PEMANFAATAN LIMBAH KULIT PISANG AMBON (Musa paradisiaca L.) DI UKM BURNOSARI SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN ES KRIM (KAJIAN PROPORSI KULIT PISANG DAN SUSU)

Fikly Walsi, Fikriyansyah, Maimunah Hindun Pulingan, Clauda Galida Perdana
Alumni Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Universitas Brawijaya Malang
Staff Pengajar Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Universitas Brawijaya Malang
JL Veteran No.1 Malang 65145
*email: fikly.fikriyansyah@gmail.com

LATAR BELAKANG

Kurangnya pemanfaatan terhadap limbah kulit pisang ambon di UKM Burnosari menunjukkan bahwa kulit pisang ambon merupakan bahan yang baik dan memiliki potensi untuk dikembangkan. Hal ini berlaku untuk kulit pisang ambon yang masih ada di tempat produksi pisang. Kulit pisang ambon merupakan bahan yang baik dan memiliki potensi untuk dikembangkan. Hal ini berlaku untuk kulit pisang ambon yang masih ada di tempat produksi pisang.

TUJUAN

Menentukan proporsi terbaik antara bubur kulit pisang dan susu, Mengatasi pengaruh sifat fisik susu pada kualitas es krim kulit pisang ambon. Bubur kulit pisang ambon dan susu dapat digunakan untuk mengatasi pengaruh sifat fisik susu pada kualitas es krim kulit pisang ambon.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan dengan menentukan komposisi bahan, selanjutnya dilakukan pembuatan bubur kulit pisang ambon dan pembuatan es krim. Analisa es krim kulit pisang ambon meliputi uji fisik (ovenrun, kecepatan meleleh, viskositas, total padatan terlarut, warna, aroma, rasa, tekstur), uji organoleptis, dan uji kimia. Hasil uji fisik dianalisa menggunakan analisa ragam (ANOVA) dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji BNT (α=5%). Hasil uji organoleptis dianalisa menggunakan uji Friedman dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji chi-squared. Pemilihan perbaikan terbaik dianalisa menggunakan uji pembobotan & metode indek efektivitas dan hasil dibandingkan dengan SNI No.01-3713-1995.

HASIL & PEMBAHASAN

Tabel 1. Karakteristik Bahan Baku Buluh Kulit Pisang Ambon

<table>
<thead>
<tr>
<th>Parameter</th>
<th>Bahan Baku Buluh Kulit Pisang Ambon</th>
<th>Susu (Depresen et al., 2005)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Air (%)</td>
<td>38,83 d</td>
<td>32,86 b</td>
</tr>
<tr>
<td>Kalium (ppm)</td>
<td>1,30 c</td>
<td>3,20 c</td>
</tr>
<tr>
<td>Total Padatan (ppm)</td>
<td>2,30 b</td>
<td>3,20 c</td>
</tr>
<tr>
<td>Lemak (%)</td>
<td>2,30 b</td>
<td>1,30 c</td>
</tr>
<tr>
<td>Total Padatan Terlarut (brix)</td>
<td>1,30 c</td>
<td>1,30 c</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Hasil perbaikan terbaik pada perbandingan bubur buluh kulit pisang ambon dan susu 30%/70%, dengan rerata kekalahan panelis yaitu warna 3,15 (menyukai), aroma 3,00 (menyukai), rasa 3,20 (menyukai), dan tekstur 2,95 (menyukai).

Hasil fisik es krim kulit pisang ambon didapatkan ovenrun 42,30%, kecepatan meleleh 14,33 menit, viskositas 6,10 cP, total padatan terlarut 20,50 %, dan pH 6,10. Hasil eksperiment es krim didapatkan kadar air 69,76%, kadar abu 0,77%, kadar karbohidrat 19,76%, kadar lemak 8,46%, kadar protein 1,25%, dan kadar kalsium 40,81 ppm.