

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui suhu pengeringan dan perbandingan yang tepat antara sonde serbuk dengan tepung pisang dalam pembuatan sonde instan dengan menggunakan metode *foam mat drying* sehingga diperoleh sonde instan dengan kualitas kimia dan organoleptik yang baik. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial 3x3 dan ulangan sebanyak 3 kali. Faktor pertama adalah suhu pengeringan (s) terdiri dari s1 (40⁰C), s2 (50⁰C), dan s3 (60⁰C). Faktor kedua adalah perbandingan sonde serbuk dengan tepung pisang (p) terdiri dari p1 (1:1), p2 (1:2), dan p3 (2:1). Respon pengamatan yang diteliti adalah kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, dan kadar kalium, dan uji organoleptik meliputi atribut warna, rasa dan aroma, penelitian ini juga untuk mengetahui suhu pengeringan dan perbandingan terhadap karakteristik sonde dan tepung pisang serta interaksinya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan p3s1 (perbandingan sonde serbuk dengan tepung pisang 2:1 dan suhu pengeringan 40⁰C) terpilih berdasarkan keseluruhan respon organoleptik dan memiliki kadar air 3,47%; total padatan terlarut 37,61%, kadar karbohidrat 3.58%; kadar protein 4.47%; kadar lemak 1,0766-1,1043%, dan kadar kalium 1070mg/100g.

Kata kunci: sonde serbuk, tepung pisang, *foam mat drying*, Pengeringan

ABSTRACT

This research aims to find out the proper drying temperature and the exact comparison between powder sonde and banana flour to produce instant sonde using foam mat drying method that obtain instant sonde with good chemical and organoleptic qualities. Design used for this research was Randomized Block Design with factorial pattern 3x3 and 3 replications. First factor was drying temperature (s) consist of s1 (40⁰C), s2 (50⁰C), and s3 (60⁰C). Second factor was comparison between powder sonde and banana flour (p) consist of p1 (1:1), p2 (1:2), and p3 (2:1). Observation responses were water content, protein level, fat level, carbohydrate level, and potassium level; and organoleptic on ranking test on colors, flavors, and aromas. This study also to determine the temperature of drying and comparison to the characteristics of sonde and banana flour and its interaction. Results showed preferable that p3s1 (comparison between powder sonde and banana flour 2:1 and drying temperature 40⁰C) give the best result from all of organoleptic responses and had water content 3.47%; TTS 37.61%, carbohydrate level 3.58%, protein level 4.47%; fat level 1.0766-1.10437%; and potassium level 1070`mg/100g.

Keywords: powder sonde, banana flour foam mat drying, drying