

**KAJIAN PENGARUH SUHU PENGERINGAN TERHADAP MUTU
TEPUNG BATANG PEPAYA (*Carica papaya* L.)**

SKRIPSI



Dosen Pembimbing:
1. Dr. Ifmalinda, S.TP, MP
2. Khandra Fahmy, S.TP, MP, Ph.D

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

PADANG

2023

KAJIAN PENGARUH SUHU PENGERINGAN TERHADAP MUTU TEPUNG BATANG PEPAYA (*Carica papaya* L.)

Rizka Putri Indramora Nasution¹, Ifmalinda², Khandra Fahmy²

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

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

Email: riskaputri0708@gmail.com

ABSTRAK

Pepaya merupakan tanaman yang digunakan sebagai sumber pangan. Tanaman pepaya yang sudah mencapai umur di atas 4 tahun akan mengalami penurunan dalam memproduksi buah dan harus ditebang untuk tanaman baru. Batang pepaya yang ditebang dapat diubah menjadi tepung. Proses pembuatan tepung dilakukan dengan pengeringan, yang berfungsi untuk mengeluarkan kadar air bahan dan memperpanjang umur simpan bahan. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji dan menentukan pengaruh suhu pengeringan terbaik terhadap mutu tepung batang pepaya menggunakan oven tipe rak dengan sumber panas yang berasal dari gas. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor berupa suhu pengeringan yaitu 50°C, 60°C, dan 70°C. Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan perlakuan terbaik pada suhu pengeringan 70°C dengan laju pengeringan 0,13877 kg/jam, *fineness modulus* (FM) 2,500, kelembaban relatif (RH) 49,198 %, energi untuk memanaskan udara pengering 1.319,749 kJ, energi untuk menguapkan udara pengering 822,111 kJ, energi bahan bakar 36.541,797 kJ, efisiensi pemanasan 3,61933%, efisiensi penguapan 62,293%, dan efisiensi pengeringan 2,254%.

Kata Kunci: batang pepaya, suhu, pengeringan, mutu tepung

