

ABSTRAK

PENGARUH SUHU PENGERINGAN PADA PEMBUATAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas L.*)

Taek, A¹⁾

Haba Bunga, F.J.²⁾

Dethan, J.J.S³⁾

*Program Studi Mekanisasi Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas
Kristen Artha Wacana Kupang*

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) merupakan salah satu jenis tanaman pangan yang memiliki berbagai macam kandungan antara lain protein, karbohidrat, lemak, vitamin serta mineral yang memiliki peranan penting terhadap sifat fisik masusia. Tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) merupakan salah satu bahan pangan alternative yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan produk pangan. Tujuan penelitian ini adalah (1) untuk mengetahui bagaimana pengaruh suhu terhadap pembuatan tepung ubi jalar ungu. (2) untuk mengetahui suhu yang efektif terhadap pembuatan ubi jalar ungu. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL), dengan dengan variasi suhu 50°C, 60°C dan 70°C. Hasil analisis sidik ragam anova menunjukkan bahwa perlakuan suhu pengeringan berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap kadar air. Hasil uji lanjut Duncan menunjukkan bahwa perlakuan suhu pengeringan (70°C) menghasilkan kadar air terendah (6,35%) yang berbeda nyata dengan perlakuan lainnya. Kadar air tertinggi pada suhu (50°C) sebesar 8,3%. Hasil analisis sidik ragam anova menunjukkan bahwa perlakuan suhu pengeringan berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap indeks keseragaman tepung ubi jalar. Hasil uji lanjut Duncan menunjukkan bahwa perlakuan suhu pengeringan (50°C) menghasilkan indeks keseragaman tertinggi 20,068075% yang berbeda nyata dengan perlakuan lainnya. indeks keseragaman terendah pada suhu (70°C) sebesar 17,874375%. Hasil analisis sidik ragam anova menunjukkan bahwa perlakuan suhu pengeringan berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap kerapatan tepung ubi jalar. Hasil uji lanjut Duncan menunjukkan bahwa perlakuan suhu pengeringan (50°C) menghasilkan kerapatan tertinggi 0,5767 yang berbeda nyata dengan perlakuan lainnya. kerapatan terendah pada suhu (70°C) sebesar 0,4651.

Kata kunci: Suhu Pengeringan, Pembuatan tepung ubi jalar ungu.