

**KAJIAN PEMBUATAN TEMPOYAK BUBUK DENGAN
VARIASI SUHU DAN LAMA PENGERINGAN
MENGUNAKAN *FOOD DEHYDRATOR***

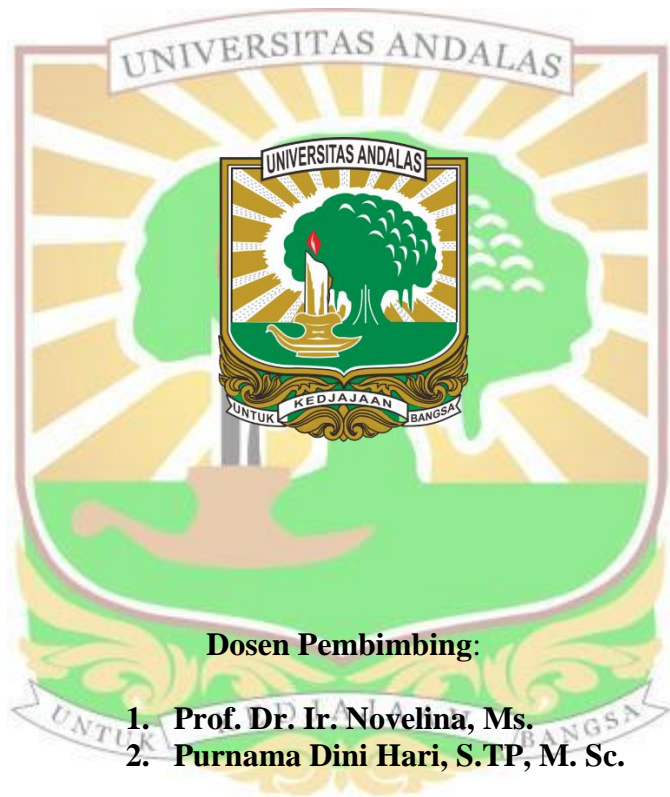
**IMAMI AZZAHRA PUTRI
2011123010**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2024**

**KAJIAN PEMBUATAN TEMPOYAK BUBUK DENGAN
VARIASI SUHU DAN LAMA PENGERINGAN
MENGUNAKAN *FOOD DEHYDRATOR***

**IMAMI AZZAHRA PUTRI
2011123010**



Dosen Pembimbing:

- 1. Prof. Dr. Ir. Novelina, Ms.**
- 2. Purnama Dini Hari, S.TP, M. Sc.**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2024**

**KAJIAN PEMBUATAN TEMPOYAK BUBUK DENGAN
VARIASI SUHU DAN LAMA PENGERINGAN
MENGUNAKAN *FOOD DEHYDRATOR***

**IMAMI AZZAHRA PUTRI
2011123010**



Skripsi

*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelara Sarjana Teknologi Pertanian*

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG**

2024

Kajian Pembuatan Tempoyak Bubuk dengan Variasi Suhu dan Lama Pengeringan Menggunakan *Food Dehydrator*

Imami Azzahra Putri¹, Novelina², Purnama Dini Hari²

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh interaksi dari suhu dan lama pengeringan tempoyak, mengetahui suhu dan lama pengeringan yang optimum dan mengetahui karakteristik fisika, kimia, dan organoleptik dari bubuk tempoyak yang dihasilkan. Penelitian ini dirancang berdasarkan rancangan acak lengkap faktorial (RALF) dengan 2 faktor diantaranya faktor A lama pengeringan yaitu A1 (10 jam), A2 (15 jam) dan faktor B suhu pengeringan diantaranya B1 (40°C), B2 (50°C), B3 (60°C) dan 3 kali ulangan, kemudian divariasikan menjadi 6 percobaan yaitu A1B1, A1B2, A1B3, A2B1, A2B2, A2B3, jika didapatkan hasil berbeda nyata dilakukan uji lanjutan dengan Uji BNT taraf 5%. Hasil menunjukkan bahwa perlakuan A1B2 (lama pengeringan 10 jam, suhu 50°C) menunjukkan perlakuan suhu dan lama pengeringan yang optimal dengan hasil organoleptik yang baik. Berdasarkan analisis kimia dengan kadar air 10,73%, kadar abu 8,97%, kadar protein 2,33%, kadar lemak 5,11%, kadar karbohidrat 72,93%, nilai pH 4,29, nilai total asam tertitrasi 1,05%, nilai total padatan terlarut 4,63 Brix, aktivitas antioksidan 44,08%, rendemen 31,48%, °Hue 86,24 dan skor organoleptik parameter warna 3,68 (suka), teksur 3,76 (suka), aroma 3,68 (suka) dan rasa 3,56 (suka).

Kata kunci : tempoyak, interaksi suhu dan lama pengeringan, antioksidan

*Study on Making Tempoyak Powder with Variations in Temperature and
Drying Time Using Food Dehydrator*

Imami Azzahra Putri¹, Novelina², Purnama Dini Hari²

ABSTRACT

This research aims to determine the interaction effect of temperature and duration of tempoyak drying, to determine the optimum temperature and duration of drying and to determine the physical, chemical, and organoleptic characteristics of the resulting tempoyak powder. This study used a randomized complete factorial design (RALF) with 2 factors including factor A drying time, namely A1 (10 hours), A2 (15 hours) and factor B drying temperature including B1 (40°C), B2 (50°C), B3 (60°C) and 3 replications, then varied into 6 treatments, namely A1B1, A1B2, A1B3, A2B1, A2B2, A2B3, if obtained significantly different results, further tests were carried out with the LSD test at the 5% level. The results show that the A1B2 treatment (10 hours drying time, 50°C temperature) shows the optimal temperature and drying time treatment with good organoleptic results. Based on chemical analysis with a moisture content of 10.73%, ash content of 8.97%, protein content of 2.33%, fat content of 5.11%, carbohydrate content of 72.93%, pH value of 4.29, total titratable acid value of 1.05%, total soluble solids value of 4.63 Brix, antioxidant activity of 44.08%, yield of 31.48%, °Hue of 86.24 and organoleptic score of color parameters 3.68 (like), texture 3.76 (like), aroma 3.68 (like) and taste 3.56 (like).

Keywords : Tempoyak, temperature and duration interaction drying, antioxidant