

ABSTRAK

PENGARUH SUHU DAN WAKTU PENYANGRAIAN TERHADAP KARAKTERISTIK TEPUNG TULANG

Oleh

Dianita Puspa Sari

Penyangraian merupakan suatu cara pengeringan yang menggunakan suhu tinggi. Suhu tinggi mampu mengubah komponen kimia dan struktur fisik suatu bahan. Penyangraian tulang bertujuan untuk merapuhkan tulang supaya mudah ditepungkan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik tepung tulang yang dihasilkan dari proses penyangraian. Penelitian dirancang menggunakan Rancang Acak Lengkap Faktorial yang terdiri dari dua faktor perlakuan dengan masing-masing tiga taraf. Faktor pertama adalah suhu yang terdiri dari 160, 180 dan 200 °C dan faktor kedua adalah waktu 90, 120 dan 150 menit yang semuanya saling dikombinasikan sehingga didapat sembilan kombinasi perlakuan dan diulang tiga kali sehingga didapat 27 unit percobaan. Parameter yang diamati adalah kadar air, rendemen, derajat kehalusan warna dan kadar kalsium serta posfor. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar air yang didapat telah memenuhi SNI yakni dibawah 8%. Derajat kehalusan sebesar 2,91 - 3,21 dalam skala 0 - 4 dengan warna coklat tua, kadar kalsium 39,9 % dan posfor 11,7 %. Uji sidik ragam dengan taraf α 0,05 menunjukkan bahwa suhu dan waktu tidak berpengaruh terhadap kadar air, rendemen dan derajat kehalusan tepung tulang.

Kata kunci : *tepung tulang, penyangraian, pengaruh suhu dan waktu*