

**KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA TEPUNG JAMBU BIJI  
MERAH (*Psidium guajava*, L.) DENGAN METODE  
PENGERINGAN *THIN LAYER***

**MITA SARI  
1211112051**



**Dosen Pembimbing :**

- 1. Dr. Andasuryani, S.TP, M.Si**
- 2. Dr. Eng. Muhammad Makky, S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2017**

# Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Jambu Biji Merah (*Psidium guajava*, L.) dengan Metode Pengeringan *Thin Layer*

Mita Sari, Andasuryani, Muhammad Makky

## ABSTRAK

Jambu biji merah termasuk tanaman tahunan yang berbuah sepanjang tahun, akan tetapi memiliki harga jual yang rendah dan umur simpan yang relatif singkat. Saat musim berbuah, jumlah jambu biji merah melimpah. Jumlah buah yang melebihi batas konsumsi masyarakat mendorong terjadinya pembusukan buah jika tidak segera diolah. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan melakukan penepungan buah jambu biji merah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisik dan kimia tepung jambu biji merah (*Psidium guajava*, L.) dengan menggunakan metode pengeringan lapisan tipis (*thin layer*) dan menentukan umur simpan tepung yang dihasilkan. Perlakuan pada penelitian ini adalah suhu penyimpanan tepung jambu biji merah yang berbeda yaitu suhu 27 °C, 35 °C, 45 °C dan 55 °C. Parameter yang diuji adalah rendemen, kadar air, vitamin c, uji total mikroba dan pendugaan umur simpan tepung jambu biji merah dengan 3 kali ulangan. Kadar air awal jambu biji merah segar yang diperoleh adalah  $87,304 \pm 0,116$  %, kadar air tepung jambu biji merah yang dihasilkan adalah  $10,314 \pm 0,388$  %, rendemen tepung jambu biji merah adalah  $7,003 \pm 0,168$  %, kandungan vitamin C jambu biji merah segar  $0,198 \pm 0,003$  % dan kandungan vitamin C tepung jambu biji merah adalah  $0,209 \pm 0,003$  %. Perlakuan suhu penyimpanan yang terbaik adalah suhu 27 °C yang memiliki umur simpan yang lebih lama yaitu 82 hari, pada suhu 35 °C adalah 79 hari, pada suhu 45 °C adalah 75 hari dan pada suhu 55 °C adalah 72 hari.

*Kata kunci* – jambu biji merah, tepung, umur simpan

