

ABSTRACT

THE EFFECT OF TEMPERATURE AND THICK SLICE TO THE BRIGHT DRYING CHARACTERISTICS (*Solanum melongena L*) FOR MAIZE FLOUR

By

BRILIAN HAITA

The objective of this research is to know the effect of temperature and thickness of slice on the characteristic of purple eggplant drying by using ray dryer. The research was conducted at Agricultural Machine Power Laboratory and Laboratory of Bioprocess and Post-Harvest Engineering Department of Agricultural Engineering Faculty of Agriculture University of Lampung on April 2017 until June 2017. This research uses two treatment factors, namely temperature (A) and eggplant (B)). The temperature factor (A) consists of three levels, ie 50 ° C (A1), 60 ° C (A2), and 70 ° C (A3). While the thickness of the slices consists of two levels, namely 3 mm thick (B1) and 5 mm (B2). Thus there will be 6 treatment combinations, namely A1B1, A1B2, A2B1, A2B2, A3B1, A3B2. Each treatment was done 3 repetitions, so that 18 samples were observed.

The results showed that based on organoleptic test conducted by 20 panelists showed that, combination of treatment A2B2 is the most preferred.

Keywords : Eggplant, Drying, Tray Dryer.

ABSTRAK

PENGARUH SUHU DAN TEBAL IRISAN TERHADAP KARAKTERISTIK PENGERINGAN TERUNG UNGU (*Solanum melongena L*) UNTUK DIJADIKAN TEPUNG

Oleh

BRILIAN HAITA

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu dan tebal irisan terhadap karakteristik pengeringan terung ungu dengan menggunakan pengering tipe rak (tray dryer). Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Daya Alat Mesin Pertanian dan Laboratorium Rekayasa Bioproses dan Pasca Panen Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung pada bulan April 2017 sampai dengan bulan Juni 2017. Penelitian ini menggunakan dua faktor perlakuan yaitu faktor suhu (A) dan tebal irisan terung (B). Faktor suhu (A) terdiri dari tiga taraf, yaitu 50 °C (A1), 60 °C (A2), dan 70 °C (A3). Sedangkan faktor tebal irisan terdiri dari dua taraf, yaitu tebal 3 mm (B1) dan 5 mm (B2). Dengan demikian akan ada 6 kombinasi perlakuan, yaitu A1B1, A1B2, A2B1, A2B2, A3B1, A3B2. Masing-masing perlakuan dilakukan 3 pengulangan, sehingga didapat 18 sampel yang diamati. Hasil penelitian menunjukkan bahwa berdasarkan uji organoleptik yang

dilakukan oleh 20 panelis menunjukkan bahwa, kombinasi perlakuan A2B2 adalah yang paling disukai.

Kata Kunci : Terung, Pengerangan, Pengerang tipe rak.

