



## **PENGARUH TINGKAT KEMATANGAN PADA FLAKE PISANG CAVENDISH**

### **INTISARI**

Penelitian secara umum bertujuan untuk mengolah buah pisang Cavendish segar menjadi flake pisang. Secara khusus untuk mengetahui pengaruh tingkat kematangan pada flake pisang Cavendish yang dihasilkan.

Penelitian dilakukan pada pisang mentah, matang optimal, lewat matang yang dikeringkan melalui pembuburan dengan alat pengering drum. Suhu pengering yang digunakan adalah 112°C dan putaran drumnya adalah ½ rpm. Kriteria pemilihan pisang mentah adalah diantara satu tandan sudah ada satu atau dua buah pisang yang sudah menguning, matang optimal ditandai dengan banyaknya kadar gula total mencapai 18% dan lewat matang ditandai dengan penurunan kadar gula total dari 18%.

Pisang mentah menghasilkan serpih tipis dan kering yang tidak saling lengket dan berwarna putih kecoklatan. Pisang matang optimal menghasilkan serpih yang saling lengket dan berwarna kuning kecoklatan. Pisang lewat matang menghasilkan gumpalan membentuk granula berwarna kuning kehitaman. Dari ketiga produk ternyata panelis cenderung menyukai produk pisang matang optimal yang berwarna kuning kecoklatan.