

# STUDI KOMPARATIF KUALITAS BANANA CAKE ANTARA YANG BERBAHAN PISANG RAJA SANTAN DAN YANG BERBAHAN PISANG AMBON DI BLITAR

**LAURENTIA IDA FITRIA**  
**Dosen Akpar Majapahit**  
**E-mail : mamamialezato@gmail.com**

## Abstrak

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perbedaan kualitas banana cake antara yang berbahan pisang raja santan dan antara yang berbahan pisang ambon. Ukuran sampel menggunakan . ukuran sampel adalah 60 responden. Data dianalisa menggunakan data statistic. Hasil analisa : tidak terdapat perbedaan kualitas antara yang berbahan pisang raja santan dan antara yang berbahan pisang ambon.

***Kata kunci: kualitas makan, pisang raja santan, pisang ambon***

## PENDAHULUAN

Pisang merupakan salah satu komoditas buah tropis yang sangat populer dan sangat berpotensi di Indonesia. Buah pisang merupakan hasil tanaman pertanian dari kelompok hortikultura dan termasuk salah satu tanaman pangan penting di Indonesia.

Buah pisang merupakan buah yang sangat digemari masyarakat. Bukan hanya para petani yang gemar menanam tanaman ini tetapi juga kalangan masyarakat. Hal ini disebabkan karena pisang merupakan tanaman yang mudah ditanam, cepat tumbuh, cepat berkembang biak, dan hanya dibutuhkan waktu sekitar 10 hingga 12 bulan untuk berproduksi. Selain itu, pisang dapat tumbuh dimana-mana baik sebagai tanaman sela maupun batas pagar sekitar rumah dan pekarangan termasuk kebun. Pisang juga sangat digemari, bukan saja karena rasanya yang enak, namun juga kandungan gizi serta manfaatnya. Selain memberikan kontribusi gizi lebih tinggi, pisang juga dapat menyediakan cadangan energi dengan cepat bila dibutuhkan. Termasuk ketika otak mengalami kelelahan.

Sebagai komoditi hasil pertanian, buah pisang merupakan produk yang bersifat mudah rusak. Sedangkan umur simpannya juga sangat terbatas, sehingga diperlukan penggunaan teknologi yang tepat guna untuk mengolah buah pisang menjadi produk makanan yang lebih meningkat daya jual dan daya tahannya.

Salah satu olahan pisang yang dapat meningkatkan daya jualnya adalah Banana Cake. Banana Cake merupakan kue berbahan dasar buah pisang, yang memiliki rasa yang legit dan manis. Kue ini memiliki rasa dan aroma pisang yang sangat kuat, memiliki tekstur yang lembut, dan memiliki warna kecoklatan asli dari buah pisang itu sendiri.

Jenis pisang yang biasa digunakan dalam produk Banana Cake adalah Pisang Raja Santan dan Pisang Ambon. Kedua jenis pisang ini, biasa digunakan untuk olahan pisang lainnya seperti keripik, pisang goreng, atau pisang ijo.

Penelitian ini mengambil contoh Banana Cake sebagai objek penelitiannya, agar mengetahui perbedaan terhadap kualitas rasa dan tekstur Banana Cake antara yang berbahan Pisang Raja Santan dan Pisang Ambon.

Karena persediaan pisang ambon tidak selalu stabil, maka perusahaan ini mempunyai alternative menggunakan pisang Raja Santan. Maka dari itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perbedaan dari kedua bahan dasar tersebut terhadap pengaruh kualitas dari Banana Cake.

## **RUMUSAN MASALAH**

Apakah terdapat perbedaan kualitas Banana Cake antara yang berbahan Pisang Raja Santan dan yang berbahan Pisang Ambon.

## **TUJUAN PENELITIAN**

Mengetahui ada tidaknya perbedaan kualitas Banana Cake antara yang berbahan Pisang Raja dan yang berbahan Pisang Ambon.

## **KAJIAN PUSTAKA**

Pisang adalah nama umum yang diberikan pada tumbuhan terna raksasa berdaun besar memanjang dari suku Musaceae. Beberapa jenisnya (*Musa acuminata*, *M. balbisiana*, dan *M. ×paradisica*) menghasilkan buah konsumsi yang dinamakan sama. Buah ini tersusun dalam tandan dengan kelompok-kelompok tersusun menjari yang disebut sisir. Hampir semua buah pisang memiliki kulit berwarna kuning ketika matang, meskipun ada beberapa yang berwarna jingga, merah, hijau, ungu, atau bahkan hampir hitam. Buah pisang sebagai bahan pangan merupakan sumber energi (karbohidrat) dan mineral, terutama kalium.

