

FADILLAH ASWIN. 04131811012. KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK PEMBUATAN PUDING DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG PISAN MULU BEBE (*Musa sp*)

Pembimbing : Erna Ruslana M. Saleh, STP., M, Si

: Abu Rahmat Ibrahim, STP., M, Sc

RINGKASAN

Puding merupakan salah satu jenis makanan penutup (*dessert*) yang banyak digemari oleh masyarakat luas dari berbagai usia. Konsumsi *dessert* berdasarkan Risesdas tahun 2018 mencatat ada 40,1% orang yang mengonsumsi makanan manis lebih dari 1 kali per hari. Sedangkan yang mengonsumsinya 1 – 6 kali perminggu ada 47,8% dan kurang dari 3 kali per bulan hanya 12%. Dengan konsumsi *dessert* yang cukup tinggi, maka perlunya variasi penambahan buah yang juga sehat dan bergizi. Penambahan dengan menggunakan buah – buahan atau sayuran pada puding dapat meningkatkan nilai gizi puding salah satunya dengan penambahan buah pisang. Salah satu jenis pisang yang dapat diolah menjadi bahan campuran pembuatan puding adalah pisang mulu bebe untuk dapat diolah menjadi puding pisang mulu bebe. Tujuan mengetahui jumlah penambahan tepung pisang mulu bebe terbaik dalam pembuatan puding dan mengetahui pengaruh penambahan tepung pisang mulu bebe terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik puding. Metode Penelitian yang digunakan. rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan yaitu P0 : 0 % , P1 : 2% , P2 : 4%, P3 : 6%, P4 : 8% Tepung pisang mulu bebe. Jumlah perlakuan terbaik dari pembuatan puding dengan penambahan tepung pisang mulu bebe adalah perlakuan P1 dengan konsentrasi tepung pisang mulu bebe sebanyak 2%. Perlakuan P1 menghasilkan karakteristik kimia meliputi kadar air 36,60%, kadar abu 4,17%, kadar lemak 16,00%, kadar protein 2,13%, kadar karbohidrat 40,50%. Karakteristik fisik yang meliputi nilai kecerahan (L) 67,25, nilai kemerahan (a*) 5,82, nilai kekuningan (b*) 21,91. Dan uji organoleptik meliputi warna 4,29 (agak suka), aroma 4,37 (agak suka), tekstur 4,20 (agak suka), rasa 4,32 (agak suka). Pembuatan puding dengan penambahan tepung pisang mulu bebe berpengaruh pada parameter kadar lemak, kadar protein, karbohidrat, fisik warna a*, warna b*, uji organoleptik (warna, rasa, tekstur, dan aroma) sedangkan analisa kimia kadar air, kadar abu, uji fisik warna L tidak memberikan pengaruh nyata.

Kata Kunci : Tepung pisang mulu bebe, uding, formulasi terbaik

**FADILLAH ASWIN. 04131811012. PHYSICOCHEMICAL AND
HYSICOCHEMICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF
MAKING PUDDING WITH THE ADDITION OF MULU BEBE BANANA
FLOUR (*Musa sp*)**

Pembimbing : Erna Rusliana M. Saleh, STP., M, Si

: Abu Rahmat Ibrahim, STP., M, Sc

SUMMARY

pudding is a type of dessert that is popular with people of all ages. Dessert consumption based on Riskesdas in 2018 recorded that 40.1% of people consumed sweet foods more than once per day. Meanwhile, those who consume it 1 – 6 times per week are 47.8% and only 12% consume it less than 3 times per month. With dessert consumption being quite high, there is a need for variations in adding fruit that is also healthy and nutritious. The addition of using fruit or vegetables in the pudding can increase the nutritional value of the pudding, one of which is by adding bananas. One type of banana that can be processed into a mixture for making pudding is Mulu Bebe banana which can be processed into Mulu Bebe banana pudding. The aim is to determine the best amount of addition of Mulu Bebe banana flour in making pudding and to determine the effect of adding Mulu Bebe banana flour on the physicochemical and organoleptic characteristics of pudding. Research methods used. Completely randomized design (CRD) with 5 treatments, namely P0: 0%, P1: 2%, P2: 4%, P3: 6%, P4: 8% Mulu bebe banana flour. The best number of treatments for making pudding with the addition of mulu bebe banana flour is treatment P1 with a concentration of mulu bebe banana flour of 2%. Treatment P1 produces chemical characteristics including water content 36.60%, ash content 4.17%, fat content 16.00%, protein content 2.13%, carbohydrate content 40.50%. Physical characteristics include brightness value (L) 67.25, redness value (a) 5.82, yellowness value (b*) 21.91. And organoleptic tests include color 4.29 (rather like), aroma 4.37 (rather like), texture 4.20 (rather like), taste 4.32 (rather like). Making pudding with the addition of mulu bebe banana flour has an effect on the parameters of fat content, protein content, carbohydrates, physical color a*, color b*, organoleptic tests (color, taste, texture and aroma) while chemical analysis of water content, ash content, test The physical color L has no real effect.*

Keywords: Mulu bebe banana flour, uding, best formulation