tahap keempat adalah proses pengeringan, potongan pisang

dihamparkan di atas tampah dan dijemur sampai potongan pisang kering. Tahap terakhir adalah penggilingan buah pisang yang sudah kering menjadi tepung menggunakan blender dan hasil tepung disaring agar tekstur lebih halus.

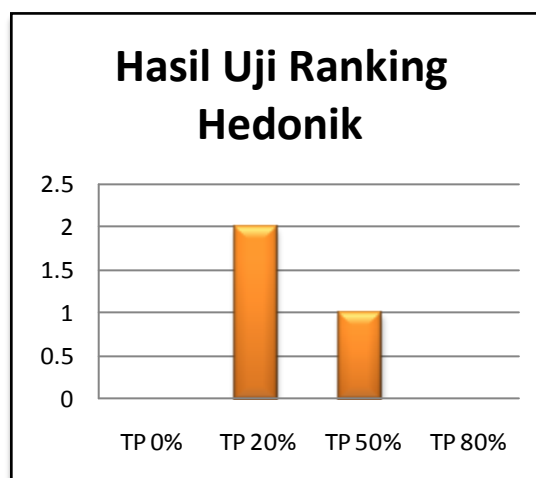
Pembuatan *banoffee pie* dengan substitusi tepung pisang kepok dilakukan untuk mencari produk yang berkualitas, diperlukan beberapa perlakuan yang berbeda. Adapun presentase substitusi tepung pisang kepok dalam penelitian ini dapat diamati pada tabel 1.

Tabel 1. Presentase Substitusi Tepung Pisang Kepok Dalam Pembuatan *Banoffee pie*

Bahan	Persentase Substitusi Tepung Pisang Kepok dari Total Tepung Terigu			
	0%	20%	50%	80%
Tepung pisang kepok	0 g	26 g	65 g	104 g
Tepung terigu protein sedang	130 g	104 g	65 g	26 g
Icing sugar	20 g	20 g	20 g	20 g
Butter	85 g	85 g	85 g	85 g
Garam	3 g	3 g	3 g	3 g
Air dingin	1 sdm	1 sdm	1 sdm	1 sdm

Setelah dilakukan uji coba pembuatan sampel kemudian uji ranking hedonik untuk mengetahui dan mengukur tingkat kesukaan terhadap produk *banoffee pie* secara keseluruhan dari keempat sampel tersebut. Sampel yang paling disukai atau yang paling banyak berada di

peringkat satu akan digunakan untuk uji hedonik kepada panelis tidak terlatih. Pengolahan data uji ranking hedonik menghasilkan nilai kesukaan terhadap *banoffee pie* yang disajikan pada gambar 1.



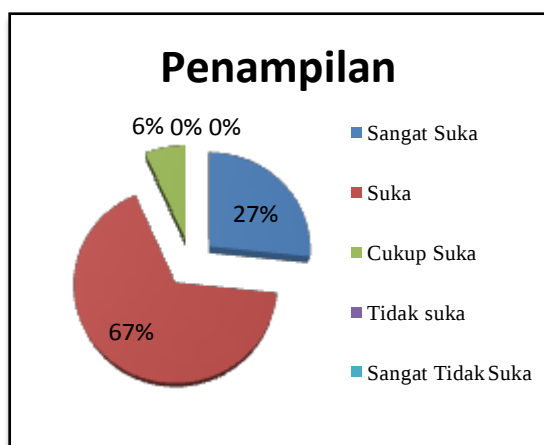
Gambar 1. Hasil Uji Ranking Hedonik *Banoffee pie*

Pada Gambar 1. dapat diketahui bahwa dari 3 panelis ahli tidak ada yang memilih *banoffee pie* tanpa substitusi tepung pisang kepok (TP 0%), 2 dari 3 orang panelis ahli memilih sampel *banoffee pie* dengan substitusi tepung pisang kepok sebanyak 20% (TP 20%) dan sebanyak 1 dari 3 orang panelis ahli memilih *banoffee pie* dengan substitusi tepung pisang kepok sebanyak 50% (TP 50%). Oleh karena itu sampel dengan substitusi tepung pisang kepok sebanyak 20% memiliki tingkat kesukaan paling tinggi dibandingkan dengan sampel *banoffee pie* yang lain dan akan digunakan sebagai formula acuan pada uji hedonic oleh panelis konsumen.

Uji hedonik dilakukan dengan cara membagikan sampel *banoffee pie* terbaik yaitu dengan substitusi tepung pisang kepok 20% kepada 30 orang panelis konsumen, panelis menyatakan tingkat kesukaannya berdasarkan 5 kriteria yaitu penampakan, aroma, rasa, tekstur dan kesan keseluruhan. Hasil uji hedonik produk *banoffee pie* adalah sebagai berikut:

Penampakan

Penampakan merupakan karakteristik pertama yang dapat dinilai secara langsung oleh konsumen. Penilaian penampakan ini bertujuan untuk mengetahui penerimaan panelis berdasarkan penampakan permukaan dan warna dari *banoffee pie*. Hasil uji hedonik terhadap penampakan *banoffee pie* dapat diamati pada Gambar 2.

