

## INTISARI

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh suhu pengeringan dengan lama pengeringan terhadap karakteristik tepung terubuk.

Rancangan perlakuan pada penelitian ini terdiri dari 2 faktor yaitu suhu pengeringan (faktor S) yang terdiri dari taraf  $s_1$  (55°C), taraf  $s_2$  (65°C) dan taraf  $s_3$  (75 °C), dan lama pengeringan (faktor L) yang terdiri dari taraf  $l_1$  (6 jam),  $l_2$  (8jam) dan  $l_3$  (10 jam). Metode penelitian terdiri dari penelitian pendahuluan dan penelitian utama, Penelitian pendahuluan meliputi *blanching* dengan suhu 90 °C dan waktu 1 menit, perendaman dengan larutan NaCl 0,2% selama 1 jam dan perendaman dengan larutan  $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$  0,1 % selama 1 jam yang akan dipilih untuk digunakan pada penelitian utama, Rancangan percobaan pada penelitian utama ini yaitu dengan menggunakan pola faktorial 3 x 3 berdasarkan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 3 kali ulangan. Respon penelitian ini yaitu meliputi respon kimia (kadar air, kadar protein dan kadar abu), dan respon fisik (warna).

Hasil dari penelitian adalah faktor suhu pengeringan (S) berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu dan kadar protein tepung terubuk, lama pengeringan (L) berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu dan kadar protein tepung terubuk, interaksi antara suhu pengeringan dan lama pengeringan berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu dan kadar protein namun tidak berpengaruh terhadap warna tepung terubuk.

## ABSTRACT

*The purpose of this study is to determine the effect of drying temperature with the long drying of the characteristics of Terubuk Flour.*

*The treatment design of this study consisted of 2 factors: the drying temperature (S factor) consisting of  $s_1$  (55 ° C),  $s_2$  (65 °C) and  $s_3$  (75 ° C), and long drying (L) From  $l_1$  (6 hours),  $l_2$  (8 hours) and  $l_3$  (10 hours). The research method consisted of preliminary research and primary research. The preliminary study included blanching with a temperature of 90 ° C and a time of 1 minute, immersing with 0.2% NaCl solution for 1 hour and immersing with 0.1% Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>5</sub> solution for 1 hour to be selected for use In the main study, experimental design on this main research is by using 3 x 3 factorial pattern based on Randomized Block Design (RAK) with 3 repetitions. The responses of this research include chemical response (moisture content, protein content and ash content), and physical response (color).*

*The result of the research is the drying temperature (S) has significant effect on the water content, ash content and the protein content of the flour, the drying time (L) has significant effect on the water content, ash content and the protein content of the flour, the interaction between drying temperature and drying time Significant effect on water content, ash content and protein content but no effect on the color of terubuk flour.*