

**SIFAT FISIK, KIMIA DAN SENSORI PISANG SALE
DENGAN PENAMBAHAN BELIMBING WULUH SEBAGAI PENGAWET
ALAMI**

Oleh :

Aloysia Wahyu Mustika

ABSTRAK

Pisang sale adalah produk olahan pisang yang mengalami pengeringan dan atau pengasapan. Warna, aroma, rasa, kekenyalan dan ketahanan simpan merupakan sifat penting yang menentukan mutu pisang sale. Belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) mengandung asam sitrat yang berfungsi sebagai pengawet. Tujuan penelitian adalah menentukan lama pengeringan optimal pada pembuatan pisang sale dengan penambahan belimbing wuluh. Perlakuan yang diterapkan adalah waktu pengeringan pisang sale yang terdiri dari 5 taraf yaitu (F1) 4 jam, (F2) 6 jam, (F3) 8 jam, (F4) 10 jam, dan (F5) 12 jam dengan suhu pengeringan 75°C. Pengamatan dan pengujian yang dilakukan adalah sifat fisik (pertumbuhan kapang), sifat kimia (kadar air, kadar abu, mineral), dan sifat sensori. Perlakuan terbaik terdapat pada lama pengeringan 8 jam. Kapang tidak tumbuh pada kurun waktu lebih dari 10 hari. Kadar air (27,96%) dan kadar abu (1,75%). Mineral SiO₂, P₂O₅, K₂O, Fe₂O₃, CuO, ZnO, dan SO₃. Nilai hedonik warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan adalah suka dengan mutu hedonik warna coklat, rasa manis, beraroma khas pisang sale, bertekstur kenyal padat dan secara keseluruhan diterima.

Kata kunci: *janten, pisang sale, belimbing wuluh*