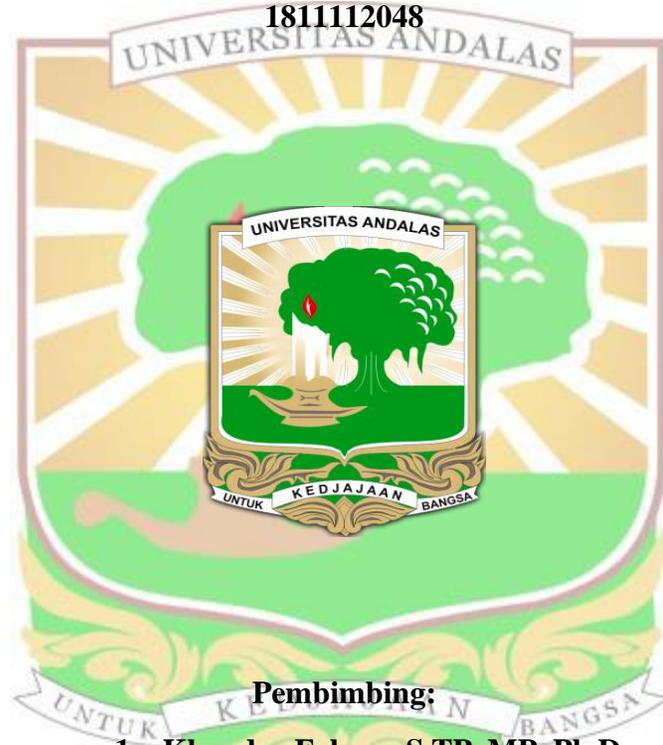


**KAJIAN *BLANCHING* DAN KETEBALAN IRISAN TERHADAP  
MUTU BUAH NANAS (*Ananas comosus*) KERING**

**SKRIPSI**

**ALDI PRAMANA**

**1811112048**



**Pembimbing:**

- 1. Khandra Fahmy, S.TP, MP, Ph.D**
- 2. Dr. Dinah Cherie, S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2023**

# KAJIAN *BLANCHING* DAN KETEBALAN IRISAN TERHADAP MUTU BUAH NANAS (*Ananas comosus*) KERING

Aldi Pramana<sup>1</sup>, Khandra Fahmy<sup>2</sup>, Dinah Cherie<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

<sup>2</sup>Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

Email: pramanaaldi81@gmail.com

## ABSTRAK

Nanas (*Ananas comosus*) merupakan salah satu buah yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Nanas dapat diolah dengan berbagai cara salah satunya diolah menjadi buah kering dengan cara dikeringkan. Suhu pengeringan berpengaruh terhadap bahan, suhu yang tinggi dapat merusak bahan dan suhu yang rendah kurang efektif. Waktu *blanching* berpengaruh terhadap mutu buah kering, *blanching* yang lama dapat merusak bahan dan *blanching* yang terlalu singkat kurang efektif terhadap bahan. Ukuran bahan juga berpengaruh terhadap lama proses pengeringan sehingga berdampak pada kualitas buah nanas kering. Berdasarkan permasalahan tersebut diperlukan lama waktu *blanching* dan ketebalan bahan terbaik saat proses pengeringan nanas. Tujuan penelitian ini untuk menentukan variasi lama waktu *blanching* dan ketebalan irisan terbaik terhadap mutu buah nanas kering selama proses pengeringan menggunakan pengering bertekanan rendah. Pengeringan dilakukan dengan suhu 60°C, 70°C dan 80°C dengan lama waktu *blanching* 0 menit, 1 menit dan 10 menit serta ketebalan 5 mm, 10 mm dan 20 mm hingga mencapai kadar air 31% sesuai SNI. Tahapan penelitian yaitu persiapan alat dan bahan, pengamatan dan analisis data statistik. Hasil pengeringan terbaik pada masing-masing suhu yaitu perlakuan *blanching* 10 menit dan ketebalan 20 mm dilihat dari nilai energi aktivasi sebesar 14,495 kJ/mol dengan nilai *chroma* yaitu 23,946, nilai *hue* yaitu 87,273 dan nilai indeks kecoklatan yaitu 84,417 pada suhu pengeringan 60°C, nilai *chroma* yaitu 24,479, nilai *hue* yaitu 86,516 dan nilai indeks kecoklatan yaitu 75,135 pada suhu pengeringan 70°C dan nilai *chroma* sebesar 23,760, nilai *hue* sebesar 85,109 dan nilai indeks kecoklatan sebesar 95,441 pada suhu pengeringan 80°C.

Kata kunci: Nanas, pengeringan, *blanching*, ketebalan, suhu