

ABSTRAK

LILIS PRATIWI MANTULANGI. Proses pengolahan dan Pengujian Organoleptik Keripik Pisang Pernis. Dibawah bimbingan **Rahmiyati Kasim** dan **Marleni Limonu**.

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk melihat proses pengolahan pisang pernis mulai dai bahan baku sampai produk jadi dan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk pisang pernis berdasarkan skala hedonik. Metode yang digunakan dalam pengujian dimulai dengan proses pembuatan pisang pernis mulai dari bahan baku sampi produk jadi kemudian dilanjutkan dengan pengujian organoleptik dengan menggunakan 20 orang panelis berdasarkan skala hedonik meliputi aroma, rasa, tekstur dan warna. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa pisang pernis dengan perlakuan penambahan gula dan garam lebih disukai rasa,aroma,tekstur dan warna oleh panelis dibandingkan dengan pisang pernis tanpa penambahan gula dan garam serta pisang pernis dengan penambahan garam

Kata Kunci : Kripik, Pisang Pernis, Uji Organoleptik