

**PENGARUH PERENDAMAN LARUTAN ANTI PENCOKELATAN  
NATRIUM METABISULFIT ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) TERHADAP KANDUNGAN  
PROKSIMAT DAN KESUKAAN PANELIS PADA TEPUNG KULIT  
PISANG**

Agustina Dini Yuliandari  
Universitas Sanata Dharma  
151434003

**ABSTRAK**

Kulit pisang merupakan bagian dari buah pisang yang masih memiliki kandungan gizi cukup lengkap seperti karbohidrat, protein, lemak, *potasium*, kalsium, zat besi, mangan, dan serat. Unsur-unsur gizi inilah yang dapat digunakan sebagai sumber energi dan antibodi bagi tubuh manusia. Pengolahan kulit pisang menjadi produk tepung adalah salah satu upaya meningkatkan nilai jual dari kulit pisang, sehingga mempunyai manfaat dan bernilai ekonomi. Namun, pada pembuatan tepung kulit pisang, masih terdapat masalah yakni kulit pisang yang mengalami pencokelatan setelah dikupas dari dagingnya sehingga tepung yang dihasilkan menjadi berwarna coklat.

Dalam penelitian ini tepung kulit pisang dibuat dengan melakukan perendaman larutan anti pencokelatan natrium metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) 0,5 %. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perendaman larutan anti pencokelatan natrium metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) terhadap kandungan proksimat (air, abu, protein, lemak, karbohidrat) dan kesukaan panelis terhadap aroma, warna, dan tekstur tepung kulit pisang dengan lama waktu perendaman yang berbeda yaitu 10 menit, 40 menit, dan 70 menit. Setiap lama waktu perendaman dan kontrol dibuat dengan 3 kali ulangan. Tepung kemudian diuji kandungan proksimat dan kesukaan panelis, lalu hasil data dianalisis menggunakan uji anova (*analysis of variances*) satu arah SPSS 20 dengan taraf kepercayaan  $\alpha = 0,05$ .

Berdasarkan hasil penelitian, lama waktu perendaman larutan natrium metabisulfit 70 menit (P3) berpengaruh meningkatkan kadar abu dan kesukaan warna panelis. Lama waktu perendaman 40 menit (P2) berpengaruh meningkatkan kadar karbohidrat sedangkan lama waktu perendaman larutan natrium metabisulfit berpengaruh menurunkan kadar air, kadar lemak, dan kadar protein tepung kulit pisang.

**Kata Kunci** : Kulit Pisang, Tepung, Natrium Metabisulfit, Uji Proksimat, Uji Kesukaan Panelis.

**THE EFFECT ANTI BROWNING SOLUTION SODIUM METABISULFITE  
( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) AGAINST THE PROXIMATE AND THE PANEL PREFERENCE  
OF BANANA PEEL FLOUR**

Agustina Dini Yuliandari  
Sanata Dharma University  
151434003

**ABSTRACT**

Banana Peel is a part of banana that contains nutrients such as carbohydrates, protein, fat, potassium, calcium, iron, manganese, and fibers. These nutrients can be used as a source of energy and antibodies for human body. The processing of banana peel flour is one alternative to increase sale value of banana peel and increase the economy value. There is a problem in banana peel flour which is browning after peeled from its flesh so that banana peel flour is become brown.

In this research, the banana peel flour was made by soaking the banana peel in solution of anti browning sodium metabisulfite (  $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) 0,5 %. The purpose of this research was to know the effect of anti browning solution sodium metabisulfite ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) against the water, ash, protein, fat, carbohydrate and the flavor ,colour, texture panel preference of banana peel flour with a different soaking time. Each treatment and control created with 3 times repetition which were 10 minutes, 40 minutes, and 70 minutes. Then, the flour tested for the proximate level and the panel preference. The data was analyzed using Anova test (analysis of variances) one direction SPSS 20 with standard trust 0,05%.

Based on the result sodium metabisulfite (  $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) soaking time for 70 minutes (P3) increased the ash level and color preference, 40 minutes (P2) soaking time increased the carbohydrate by difference level in banana peel flour. The longer soaking time of sodium metabisulfite (  $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) decrease the water, fat, and protein level.

**Keywords:** *Banana Peel, Flour, Sodium Metabisulfite, Proximat level, The Panel Preference*