Berikut ini jenis- jenis pisang yang ada di Indonesia

### **a) Pisang Ambon**

Pisang ambon adalah salah satu jenis buah pisang yang dagingnya tebal, berwarna putih kekuning-kuningan, kulitnya kehijau-hijauan sampai kuning. siapa yang tidak mengenal pisang satu ini. Rasanya yang manis yang banyak digemari masyarakat. Buah ini berasal dari Indonesia, namun merupakan salah satu produk andalan di negeri Belanda. Saat ini pisang ambon sudah di budidayakan dengan cara modern dan beberapa varian yang bisa menjadi pilihan bagi anda.

Pisang ambon biasanya digunakan sebagai pencuci mulut atau diolah menjadi berbagai cemilan lainnya. Pisang ambon ada beberapa macam seperti pisang ambon kuning yang memiliki ukuran buah cenderung lebih besar dibanding pisang lainnya, kulitnya berwarna kuning sedangkan dagingnya jika sudah matang berwarna putih kemerahan; pisang ambon lumut, kulitnya berwarna hijau muda meskipun sudah ranum, warna dagingnya lebih putih dibandingkan pisang ambon kuning; dan pisang ambon putih, kulitnya berwarna kuning dengan daging buah berwarna putih,

rasanya agak asam namun memiliki wangi yang khas.

b) Pisang Raja

Pisang Raja merupakan salah satu buah tropikal yang banyak sekali tumbuh di wilayah Asia Tenggara termasuk Indonesia dan Malaysia. Buah yang satu ini cukup populer karena rasanya yang tergolong sangat manis bila dibandingkan dengan buah pisang lainnya. Tidak hanya rasa manisnya saja yang membuat pisang raja digemari, kandungan Vitamin C dan Vitamin A yang tinggi membuat buah ini menjadi primadona. Vitamin C dan Vitamin A yang terkandung dalam buah ini merupakan anti oksidan yang sangat baik untuk mengurangi dampak radikal bebas dan mencegah kanker

Buah Pisang raja yang telah matang biasanya langsung dikonsumsi secara langsung, namun beberapa penikmat buah ini terkadang juga mengolahnya menjadi pisang rebus atau pisang goreng. Tidak jarang pula buah pisang yang masih belum matang digunakan sebagai bahan pembuat keripik pisang, sale pisang.

c) Pisang Cavendish

Pisang Cavendish sangat populer dijadikan buah pencuci mulut sebab praktis dan nikmat. Pisang ini banyak dikembangkan melalui kultur jaringan ketimbang anakan. Hal ini bukan tanpa alasan. Pisang Cavendish yang dikembangkan melalui kultur jaringan jauh lebih tahan terhadap penyakit seperti layu moko dan juga layu panama. Pohon pisang jenis Cavendish memiliki tinggi maksimal 3 meter. Warna pohonnya hijau kehitaman. Sementara itu, daunnya memiliki warna hijau yang tua. Setiap berbuah, pohon pisang Cavendish menghasilkan tandan dengan panjang antara 60 sampai 100 cm. Setiap tandan biasanya dipenuhi 8 sampai 12 sisir. Dan tiap sisir terdapat kira-kira 12 sampai 23 buah. Cavendish ini memiliki karakter rasa yang unik sebab terdapat rasa asam yang tidak dominan dalam rasa manisnya. Warna daging buahnya putih sedikit kekuningan.

d) Pisang Mas

Pisang Mas memiliki bentuk kecil dengan aroma harum dan rasa yang lebih manis. Tidak hanya mengandalkan rasa yang manis, pisang ini juga memiliki banyak manfaat untuk kesehatan dari kandungan mineral dan vitaminnya yang tinggi. Kulit buah pisang emas mampu menyerap racun-racun, residu kimia yang ada di buah pisang emas itu sendiri, oleh karena itu buahnya terjamin dari zat-zat kimia dan zat yang tidak berguna bagi tubuh. Semakin tua buahnya maka semakin kaya nutrisi.

1) Pisang Susu

Pisang susu banyak manfaatnya, seperti pisang lain. Salah satunya sebagai penambah asam folat. Asam folat merupakan zat yang sangat dibutuhkan oleh janin untuk perkembangannya di dalam rahim. Pisang susu mengandung asam folat sehingga sangat bagus dikonsumsi untuk ibu hamil. Karena pisang juga mengandung kalori yang cukup tinggi jadi berhati hatilah jangan sampai terlalu banyak mengkonsumsi pisang agar manfaat pisang yang didapatkan oleh ibu hamil

akan maksimal. satu butir pisang bisa mempunyai kalori 80-100 kalori. Anda harus perhatikan berapa jumlah kalori perhari yg harus konsumsi. Jumlah kebutuhan kalori ibu hamil tiap bulan berbeda, sesuai dengan usia kehamilan. Selain itu pisang juga bisa untuk mengatasi rasa mual pada perut karena mabuk, milkshake pisang dicampur dengan madu. Manfaat pisang disini untuk menenangkan perut yang mual, dan madu untuk meningkatkan kadar gula darah.

f) Pisang Kepok

Bentuk buah pisang kepok agak gepeng dan bersegi. Karena bentuknya gepeng, ada yang menyebutnya pisang gepeng. Ukuran buahnya kecil, panjangnya 10-12 cm dan beratnya 80-120 g. Kulit buahnya sangat tebal dengan warna kuning kehijauan dan kadang bernoda cokelat.

