

NURUL HUDA NPM. 18.03.3.1.1.00042. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Kerupuk Pentol Ikan. Dibawah bimbingan **Dr. Burhan, S.TP., M.T.** dan **Rakhmawati, S.TP., M.T.**

ABSTRAK

Pengeringan adalah suatu cara untuk mengeluarkan sebagian air dari bahan dengan menggunakan energi panas. Ada dua macam pengeringan yang yaitu pengeringan secara alami dan mekanis. Lemahnya pengeringan secara alami disebabkan oleh temperatur hanya berkisar 30°C-35°C. Untuk itu dibutuhkan solusi dengan menggunakan alat pengering mekanis, alat pengering mekanis yang digunakan pada penelitian ini adalah alat pengering tipe *drying oven*. *Drying oven* memiliki beberapa keunggulan yaitu lama serta suhu pengeringan bisa dikontrol sehingga mutu produk akhir dengan karakteristik yang sesuai keinginan dan juga dapat optimal. Penelitian ini menggunakan metode RAL (Rancangan Acak Lengkap), RAL merupakan rancangan yang paling sederhana jika dibandingkan dengan rancangan-rancangan percobaan lainnya. Parameter uji yang digunakan pada penelitian ini yaitu uji kadar air, uji daya kembang, uji organoleptik (rasa, kerenyahan, warna). Hasil uji kadar air menyatakan bahwa suhu pengeringan berpengaruh nyata terhadap kadar air kerupuk pentol ikan. Lama waktu pengeringan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air kerupuk pentol ikan. Hasil dari uji organoleptik rata-rata 15 panelis memaparkan kerupuk yang dikeringkan dengan suhu 50°C dengan waktu 8 jam lebih disukai panelis dari segi warna yang kuning pucat, rasa yang gurih dan agak asin, dan kerenyahan tidak gampang patah dan renyah. Hasil uji daya kembang menyatakan bahwa suhu pengeringan berpengaruh nyata terhadap daya kembang kerupuk pentol ikan. Lama waktu pengeringan berpengaruh nyata terhadap daya kembang kerupuk pentol ikan.

Kata Kunci: *Pengeringan, RAL, Uji Kadar Air, Uji Organoleptik, Uji Daya Kembang.*

NURUL HUDA NPM. 18.03.3.1.1.00042. *Effect of Temperature and Drying Time on Characteristics of Fish Pentol Crackers.* Under the guidance of **Dr. Burhan, S.TP., M.T.** and **Rakhmawati, S.TP., M.T.**

ABSTRACT

Drying is a way to remove some of the water from the material by using heat energy. There are two kinds of drying, namely natural drying and mechanical drying. Weak drying is naturally caused by temperatures ranging from only 30°C-35°C. For this reason, a solution is needed by using a mechanical dryer, the mechanical dryer used in this study is a drying oven type dryer. Drying oven has several advantages, namely the length of time and the drying temperature can be controlled so that the quality of the final product with the desired characteristics can also be optimal. This study used the RAL (Completely Randomized Design) method, RAL is the simplest design when compared to other experimental designs. The test parameters used in this study were water content test, swellability test, organoleptic test (taste, crispness, color). The results of the water content test stated that the drying temperature had a significant effect on the water content of fish pentol crackers. The drying time did not significantly affect the water content of fish pentol crackers. The results of the organoleptic test on an average of 15 panelists explained that crackers dried at 50°C for 8 hours were preferred by panelists in terms of a pale yellow color, a savory and slightly salty taste, and crispness that was not easily broken and crunchy. The results of the swellability test stated that the drying temperature had a significant effect on the swelling power of fish pentol crackers. The length of time of drying has a significant effect on the development of fish pentol crackers.

Keywords: *Drying, RAL, Moisture Content Test, Organoleptic Test, Flower Power Test.*