

RINGKASAN

Pengaruh Varietas Pisang Terhadap Karakteristik Tepung Pisang Di Pusat Penelitian Sukosari Lumajang PTPN XI, Anni Cahya Safira, NIM B41200869, Tahun 2023, 52 Halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S.TP, MP. (Dosen Pembimbing).

Pusat penelitian sukosari merupakan lembaga pusat penelitian yang bertugas dalam penelitian ilmiah tentang tebu yang berdedikasi untuk PTPN XI dan sudah berdiri sejak tahun 1990-an serta pada tahun 2020 berinovasi dalam menciptakan produk yaitu diversifikasi usaha olahan pisang. Permasalahan yang melatar belakangi penulisan laporan yakni karena produktivitas buah pisang yang tinggi dengan berbagai varietas pisang, kebanyakan orang lebih menyukai makan buahnya secara langsung daripada memanfaatkan buah pisang menjadi suatu olahan makanan. Tujuan penulisan laporan ini untuk mengetahui pengaruh varietas pisang pada pengolahan tepung pisang. Metodologi pengamatan kegiatan yang dilakukan di perusahaan dan disertai dengan kegiatan observasi yaitu praktek dan pengamatan langsung yaitu tanya jawab dengan staff dan karyawan, demonstrasi turut dilakukan yaitu mengamati kegiatan dan *study literature* yaitu pengumpulan data dari literatur. Terdapat 2 parameter dengan masing – masing parameter menggunakan 2 sampel. Pengambilan sampel dilakukan saat bahan sudah jadi. Hasil pengujian menunjukkan bahwa kadar air pada dua varietas pisang berbeda pada tepung pisang cavendish 8,30%. Sedangkan kadar air tepung pisang mas kirana 15,92%, maksimal standart SNI kadar air tepung pisang 12%. Karena hal itu kadar air tepung pisang mas kirana telah melebihi standar maksimal. Hasil uji kadar protein pada dua varietas pisang memiliki nilai kadar protein yang sama yaitu sebesar 1,75%. Tinggi rendahnya kadar protein tergantung suhu pada proses pengeringan.