Ada dua jenis pisang kepok, yaitu pisang kepok kuning dan pisang kepok putih. Secara kasat mata dari luar bentuk pisangnya hampir sama. Hanya nanti saat daging buahnya diiris, baru terlihat kalau kepok kuning berwarna kekuningan, sedangkan kepok putih lebih pucat. Rasa kepok kuning lebih manis, sedangkan yang kepok putih lebih asam. Itu kenapa orang enggan mengkonsumsi pisang kepok putih, dan menjadikannya makanan burung. Padahal nilai gizi yang terkandung sama saja dengan keluarganya yang kuning itu.

Berbeda dengan pisang ambon dan pisang raja yang sering dijadikan buah meja, maka pisangY kepok kuning enak dikonsumsi setelah diolah. Daging buahnya manis. Bahkan buahnya yang masih mengkel, belum terlalu masak, sudah enak kalau dikukus.klo jawanya dirawun.

g) Pisang Tanduk

Keistimewaan pisang tanduk ini ialah bentuk buahnya yang besar panjang dan melengkung seperti tanduk. Panjangnya dapat mencapai 30 cm. Pisang ini tidak seperti jenis lainnya, produksi buahnya sangat sedikit. Satu pohon hanya menghasilkan tiga sisir, rata-rata tiap sisirnya terdiri dari 10 buah. Berat per buah mencapai sekitar 300 g. Kulit buah tebal berwarna kuning kemerahan berbintik cokelat. Daging buah berwarna merah kekuningan, rasanya manis sedikit asam, dan aromanya kuat.

Menyehatkan saluran cerna, Pisang juga mengandung serat, karbohidrat yang membantu mengatur sistem pencernaan tubuh dengan membantu mempertahankan gerakan usus tetap teratur. Pisang juga mengandung pektin, yang membantu untuk meningkatkan pencernaan secara keseluruhan dan mencegah sembelit. Tidak hanya itu, pisang juga memiliki efek antasid, yang membantu mencegah kekambuhan penyakit maag. Rutin makan pisang juga membantu mengurangi risiko kanker lambung. Jika Anda memiliki masalah pada lambung, cobalah tambahkan pisang ke dalam menu diet Anda, untuk membantu mengatasi masalah pencernaan.

Sejarah berdirinya usaha banana cake ini adalah, karna sebelumnya pemilik dari usaha tersebut tinggal di Kota Batam, tetapi beliau ini asli dari Kota Blitar, Jawa Timur. Di kota Batam terdapat oleh-oleh yang sangat terkenal sekali, yaitu “kek pisang villa Batam”.

Terinspirasi dari kota Batam, yang memiliki oleh-oleh khas , yaitu “kek pisang villa”, yang pada dasarnya sangat sulit sekali untuk bisa menemukan perkebunan pisang disana, tetapi olahan pisang dapat menjadi sesuatu yang khas disana. Sedangkan, di kota Blitar buah pisang sangat

melimpah , namun belum ada olahan pisang yang memiliki harga jual yang tinggi. Dari situlah ide-ide muncul, “olahan pisang di kota Blitar ini, hanya keripik pisang, gethuk pisang, sama sale pisang aja, padahal saya mau membuat harga jual pisang itu lebih tinggi, makanya saya mencoba membuat banana cake ini, karena di Kota Batam yang pisangnya impor dari luar saja bisa di jadikan oleh-oleh, lalu kenapa kota Blitar yang pisangnya melimpah tidak kita olah menjadi sesuatu yang berharga juga”, begitu tutur dari owner tersebut.

Tetapi, yang owner ketahui “kek pisang villa”, yang ada di kota Batam menggunakan jenis pisang ambon, sedangkan untuk mencari pisang jenis tersebut di Kota Blitar sangat mahal sekali. Maka, owner berinovasi dengan menggunakan jenis pisang raja santan, meskipun menggunakan jenis pisang yang berbeda bisa memiliki hasil yang sama.

Maka dari itu, saya akan melakukan penelitian komparasi banana cake antara yang berbahan pisang raja santan, dan yang berbahan pisang ambon.

Produk banana Cake , merupakan jenis Cake yang berbahan dasar Pisang, memiliki aroma yang khas dan tekstur yang lembut, dan memiliki warna golden brown. Rasanya manis dan legit, rasa dari pisang nya pun kuat, tapi tidak menyengat, karna menggunakan buah pisang asli, bukan perisa.

