KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK SALE PISANG DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK BELIMBING WULUH *(Averrhoa bilimbi)*

Oleh

Magdalena Br Jabat

ABSTRAK

Pisang merupakan tanaman hortikultura yang banyak dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakatdan sering dijumpai terutama di Provinsi Lampung. Pisang dalam keadaan segar hanya bisa bertahan beberapa hari saja, akan lebih lama jika diproses dalam bentuk lain seperti tepung pisang, keripik pisang dan sale pisang.Tujuan penelitian adalah mengetahui pengaruh penambahan ekstrak belimbing wuluh dan waktu perendaman terhadap kandungan kimia yang terdapat pada sale pisang. Penelitian menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) faktorial dengan perlakuan belimbing wuluh (0%, 10%, 20%, 30% dan 40%) dan waktu perendaman yaitu (10 menit, 20 menit, 30 menit dan 40 menit). Pengamatan yang dilakukanadalah kadar air, kadar abu, sifatsensori dan karakterisasi komponen kimia dengan mesin XRF*(X- ray Fluorescence)*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh konsentrasi dan lama perendamanekstrak belimbing wuluh. Perlakuan terbaik terdapat pada konsentrasi 20% dengan lama perendaman 40 menit. Sifat sensoriyang disukai konsumen yaitu memiliki warna coklat, aroma khas sale pisang, rasa manis dan tekstur lunak. Kadar air yaitu 30,99 dan kadar abu yaitu 0,71%. Hasil karakterisasi sale pisang di dapat komponen kimia tertinggi adalah K_2O yaitu 75,314%.

Kata Kunci: *belimbing wuluh, pisang, suhu*