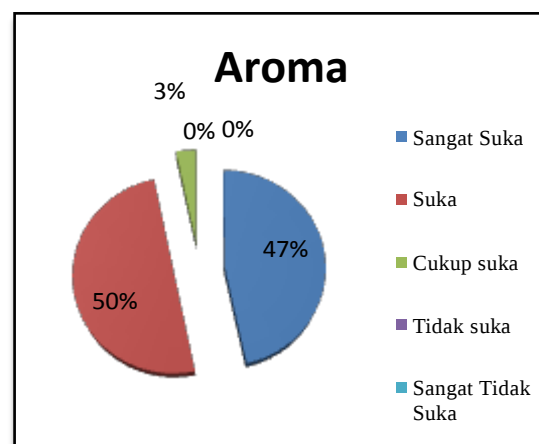


Gambar 1. Chart hasil uji hedonik penampakan produk *banoffee pie*

Berdasarkan pengolahan data hasil uji hedonik produk *banoffee pie*, ditinjau dari kategori penampakan sebanyak 6% menyatakan cukup suka

pada produk *banoffee pie*, 67% panelis menyatakan suka pada produk *banoffee pie* dan 27% panelis menyatakan sangat suka pada produk *banoffee pie*. Presentase panelis yang menyatakan tidak suka terhadap produk adalah 0% dan panelis yang menyatakan sangat tidak suka terhadap produk *banoffee pie* adalah 0%. Dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan produk *banoffee pie* dari segi penampakan, panelis menyatakan suka dan produk diterima secara positif oleh konsumen.

Aroma



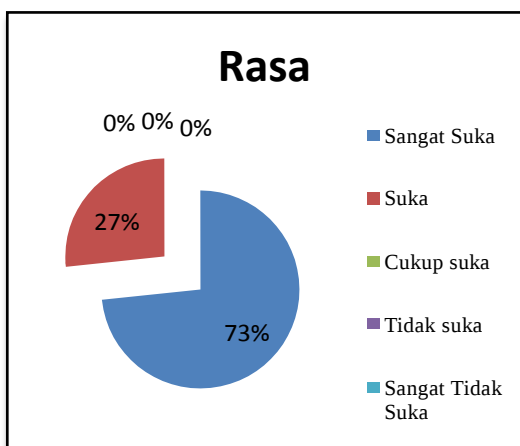
Gambar 2. Chart hasil uji hedonik aroma produk *banoffee pie*

Aroma merupakan salah satu parameter yang menentukan mutu suatu produk olahan. Aroma atau bau makanan dapat menentukan kelezatan suatu produk. Hasil uji hedonik terhadap aroma *banoffee pie* dapat diamati pada Gambar 3.

Berdasarkan pengolahan data hasil uji hedonik produk *banoffee pie*,

ditinjau dari kategori aroma sebanyak 3% menyatakan cukup suka pada produk *banoffee pie*, 50% panelis menyatakan suka pada produk *banoffee pie* dan 47% panelis menyatakan sangat suka pada produk *banoffee pie*. Presentase panelis yang menyatakan tidak suka terhadap produk adalah 0% dan panelis yang menyatakan sangat tidak suka terhadap produk *banoffee pie* adalah 0%. Dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan produk *banoffee pie* dari segi aroma, panelis menyatakan suka dan produk diterima secara positif oleh konsumen.

Rasa



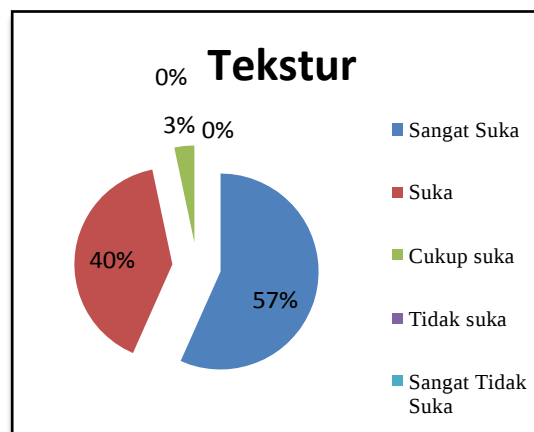
Gambar 3. Rasa hasil uji hedonik aroma produk *banoffee pie*

Rasa merupakan parameter penting untuk menentukan diterima atau tidaknya suatu produk, setinggi apapun kandungan gizinya apabila rasanya tidak disukai makan produk tersebut akan ditolak oleh panelis. Hasil uji hedonik terhadap aroma *banoffee pie* dapat diamati pada Gambar 4.

