

3. HASIL PENELITIAN

3.1. Hasil Analisis Fisik

3.1.1. Analisis Warna

Cake substitusi tepung pisang kepok putih dapat dilihat pada **Gambar 3.1**



Gambar 3.1 *Cake* Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih

Pada **Tabel 3.1** dapat dilihat bahwa nilai L tertinggi terdapat pada *cake* pisang kepok putih dengan formulasi substitusi 50% sedangkan yang terendah terdapat pada *cake* pisang kepok putih formulasi substitusi 70%. Hasil pengukuran $^{\circ}$ Hue menunjukkan bahwa nilai tertinggi terdapat pada *cake* pisang kepok putih dengan formulasi substitusi 50% sedangkan nilai terendah terdapat pada *cake* pisang kepok putih dengan formulasi substitusi 70%.

Tabel 3.1 Analisis Warna *Cake* Substitusi Pisang Kepok Putih

<i>Cake</i>	L	$^{\circ}$ Hue
Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih 50%	61,1±0,39 ^c	84,5±0,24 ^c
Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih 60%	57,9±0,36 ^b	77,7±0,37 ^b
Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih 70%	54,5±0,21 ^a	74,6±0,049 ^a

Keterangan: Notasi yang berbeda pada satu kolom menunjukkan beda nyata pada $\alpha=0,05$.

3.1.2. Analisis Tekstur

Pada **Tabel 3.2** dan **Tabel 3.3** dapat dilihat hasil pengukuran tingkat kekerasan pada *cake* substitusi tepung pisang kepok putih. Hasil pengukuran menunjukkan bahwa *cake* dengan formulasi substitusi 70% memiliki *hardness* tertinggi dan *hardness* terendah terdapat pada *cake* pisang kepok putih dengan formulasi substitusi 50%.

Tabel 3.2 Tekstur *Cake* Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih

Formulasi	<i>Hardness</i> (gf)
Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih 50%	165,2±1,69 ^a
Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih 60%	243,3±1,76 ^b
Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih 70%	255,7±0,86 ^c

Keterangan: Notasi yang berbeda pada satu kolom menunjukkan beda nyata pada $\alpha=0,05$

Tabel 3.3 Tekstur *Cake* Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih

Formulasi	<i>Springiness</i> (mm)
Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih 50%	52,1±0,48 ^a
Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih 60%	58,3±0,24 ^b
Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih 70%	59,3± 0,43 ^b

Keterangan: Notasi yang berbeda pada satu kolom menunjukkan beda nyata pada $\alpha=0,05$

3.2.1. Analisis Volume Pengembangan

Pada **Tabel 3.4** dapat dilihat hasil pengukuran volume pengembangan pada *cake* substitusi tepung pisang kepok putih. Hasil pengukuran menunjukkan bahwa *cake* dengan formulasi substitusi 50% memiliki volume pengembangan tertinggi sedangkan volume pengembangan terendah terdapat pada *cake* dengan formulasi substitusi 100%.

Tabel 3.4 Volume Pengembangan *Cake* Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih

Formulasi	Volume Pengembangan
Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih 50%	84,2±2,90 ^a
Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih 60%	72,0±5,30 ^b
Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih 70%	61,3±4,73 ^c

Keterangan: Notasi yang berbeda pada satu kolom menunjukkan beda nyata pada $\alpha=0,05$

3.2. Hasil Analisis Kimia

3.2.1. Analisis Kadar Air

Pada **Tabel 3.5** terdapat hasil dari analisis kadar air pada *cake* substitusi tepung pisang kepok putih. Hasil analisis menunjukan bahwa *cake* dengan formulasi substitusi 50% memiliki kadar air tertinggi dan kadar air terendah terdapat pada *cake* pisang kepok putih dengan formulasi substitusi 70%.

Tabel 3.5 Kadar Air *Cake* Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih

Formulasi	Kadar Air
Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih 50%	25,4±1,03 ^b
Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih 60%	24,2±0,49 ^b
Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih 70%	22,1±1,38 ^a

Keterangan: Notasi yang berbeda pada satu kolom menunjukkan beda nyata pada $\alpha=0,05$.

3.2.2. Analisis Serat Pangan

Pada **Tabel 3.6** dapat dilihat hasil dari analisis serat pangan pada *cake* substitusi tepung pisang kepok putih. Hasil analisis menunjukkan bahwa *cake* dengan formulasi substitusi 70% memiliki kadar serat pangan tertinggi sedangkan kadar serat pangan terendah terdapat pada formulasi substitusi 50%.

Tabel 3.6 Kadar Serat Pangan *Cake* Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih

Formulasi	Serat Pangan
Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih 50%	26,2±0,28 ^a
Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih 60%	26,6±0,21 ^b
Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih 70%	27,3±0,14 ^c

Keterangan: Notasi yang berbeda pada satu kolom menunjukkan beda nyata pada $\alpha=0,05$

3.2.3. Analisis Kalium

Pada **Tabel 3.7** terdapat hasil dari analisis kadar kalium pada *cake* substitusi tepung pisang kepok putih. Hasil analisis menunjukkan bahwa *cake* dengan formulasi substitusi 70% memiliki kadar kalium tertinggi dan terendah terdapat pada formulasi substitusi 50%.

Tabel 3.7 Kadar Kalium *Cake* Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih

Formulasi	Kalium (mg/100gram)
Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih 50%	163,1±92,95 ^a
Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih 60%	190,4±60,64 ^b
Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih 70%	279,9±67,78 ^c

Keterangan: Notasi yang berbeda pada satu kolom menunjukkan beda nyata pada $\alpha=0,05$

3.3. Analisis Sensori

Pada **Tabel 3.8** dapat dilihat hasil uji organoleptik *cake* substitusi tepung pisang kepok putih. Mean tertinggi terdapat pada formulasi *cake* substitusi 50% sedangkan mean terendah terdapat pada *cake* substitusi 100%. Apabila dilihat dari mean rank maka 3 formulasi terbaik terdapat pada *cake* 50%, 60% dan 70%.

Tabel 3.8 Hasil Analisis Sensori

Formulasi		N	Mean Ranks
Mean	50%	1	6.00
	60%	1	5.00
	70%	1	4.00
	80%	1	3.00
	90%	1	2.00
	100%	1	1.00
	Total	6	

