

Abstrak

Bomboloni merupakan donat yang berasal dari Italia dan memiliki bentuk yang bulat namun tidak memiliki lubang di tengahnya seperti donat pada umumnya yang diberikan dengan isian *banana custard*. Bomboloni merupakan *dessert* yang digemari oleh para masyarakat, karena donat sendiri sudah digemari oleh masyarakat.

Pisang merupakan buah yang memiliki sangat banyak manfaat dan juga merupakan salah satu buah yang sangat mudah untuk ditemui di Indonesia. Buah pisang dapat diolah menjadi tepung pisang, buah pisang yang akan diolah menjadi tepung pisang harus pisang yang mentah namun sudah tua dan belum masak. Buah pisang juga dapat diolah menjadi *banana custard* yang dimana pisang yang digunakan adalah pisang kepok, brangan, mas, dan tanduk. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh tepung pisang kepok terhadap rasa, aroma, warna, dan tekstur pada bomboloni.

Metode penelitian yang digunakan yaitu uji organoleptic yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh terhadap rasa, aroma, warna, dan tekstur. Uji organoleptic terbagi menjadi dua yaitu uji hedonik dan uji mutu hedonik yang bertujuan untuk mengetahui respon kesukaan dari para panelis dan untuk mengetahui respon panelis yang lebih spesifik dari rasa, aroma, warna, dan tekstur pada bomboloni.

Kata Kunci: Bomboloni, tepung pisang, *banana custard*, uji organoleptic.

Abstract

Bomboloni is a donut originating from Italy and has a round shape but does not have a hole in the middle like a donut in general that is given with the contents of a banana custard. Bomboloni is a popular dessert by the public, because the donuts themselves are already popular with the people.

Banana is a fruit that has many benefits and is also one of the fruit that is very easy to find in Indonesia. Banana fruit can be processed into banana flour, banana that will be processed into banana flour must be raw but old and unripe bananas. Banana can also be processed into banana custard, where the bananas used are kepok, brangan, mas, and tanduk. The purpose of this study was to determine the effect of kepok banana flour on the taste, smell, color, and texture of the bomboloni.

The research method used is organoleptic test is divided into two, namely the hedonic test and the hedonic quality test which aims to determine the preferred response of the panelist and to determine the more specific response of the panelists from the taste, smell, color, and texture of bomboloni.

Keyword: bomboloni, banana flour, *banana custard*, organoleptic test.