

## ABSTRAK

Penelitian tentang Evaluasi Mutu Tepung Pisang Raja dan Pisang Ambon telah dilakukan pada bulan September - November 2012 di Dua Tempat. Pada Tahap Awal adalah proses penepungan yang dilakukan di Kec. Situjuh Limo Nagari, Kabupaten Lima Puluh Kota. Pengujian tepung dilanjutkan di Laboratorium Kimia dan Biokimia Hasil Pertanian dan Pangan, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi dan membandingkan mutu tepung yang dihasilkan dari pisang Raja dan pisang Ambon sebagai produksi pascapanen dari Kecamatan Situjuh Limo Nagari Kabupaten Limapuluh Kota. Penelitian ini menggunakan buah pisang yang didapat langsung dari hasil panen wilayah tersebut, dengan umur 80 - 90 hari setelah bunga mekar dengan kondisi cukup tua yang kulitnya masih hijau dan dagingnya masih keras. Parameter pengamatan yang diamati untuk mengevaluasi kualitas tepung adalah rendemen, kehalusan tepung, kadar air, warna dan aroma. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Rendemen Tepung Raja 33,33% dan Pisang Ambon 26,67%. Persentase kehalusan Tepung pisang Raja adalah 95,24% dan pisang Ambon 90,87%. Persentase Kadar Air Pisang Raja adalah 10,62% dan Pisang Ambon 17,69%. Sedangkan untuk Hasil pengujian Warna dan Bau didapati hasilnya Normal berdasarkan standar dari SNI.

Kata kunci : Tepung Pisang, Mutu, Kadar Air, Kehalusan tepung, Warna dan Aroma