

ABSTRAK

PENGARUH SUHU PENGERINGAN DAN KETEBALAN POTONGAN TERHADAP KUALITAS TEPUNG BENGKUANG

Oleh

Purwanti Retno Sari

Pengolahan bengkuang dalam produk lain adalah tepung yang banyak mempunyai kegunaan. Bengkuang segar mengandung 2,1 g – 10,7 g pati dan 1 g – 2,2 g protein. Tujuan penelitian ini untuk menghilangkan kadar air pada bahan dengan cara dikeringkan dan dijadikan sebagai tepung sebagai bahan baku campuran makanan, agar umur simpannya lebih lama. Penelitian ini akan telah dilakukan pada bulan Maret 2019 sampai dengan bulan Juli 2019 di Laboratorium Bioproses dan Pasca Panen, Laboratorium Sumber Daya air dan Lahan, Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung, Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian, Laboratorium Pati dan Karbohidrat, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Metode penelitian ini dengan metode eksperimen. Perlakuan suhu dan ketebalan bahan. Analisis yang dilakukan adalah uji vitamin C, kadar air, aroma, warna. Hasil dari penelitian ini adalah analisis vitamin C semakin tinggi suhu maka kandungan vitamin C akan rusak atau hilang karna penguapan. Kadar air potongan bengkuang mengalami penurunan, yaitu pada waktu 0 menit kadar air

85% dan setelah mengalami proses pengovenan menjadi 10%. Aroma pada tepung bengkang yang disukai oleh panelis yaitu pada suhu 50 °C dan 70 °C, sedangkan pada suhu 90 °C kurang disukai panelis. Warna yang dilakukan uji statistik tidak berpengaruh antara suhu terhadap warna dan ketebalan tidak berpengaruh terhadap warna.

Kata Kunci: Bengkuang, Tepung, Suhu pengeringan, warna, vitamin C.

ABSTRACT

THE EFFECT OF DRYING TEMPERATURE AND THICKNESS ON THE QUALITY OF BENGKUANG (*Pachyrhizus erosus*) FLOUR

Oleh

Purwanti Retno Sari

Processing of bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) in other products is flour which has many uses. Fresh bengkuang contains 2.1 g - 10.7 g starch and 1 g - 2.2 g protein. The purpose of this study is to eliminate the moisture content of the material by drying and process it into flour as a raw material for food mixtures, so that it has longer shelf life. This research was carried out in March 2019 until July 2019 in the Bioprocessing and Post Harvest Laboratory, Water and Land Resources Laboratory, Department of Agricultural Engineering, Faculty of Agriculture, University of Lampung, Bandar Lampung, Laboratory of Agricultural Product Processing, Pati Laboratory and Carbohydrates, Department of Agricultural Product Technology, Faculty of Agriculture, University of Lampung. This research method with the experimental method. Temperature treatment and material thickness. The analysis carried out was a test of vitamin C, moisture content, aroma, color. The results of this study are on analysis of vitamin C, the higher the temperature, the vitamin C content will be damaged or lost due

to evaporation. The water content of bengkuang slices has decreased, namely at 0 minutes 85% water content and after undergoing the process of pengovenan to 10%. The aroma of bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) flour is preferred by panelists at 50 ° C and 70 ° C, while at 90 ° C the panelists are less favored. The colors carried out by the statistical test had no effect between temperature on color and thickness had no effect on color.

Keywords: Drying temperature, Bengkuang, Flour, color, vitamin C.