



INTISARI

PENGARUH VARIETAS PISANG PADA PRODUK MANISAN KERING PISANG

Oleh Asiyah

15/385766/SV/09152

Pisang (*Musa spp.*) merupakan buah yang banyak dibudidayakan di dunia, terutama di negara beriklim tropis. Buah pisang dapat diolah menjadi makanan lain untuk meningkatkan nilai ekonomis dan daya simpannya. Salah satu usaha meningkatkan daya simpan buah pisang adalah mengolahnya menjadi produk dengan kadar air yang rendah seperti manisan kering. Penelitian mengenai manisan kering pisang ini bertujuan untuk mendapatkan varietas pisang yang menghasilkan manisan kering paling disukai.

Varietas pisang yang digunakan dalam penelitian ini adalah pisang Raja (*M. Paradisiaca* var. *Sapientum*), pisang Awak (*M. brachycarpa* Back), dan pisang Mas (*M. acuminata* Lady Finger). Pembuatan produk diawali pengupasan dan pengirisan pisang, perendaman pada larutan gula 70% selama 8 jam, dan pengeringan menggunakan oven suhu 60°C selama 10 jam. Pengujian meliputi uji organoleptik pada atribut warna, aroma, rasa, dan tekstur menggunakan uji hedonik pada tiga perlakuan sampel dan sale pisang sebagai standar. Penentuan varietas terbaik berdasarkan pada nilai uji sensoris pada atribut keseluruhan dengan analisis statistik metode non parametrik Kruskal Wallis dan dilanjutkan uji Mann Whitney. Pada produk perlakuan terbaik diuji secara proksimat (kadar air, kadar abu, kadar lemak total, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, dan kadar protein).

Hasil manisan kering paling disukai ialah manisan kering pisang Mas. Tingkat kesukaan panelis pada produk manisan kering pisang Mas antara lain 3,73(warna); 4,17(aroma); 4,97 (rasa); 4,93 (tekstur); dan 4,93 (keseluruhan) yang menunjukkan panelis agak suka terhadap produk. Hasil analisis proksimat menunjukkan kadar air 14,25 %, kadar abu 1,51%, kadar lemak total 0,09%, kadar karbohidrat 81,02%, kadar serat kasar 3,24 %, dan kadar protein 3,13%.

Kata kunci: Manisan Kering, Pisang, Varietas Pisang, Uji Hedonik



ABSTRACT

THE EFFECT OF BANANA VARIETIES TO SWEETENED DRIED BANANA PRODUCT

By Asiyah

15/385766/SV/09152

Banana is one of the most produced fruits in the world, especially for tropical country. Banana commodity is very potential in Indonesia based on production and consumption number. Banana can be process into another product to raise the economic value and prolong the shelf life. Processed into a lower water content like dried sweetened product is one of the way. This research about dried sweetened banana with different varieties that produce result the best dried sweetened banana.

*Banana varieties that used in this research are Raja (*M. Paradisiaca* var. *Sapientum*), Awak (*M. brachycarpa* Back), and Mas (*M. acuminata* Lady Finger). Dried sweetened banana made by peeling and slicing banana, soaking in 70% (w/w) sucrose solution for 8 hours, and drying in oven at 60°C for 10 hours. The test is organoleptic test at taste, colour, aroma, and texture attribute using hedonic test at 3 samples and sale pisang as standard product. The best variety choosed by sensory score with statical analysisi using non parametric method Kruskal Wallis followed by Mann Whitney test. The best product followed by proximate analysis.*

The result showed that the best dried sweetened banana was made by Mas variety. The sensory score from panelist to dried sweetened banana with Mas variety are 3,73(colour); 4,17(aroma); 4,97 (taste); 4,93 (texture); dan 4,93 (overall) that means the panelist rather like the product. The proximate analysis showed the water content 14,25%, ash content 1,51%, total lipid content 0,09%, carbohydrate 81,02%, crude fiber content 3,24%, and protein content 3,13%.

Kata kunci: Banana, Banana varieties, Dried sweetened banana, Hedonic test