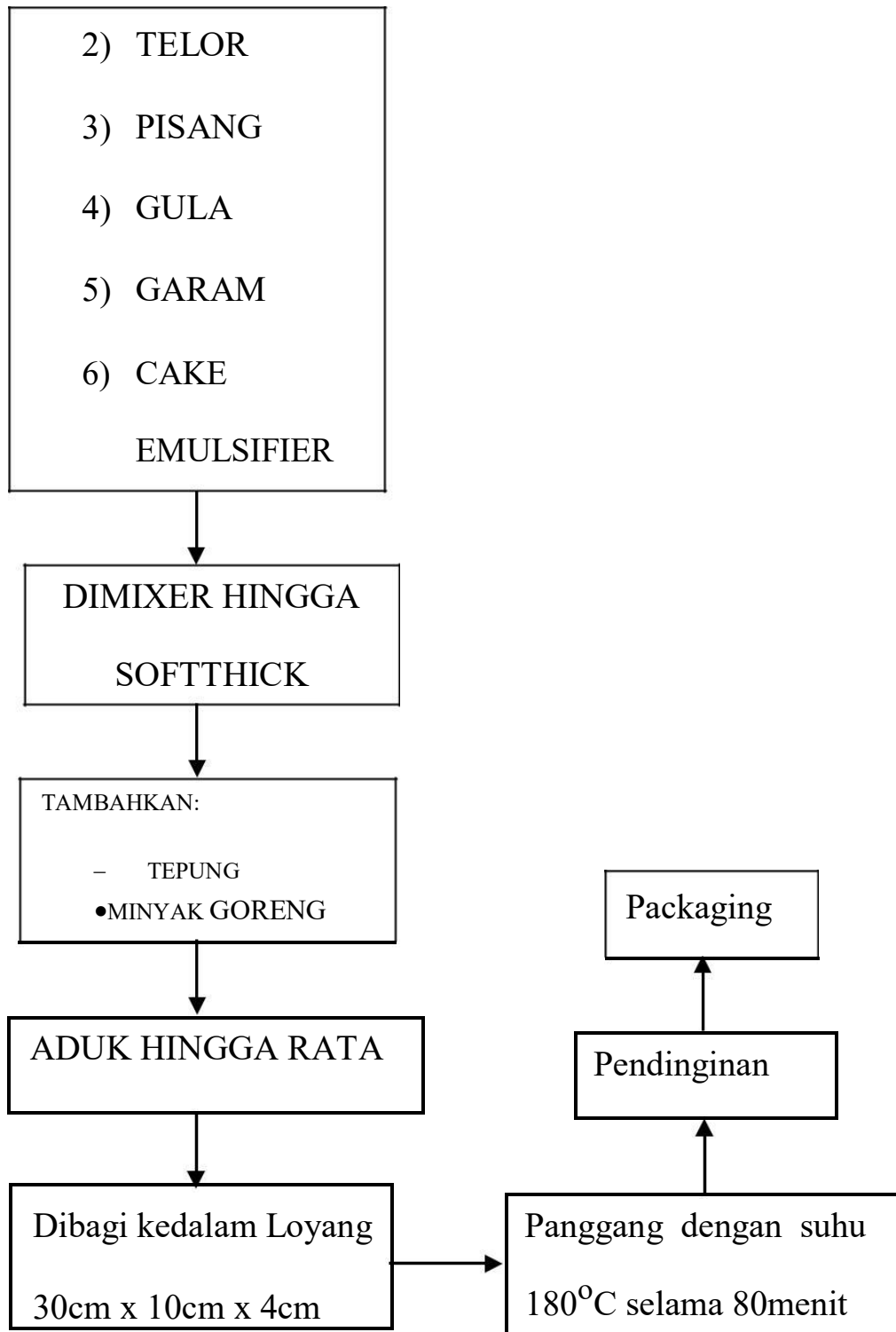
Banana Cake ini awal mulanya dibuat, dan dipasarkan hanya ke kota Blitar. Namun, usahanya kini sudah berkembang, karena tidak hanya ke kota Blitar saja, Banana Cake kini sudah merambah sampai ke kota tetangga, yaitu Malang.

Berkembangnya usaha Banana Cake ini, merupakan bukti bahwa Banana Cake dapat diterima oleh banyak kalangan.

