

RINGKASAN

Kulit pisang mengandung sejumlah besar serat, vitamin, dan mineral yang bermanfaat bagi tubuh, Salah satu produk olahan yang dapat dihasilkan dari kulit pisang adalah abon kulit pisang. Abon kulit pisang merupakan salah satu bentuk inovasi dalam pengolahan kulit pisang yang dapat meningkatkan nilai tambah dari limbah buah tersebut. Selain itu, abon kulit pisang memiliki potensi untuk menjadi alternatif pangan yang bergizi dan ramah lingkungan, mengingat bahan bakunya berasal dari sumber daya yang biasanya terbuang.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial dengan dua faktor: Faktor I: Jenis kulit pisang (250 gr): K1: Kulit pisang kepok K2: Kulit pisang raja K3: Kulit pisang barangan Faktor II: Suhu pengeringan (8 jam) :S1: 60° C S2: 65° C S3: 70° C.

Parameter yang diamati meliputi kadar air, kadar abu, kadar lemak, organoleptik tekstur, organoleptik rasa, dan organoleptik aroma. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis kulit pisang berpengaruh berbeda sangat nyata ($P > 0.01$) terhadap kadar abu, kadar lemak dan organoleptik tekstur namun berpengaruh tidak nyata ($P < 0.05$) terhadap kadar air, organoleptic rasa dan aroma. Suhu pengeringan berpengaruh berbeda sangat nyata ($P > 0.01$) terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, organoleptik tesktur, organoleptik rasa, organoleptik aroma. Interaksi perlakuan berpengaruh berbeda sangat nyata ($P > 0.01$) terhadap kadar lemak dan organoleptik rasa namun berpengaruh tidak nyata ($P < 0.05$) terhadap kadar air, kadar abu, organoleptik tekstur dan organoleptik aroma.

SUMMARY

Banana peels contain a large amount of fiber, vitamins, and minerals that are beneficial for the body. One of the processed products that can be produced from banana peels is banana peel floss. Banana peel floss is a form of innovation in banana peel processing that can increase the added value of the fruit waste. In addition, banana peel floss has the potential to be an alternative nutritious and environmentally friendly food, considering that the raw materials come from resources that are usually wasted.

This study used a Completely Randomized Design (CRD) Factorial with two factors: Factor I: Type of banana peel (250 gr): K1: Kepok banana peel K2: Raja banana peel K3: Barangan banana peel Factor II: Drying temperature (8 hours): S1: 60° C S2: 65° C S3: 70° C.

The parameters observed included water content, ash content, fat content, organoleptic texture, organoleptic taste, and organoleptic aroma. The results showed that the type of banana peel had a very significant effect ($P>0.01$) on ash content, fat content and organoleptic texture but had no significant effect ($P<0.05$) on water content, organoleptic taste and aroma. Drying temperature had a very significant effect ($P>0.01$) on water content, ash content, fat content, organoleptic texture, organoleptic taste, organoleptic aroma. The interaction of treatments had a very significant effect ($P>0.01$) on fat content and organoleptic taste but had no significant effect ($P<0.05$) on water content, ash content, organoleptic texture and organoleptic aroma.