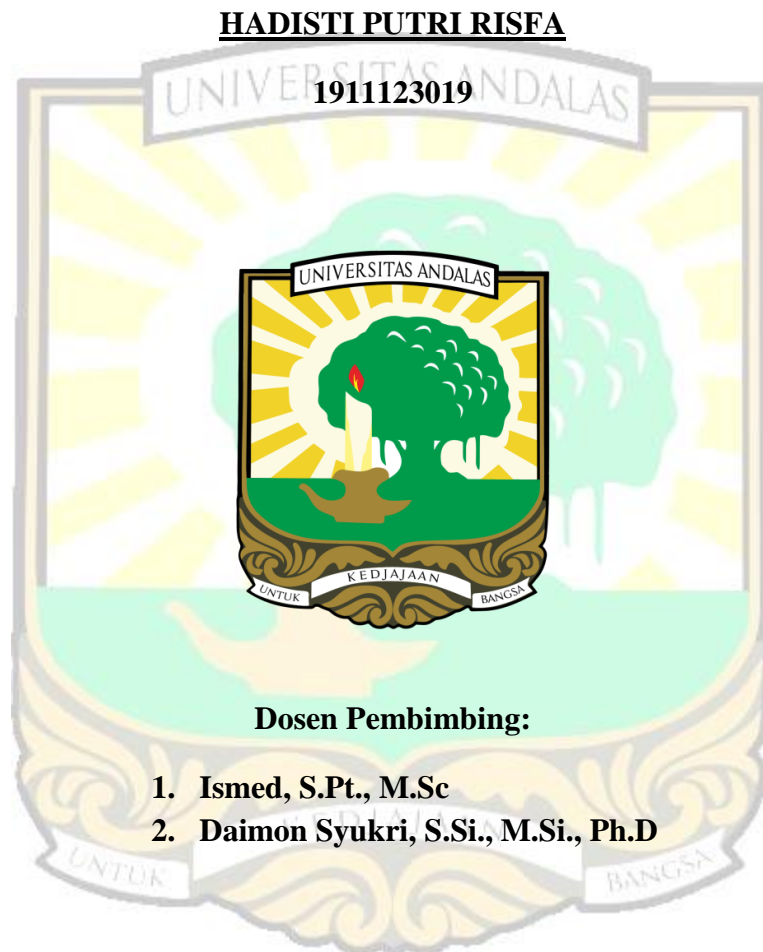


**PENGARUH SUHU PENGERINGAN TERHADAP
KARAKTERISTIK BUAH KERING NANAS (*ANANAS
COMOSUS*) MENGGUNAKAN METODE *TRAY DRYING*
DENGAN ALAT *FOOD DEHYDRATOR***

HADISTI PUTRI RISEFA

1911123019



Dosen Pembimbing:

- 1. Ismed, S.Pt., M.Sc**
- 2. Daimon Syukri, S.Si., M.Si., Ph.D**

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

2023

Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Buah Kering Nanas (*Ananas Comosus*) Menggunakan Metode *Tray Drying* Dengan Alat *Food Dehydrator*

Hadisti Putri Risfa, Ismed, Daimon Syukri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu pengeringan terhadap karakteristik buah kering nanas menggunakan metode *tray drying* dengan alat *food dehydrator* serta memperoleh suhu pengeringan yang optimum. Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah buah kering dengan perlakuan A (suhu pengeringan 40°C), B (suhu pengeringan 50°C), C (suhu pengeringan 60°C), D (suhu pengeringan 70°C), E (suhu pengeringan 80°C). data yang diperoleh kemudian dianalisis dengan ANOVA dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk dengan perlakuan terbaik berdasarkan pengamatan fisik, kimia, dan organoleptik adalah buah kering nanas pada perlakuan C (suhu pengeringan 60°C) dengan kriteria mutu nilai rata-rata kesukaan terhadap warna 4,1 (suka), rasa 3,9 (suka), aroma 3,97 (suka), tekstur 3,67 (suka), rendemen 5,84%, nilai °Hue 81,73 dengan warna *yellow red*, kekerasan 73,84 N/cm², kadar air 6,88%, kadar abu 2,55%, nilai pH 4,1, dan aktivitas antioksidan 37,61%.

Kata kunci: nanas, suhu pengeringan, buah kering.

The Effect Of Drying Temperature On The Characteristics Of Dried Pineapple Fruit (*Ananas Comosus*) Using The Tray Drying Method With A Food Dehydrator

Hadisti Putri Risfa, Ismed, Daimon Syukri

ABSTRACT

This study aimed to determine the effect of drying temperature on the characteristics of pineapple dried fruit using the tray drying method with a food dehydrator and obtain the optimum drying temperature. The experimental design used in this study was a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 repeats. The treatments in this study was dried fruit with treatment A (drying temperature 40°C), B (drying temperature 50°C), C (drying temperature 60°C), D (drying temperature 70°C), E (drying temperature 80°C). The data obtained were then analyzed by ANOVA and if they were significantly different is continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT). The results showed that the product with the best treatments based on physical, chemical, and organoleptic observations was pineapple dried fruit in treatment C (drying temperature 60°C) with the quality criteria of the average preference for color is 4.1 (like), taste 3.9 (like), aroma 3.97 (like), texture 3.67 (like), yield 5.84 (like), °Hue value 81.73 with yellow red color, hardness 73.84 N/cm², moisture content 6.88%, ash content 2.55%, pH value 4.1, and antioxidant activity 37.61%.

Keywords: pineapple, drying temperature, dried fruit.