

ABSTRAK

KAJIAN KARAKTERISTIK PENGERINGAN SELEDRI

(*Apium Graveolens L.*)

Oleh

Della Eka Putri

Seledri (*Apium graveolens L.*) merupakan produk hortikultura yang mudah rusak karena memiliki kandungan air yang tinggi. Kondisi ini menyebabkan seledri tidak tahan lama disimpan sehingga diperlukan penanganan untuk memperpanjang umur simpannya. Upaya untuk memperpanjang umur simpan seledri dapat dilakukan dengan pengeringan. Pengeringan bertujuan membuang air dari bahan sampai kadar air dimana pertumbuhan mikroorganisme Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik pengeringan seledri dengan menggunakan pengering tipe rak (tray dryer).

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari – Maret 2017 di

Laboratorium Daya Dan Alat Mesin Pertanian, dan Rekayasa Bioproses

dan Pasca Panen Jurusan Teknik Pertanian Universitas Lampung.

Penelitian ini menggunakan 3 suhu blanching dan lama blanching yang berbeda yaitu 40° C , 50° C,dan 60° C serta waktu blanching 1 menit , 3 menit, dan 5 menit. Sedangkan untuk suhu pengeringan menggunakan suhu 60° C. Masing-masing perlakuan dilakukan 3 kali pengulangan sehingga di dapat 27 sampel yang diamati.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terjadi perubahan warna setelah melewati proses *blanching* dan pengeringan. Dalam Penelitian ini, penurunan kadar air tercepat terjadi pada sampel perlakuan *blanching* pada suhu 50° C dan lama *blanching* 5 menit. Suhu blanching dan lama blanching yang diberikan tidak berpengaruh terhadap sampel bahan yang akan di keringkan. Tetapi blanching yang terlalu lama dalam air panas cenderung menghasilkan bahan bertekstur sangat lunak, memudahkan warna, dan kehilangan nutrien. Terjadi perubahan warna setelah melewati proses blanching dan pengeringan. Warna awal bahan adalah hijau kemudian setelah melalui proses tersebut warna bahan berubah menjadi kuning.

Kata Kunci : Seledri, Pengeringan, Pengering tipe rak.

ABSTRACT

STUDY OF DRYING CHARACTERISTICS

CELERY (*Apium Greveolens L.*)

By

Della Eka Putri

Celery (*Apium graveolens L.*) is an easily damaged horticultural product because it has a high water content. This condition causes the celery is not durable stored so that handling is required to extend its shelf life. Efforts to extend the life of the celery store can be done by drying. Drying aims to remove water from the material to water content where the growth of microorganisms This study aims to determine the characteristics of drying celery by using a dryer type of rack (tray dryer).

This research was conducted in February - March 2017 at Laboratory of Power And Machine of Agricultural Machinery, and Bioprocess and Post-

Harvest Engineering Department of Agricultural Engineering University of Lampung. This study used 3 different blanching temperatures and blanching times of 40 ° C, 50 ° C, and 60 ° C and blanching time of 1 minute, 3 minutes and 5 minutes. As for the temperature of drying using temperature 60 ° C. Each treatment is done 3 times repetition so that 27 samples can be observed.

The results showed that the color changes after the blanching and drying process. In this study, the fastest decrease in water content occurred in blanching samples at 50 ° C and 5 minutes blanching time. The blanching temperature and the duration of blanching given did not affect the sample of the material to be drained. But long blanching in hot water tends to produce very soft textured materials, color fade, and nutrient loss. Color changes after blanching and drying process. The initial color of the material is green then after going through the process the color of the material turns to yellow.

Keywords: Celery, Drying, Tray Dryer