

**PENGARUH METODE PENGERINGAN YANG BERBEDA  
TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA BUBUK  
BIJI MAHONI (*Swietenia macrophylla*, King)**

**DINDA LESTARI**  
**1611121035**



**Dosen Pembimbing :**

- 1. Dr. Ir. Aisman, M.Si**
- 2. Ir. Sahadi Didi Ismanto, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2021**

**PENGARUH METODE PENGERINGAN YANG BERBEDA  
TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA BUBUK  
BIJI MAHONI (*Swietenia macrophylla*, King)**

**DINDA LESTARI**  
**1611121035**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2021**

**Pengaruh Metode Pengeringan yang Berbeda Terhadap  
Karakteristik Fisik dan Kimia Bubuk Biji Mahoni (*Swietenia  
macrophylla*, King)**

Dinda Lestari, Aisman, Sahadi Didi Ismanto

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisik dan kimia yang terkandung pada bubuk biji mahoni dengan penggunaan metode pengeringan yang berbeda dan mengetahui metode pengeringan yang terbaik untuk bubuk biji mahoni yang dihasilkan. Penelitian menggunakan 4 perlakuan (metode pengeringan dengan oven dryer, solar dryer, sun dryer dan vakum dryer) dan 3 kali ulangan. Hasil analisis pada penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan metode pengeringan yang berbeda menghasilkan karakteristik fisik dan kimia bubuk biji mahoni yang berbeda. Metode pengeringan terbaik pada penelitian ini menggunakan oven vacum dengan karakteristik fisik dan kimia yaitu rendemen 41,47%, °Hue 81,5, lama waktu pengeringan  $\pm 5$  jam, nilai kadar air 5,31%, kadar abu 4%, aktivitas antioksidan 54,65%, total flavonoid 130,54 mg QE/g. Hasil terbaik dari analisis fisik dan kimia kemudian diaplikasikan sebagai bahan tambahan alami pada makanan dan dilakukan uji organoleptik. Uji organoleptik pada produk puding, dengan penambahan bubuk biji mahoni dari hasil perlakuan pengeringan terbaik sebagai bahan tambahan alami didapatkan nilai rata-rata terhadap warna sebesar 4 (suka), aroma sebesar 3,33 (netral), tekstur sebesar 3,2 (netral), rasa sebesar 2 (tidak suka).

*Kata Kunci : Karakteristik, Mahoni, Pengeringan*

**The Effect of Different Drying Methods on the Physical and  
Chemical Characteristics of Mahogany Seed Powder (*Swietenia  
macrophylla*, King)**

Dinda Lestari, Aisman, Sahadi Didi Ismanto

## ABSTRACT

This study aims to determine the physical and chemical characteristics contained in mahogany seed powder by using different drying methods and to determine the best drying method to produce mahogany seed powder. The study used 4 treatments (drying method with oven dryer, solar dryer, sun dryer and vakum dryer) and 3 replications. The results of the analysis in this study indicated that the use of different drying methods resulted in different physical and chemical characteristics of mahogany seed powder. The best drying method in this study used a vacuum oven with physical and chemical characteristics, namely yield 41.47%, °Hue 81.5, drying time  $\pm$  5 hours, moisture content value 5.31%, ash content 4%, antioxidant activity 54.65 %, total flavonoids 130.54 mg QE / g. The best results from physical and chemical analysis are then applied as natural additives to food and organoleptic tests are carried out. Organoleptic test on pudding products, with the addition of powdered mahogany seeds from the results of the best drying treatment as a natural additive, the average value for color is 4 (likes), aroma is 3.33 (neutral), texture is 3.2 (neutral) , taste as big as 2 (dislike).

**Keywords:** Characteristic, Mahogany, Drying