Berdasarkan pengolahan data hasil

uji hedonik produk *banoffee pie*, ditinjau dari kategori rasa sebanyak 27% panelis menyatakan suka pada produk *banoffee pie* dan 73% panelis menyatakan sangat suka pada produk *banoffee pie*. Presentase panelis yang menyatakan suka terhadap produk adalah 0%, panelis yang menyatakan cukup suka terhadap produk adalah 0% dan panelis yang menyatakan sangat tidak suka terhadap produk *banoffee pie* adalah 0%. Dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan produk *banoffee pie* dari segi rasa, panelis menyatakan suka dan produk diterima secara positif oleh konsumen.

Tekstur



Gambar 3. Tekstur hasil uji hedonik aroma produk *banoffee pie*

Tekstur merupakan salah satu faktor yang menentukan penerimaan suatu produk, penilaian tekstur bertujuan untuk mengetahui penerimaan panelis terhadap tingkat kerenyahan pada kulit pie menggunakan indra peraba. Hasil uji hedonik terhadap aroma *banoffee pie* dapat diamati pada Gambar 5.

Berdasarkan pengolahan data

hasil uji hedonik produk *banoffee pie*, ditinjau dari kategori tekstur sebanyak 3% menyatakan cukup suka pada produk *banoffee pie*, 40% panelis menyatakan suka pada produk *banoffee pie* dan 57% panelis menyatakan sangat suka pada produk *banoffee pie*. Presentase panelis yang menyatakan tidak suka terhadap produk adalah 0% dan panelis yang menyatakan sangat tidak suka terhadap produk *banoffee pie* adalah 0%. Dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan produk *banoffee pie* dari segi tekstur, panelis menyatakan suka dan produk diterima secara positif oleh konsumen.

Kesan Keseluruhan

Kesan keseluruhan adalah tingkat penerimaan panelis secara umum atau keseluruhan setelah mencicipi produk *banoffee pie*. Hasil uji hedonik terhadap kesan keseluruhan *banoffee pie* dapat diamati pada Gambar 6.

Berdasarkan pengolahan data hasil uji hedonik produk *banoffee pie*, ditinjau dari kesan keseluruhan sebanyak 4% menyatakan cukup suka pada produk *banoffee pie*, 24% panelis menyatakan suka pada produk *banoffee pie* dan 72% panelis menyatakan sangat suka pada produk *banoffee pie*. Presentase panelis yang menyatakan tidak suka terhadap produk adalah 0% dan panelis yang menyatakan sangat tidak suka terhadap produk *banoffee pie* adalah 0%. Dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan produk *banoffee pie* dari kesan keseluruhan, panelis menyatakan

suka dan produk diterima secara positif oleh konsumen.

KESIMPULAN

Produk *banoffee pie* substitusi tepung pisang kapok merupakan inovasi produk pie dengan substitusi tepung pisang kapok dengan menggunakan formula dasar untuk pembuatan pie. *Banoffee pie* dengan substitusi tepung pisang kepok dibuat untuk menciptakan inovasi baru dari pie agar dapat memanfaatkan buah pisang kepok yang tidak bisa dimakan secara langsung akan tetapi diolah terlebih dahulu menjadi tepung pisang dengan tujuan agar dapat diterima oleh konsumen.

Hasil penelitian yang dilakukan menyatakan sampel *banoffee pie* dengan substitusi tepung pisang kepok sebanyak 20% adalah yang paling disukai oleh panelis ahli. Pengujian daya terima *banoffee pie* dilakukan kepada 30 panelis konsumen dengan karakteristik penampakan, aroma, rasa, tekstur, dan kesan keseluruhan. Skor uji hedonik dari segi penampakan adalah 84% atau termasuk pada kriteria sangat suka, skor karakteristik aroma adalah 88.6 % atau sangat suka, skor karakteristik rasa 94.6% atau sangat suka, skor karakteristik tekstur adalah 90.6% atau sangat suka, skor karakteristik kesan keseluruhan adalah 90.6% atau sangat suka.

DAFTAR PUSTAKA

- Kaleka, Norbertus. 2013. *Pisang pisang Komersial*. Yogyakarta: ARCITA
- Kurniawan, Fajar. (2009).

Memproduksi Tepung dari Bahan Pisang. Sumatra Selatan: Tabloid Sinar Tani

Nasriati dan Y.A. Fauziah. (2011).

Teknologi Pengolahan Tepung Pisang. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Lampung.

Suhartanto, Rahmad. dkk. (2012).

Teknologi Sehat Budidaya Pisang. Bogor: Pusat Kajian Hortikultura Tropika, LPPM-IPB

Syarbini, Husin. (2017).

Bakepreneur Road Map Sebuah Peta Jalan Bagi Para "Entrepreneur" Di Bidang Bakery ; Layak Untuk Dipahami Agar Bisa Menjalankan Usaha Bakery Secara Berkelanjutan.