

Analisis Sifat Fisik dan Kimia Tepung Pisang Barlin (*Musa cavendishii*) Menggunakan Metode Pengeringan Oven

Dicky Nuryansyah
Program Studi Keteknikan Pertanian
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Pisang Barlin mudah sekali tumbuh, mampu beradaptasi dengan berbagai tempat, serta sangat jarang terserang hama/penyakit dan apabila produktifitas tinggi cenderung nilai ekonomis rendah. Agar bernilai ekonomis tinggi maka perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut, yakni diolah menjadi tepung pisang. Tepung pisang merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena lebih tahan disimpan, mudah dicampur (dibuat komposit) sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh lama pengeringan tepung pisang barlin dengan menganalisis sifat fisik (rendemen, kehalusan tepung, warna, dan aroma) dan sifat kimia (kadar air) jika dibandingkan dengan mutu Standar Nasional Indonesia. Proses pembuatan tepung pisang barlin (*Musa cavendishii*) meliputi penyiapan bahan baku, sortasi basah, pencucian, penirisan, pengeringan dan penggilingan. Parameter dari penelitian adalah perlakuan lama pengeringan pisang Barlin untuk diproses menjadi tepung pisang yakni 2 jam, 4 jam, dan 6 jam dengan suhu pengeringan masing-masing perlakuan yaitu 70° C. Setiap perlakuan dilakukan 3 kali ulangan. Kesimpulan penelitian ini adalah lamanya pengeringan pada tepung pisang barlin sangat mempengaruhi sifat fisik dan kimia. Semakin lama pengeringan maka rendemen semakin kecil, tekstur semakin halus, warna semakin gelap, aromanya semakin harum dan kadar air semakin kecil. Perlakuan lama pengeringan yang sesuai dengan mutu Standar Nasional Indonesia yakni pada lama pengeringan 6 jam dengan hasil rendemen 25,2%, tekstur 95,3%, warna normal, aroma normal dan kadar air 11,7%.

Kata Kunci: pengering oven, sifat fisik, sifat kimia, tepung pisang barlin