



Katalog Abstrak : A2011065

Pengembangan Tepung Berprebiotik sebagai Pangan Fungsional dari Pisang (*Musa sp*) Beberapa Varietas Unggulan Kabupaten Lumajang Provinsi Jawa Timur

(Sumber Dana : penelitian Hibah Bersaing DP2M Tahun 2011, Surat Perjanjian Pelaksanaan Penugasan Penelitian Hibah Bersaing Nomor: 021/SP2H/PL/Dit.Litabmas/IV/ 2011, tanggal 14 April 2011)

Peneliti : Nurhayati, S.TP., M.Si.; Jayus Dr. Ir.; Eka Ruriani, S.TP, M.Si (Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember)

ABSTRAK

Pengembangan ingredien pangan berkesehatan (*nutraceutical ingredients*) menjadi perhatian terbaru bagi industri pangan. Penelitian melakukan seleksi terhadap

beberapa varietas pisang unggulan Kabupaten Lumajang yaitu pisang agung, kepok, mas dan cavendish baik pada bagian batang empulur/ares, bonggol maupun buah sebagai bahan baku pembuatan tepung pisang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis pisang yang dapat dikembangkan sebagai bahan pangan fungsional antara lain untuk ares adalah pisang agung dan mas, untuk bonggol adalah pisang kepok dan mas, untuk buah adalah pisang agung dan mas.

Modifikasi proses pembuatan tepung ares, bonggol dan buah pisang dengan difermentasi memiliki nilai mutu lebih baik terutama karakteristik mutu aroma dengan tingkat kelayakan lebih tinggi.

Bakteri amilolitik yang diisolasi dari fermentasi spontan 24 jam ares, bonggol dan buah pisang agung, kepok, mas, cavendish adalah bakteri gram positif berbentuk kokusbatang

pendek, katalase positif dan dapat tumbuh dengan baik pada suhu 37 oC. Isolatisolat bakteri tersebut teridentifikasi oleh kit BBL

Crystal sebagai *Brevibacillus brevis*, *Streptococcus uberis*, *Helcococcus kunzii*, *S. anginosus*, *S. sanguinis* grup dan *Leifsonia aquatica*.

Kata Kunci : *tepung pisang, pangan fungsional, modifikasai proses, bakteri amilolitik, kit BBL Crystal*