

INTISARI

Pembuatan *banana flakes* dengan menggunakan tepung dari pisang ambon matang memiliki sifat fisik yang kurang baik seperti sifatnya yang menyebabkan produk menjadi higroskopis sehingga perlu adanya penambahan pati untuk memperbaiki sifat fisik produk *banana flakes*.

Maksud dari penelitian ini adalah untuk mengetahui jenis dan konsentrasi bahan pengisi mana yang paling baik terhadap produk *banana flakes*, meningkatkan pemanfaatan buah pisang ambon matang sebagai bahan baku lokal. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah jenis dan konsentrasi bahan pengisi berpengaruh terhadap produk *banana flakes*.

Penelitian terdiri dari penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan bertujuan untuk menentukan formulasi yang digunakan pada penelitian utama. Formulasi yang terpilih yaitu tepung pisang ambon 46,09%, susu skim 18,43%, telur 18,43%, gula pasir 11,52%, *baking powder* 0,92% dan tepung beras sebagai bahan pengisi sebanyak 4,61% serta waktu pemanggangan selama 20 menit dengan suhu 120°C.

Metode penelitian yang dilakukan meliputi respon fisik dan respon kimia. Respon fisik meliputi uji kekerasan, *water absorption index (WAI)* dan *water solubility index (WSI)*. Respon kimia yang diujikan yaitu kadar air menggunakan rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan dua faktor yaitu faktor jenis bahan pengisi dan konsentrasi bahan pengisi dengan tiga kali ulangan. Pemilihan produk menggunakan metode indeks efektivitas de garmo. Empat produk terpilih dilakukan uji organoleptik dan satu produk terpilih dilakukan pengujian proksimat, kadar Fe dan kadar asam folat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor konsentrasi bahan pengisi berpengaruh terhadap kadar air *banana flakes*. Interaksi antara jenis bahan pengisi dan konsentrasi bahan pengisi berpengaruh terhadap *water absorption index banana flakes*. Kekerasan dan *water solubility index* tidak berpengaruh nyata terhadap jenis bahan pengisi dan konsentrasi bahan pengisi *banana flakes*.

Perlakuan terpilih dari penelitian utama adalah perlakuan penambahan tepung beras 15% dengan kadar abu 3,24%, kadar serat kasar 3,19%, kadar protein 7,35%, kadar lemak 2,14% dan kadar karbohidrat 83,45%

ABSTRACT

The making banana flakes using ripe banana flour had disadvantages on its physical properties, causing the product to be highly hygroscopic. Therefore the formulation needs addition of other starch to improve the physical properties of banana flakes.

The purpose of the research was to determine the type and concentration of filler best used for banana flakes, and to increase utilization of ripe Ambon banana's flour as local material. The aim of the research was to determine the type and concentration of the filler to make the best banana flakes.

The research consisted of preliminary research and main research. Preliminary reserach aimed to determine the main formulation for the banana flakes to be used on the main research. The selected formulation consisted of 46,09% of banana flour, 18,43% of skim milk, 18,43% of whole of egg, 11,52% of sugar, 0,92% of baking powder and 4,61% of rice flour as its filler. Baking time was 20 minutes with 120°C oven temprature.

The responses of the research were including physical and chemistry respons. Physical responses included hardness test, water absortion index (WAI) and water solubility index (WSI). Chemistry responses included were moisture content using Randomized Block Design (RAB) two factor which were filler type and filler concentration with three refrain. Product selection using de Garmo's index of effectiveness. Four selected products used for organoleptic tests and selected products from the test used for proximate analysis.

Selected sampel from main research was 15 % addition of rice flour 15% with 3,24% of ash, 3,19% of crude fiber, 7,35% of protein, 2,14% of fats and 83,45% of carbohydrate.