Bahan – bahan yang digunakan dalam pembuatan banana cake adalah

Telur	: 2400 gr
Tepung	: 1500 gr
Pisang	: 1350 gr
Gula	: 1100 gr
Minyak Goreng	: 1000 ml
Garam	: 2 sdt
Cake Emulsifier	: 150gr

Diagram Alir Pembuatan Banana Cake

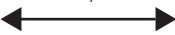


Tahap pertama dalam pembuatannya adalah yang pertama campur telur, gula, garam, dan pisang kedalam mixer, lalu di mix hingga soft pick, lalu selanjutnya masukan tepung kedalam adonan, mix dengan kecepatan rendah, lalu selanjutnya masukan minyak goreng kedalam adonan, setelah semua sudah tercampur rata, bagi adonan kedalam Loyang 10cm x 30cm x 4cm, setelah itu, masukan kedalam oven dengan suhu 180o C selama 80 menit, setelah warnanya golden brown, banana cake dapat diangkat. Setelah selesai, tunggu hingga banana cake benar – benar dingin, setelah itu banana cake dapat dikemas kedalam kemasan kotak kardus yang telah disediakan. Banana cake ini dapatg bertahan hingga 1 minggu, jika tidak dimasukan kedalam lemari es, tetapi jika dimasukan kedalam lemari es dapat bertahan hingga 10-14 hari. Karena banana cake ini digunakan tanpa bahan pengawet, maka banana cake tidak dapat bertahan terlalu lama.

## **METODE PENELITIAN**

### **Jenis dan Desain Penelitian**

Penelitian kuantitatif menekankan analisisnya pada data numerical yang diolah dengan metode statistic. Jenis penelitian yang dipakai disini adalah statistik deskriptif dan statistic inferensial. Penelitian deskriptif bertujuan menggambarkan secara sistematis dan akurat fakta dan karakteristik responden yang mengisi kuesioner. Karakteristik responden yang akan dideskripsikan antara lain meliputi jenis kelamin, umur, tingkat pendidikan, frekuensi pembelian dan lain-lain. Analisis yang akan digunakan adalah analisis persentase dan analisis kecenderungan seperti missal mean, median, modus, dan sebagainya. Penelitian inferensial melakukan pengujian komparatif mencari apakah ada perbedaan rerata antara kelompok satu dengan kelompok lainnya atau analisis hubungan antar variable. Kesemuanya diatas dilakukan dengan pengujian hipotesis. Statistik inferensial digunakan untuk menginferensi dari data sampel tentang bagaimana populasi. Dalam penelitian ini, desain penelitiannya adalah desain penelitian yang analisisnya menggunakan analisis komparatif 2 sampel independen.

$$X1 \quad = / \neq \quad X2$$


### **Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data menggunakan cara observasi, wawancara, studi perpustakaan dan kuesioner. Untuk kuisisioner yang digunakan oleh peneliti sebagai instrument penelitian, metode yang digunakan adalah dengan kuisisioner tertutup.

Kuisisioner akan diukur validitas dan realibitas datanya sehingga penelitian tersebut menghasilkan data yang valid dan reliable. Instrument yang valid berarti instrument tersebut dapat dipergunakan untuk mengukur apa yang seharusnya diukur, sedangkan instrument reliable adalah instrument yang apabila digunakan beberapa kali untuk mengukur objek yang sama akan menghasilkan data yang sama pula. Instrument yang digunakan untuk mengukur variable penelitian ini dengan menggunakan rating scale 4 poin.

Jawaban responden berupa pilihan dari empat alternatif yang ada , yaitu  
SS = Sangat Suka = nilai 4,  
S = Suka = nilai 3,  
TS = Tidak Suka = nilai 2,  
STS = Sangat Tidak Suka = nilai 1.

## TAHAP PENELITIAN

Bahan – bahan yang digunakan dalam pembuatan banana cake adalah :

Telur	: 2400 gr
Tepung	: 1500 gr
Pisang	: 1350 gr
Gula	: 1100 gr
Minyak Goreng	: 1000 ml
Garam	: 2 sdt
Cake Emulsifier	: 150 gr

Tahap pertama dalam pembuatannya adalah yang pertama campur telur, gula, garam, dan pisang ke dalam mixer, lalu di kocok hingga soft peak, lalu selanjutnya masukkan tepung ke dalam adonan, kocok dengan kecepatan rendah, lalu selanjutnya masukkan minyak goreng ke dalam adonan, setelah semua sudah tercampur rata, bagi adonan ke dalam loyang 10 cm x 30 cm x 4 cm, setelah itu masukkan ke dalam oven dengan suhu 180o C selama 80 menit, setelah warnanya golden brown, banana cake dapat diangkat. Setelah selesai, tunggu hingga banana cake benar – benar dingin, setelah itu banana cake dapat dikemas ke dalam kemasan kotak kardus yang telah disediakan. Banana cake ini dapat bertahan hingga 1 minggu, jika tidak dimasukkan ke dalam lemari es, tetapi jika dimasukkan ke dalam lemari es dapat bertahan hingga 10-14 hari. Karena banana cake ini digunakan tanpa bahan pengawet, maka banana cake tidak dapat bertahan terlalu lama.

