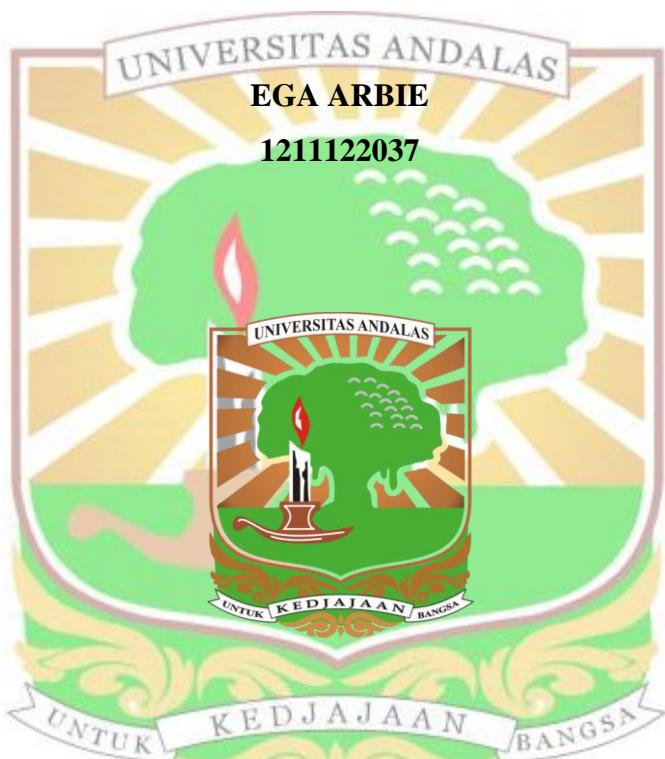


**PENGARUH PERBEDAAN METODE PENGERINGAN
BENGKUANG (*Pachyrhizus erosus*) TERHADAP SIFAT
FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK KERIPIK YANG
DIHASILKAN**



Pembimbing :
I : Diana Silvy, S.TP, M.Si
II : Dr.Ir. Novizar Nazir, M.Si

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2017**

Pengaruh Perbedaan Metode Pengeringan Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Keripik Yang Dihasilkan

Ega Arbie, Diana Silvy, Novizar Nazir

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui metode pengering yang tepat untuk menghasilkan keripik bengkuang dengan mutu yang baik dan mengetahui pengaruh pengeringan dengan beberapa metode pengeringan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik keripik bengkuang. Penelitian ini merupakan penelitian eksploratif dengan menggunakan metode pengeringan yang berbeda untuk menghasilkan produk keripik bengkuang. Metode pengeringan yang digunakan yaitu metode pengeringan matahari (*solar dryer*), pengeringan cabinet (*cabinet dryer*), pengeringan vakum (*vacuum dryer*) dan oven. Pengamatan yang dilakukan dalam penelitian ini adalah kadar air, kadar abu, uji organoleptik (rasa, aroma, warna), rendemen, kerenyahan, kadar serat kasar, kadar vitamin C dan kadar fosfor. Metode pengeringan terbaik adalah metode pengeringan dengan *oven vacuum*, dengan nilai organoleptik terbaik dibandingkan metode pengeringan lainnya (*solar dryer*, *cabiner dryer*, *oven*). Secara Fisikokimia metode *oven vacuum* memiliki nilai kadar air (5,65%), kadar abu (2,50%), rendemen (35,65%), serat kasar (2,12%), vitamin C (8,76 mg/100g), kerenyahan (8,56 N/cm²) dan fosfor (16,53 mg/100ml) merupakan hasil terbaik diantara semua perlakuan pengeringan keripik bengkuang yang diperoleh. Selain itu pada proses pengeringan dengan metode *oven vacuum* secara organoleptik paling baik untuk diterima oleh konsumen untuk dikonsumsi.

Kata kunci : pengeringan, bengkuang, keripik.

The Effect on The Different Drying Methods of Yam (*Pachyrhizus erosus*) Towards Physicochemical and Organoleptic Properties of The Yam Chips

Ega Arbie, Diana Silvy, Novizar Nazir

ABSTRACT

This research aims to know the best dryer method to produce the high quality yam chips and to determine the effect on the difference of some dryer methods towards physicochemical and organoleptic properties of the yam chips. This research was explorative with different dryer methods to produce yam chips. Some dryer methods were solar dryer, cabinet dryer, vacuum dryer and oven. The observation on this research were moisture contents, ash contents, organoleptics test (flavour, aroma, color), yield, hardness, crude fiber contents, vitamin C contents and phosphorus contents. The best dryer in this research was oven vacuum with the best value on organoleptic test compare with another dryer methods (*solar dryer, cabinet dryer and oven*) and oven vacuum as physicochemical were moisture contents (5,65%), ash contents (2,50%), yield (35,65%), crude fiber (2,12%), vitamin C (8,76 mg/100g), hardness (8,56 N/cm²) dan phosphorus (16,53 mg/100ml). Then, dryer of oven vacuum method as organoleptic is the best for acceptance by consumers to consumed.

Keywords : dryer, yam, chips