

ABSTRAK
ANALISIS KANDUNGAN GIZI PADA *FRUITGHURT* DARI KULIT DAN
DAGING BUAH PISANG MAS (*Musa acuminata*) ASAL DESA LAKEKUN
BARAT KABUPATEN MALAKA

Tajo,M.L)*

Ledo,S.E.M)**

Nge,T.S)***

Perkembangan teknologi dibidang pangan yang semakin meningkat dari waktu ke waktu, dan kesadaran akan pentingnya makanan dan minuman sehat yang baik bagi tubuh menyebabkan adanya pembuatan minuman bernutrisi yang mengandung beberapa bakteri asam laktat, salah satu produk yang dihasilkan yaitu *fruitghurt*. Pisang merupakan tanaman yang dapat dijumpai di beberapa negara terutama di Indonesia. Buah pisang rentan terhadap kerusakan mekanis dan daya simpan rendah. sehingga perlu diolah menjadi *fruitghurt*. Daging buah pisang dan kulitnya, memiliki kandungan serat pangan, pati, vitamin, mineral dan antioksidan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kandungan gizi, kadar asam laktat, pH, *fruitghurt* dari kulit dan daging buah pisang mas. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 2 perlakuan sebanyak 3 kali ulangan dengan variasi konsentrasi daging buah pisang mas dan kulit pisang mas pada (PO) 0%, (P1) 10%, (P2) 20%, (P3) 30%. Terdapat 3 tahapan kulit dan daging buah pisang mas dalam penelitian ini yaitu uji proksimat dilakukan untuk mengetahui kandungan gizi berupa kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat. Protein sebanyak 3,16% - 4,93%, lemak 0,85% - 1,05%, dan karbohidrat 33,84% - 38,69%. Uji kadar asam laktat *fruitghurt* 0,35% - 0,41%, dan uji pH *fruitghurt* 3,33% - 3,8%. Disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan dengan variasi waktu fermentasi terhadap daya simpan *fruitghurt* pisang mas dan dapat menggunakan pewarna alami lainnya sehingga dapat dihasilkan *fruitghurt* yang lebih berkualitas.

Kata Kunci : Kandungan gizi, asam laktat, pisang mas, fermentasi

Keterangan * = Penelitian

****) = Pembimbing**

ABSTRACT
**ANALYSIS OF NUTRITIONAL CONTENT IN FRUITGHURT FROM THE
 SKIN AND FLESH OF THE MAS BANANA (*Musa acuminata*) FROM WEST
 LAKEKUN VILAGE, MALACCA REGENCY**

Tajo,M.L)*

Ledo,S.E.M)**

Nge,T.S)***

The development of technology in the food sector which is increasing from time to time, and awareness of the importance of healthy food and drinks that are good for the body has led to the creation of nutritious drinks containing several lactic acid bacteria, one of the products produced is fruitghurt. Banana is a plant that can be found in several countries, especially in Indonesia. Banana are susceptible to mechanical damage and have low shelf life, so they need to be processed into fruitghurt. Banana flesh and peel contain dietary fiber, starch, vitamins, minerals and antioxidants. The aim of this research was to determine the nutrional content, lactic acid levels, pH, fruitghurt from peel mas banana and fruit. Research methods using a Randomized Blok Design (RAK). With 2 treatments with 3 repetitions with varying of concentrations peel and fruit (PO) 0%, (P1) 10%, (P2) 20%, (P3) 30%. There are 3 stages of banana skin and flesh in this study, namely proximate testing is carried out to determine the nutritional content in the from of protein content, fat content, and carbohydrates 33.84% - 38.69%. Fruitghurt lactic acid level test 0,35% - 0,41%. And fruitghurt pH test 3.33% - 3,8%. It is recommended to conduct further research with variations in fermentation time on the shelf life of banana fruitghurt and to use other natural dyes so that higher quality fruitghurt can be produced.

Keywords : Nutrition content, lacticacid, mas banana,fermentation

Information*) = Researcher

****) = Superviso**