

ABSTRAK

KAJIAN FORMULASI TEPUNG PISANG BATU (*Musa balbisiana* Colla) DAN TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN BROWNIES

Oleh

DEWI HILMA YUNINGSIH

Pisang batu (*Musa balbisiana* Colla) merupakan salah satu jenis pisang liar yang tumbuh di Indonesia yang berpotensi sebagai sumber karbohidrat dan berpeluang untuk dikembangkan terutama sebagai bahan pembuatan tepung dan produk olahannya. Berdasarkan potensi tersebut, maka perlu dilakukan karakterisasi sifat fisikokimianya sehingga dapat dikembangkan dan dimanfaatkan untuk ketersediaan pangan dan sebagai bahan baku industri. Salah satu alternatif bentuk pengolahan pangan yang dapat meningkatkan penerimaan dan keawetan pisang adalah dengan mengolahnya menjadi tepung pisang batu yang kemudian dapat diaplikasikan dalam pembuatan produk pangan seperti *brownies*. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji sifat fisikokimia tepung pisang batu, mendapatkan formulasi tepung pisang batu dan tepung terigu yang menghasilkan *brownies* dengan sifat organoleptik terbaik yang minimal sama dengan *brownies* komersial dan mengkaji aspek finansial produk. Metode percobaan yang digunakan adalah metode deskriptif (3 kali ulangan) dengan perlakuan tunggal yang terdiri dari enam taraf yaitu proporsi tepung pisang batu dan tepung terigu (10:90), (20:80), (30:70), (40:60), (50:50) dan (60:40). Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif yang ditampilkan dalam bentuk Grafik atau Tabel.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diperoleh Tepung pisang batu dengan karakteristik sifat fisikokimia yang meliputi daya serap air sebesar 37,5% dan daya serap minyak sebesar 23,5%. Hasil terbaik ditunjukkan pada perlakuan F3 (30:70) dengan kadar air sebesar 25,26%, kadar abu 1,55%, kadar lemak 19,63%, kadar protein 6,04%, kadar karbohidrat (*by difference*) 47,52%, total serat pangan 23,73% dan GI 20,53. Hasil perhitungan kelayakan finansial diperoleh HPP sebesar Rp 12.406,223/kemasan dengan harga jual sebesar Rp 13.500/kemasan, BEP sebesar 38.119,92 kemasan, nilai PBP sebesar 0,51 tahun dan B/C ratio 1,2 sehingga usaha ini dinilai layak untuk dijalankan.

Kata kunci: pisang batu, tepung pisang batu, brownies