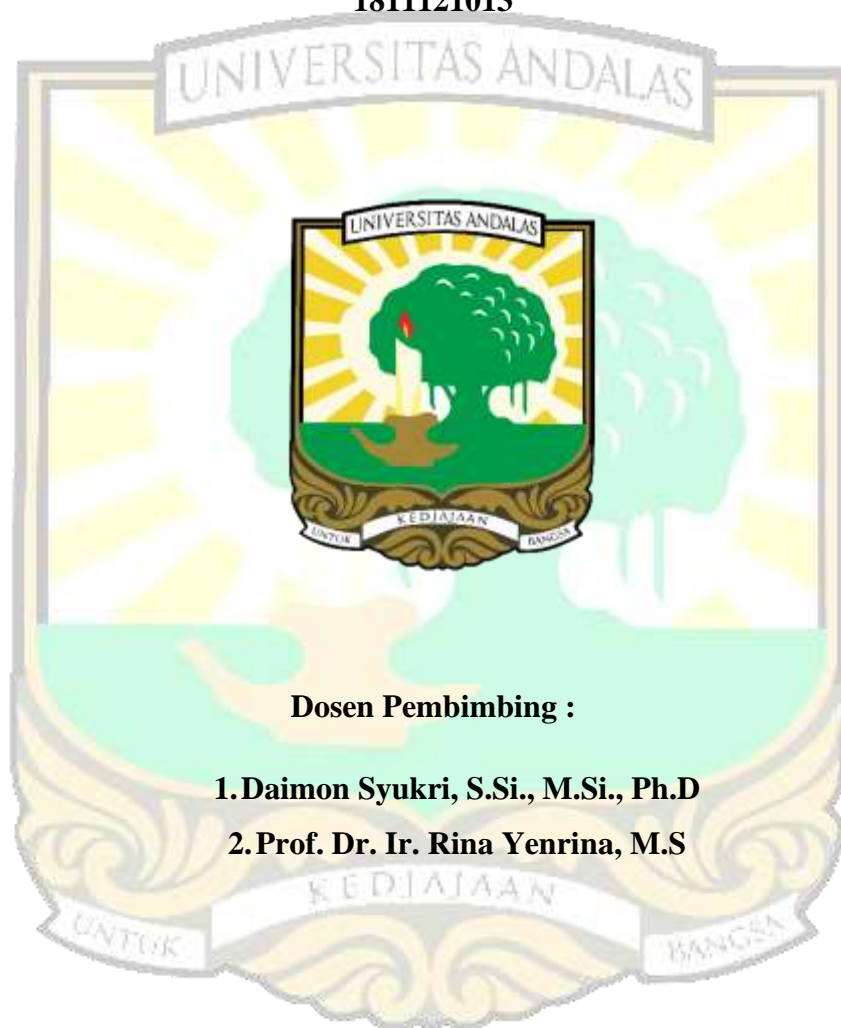


PENGARUH KELAYUAN KULIT JERUK KEPROK (*Citrus reticulata*) TERHADAP KARAKTERISTIK BUBUK YANG AKAN DIGUNAKAN PADA *FOOD SELF-HEATER*

**PUJA NADIA SUKMA
1811121013**



Dosen Pembimbing :

- 1. Daimon Syukri, S.Si., M.Si., Ph.D**
- 2. Prof. Dr. Ir. Rina Yenrina, M.S**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

