

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan analisis kimia tepung bubuk pisang, tepung bubuk pisang dengan kadar protein tertinggi didapatkan pada PS sebesar 28,717%. Tepung bubuk pisang dengan kadar karbohidrat tertinggi diperoleh pada sampel PM yaitu 65,052 %. Tepung bubuk pisang dengan kadar lemak dan abu terendah dimiliki sampel PM yaitu 0,767 % dan 1,390 %. Tepung bubuk pisang dengan kadar air terendah adalah PS sebesar 4,419 %. Tepung bubuk pisang dengan total kalori tertinggi dimiliki sampel PR sebesar 293,531 kkal. Berdasarkan analisis fisik tepung bubuk pisang, tepung bubuk pisang dengan viskositas tertinggi adalah PR sebesar 45733,333 cP, sedangkan tepung bubuk pisang dengan viskositas terendah adalah PS sebesar 14333,333 cP. Tepung bubuk pisang yang memiliki indeks penyerapan air dan indeks kelarutan air tertinggi merupakan PS sebesar 0,884 g/ml dan 0,065 g/ml. *Freeze drying* memberi pengaruh secara fisik terhadap viskositas, indeks kelarutan air dan indeks penyerapan air dengan proses gelatinisasi pada pati pisang. Berdasarkan analisis sensori 3 sampel bubuk pisang dengan tingkat penerimaan tertinggi pada parameter yang meliputi tekstur, warna, aroma, rasa, dan *overall* adalah sampel PR.

### 5.2. Saran

Dalam penelitian selanjutnya dibutuhkan penelitian mengenai uji umur simpan, kadar gula dari bubuk pisang instan, serta efek terhadap tubuh olahragawan pasca konsumsi bubuk pisang instan.