

Judul Penelitian : Peningkatan mutu tepung pisang di wilayah OKU dengan sistem *spray drying* untuk makanan pendamping ASI

Koordinator : Chasri Nurhayati

Tahun Anggaran : 2013

Ringkasan Penelitian :

Pisang merupakan komoditi bersifat mudah rusak. Umur simpan pisang sangat terbatas, sehingga diperlukan pengolahan lanjutan untuk memperpanjang masa simpan. Tepung pisang merupakan produk olahan digunakan sebagai diversifikasi bahan baku biskuit MP-ASI.

Biskuit ini untuk balita dengan mutu yang tinggi terutama untuk kandungan gizi dan menuntut produksi yang *hygiene* dengan kandungan mikroba biskuit rendah.

Tepung pisang dengan cara higienis dan kandungan zat tinggi diperlukan untuk pembuatan biskuit makanan pendamping Air Susu Ibu.

Cara *hygiene* dalam pembuatan tepung dapat dilakukan dengan *spray drying* dengan memanfaatkan suhu panas blower pada pengeringan tepung pisang.

Penelitian yang dilakukan adalah penelitian menggunakan dua jenis pisang yaitu A₁;Jenis Pisang Kepok dan A₂;jenis pisang gedah sedang enam variasi komposisi dalam penelitian ini adalah perbandingan tepung pisang, tepung kacang hijau dan tepung ikan pada substitusi biskuit (P) adalah P₁ (1:1,5 :1,5), P₂ (1:1:1), P₃ (1:0,5:0,5), P₄ (2:0,5 :0,5), P₅ (3:0,5:0,5), P₀ (4:0:0).

Pengujian tepung pisang meliputi bau, rasa, kadar air, timbal, zink, angka lempeng total, *Echerichia coli*, *Salmonella*, kapang khamir.

Pengujian produk biskuit dengan parameter uji karbohidrat, lemak, protein, serat kasar, abu, air, betakaroten, seng dan Zn, Hasil penelitian disimpulkan bahwa pengeringan tepung pisang menggunakan alat *spray dryer* dapat menghasilkan kadar air 3,62% untuk tepung pisang kepok dan 3,73% untuk tepung pisang gedah dan kadar air tepung pisang memenuhi standar mutu SNI 01-3841-1995 kategori mutu A dan bau, rasa, kadar air, timbal, zink, angka lempeng total, *Echerichia coli*, *Salmonella*, kapang dan khamir sesuai standar mutu.

Kandungan gizi biskuit terbaik diperoleh pada perlakuan A₁P₁ dengan perbandingan tepung pisang, tepung kacang hijau dan tepung ikan adalah 1 : 1,5 :1,5, perlakuan tersebut menghasilkan kadar protein, betakaroten yang tinggi sedangkan kadar.

