

PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTIC OF SIEM BANANA (*Musa x paradisiaca* Linn) SAUCE USING TAPIOCA AND CORNSTARCH AS STABILIZER

Musdalifah, Sri Hastuti, Muhammad Fakhry
Jurusan Teknologi Industri Pertanian
Universitas Trunojoyo Madura
PO. Box. 2 Kamal, Jawa Timur 69192
Email: muse_daliefah@yahoo.com

Abstract

The functions of stabilizer is to improve texture in the manufacture of banana sauce. This study aims to determine the differences of physical (color and viscosity) and chemical properties (pH , total solids and titratable acidity) banana sauce by using a stabilizer such as tapioca (F1) and corns starch (F2) by 0.1 % . The study design used completely randomized design with factors such as the type of stabilizer . Results of this study physicochemical properties and control the banana sauce that uses stabilizers are not significantly different ($P > 0.05$) for color parameters (L , a and b) , pH and total titratable acidities , whereas total solids showed significant differences ($P < 0.05$) . The parameters in accordance with the quality standards Bureau Of Food And Drug (1985) is the colors of L, a and b, the total solids are 58.812 % (F0) , 43 450 % (F1) and 51 745 % (F2) . The pHs are 3.333 (F0) , 3.317 (F1) and 3.325 (F2) and the concentration of starch other than bananas starch is 0.1 % .

Keyword: *Banana sauce, Stabilizer, The physical-chemical characteristic.*

SIFAT FISIK DAN KIMIWI SAOS PISANG SIEM (*Musa x paradisiaca* Linn) DENGAN BAHAN PENSTABIL TAPIOKA DAN MAIZENA

Musdalifah, Sri Hastuti, Muhammad Fakhry
Jurusan Teknologi Industri Pertanian
Universitas Trunojoyo Madura
PO. Box. 2 Kamal, Jawa Timur 69192
Email: muse_daliefah@yahoo.com

Abstrak

Bahan penstabil berfungsi untuk memperbaiki tekstur dalam pembuatan saos pisang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan sifat fisik (warna dan viskositas) dan kimia (pH, total padatan dan total asam tertitrasi) saos pisang dengan menggunakan bahan penstabil berupa tapioka (F1) dan maizena (F2) sebesar 0.1%. Rancangan penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan faktor yaitu jenis bahan penstabil. Hasil penelitian ini sifat fisikokimia saos pisang kontrol dan yang menggunakan bahan penstabil tidak berbeda nyata ($P>0,05$) untuk parameter warna (L, a dan b), pH dan total asam, sedangkan total padatan menunjukkan perbedaan yang nyata ($P<0,05$). Parameter yang sesuai dengan standar mutu Bureau Of Food And Drug (1985) ialah warna L, a dan b, total padatan sebesar 58.812% (F0), 43.450% (F1) dan 51.745% (F2). pH sebesar 3.333 (F0), 3.317 (F1) dan 3.325 (F2) serta konsentrasi pati selain pati pisang sebesar 0.1%.

Kata kunci: Saos pisang, Bahan penstabil, Sifat fisikokim.0ia.