ABSTRAK

PENGARUH SUHU DAN LAMA PEREBUSAN TERHADAP TINGKAT REHIDRASI DALAM PEMBUATAN WORTEL INSTAN

Oleh

Prastiani Margi Lestari

Wortel merupakan salah satu produk sayuran yang banyak dikonsumsi dalam bentuk segar maupun dalam bentuk olahan karena rasanya yang enak, renyah dan sedikit manis. Sayuran kering merupakan salah satu alternatif dalam memenuhi kebutuhan konsumen. Perubahan gaya hidup yang serba cepat menuntut tersedianya sayuran instan seperti sayuran kering dengan kandungan gizi yang relatif tidak berubah dari bentuk segarnya. Kendala dalam pembuatan sayuran instan adalah kemampuan sayuran kering dalam rehidrasi belum dapat memberikan hasil yang memuaskan. Suhu dan lama perebusan yang baik diperlukan pada proses perebusan untuk menghasilkan wortel instan dengan kemampuan rehidrasi yang tinggi.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama perebusan terhadap tingkat rehidrasi dalam pembuatan wortel instan. Produk wortel ini diharapkan dapat menghasilkan kualitas wortel instan dengan mutu yang baik.

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan 2 faktor yaitu faktor suhu dengan 3 taraf perlakuan 65ºC, 75ºC, 85ºC dan faktor lama perebusan dengan 3 taraf perlakuan yaitu 10 menit, 20 menit dan 30 menit. Setiap perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak 3 kali.

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan suhu dan lama perebusan yang optimum pada wortel instan dengan menggunakan suhu 65ºC dengan lama perebusan 10 menit mempunyai nilai susut bobot bahan 8,59 %, kadar air 12,47%, kemampuan rehidrasi tinggi yaitu 333,7% dengan lama waktu rehidrasi yang dihasilkan adalah 4 menit 57 detik.

Kata kunci : wortel, sayuran kering, suhu dan lama perebusan.