

Perbedaan Metode Pengeringan Sayuran Kering Wortel terhadap Sifat Fisik dan Kimia dari Sayuran Kering Wortel yang Dihasilkan

Ricky Hendrawan, Sahadi Didi Ismanto, Novizar Nazir

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Teknologi Pertanian Universitas Andalas dari Oktober 2015 hingga Juli 2016. Tujuan dari penelitian ini mengetahui sifat fisik dan kimia dari sayur wortel kering yang dihasilkan dari pengeringan *solar dryer*, *cabinet drying*, *oven vacuum* dan *freeze drying*, serta mengetahui metode yang optimal dalam proses pengeringan wortel. Penelitian ini dilakukan dalam tiga langkah: persiapan wortel segar, persiapan (mengiris, perendaman, dan *blanching*), dan proses kering. Rancangan penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah eksploratif dengan tiga kali ulangan dengan menggunakan 4 jenis metode pengeringan yaitu *Solar Dryer*, *Cabinet dryer*, *Oven vacuum* dan *Freeze Dryer* dan 3 kali pengulangan. Metode pengeringan terbaik adalah metode pengeringan dengan *Freeze Drying*, dimana nilai analisa fisik dan kimia lebih baik dibandingkan dengan tiga metode pengeringan lainnya. (*solar dryer*, *oven vacuum*, *cabiner dryer*). Metode *freeze dryer* memiliki nilai warna L^* 40,83. a^* 29,52. b^* 20,68, tekstur 142,47 N/cm², dan daya serap air 748,14 %. dan sifat kimia memiliki nilai kadar air 13,29 %, kadar abu 9,34 %, rendemen 26,25 %, serat kasar 23,24 %, beta-karoten 8732,33 μ g/100ml, dan kadar vitamin C 0,123 mg/100ml.. Selain itu pada proses pengeringan dengan metode ini memberikan bentuk yang lebih baik dan masih dapat di terima oleh konsumen untuk di konsumsi.

Kata Kunci : Wortel Kering, Metode Pengeringan

