

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang penggunaan bahan tepung *oatmeal* untuk makanan *banana muffin*. Pembuatan produk dilatar belakangi oleh permasalahan formula resep pembuatan *banana muffin* dengan penambahan tepung *oatmeal*, dibandingkan produk *muffin* berbasis original terhadap daya terima konsumen produk *banana muffin* dengan penambahan tepung *oatmeal*. metode penelitian yang digunakan untuk pembuatan produk ini merupakan tindakan eksperimen. Eksperimen ini dilakukan dalam satu siklus dilaksanakan sebanyak dua kali tindakan penelitian. Penelitian pertama dilakukan dengan menggunakan tepung segitiga 75gr sedangkan tepung *oatmeal* 25gr. Yang kedua menggunakan tepung segitiga 60gr, sedangkan tepung *oatmeal* 40gr. Hasil yang didapat dari siklus satu tepung *oatmeal* langsung dimasukkan kedalam *oven* dan tepung *oatmeal* pun masih belum terasa. Di hasil penelitian kedua adonan tepung *oatmeal* tidak langsung dimasukkan kedalam *oven* dan menyebabkan *banana muffin* menjadi kurang mengembang, namun tepung *oatmeal* pun sudah mulai terasa disebabkan karena penambahan tepung *oatmeal* tersebut dengan menggunakan metode eksperimen ini telah menunjukkan peningkatan walaupun hasil belum maksimal.

Kata kunci : *Muffin, Oatmeal, Banana*

ABSTRACT

This study discusses the use of oatmeal flour for banana muffin. The manufacture of the product is based on the issue of the formula for the preparation of banana muffin with the addition of oatmeal flour, compared to the original muffin product to the consumer acceptability of banana muffin product with the addition of oatmeal flour. The research method used for the manufacture of this product is an experimental action. This experiment was conducted in one cycle carried out twice the action of the research. The first study was conducted using a triangular flour 75gr while 25gr oatmeal flour. The second uses a triangular flour 60gr, while 40gr oatmeal flour. The results obtained from the cycle of one flour oatmeal directly inserted into the oven and oatmeal flour was still not felt. In the second study the dough of oatmeal flour is not directly incorporated into the oven and causes the banana muffin to be less fluffy, but oatmeal flour has begun to be felt due to the addition of oatmeal flour by using this experimental method has shown an increase although the results have not been maximized.

Keywords: Muffin, Oatmeal, Banana