

## ABSTRAK

### KAJIAN PENAMBAHAN TEPUNG PISANG MULU BEBE SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN STICK PISANG MULU BEBE (*Musa acuminata*)

Asriyani Sandiri, dibawah bimbingan Erna Rusliana Muhamad Saleh dan  
Misran Lawani

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian  
Universitas Khairun Ternate 2021

## ABSTRAK

Stick pisang mulu bebe merupakan salah satu makanan ringan yang diminati masyarakat. Umumnya bahan baku untuk membuat stick pisang mulu bebe adalah tepung terigu. Untuk mengurangi ketergantungan terhadap import tepung terigu yang harganya kini semakin naik dan menambah serat pada produk pangan, perlu memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai alternatifnya. Penelitian bertujuan untuk mengetahui persentase substitusi tepung pisang mulu bebe yang dapat menghasilkan stick pisang mulu bebe yang terbaik dan mengetahui karakteristik kimia dan organoleptik stick pisang mulu bebe yang disubstitusi dengan tepung pisang mulu bebe. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yang terdiri dari 5 perlakuan dan 3 kali ulangan sehingga di peroleh  $3 \times 5 = 15$  unit percobaan. Perlakuan terdiri dari 5 perlakuan yaitu penambahan tepung pisang mulu bebe 0% dan tepung terigu 100% (P1), tepung pisang mulu bebe 25% dan tepung terigu 75% (P2), tepung pisang mulu bebe 50% dan tepung terigu 50% (P3), tepung pisang mulu bebe 75% dan tepung terigu 25% (P4), dan tepung pisang mulu bebe 100% dan tepung terigu 0% (P5). Substitusi tepung pisang mulu bebe terhadap tepung terigu yang masih dapat diterima adalah pada perlakuan 25% tepung pisang mulu bebe dengan penambahan tepung terigu 75% dan 50% tepung pisang mulu bebe dengan penambahan tepung terigu 50%. Stick pisang mulu bebe dengan penambahan pisang mulu bebe dan tepung terigu menghasilkan kadar tekstur berkisar antara 3,32 N -23,62 N, kadar air 2,125%-4,49%, kadar abu 1,12%-2,28%, kadar lemak 22,95%-26,81%, kadar protein 10,58%-6,20% dan kadar karbohidrat 59,87%-61,907%. Sedangkan sifat organoleptik yaitu warna 3,66-4,91, rasa 4,02-4,78, aroma 3,44-4,76 dan tekstur 3,87-4,85.

**Kata kunci :** *Stick pisang mulu bebe, tepung pisang, tepung terigu, substitusi*

## ABSTRAK

### KAJIAN PENAMBAHAN TEPUNG PISANG MULU BEBE SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN STICK PISANG MULU BEBE (*Musa acuminata*)

Asriyani Sandiri, dibawah bimbingan Erna Rusliana Muhamad Saleh dan  
Misran Lawani

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian  
Universitas Khairun Ternate 2021

Onion stick is one of the snacks that is interest to the public. Generally the raw material for making onion sticks is wheat flour. To break down the dependence on imported wheat flour whose price is now increasing and add fiber to food products, need to use local food as an alternative. The research aims to determine the percentage of mulu bebe banana flour substitution that can produce the best mulu bebe banana stick as well as knowing the chemical and organoleptic characteristics of mulu bebe banana sticks which are substituted with mulu bebe banana flour. The research method used a completely randomized design one factor consisting of 5 treatments and 3 replications in order to obtain  $3 \times 5 = 15$  experimental units. The treatment consisted of 5 treatments, namely the addition of 0% mulu bebe banana flour and 100% (P1) wheat flour, 25% mulu bebe banana flour and 75% wheat flour (P2), 50% mulu bebe banana flour and 50% wheat flour (P3), duck mouth banana flour 75% and wheat flour 25% (P4), and mulu bebe banana flour 100% and wheat flour 0% (P5). Substitution of Mulu Bebe banana flour to wheat flour that is still acceptable is the treatment of 25% Mulu Bebe banana flour with the addition of 75% wheat flour and 50% Mulu Bebe banana flour with the addition of 50% flour. Mulu bebe banana stick with the addition of mulu bebe banana and wheat flour produces textural levels ranging from 3,32 N- 23,62 N, water content 2,125%-4,49%, ash content 1,12%-2,28%, fat level 22,95%-26,81%, protein content 10,58%-6,20% and taste level 4,02-4,78, aroma 3,44-4,76 and tekstur 3,87-4,85.

**Key words:** Mulu bebe banana stick, banana flour, wheat flour, substitute .