## Variabel, Definisi Konsep dan Definisi Operasional

Variabel pada penelitian ini adalah Kualitas Makanan atau lebih spesifiknya Kualitas Banana Cake. Pengertian kualitas produk menurut Kotler and Armstorg (2008:244) adalah “Sekumpulan ciri-ciri karakteristik dari barang dan jasa yang mempunyai kemampuan untuk memenuhi kebutuhan yang merupakan suatu pengertian dari gabungan daya tahan keandalan, ketepatan, kemudahan pemeliharaan serta atribut-atribut lainnya dari suatu produk.”

Berbicara mengenai kualitas makanan, menurut West, Wood dan Harger (2006:39), Gaman dan Sherrington (1996:132) serta Jones (2000:109-110), secara garis besar, factor-faktor yang mempengaruhi Kualitas sebuah makanan ada 9 antara lain:



1. Bentuk makan yang dibuat bagus dan menarik, diperoleh dengan cara pemotongan bahan makanan secara bervariasi.
2. Warna bahan makanan dikombinasikan sedemikian rupa supaya menghasilkan kombinasi warna yang serasi, tajam dan menggugah selera makan konsumen.
3. Penampilan makanan didalam kemasan menunjukkan kesan kesegaran dan kebersihan supaya makanan terlihat cukup bagus untuk dimakan.
4. Porsi ditentukan standarnya baik pada kuantitas bahan makanan maupun pada makanan secara keseluruhan yang disajikan setiap makanan tersebut dipesan.
5. Temperature makanan pada waktu penyajian.
6. Tekstur berkaitan dengan halus kasar, keras lentur, cair padat, tipis tebal, dan kering basah makanan yang dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor d mulut.
7. Aroma makanan yang dirasakan oleh indera penciuman konsumen sebelum menikmati makanan.
8. Tingkat kematangan makanan yang juga berpengaruh kepada tekstur.
9. Rasa yang didetekdi oleh lidah dari kombinasi manis, asam, asin, pahit sehingga menjadi satu rasa yang lezat.

### **Uji Kelayakan Instrumen**

#### **Uji Validitas**

Untuk kuesioner yang digunakan oleh peneliti sebagai instrument penelitian, metode yang digunakan adalah kuesioner tertutup. Kuisisioner dianggap valid karena dimensi-dimensi nya sudah sesuai dengan teori, sehingga secara konstruk dianggap valid.

#### **Uji Reliabilitas**

Uji reliabilitas untuk mengetahui apakah instrument penelitian ini akan memberikan hasil yang sama bila disebarkan kembali pada responden yang sama pada waktu yang berlainan. Tetapi, dalam penelitian ini saya tidak menggunakan uji Reliabilitas.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Hasil Uji Instrumen**

Pada dasarnya, bahan baku yang digunakan pada banana cake ini adalah pisang ambon. Tetapi, karena keterbatasan jumlah pisang ambon, dan juga tingginya harga dari pisang ambon, maka dilakukan penelitian komparatif kualitas banana cake antara yang berbahan pisang raja santan dan antara pisang ambon, dengan tujuan untuk mencari alternative bahan baku pembuatan banana cake tanpa ada pengurangan kualitas rasa.

Pisang raja santan dipilih, karena melimpahnya jumlah pisang di Kota Blitar, dan memiliki harga yang murah. Setelah itu, peneliti melakukan penelitian terhadap banana cake antara yang berbahan pisang ambon dan antara yang berbahan pisang raja santan. Peneliti membuat banana

cake dengan komposisi yang sama, hanya berbeda pada jenis pisang. Setelah melakukan perlakuan, peneliti melakukan uji instrument terhadap variabel tersebut untuk mendapatkan data yang valid. Instrument yang valid berarti instrument tersebut dapat dipergunakan untuk mengukur apa yang seharusnya diukur. Instrument yang digunakan untuk mengukur penelitian ini adalah dengan menggunakan rating scale 4 poin.

Setelah memilih bahan komparasi yang akan digunakan untuk bahan dasar banana cake, lalu di praktekkan kedalam pembuatan banana cake, hanya saja ini menggunakan pisang raja santan. Tetapi, setelah itu ternyata menurut owner hampir tidak ada perbedaan dari kualitas rasa untuk banana cake antara yang berbahan pisang raja santan dan antara yang berbahan pisang ambon.

Tetapi, saya sebagai peneliti tidak mau hanya menyimpulkan pendapat hanya dari satu orang saja. Maka setelah itu saya melakukan kuisioner ke beberapa responden. Kuisioner yang saya pakai adalah kuisioner komparatif 2 sampel independen. Saya melakukan kuisioner kepada 60 orang yang berbeda. Responden yang saya ambilpun adalah para konsumen banana cake itu sendiri.

