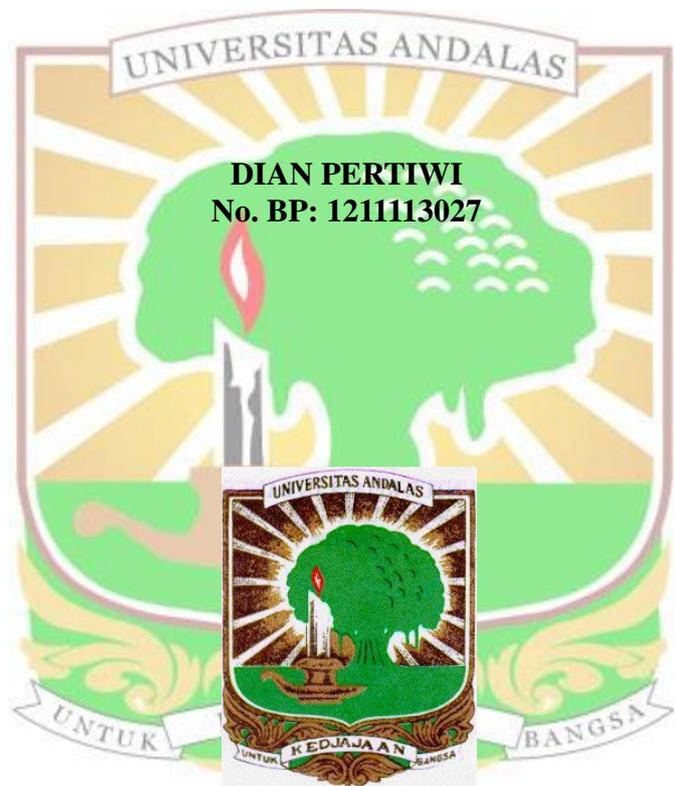


**KAJIAN VARIASI SUHU DAN WAKTU PEMBLANSIRAN
TERHADAP MUTU TEPUNG DAMI NANGKA
(*Artocarpus heterophyllus*, L.)**

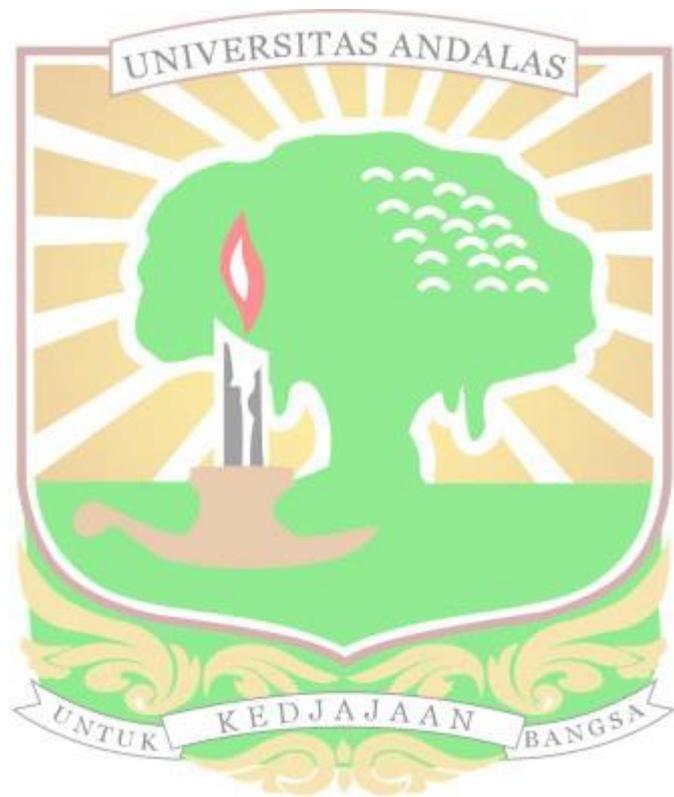


Pembimbing :

1. Mislaini R., S.TP, MP
2. Khandra Fahmy, S.TP, MP, Ph.D

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG
2017**



Kajian Variasi Suhu Dan Waktu Pemplansiran Terhadap Mutu Tepung Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*, L.)

Dian Pertiwi, Mislaini R., Khandra Fahmy

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus – Oktober 2016 di Laboratorium Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian (LTPPHP), Program Studi Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Laboratorium Instrumenstasi, Fakultas Teknologi Pertanian. Laboratorium Fisiologi Tanaman, Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam dan Laboratorium Formulasi dan sediaan Tablet, Jurusan Farmasi Fakultas Farmasi, Universitas Andalas. Dami nangka sering dibuang dan tidak dimanfaatkan, oleh karena ini perlu dilakukan pengolahan untuk meningkatkan nilai ekonomi dengan mengubah dami nangka menjadi tepung. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan suhu dan waktu pemplansiran dami nangka terhadap mutu tepung dami nangka yang dihasilkan. Perlakuan yang diberikan adalah suhu dan waktu pemplansiran dengan suhu 70 °C, 80 °C dan 90 °C dan waktu 5, 10 dan 15 menit. Dami nangka yang telah diblansir dikeringkan dalam oven dengan suhu 70 °C selama 48 jam kemudian diperkecil ukurannya dan diayak menggunakan ayakan 60 mesh. Tahapan penelitian pembersihan dami nangka, pemplansiran dengan variasi suhu dan waktu, perendaman pada natrium metabisulfit, pengeringan, pengecilan ukuran, pengayakan pengamatan di laboratorium, pengumpulan data, pengolahan data dan analisa hasil penelitian. Hasil penelitian menunjukkan nilai kandungan lemak dan protein terbaik didapat pada perlakuan A1B1 (Suhu 70 °C menit dan waktu 5 menit), sedangkan untuk kecerahan tepung dami nangka terdapat pada perlakuan A3B3 (Suhu 90 °C waktu pemplansiran 15 menit).

Kata kunci – dami nangka, mutu tepung, pemplansiran, suhu, tepung dami, waktu

