**ABSTRAK**

Masrinda Kusumasyogi.

**Analisis Proksimat Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) dan Daya Terima Penggunaannya Pada Kue Bolu,**

VI + 72 halaman + 11 tabel + 11 gambar + 9 lampiran

Pengolahan pisang menjadi tepung merupakan alternatif diversifikasi komoditas pisang dan untuk mengurangi ketergantungan terhadap terigu serta produk berbahan baku beras. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan gizi tepung pisang kepok dan daya terima penggunaannya pada bolu.

Jenis Penelitian ini adalah eksperimen *single factor*. Desain penelitian RAL. Jenis perlakuan berupa penggunaan tepung pisang konsentrasi 0%, 15%, 30%, 45% dan 100% pada bolu. Analisis data dilakukan secara univariat.

Hasil analisis proksimat tepung pisang yaitu kandungan karbohidrat 78,144%, air 11,739%, protein 6,710%, abu 2,743%, serat 2,245% dan lemak 0,664%. Sedangkan hasil uji daya terima bolu yang paling disukai berbeda di setiap aspeknya. Berdasarkan aspek warna bolu yang paling disukai adalah penggunaan tepung pisang 15%, aroma 100%, tekstur 45%, dan rasa 100%.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah kandungan gizi tepung pisang yang paling banyak adalah karbohidrat sebanyak 78,144% dan bolu yang paling banyak disukai adalah dengan penggunaan tepung pisang 45%. Melalui penelitian ini diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan tepung pisang kepok (*musa paradisiaca*) sebagai pengganti tepung terigu.

Kata Kunci: Tepung Pisang Kepok, Kue Bolu, Analisis Proksimat, Daya Terima

Kepustakaan: 34 (1973- 2011)