

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian tentang pengaruh Pencegahan Browning Terhadap Kadar Karbohidrat bertujuan untuk mengetahui konsentrasi optimum dari pereaksi antara lain garam (NaCl), asam sitrat ($C_6H_8O_7$), kalsium hidroksida $Ca(OH)_2$ pada reaksi penghambatan pencoklatan (browning) dan untuk mengetahui pengaruh reaksi penghambatan pencoklatan (browning) terhadap kadar karbohidrat dari tepung kulit pisang. Kulit pisang mengalami browning (pencoklatan) sehingga tepung kulit pisang yang diolah menjadi tidak menarik (hitam), maka untuk memperoleh warna tepung kulit pisang yang baik dilakukan proses penghambatan browning (pencoklatan) dengan memvariasikan konsentrasi pereaksi (HCl, $Ca(OH)_2$, $C_6H_8O_7$) masing-masing konsentrasi 2%, 4%, 6%, 8%,. Metode penelitian meliputi preparasi sampel, penyediaan pereaksi luff school, proses penghambatan pencoklatan dan analisa kandungan karbohidrat metode luff school, dan analisis data of variant (ANOVA). Hasil percobaan menghasilkan tepung kulit pisang dengan warna yang baik dan kadar karbohidrat tertinggi adalah tepung kulit pisang dengan menggunakan pereaksi Kalsium hidroksida $Ca(OH)_2$ 8 % dan kadar karbohidrat yang dihasilkan sebesar 33,90%. Hasil perhitungan analisis of variant (ANOVA) menunjukkan bahwa pereaksi Kalsium hidroksida $Ca(OH)_2$ merupakan pereaksi yang menghasilkan kadar karbohidrat tertinggi sebesar 33,76 %, sedangkan asam sitrat ($C_6H_8O_7$) sebesar 15,11%, dan garam (HCl) sebesar 17,27 %.

