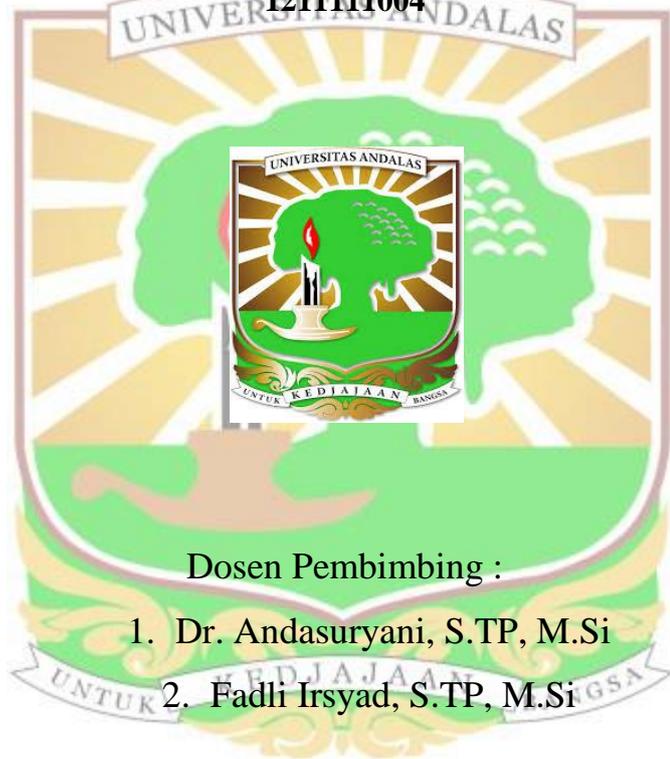


**KAJIAN SUHU *BLANCHING* TERHADAP KARAKTERISTIK  
TEPUNG BAYAM MERAH (*Alternanthera amoena* Voss.) DAN  
PENDUGAAN UMUR SIMPAN**

**HAFNA MULYANA PARDEDE**

**1211111004**



Dosen Pembimbing :

1. Dr. Andasuryani, S.TP, M.Si
2. Fadli Irsyad, S.TP, M.Si

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2017**

# Kajian Suhu *Blanching* Terhadap Karakteristik Tepung Bayam Merah (*Alternanthera amoena* Voss.) dan Pendugaan Umur Simpan

Hafna Mulyana Pardede, Andasuryani, Fadli Irsyad

## ABSTRAK

Sayur bayam terdiri dari dua jenis yaitu sayur bayam hijau dan sayur bayam merah. Bayam hijau lebih mudah didapat, murah, dan dominan dikonsumsi masyarakat dibanding bayam merah. Bayam merah (*Alternanthera amoena* Voss.) kurang dikenal dan kurang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Bayam tergolong sayuran yang mudah rusak. Cara untuk memperpanjang umur simpan bayam dapat dilakukan dengan diversifikasi olahan produk pangan. Salah satu bentuk diversifikasinya yaitu tepung bayam merah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui suhu blansing yang terbaik dalam pembuatan tepung bayam merah (*Alternanthera amoena* Voss.) dan melakukan pendugaan umur simpan tepung bayam merah dengan menggunakan model *Arrhenius*. Perlakuan pada penelitian ini adalah perlakuan blansing uap air dengan suhu blansing 70 °C, 80 °C dan 90 °C. Parameter yang diuji adalah rendemen, kadar air, vitamin C, uji organoleptik dan pendugaan umur simpan tepung bayam merah dengan 3 kali ulangan. Perlakuan suhu blansing yang terbaik adalah suhu 70 °C. Hal ini disebabkan kadar vitamin C yang diperoleh yaitu sebesar 0,187 mg/100g. Umur simpan tepung bayam merah pada suhu blansing 70 °C dengan suhu penyimpanan 20 °C, 30 °C, 40 °C dan 50 °C berturut-turut adalah 214 hari, 172 hari, 141 hari dan 116 hari. Umur simpan tepung bayam merah pada suhu blansing 80 °C dengan suhu penyimpanan 20 °C, 30 °C, 40 °C dan 50 °C berturut-turut adalah 193 hari, 144 hari, 109 hari dan 84 hari. Umur simpan tepung bayam merah pada suhu blansing 90 °C dengan suhu penyimpanan 20 °C, 30 °C, 40 °C dan 50 °C berturut-turut adalah 141 hari, 113 hari, 91 hari dan 75 hari.

*Kata kunci* – bayam merah, blansing, tepung, umur simpan