

LAMA PENGERINGAN DALAM MENGHASILKAN TEPUNG BUAH SIWALAN

Ritan P. Yakobus)* BanoEt R. I. M)** Malelak Z)**

ABSTRAK

Tepung adalah hasil pengolahan bahan dengan cara penggilingan atau penepungan. Tepung memiliki kadar air yang rendah, hal tersebut berpengaruh terhadap keawetan tepung. Jumlah air yang terkandung di dalam tepung dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain sifat dan jenis atau asal bahan baku pembuatan tepung, perlakuan yang diberikan pada tepung, kelembaban udara tempat penyimpanan atau jenis pengemasan. Tepung juga merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi. Karena tepung dapat tahan disimpan, muda dicampur, dibentuk dan lebih cepat dimasak sesuai proses olahan. Cara yang paling umum dilakukan untuk menurunkan kadar air adalah dengan pengeringan, baik dengan penjemuran atau dengan alat pengering biasa. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui lama pengeringan tepung daging buah siwalan dalam menghasilkan tepung yang baik. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium prosesing Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Kristen Artha Wacana Kupang pada bulan April 2022. Desain penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan menggunakan 3 perlakuan dan 3 ulangan, sehingga secara total terdapat 9 unit percobaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam analisis ragam (ANOVA) menunjukan bahwa lama pengeringan dalam menghasilkan tepung buah siwalan memberikan pengaruh yang sangat tidak nyata pada taraf signifikan $P > 0,01$ terhadap kadar air dan kadar abu yang dihasilkan. Selain itu, perlakuan lama pengeringan terbaik terdapat pada perlakuan P3 yaitu 4 hari menghasilkan nilai kadar air 16,091% dan kadar abu dengan nilai 45,150%. Dengan demikian, lama pengeringan yang berbeda berpengaruh terhadap kualitas tepung buah siwalan yang dihasilkan.

Kata kunci : *Tepung, metode rancangan acak lengkap*

Keterangan: *peneliti**pembimbing