

**PENGARUH PERENDAMAN NATRIUM METABISULFIT ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$)
TERHADAP MUTU TEPUNG TERUNG HIJAU (*Solanum melongena* L.)**

OLEH

NEZI FEBRIANA

1711112004



Dosen Pembimbing :

- 1. Dr.Ifmalinda, S.TP, MP**
- 2. Dr. Dinah Cherie, S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

PADANG

2022

**PENGARUH PERENDAMAN NATRIUM METABISULFIT
(Na₂S₂O₅) TERHADAP MUTU TEPUNG TERUNG HIJAU
(*Solanum melongena* L).**

Nezi Febriana¹, Ifmalinda², Dinah Cherie³

¹Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

²Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

Email: nezifebriana1@gmail.com

ABSTRAK

Terung hijau (*Solanum melongena* L.) merupakan salah satu produk hortikultura dengan jenis sayuran yang memiliki kandungan air dan serat pangan cukup tinggi. Terung hijau memiliki sifat yang tidak tahan lama setelah panen. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk memperpanjang umur simpan terung adalah menjadikannya sebagai olahan berbentuk tepung. Selama pengolahan setelah terung hijau dirajang akan terjadi proses pembentukan pigmen berwarna coklat (*browning* enzimatis). Untuk mempertahankan mutu warna dari tepung terung hijau salah satu usaha yang dapat dilakukan untuk menghambat terjadinya *browning* enzimatis adalah perendaman menggunakan natrium metabisulfit (Na₂S₂O₅). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh dan menentukan konsentrasi terbaik perendaman menggunakan natrium metabisulfit (Na₂S₂O₅) terhadap mutu tepung terung hijau (*solanum melongena* L.). Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dan analisis datanya menggunakan RAL dengan SPSS 23. Pada penelitian ini terung direndam selama 20 menit dengan konsentrasi natrium metabisulfit (Na₂S₂O₅) 0%, 0,25% dan 0,3%. Berdasarkan hasil penelitian konsentrasi natrium metabisulfit (Na₂S₂O₅) berpengaruh nyata terhadap pemberian natrium metabisulfit tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap konsentrasi natrium metabisulfit diatas 0% seperti pada kadar air setelah perendaman, rendemen, persentase kehalusan tepung, efisiensi total, uji organoleptik rasa dan uji organoleptik tekstur karena pengelompokan yang sama pada uji *Duncan* kecuali pada kadar air tepung dan uji organoleptik warna. Hasil penelitian perendaman dengan natrium metabisulfit (Na₂S₂O₅) dengan konsentrasi 0,3% merupakan perlakuan terbaik untuk mutu tepung terung hijau pada penelitian ini.

Kata kunci : Terung Hijau, Natrium Metabisulfit (Na₂S₂O₅), mutu.