

ABSTRAK

Kementrian Kesehatan Republik Indonesia
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga
Karya Tulis Ilmiah, 2022

Sekar Besariani Apsari

“PEMANFAATAN KULIT PISANG RAJA (*Musa Textilia*) MENJADI TEPUNG”

Pisang merupakan buah-buahan dengan kandungan serat, vitamin, dan mineral, serta mengandung antioksidan, dan kandungan pati yang cukup tinggi. Pemanfaatan buah pisang oleh masyarakat sangatlah besar sehingga menghasilkan kulit pisang besar pula, maka diperlukan cara untuk mengolah limbah kulit pisang. Pengolahan kulit pisang menjadi produk tepung adalah salah satu upaya meningkatkan nilai jual dari kulit pisang, sehingga mempunyai manfaat dan nilai ekonomi. Tujuan dari penelitian ini adalah pemanfaatan kulit pisang raja (*Musa Textilia*) menjadi tepung.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan *Posttest Only Design*. Objek penelitian adalah kulit pisang raja. Analisa data diperoleh dari uji proksimat (kadar air, kadar abu, kadar protein) dan penilaian panelis terhadap warna, aroma, dan tekstur tepung kulit pisang. Setelah dilakukan pemeriksaan akan dideskripsikan berpedoman pada Standar Nasional Indonesia 3751:2018 tentang Syarat Mutu Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan.

Berdasarkan hasil penelitian uji kadar air ketiga tepung sudah memenuhi syarat yaitu maksimal 14,5%, hasil uji kadar abu ketiga tepung belum memenuhi syarat dikarenakan hasil rata-rata diatas standar yaitu maksimal 0,7%, hasil uji protein sudah memenuhi syarat yaitu minimal 7%, untuk hasil uji organoleptik tepung A dan B berwarna, tepung C berwarna hitam kecoklatan, sedangkan pada aroma dan tekstur sudah memenuhi persyaratan.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah tepung kulit pisang raja ini tidak dapat digunakan sebagai pengganti pengganti tepung terigu selain warna yang dominan hitam, kadar abu juga melebihi batas standar dan apabila dikonsumsi oleh manusia itu kurang baik akan menyebabkan penyakit hati (*liver*). Disarankan pada masyarakat pemanfaatan tepung kulit pisang raja ini bisa dijadikan untuk bahan pakan.

Kata Kunci : Kulit pisang, tepung, uji proksimat

ABSTRACT

Ministry of Health of the Republic of Indonesia
Health Polytechnic of the Ministry of Health Surabaya
Diploma Three Sanitation Study Program
Scientific Paper, 2022

Sekar Besariani Apsari

"UTILIZATION OF KING BANANA SKIN (*Musa Textilia*) INTO FLOUR"

Bananas are fruits that contain fiber, vitamins, and minerals, as well as contain antioxidants, and high starch content. The use of bananas by the community is very large so that it produces large banana peels, so we need a way to process banana peel waste. Processing banana peels into flour products is one of the efforts to increase the selling value of banana peels, so that it has benefits and economic value. The purpose of this research is the utilization of plantain peel (*Musa Textilia*) into flour.

This type of research is a pure experiment with *Posttest Only Design*. The object of research is plantain peel. Analysis of the data obtained from the proximate test (moisture content, ash content, protein content) and panelists' assessment of the color, aroma, and texture of banana peel flour. After the inspection, it will be described based on the Indonesian National Standard 3751:2018 regarding the Quality Requirements for Wheat Flour as Food Ingredients.

Based on the results of the research, the water content of the three flours met the requirements, namely a maximum of 14.5%, the results of the ash content test of the three flours did not meet the requirements because the average results were above the standard, namely a maximum of 0.7%, the protein test results had met the requirements, namely at least 7 %, for the organoleptic test results of colored flours A and B, C flour was brownish black while, the aroma and texture had met the requirements.

The conclusion of this study is that this plantain peel flour cannot be used as a substitute for wheat flour other than the dominant color is black, the ash content also exceeds the standard limit and if consumed by humans it is not good enough to cause *liverdisease*. It is suggested to the community that the use of plantain peel flour can be used as feed ingredients.

Keywords : *Banana peel, flour, proximate test*