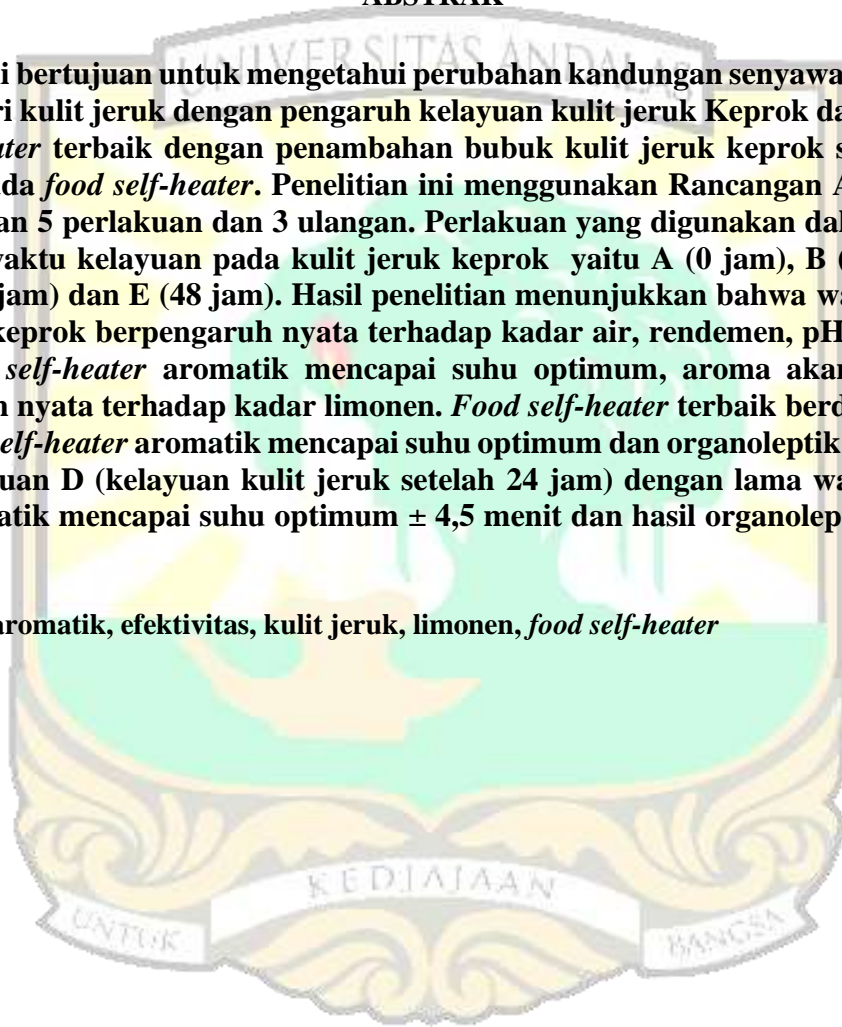
Pengaruh Kelayuan Kulit Jeruk Keprok (*Citrus reticulata*) Terhadap Karakteristik Bubuk yang akan Digunakan pada *Food Self-Heater*

Puja Nadia Sukma, Daimon Syukri, Rina Yenrina

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perubahan kandungan senyawa limonen pada minyak atsiri kulit jeruk dengan pengaruh kelayuan kulit jeruk Keprok dan mengetahui *food self-heater* terbaik dengan penambahan bubuk kulit jeruk keprok sebagai bahan aromatik pada *food self-heater*. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang digunakan dalam penelitian ini adalah waktu kelayuan pada kulit jeruk keprok yaitu A (0 jam), B (6 jam), C (12 jam), D (24 jam) dan E (48 jam). Hasil penelitian menunjukkan bahwa waktu kelayuan kulit jeruk keprok berpengaruh nyata terhadap kadar air, rendemen, pH, warna, lama waktu *food self-heater* aromatik mencapai suhu optimum, aroma akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar limonen. *Food self-heater* terbaik berdasarkan lama waktu *food self-heater* aromatik mencapai suhu optimum dan organoleptik aroma adalah pada perlakuan D (kelayuan kulit jeruk setelah 24 jam) dengan lama waktu *food self-heater* aromatik mencapai suhu optimum $\pm 4,5$ menit dan hasil organoleptik aroma 4,2 (suka)

Kata Kunci - aromatik, efektivitas, kulit jeruk, limonen, *food self-heater*



The Effect of wilting Tangerine (*Citrus reticulata*) Peel on the Characteristics of The Powder to be Used in *Food Self-Heater*

Puja Nadia Sukma, Daimon Syukri, Rina Yenrina

Abstract

This study aimed to determine changes in the content of limonene compounds in orange peel essential oil with the effect of tangerine peel wilting and to determine the best food self-heater with the addition of tangerine peel powder as an aromatic ingredient in food self-heater. This study used a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The treatment used in this study was the wilting time of tangerine peels, namely A (0 hours), B (6 hours), C (12 hours), D (24 hours) and E (48 hours). The results showed that the wilting time of tangerine peels had a significant effect on moisture content, yield, pH, color, length of time for aromatic self-heater food to reach optimum temperature, aroma, but had no significant effect on limonene content. The best food self-heater based on the length of time the aromatic food self-heater reaches the optimum temperature and the organoleptic aroma is treatment D (withered orange peel after 24 hours) with the length of time the aromatic food self-heater reaches the optimum temperature ± 4.5 minutes and the organoleptic results fragrance 4.2 (likes)

Keywords - aromatic , effectiveness, orange peel, limonene, *food self-heater*

