

ABSTRAK

Ayu Ashinta Delvina
Dima¹⁾

Haba Bunga, F.J.²⁾

Dethan J. J. S.³⁾

*Program studi Mekanisasi Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Kristen Artha Wacana Kupang*

Tepung buah sukun (*Artocarpus atilis*) merupakan salah satu bahan pangan alternatif yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan berbagai produk pangan. Buah sukun kaya akan karbohidrat, protein, serat, vitamin, dan mineral yang baik untuk kesehatan tubuh. Selain itu, buah sukun juga dapat ditemukan dengan mudah dan memiliki harga yang terjangkau. Oleh karena itu, penggunaan tepung buah sukun dalam produk pangan dapat meningkatkan nilai tambah dari buah sukun itu sendiri. Pengeringan merupakan cara untuk menghilangkan sebahagian besar air dari suatu bahan dengan bantuan energi panas dari sumber alami (sinar matahari) atau buatan (alat pengering). Pengeringan adalah proses perpindahan panas dan uap air secara simultan yang memerlukan energi panas untuk menguapkan kandungan air yang dipindahkan dari permukaan bahan yang dikeringkan oleh media pengering yang biasanya berupa panas (Thaib). Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan Satu factor suhu. Perlakuan yang diuji adalah suhu pengeringan buah sukun yaitu 50, 60, 70, dan 80°C dengan lama waktu pengeringan masing-masing suhu 5 jam. Setiap perlakuan akan dilakukan dengan 16 pengulangan, sehingga akan diperoleh 4 satuan percobaan. Dalam penelitian ini dimulai dari proses pengupasan dan pencucian sukun, lalu di potong menggunakan pisau. Kemudian sukun dikeringkan menggunakan tray drayer/alat pengering dengan variasi suhu 50°C 60°C 70°C 80°C dan lama waktu pengeringan masing-masing 5 jam. Setelah selesai proses pengeringan, sukun ditepungkan menggunakan blender dan durasi penepungan yaitu 10 menit. Setelah penepungan selesai, tepung sukun diayak menggunakan Blender untuk mendapatkan nilai diameter rata-rata butiran dan tingkat kehalusan tepung. Hasil tepung yang lolos ayakan 60 mesh digunakan untuk mengetahui kualitas fisik dari tepung sukun tersebut hasil dari penelitian Perlakuan suhu pengeringan buah sukun berpengaruh nyata terhadap kadar air, kerapatan dan rendemen tepung buah sukun. Suhu pengeringan buah sukun terbaik pada suhu 80°C dan menghasilkan kadar air terbaik 4,2 %, kerapatan 0.47% dan rendemen 18.09% tepung buah sukun

Kata Kunci: Buah Sukun, Tray Drayer, Thermostat, Suhu, Tepung sukun