

**Mawarni Sukma. J1A217010. Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanni*) Terhadap Organoleptik *Banana Muffin*. Pembimbing: Ade Yulia, S.TP., M.Sc dan Rudi Prihantoro, S.TP., M.Sc.**

---

**RINGKASAN**

Pisang merupakan salah satu komoditas buah unggulan Indonesia yang mudah didapat, memiliki nilai ekonomi, budaya serta nilai gizi. Pasar pisang di dalam negeri sangat baik karena hampir semua masyarakat mengkonsumsi pisang. Buah pisang sebagian besar masih dikonsumsi dalam bentuk segar, sedangkan penanganan pasca panen yang kurang, membuat banyak pisang menjadi busuk. Salah satu jalan untuk mengatasinya adalah melakukan penanganan dan pengolahan buah pisang, sehingga menjadi produk yang lebih awet dan bernilai ekonomis yang tinggi, serta memiliki mutu yang terjaga. *Banana muffin* terbuat dari tepung terigu yang disubstitusikan dengan *puree* pisang. Karakteristik dari *banana muffin* ini berwarna kuning keemasan, teksturnya padat, dan aroma khas pisang. Kayu manis (*cinnamomun burmanni*) dikenal sebagai bahan pemberi aroma dan cita rasa dalam bahan pangan. Aroma yang harum serta khasiat yang tinggi membuat kayu manis dapat dijadikan sebagai bahan aditif dalam pembuatan parfum maupun obat-obatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk kayu manis terhadap organoleptik dari *banana muffin* dan mendapatkan konsentrasi bubuk kayu manis yang tepat terhadap kadar air dan organoleptik *banana muffin*.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan konsentrasi bubuk kayu manis 0%, 0,5%, 1%, 1,5% dan 2%. Penelitian ini diulang sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 15 satuan percobaan. Parameter yang diamati dalam penelitian ini yaitu uji organoleptik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi konsentrasi bubuk kayu manis dalam pembuatan *banana muffin* berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik rasa, aroma, warna, dan penerimaan keseluruhan. Konsentrasi bubuk kayu manis 1% merupakan perlakuan yang tepat dalam pembuatan *banana muffin* dengan rasa 3,40 (tidak terasa kayu manis), aroma 3,23 (agak beraroma kayu manis), warna 2,83 (coklat muda), tekstur 3,30 (padat) dan penerimaan keseluruhan (agak suka).

Kata Kunci : *Banana Muffin*, Bubuk Kayu Manis, Organoleptik, Pisang.