

**PENGARUH BLANSING DAN DEHIDRASI OSMOSIS
TERHADAP MUTU ALPUKAT (*Persea americana* Mill)
KERING**

Oleh :



Pembimbing

- 1. Khandra Fahmy, S.TP, MP, Ph.D**
- 2. Dr. Ifmalinda, S.TP, MP**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

PENGARUH BLANSING DAN DEHIDRASI OSMOSIS TERHADAP MUTU ALPUKAT (*Persea americana* Mill) KERING

Patria Utari¹, Khandra Fahmy², Ifmalinda²

¹Mahasiswa Jurusan Teknik Pertanian dan Biosistem, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas-Padang 25163

²Dosen Jurusan Teknik Pertanian dan Biosistem, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas-Padang 25163

Email: patriautari@gmail.com

ABSTRAK

Alpukat (*Persea americana* Mill) memiliki sifat yang mudah rusak dan umur simpan yang pendek. Salah satu usaha untuk mengatasi hal tersebut yaitu melakukan pengembangan produk olahan alpukat segar menjadi buah kering. Pengeringan dengan suhu tinggi dapat menimbulkan penyusutan yang cukup tinggi pada kandungan nutrisi, kimiawi dan fisik bahan. Salah satu metode pra-perlakuan yang dapat digunakan untuk mengurangi penyusutan tersebut adalah blansing dan dehidrasi osmosis, kemudian dikeringkan dengan suhu yang rendah. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis pengaruh blansing dan variasi konsentrasi larutan osmosis terhadap mutu dari alpukat kering. Variasi waktu blansing yang digunakan 0, 5, dan 10 menit pada suhu 90°C, sedangkan variasi konsentrasi larutan osmosis yang digunakan 0, 20, dan 40 brix dengan suhu 40°C selama 4 jam. Pengeringan dilakukan pada suhu 40°C hingga kadar air maksimum 31%. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan yang terbaik pada waktu blansing 10 menit dengan variasi konsentrasi larutan osmosis 40 brix. Perlakuan blansing berpengaruh terhadap warna dari alpukat kering apabila dikombinasikan dengan dehidrasi osmosis, namun untuk parameter lainnya tidak berpengaruh secara signifikan. Semakin tinggi variasi konsentrasi larutan osmosis maka kadar air dan rasa pahit dari alpukat kering akan semakin rendah, sedangkan untuk brix buah, *water loss*, *solid gain*, dan rasa manis akan semakin tinggi seiring tingginya variasi konsentrasi larutan osmosis. Pada parameter warna perlakuan terbaiknya adalah waktu blansing 10 menit tanpa perendaman larutan osmosis. Tingkat kekerasan terendah pada variasi konsentrasi larutan osmosis 20 brix.

Kata Kunci: Alpukat Kering, Blansing, Dehidrasi Osmosis, Pengeringan