

**KAJIAN SUHU PENGERINGAN DAN KETEBALAN IRISAN
TERHADAP MUTU TEPUNG BATANG BUAH NAGA
(*Hylocereus sp.*)**

WENI HARJUNIATI
No. BP: 171112011



Dosen Pembimbing :
1. Dr. Ifmalinda, S.TP, MP
2. Dr. Andasuryani, S.TP, M.Si

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

KAJIAN SUHU PENGERINGAN DAN KETEBALAN IRISAN TERHADAP MUTU TEPUNG BATANG BUAH NAGA (*Hylocereus sp.*)

Weni Harjuniati¹, Ifmalinda², Andasuryani²

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

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

Email: weniharjuniwati@gmail.com

ABSTRAK

Batang buah naga (*Hylocereus sp.*) termasuk tanaman kaktus yang memiliki kandungan yang dapat bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia serta dapat digunakan sebagai bahan untuk membuat tepung, karena memiliki potensi mensubstansi tepung terigu hingga 25%. Batang buah naga yang melimpah akan menjadi limbah jika tidak dimanfaatkan secara optimal, sehingga perlu dilakukan pengolahan terhadap batang buah naga dengan cara mengolah menjadi tepung. Salah satu tahapan pembuatan tepung yaitu pengeringan, yang bertujuan untuk mengeluarkan kandungan air bahan sampai batas tertentu agar mendapatkan hasil yang maksimal dan dapat memperpanjang umur simpan tepung. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji suhu pengeringan dan ketebalan irisan yang tepat terhadap mutu tepung batang buah naga menggunakan oven tipe rak dengan sumber panas yang berasal dari gas. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) disusun secara faktorial terdiri dari 2 faktor yaitu suhu pengeringan dan ketebalan irisan. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik terdapat pada suhu pengeringan 60°C dengan ketebalan 2 mm, dilihat dari beberapa pengamatan yaitu laju pengeringan sebesar 0,220 kg/jam, kelembaban relatif (RH) sebesar 28,51, *fineness modulus* (FM) sebesar 1,030, energi untuk menguapkan air bahan sebesar 845,197 kJ, kebutuhan energi bahan bakar sebesar 40,667,485 kJ dan efisiensi pengeringan sebesar 2,086%.

Kata Kunci: Batang Buah Naga, Suhu Pengeringan, Ketebalan Irisan, Mutu Tepung Batang Buah Naga