Dimensi yang saya ambil mencakup warna, tekstur, aroma, dan juga rasa.

a) Warna

Warna pada banana cake tidak memiliki kombinasi warna yang banyak, warna dari banana cake ini hanyalah coklat keemasan untuk dibagian pinggirnya, dan kuning pucat untuk dibagian dalamnya. Banana cake tidak memiliki warna yang begitu mencolok karena tidak menggunakan bahan pewarna tambahan, yang digunakan hanyalah buah pisang alami sebagai pewarna nya. Pernyataan tentang warna pada pisang ambon memiliki rata-rata 3,67 sedangkan pada pisang raja santan memiliki rata-rata 2,67, dari hasil rata-rata tersebut dapat disimpulkan bahwa responden kuisioner memiliki kesukaan warna pada pisang ambon.

b. Tekstur

Tekstur bahan adalah sesuatu yang dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor dimulut seperti misal halus kasar, keras lentur, tipis tebal, kering basah. Tekstur banana cake sangat mempengaruhi kualitas dari banana cake. Menurut Nandang Abdullah (2013), tekstur cake yang baik adalah memiliki pori-pori yang rapat dan tidak renggang, memiliki kerak cake yang tidak terlalu keras tetapi juga tidak terlalu lembut karna akan mudah hancur, dan tidak memiliki remahan yang terlalu banyak, hal ini dapat diketahui apabila telah memotong cake pada bagian tengahnya. Pernyataan tentang Tekstur pada pisang ambon memiliki rata-rata 3,57 sedangkan pada pisang raja santan memiliki rata-rata 3,00. Maka, dapat disimpulkan bahwa tekstur pada pisang ambon lebih disukai dibandingkan dengan tekstur pisang raja santan.

c. Aroma

Aroma adalah sesuatu yang dirasakan oleh indera penciuman konsumen sebelum menikmati makanan. Selain penglihatan, penciuman juga mengundang minat makan. Aroma yang dimiliki oleh banana cake ini, memiliki aroma pisang yang menonjol. Pernyataan tentang

### Dimensi Warna

No.	Warna Pisang Ambon	Warna Pisang Raja
1	3	2
2	4	3
3	4	2
4	4	4
5	3	3
6	4	2
7	3	3
8	4	2
9	4	2
10	3	3
11	4	3
12	4	2
13	4	4
14	4	3
15	3	3
16	4	3
17	3	2
18	4	3
19	4	2
20	4	3
21	3	4
22	4	2
23	3	2
24	4	3
25	3	3
26	4	2
27	4	2
28	4	2
29	3	3
30	4	3
TOTAL	110	80
RATA2	3.67	2.67

### Dimensi Tekstur

No.	Tekstur Pisang Ambon	Tekstur Pisang Raja
1	4	3
2	4	2
3	4	3
4	3	3
5	4	4
6	4	3
7	3	3
8	4	3
9	4	4
10	2	3
11	4	2
12	4	3
13	4	3
14	4	3
15	4	4
16	4	4
17	2	3
18	3	3
19	4	2
20	4	2
21	4	3
22	4	4
23	3	3
24	3	3
25	2	3
26	4	3
27	4	3
28	4	2
29	3	3
30	3	3
TOTAL	107	90
RATA2	3.57	3.00

aroma pada pisang ambon memiliki rata – rata 3,20 dan pada pisang raja santan memiliki rata-rata 3,50. Maka, dapat disimpulkan bahwa pisang raja santan memiliki aroma yang lebih baik dibandingkan pisang ambon.

d. Rasa

Terakhir adalah rasa, rasa adalah sesuatu yang dideteksi oleh lidah dan sesuatu itu dikombinasi dari manis, asam, asin, sepet, gurih, pedas, dan segar sehingga menjadi satu rasa yang lezat. Rasa yang dimiliki oleh banana cake ini adalah manis yang tidak terlalu menonjol, dan memiliki rasa pisang yang khas. Dari pernyataan tentang rasa , pisang ambon memiliki rata-

### Dimensi Aroma

No.	Aroma Pisang Ambon	Aroma Pisang Raja
1	4	4
2	3	4
3	4	4
4	3	3
5	4	3
6	3	2
7	3	3
8	3	2
9	3	3
10	4	4
11	3	4
12	3	4
13	3	3
14	3	4
15	4	4
16	4	3
17	3	2
18	3	4
19	2	4
20	2	4
21	2	4
22	4	3
23	3	4
24	3	4
25	3	3
26	4	4
27	4	4
28	4	4
29	3	3
30	2	4
TOTAL	96	105
RATA2	3.20	3.50

### Dimensi Rasa

No.	Rasa Pisang Ambon	Rasa Pisang Raja Santan
1	3	4
2	3	3
3	4	4
4	4	3
5	4	4
6	2	4
7	2	4
8	3	3
9	2	4
10	4	4
11	2	2
12	2	2
13	3	3
14	2	4
15	3	4
16	2	3
17	2	4
18	3	4
19	4	3
20	2	4
21	2	4
22	2	4
23	3	3
24	2	4
25	2	4
26	4	4
27	2	3
28	2	4
29	2	4
30	3	4
TOTAL	80	108
RATA2	2.67	3.60

rata 2,67 sedangkan pisang raja santan memiliki rata-rata 3,60. Maka, dapat disimpulkan bahwa kualitas rasa dari pisang raja santan lebih unggul disbanding dengan rata-rata kualitas rasa dari pisang ambon.

