

**PEMANFAATAN LIMBAH KULIT PISANG MENJADI ES KRIM DI
INSTALASI GIZI RSUD KOJA SERTA PENGARUHNYA TERHADAP
SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN GIZI**

Sandy Tyas^{1*}, Dahlia Nurdini¹

¹Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Mohammad Husni Thamrin

Jl. Raya Pondok Gede No.23-25 Jakarta Timur 13550

Email: shandytyas@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Bagian dari pohon pisang yang selama ini jarang dimanfaatkan adalah kulit pisang. Kulit pisang raja bulu mengandung serat yang diolah menjadi es krim merupakan salah satu cara alternatif untuk memanfaatkan bagian yang tidak dapat dikonsumsi secara langsung. **Tujuan:** Mengetahui pengaruh penambahan kulit pisang raja bulu terhadap sifat organoleptik, serta nilai kandungan gizi pada es krim. **Metode:** Penelitian ini bersifat eksperimental dengan mengaplikasikan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 2 kali pengulangan. Es krim ini dibuat dengan 4 formula dengan penambahan kulit pisang raja bulu, yaitu F1= 0 gr, F2= 100 gr, F3= 125 gr, F4= 150 gr. Analisa data menggunakan uji ANOVA (P Value 0.05). **Hasil:** Produk terpilih yaitu F3 (dengan penambahan 125 gr kulit pisang raja bulu) yang paling disukai. Hasil uji proksimat kandungan karbohidrat 16,62 %, protein 2,41 %, lemak 6,77 % dan serat 2,67 %. **Kesimpulan:** Penambahan kulit pisang raja bulu tidak mempengaruhi rasa pada produk. Semakin banyak penambahan kulit pisang raja bulu akan mempengaruhi perubahan warna, aroma dan tekstur pada produk. Semakin banyak penambahan kulit pisang raja bulu akan mempengaruhi tingkat kesukaan tekstur pada produk. Takaran saji 100 ml es krim kuliang memberikan sumbangan serat terhadap AKG sebesar 8,9%.

Kata Kunci: Es Krim, Limbah Pangan, Kulit Pisang, Mutu Organoleptik

**UTILIZATION OF BANANA PEEL WASTE INTO ICE CREAM
AT KOJA REGIONAL PUBLIC HOSPITAL'S NUTRITION
DEPARTMENT AND ITS EFFECTS ON ORGANOLEPTIC
PROPERTIES AND NUTRITIONAL CONTENT**

Sandy Tyas^{1*}, Dahlia Nurdini¹

¹Nutrition Studies Program, Faculty of Health, University of Mohammad Husni
Thamrin, Jl. Raya Pondok Gede No.23-25 East Jakarta 13550
Email: shandytyas@gmail.com

ABSTRACT

Background: Banana peels are a part of the banana plant that is often underutilized. Transforming raja bulu banana peels which contain fiber into ice cream is an alternative method to use parts of the banana that are not directly consumable. **Objective:** To determine the effect of adding raja bulu banana peel on the organoleptic properties and nutritional value of the ice cream. **Methods:** This study was experimental, using a Completely Randomized Design (CRD) with 4 treatments and 2 repetitions. Banana peel ice cream was made with 4 formulas that included varying amounts of raja bulu banana peel: F1= 0 g, F2= 100 g, F3= 125 g, F4= 150 g. Data were analyzed using ANOVA (P-value 0.05). **Results:** The most preferred product was F3 (with the addition of 125 g raja bulu banana peel). The proximate analysis showed 16.62% carbohydrates, 2.41% protein, 6.77% fat, and 2.67% fiber. **Conclusion:** The addition of raja bulu banana peel did not affect the taste of the ice cream. However, higher amounts of banana peel impacted the color, aroma, and texture. The more banana peel added, the more it influenced texture preference. A 100 ml serving of banana peel ice cream contributes 8.9% of the daily fiber requirement.

Keywords: Ice cream, Food waste, Banana Peel, Organoleptic