#### Tingkat Kesukaan dari Konsumen

Maka dari hasil kuisioner diatas dapat disimpulkan bahwa panelis lebih menyukai rasa dan juga aroma pada pisang raja santan. Sedangkan, tekstur dan warna lebih disukai pada banana cake yang berbahan dasar pisang ambon.

Karena hasil kuisioner yang telah dilakukan tidak memiliki ketetapan hasil yang signifikan. Maka, dilakukan uji statistic untuk mengetahui hasil yang benar-benar valid. Setelah melakukan uji statitistic, dapat diketahui bahwa rata-rata dari statistic pisang ambon sebesar 3,28 sedangkan rata-rata dari statistic pisang raja santan adalah 3,20 dan Sig.(2-tailed) sebesar 0,357 pada masing-masing objek, artinya Sig. (2-tailed) lebih besar dari 0,05, dapat disimpulkan bahwa kualitas bananan cake menggunakan pisang raja santan dan kualitas banana cake menggunakan pisang ambon tidak memiliki perbedaan, sehingga Ho yang berisi tidak terdapat perbedaan kualitas banana cake antara yang berbahan pisang raja santan dan antara yang berbahan pisang ambon,diterima. Sedangkan Hi yang berisi terdapat perbedaan kualitas banana cake antara yang berbahan pisang raja santan dan yang berbahan pisang ambon, ditolak.

Karena tidak terdapat perbedaan kualitas banana cake antara yang berbahan pisang raja santan dan anantara yang berbahan pisang ambon maka banana cake dapat menggunakan jenis pisang raja santan. Karena, tingginya harga pisang ambon seharga 25.000/sisir (isi 10-12pcs) dan sulitnya mencari pisang ambon di kota Blitar membuat pemilik usaha ingin beralih ke pisang raja santan yang sangat mudah sekali ditemukan di Kota Blitar dan dengan harga yang murah, yaitu 10.000/sisir (isi 10-12pcs).

Meskipun banana cake menggunakan pisang raja santan, hal ini tidak mengurangi kualitas banana cake itu sendiri, karena tidak adanya perbedaan dari kedua jenis pisang tersebut, justru dengan menggunakan pisang raja santan dapat meningkatkan proftabilitas penjualan karena dapat menjual banana cake dengan kualitas yang sama, tetapi sebenarnya menggunakan pisang raja santan yang harganya jauh dibawahnya.

## **SIMPULAN**

Dari penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa, tidak terdapat perbedaan kualitas banana cake antara yang berbahan pisang raja santan dan antara yang berbahan pisang ambon.

## **SARAN**

Karena sulitnya pisang ambon untuk didapatkan, dan tingginya harga pisang ambon, maka bahan baku banana cake dapat diganti dengan pisang raja santan, yang dimana sangat mudah sekali ditemukan di Kota Blitar dan memiliki harga yang jauh lebih murah. Sehingga apabila menggunakan Pisang Raja santan dapat menekan costing bahan baku banana cake, dan dapat meningkatkan profitabilitas pada banana cake dengan kualitas yang tidak berubah.

## DAFTAR RUJUKAN

- Abdullah, N. (2013). penilaian yang baik tentang pastry and bakery. PASTRY AND BAKERY.
- Djaali. (2008). CV. Pedoman Ilmu Jaya. Psikologi Pendidikan.
- Indonesia, K. B. (n.d.). PENGERTIAN KATA RASA. KBBI Kamus Besar Bahasa Indonesia.
- Maulina, A. (2015). Semarang: Fakultas Teknik Universitas Semarang. Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe.
- Nazir, M. (2009). Jakarta, Ghalia Indonesia. Metode Penelitian.
- Pisang, P. (2018). Pisang Adalah. WIKIPEDIA.
- SUCIPTO, Y. (2016). JENIS JENIS PISANG DI INDONESIA. PENGERTIAN PISANG.
- SUGIANTO. (2013). KUALITATIF . SURABAYA: GRAMRDIA.
- Sugiono. (2010). Metode Penelitian Pendidikan. Bandung: Alfabeta.
- Surakhmad, W. (2004). Bandung: Tarsito. Pengantar Pengertian Ilmiah Dasar Metode Teknik.