

ABSTRAK

KAJIAN SIFAT KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SALE PISANG RAJA DENGAN PENGERINGAN MENGGUNAKAN *CABINET DRYING*

Diantoro, dibawah bimbingan
Misran Lawani dan Mustamin Anwar Masuku
Program Studi Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Pertanian Universitas Khairun Ternate 2021

ABSTRAK

Pisang merupakan salah satu tanaman hortikultura yang banyak dikembangkan di Indonesia termasuk Maluku Utara, yang merupakan salah satu komoditas unggulan. Sale pisang merupakan salah satu produk yang dibuat dari buah pisang matang dan merupakan sarana alternatif untuk menghindari pembusukan buah pisang yang diolah dengan cara pengeringan sampai mencapai kadar air tertentu. Penelitian ini bertujuan mengetahui waktu pengeringan yang baik terhadap sifat kimia dan organoleptik sale pisang raja yang dikeringkan dengan *cabinet drying* dan mengetahui sifat kimia dan organoleptik sale dari pisang raja yang dikeringkan dengan *cabinet drying*. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) sederhana satu faktor yang terdiri dari 10 perlakuan dan 2 kali ulangan sehingga memperoleh $10 \times 2 = 20$ unit percobaan. Perlakuan terdiri dari 10 perlakuan yaitu pengeringan dengan taraf waktu 20 jam (P1), pengeringan dengan taraf waktu 22 jam (P2), pengeringan dengan taraf waktu 24 jam (P3), pengeringan dengan taraf waktu 26 jam (P4), pengeringan dengan taraf waktu 28 jam (P5), pengeringan dengan taraf waktu 28 jam (P6), pengeringan dengan taraf waktu 30 jam (P7), pengeringan dengan taraf waktu 32 jam (P8), pengeringan dengan taraf waktu 34 jam (P9) dan pengeringan dengan taraf waktu 34 jam (P10). Data yang diperoleh dianalisis ragam, dan jika terdapat pengaruh yang nyata dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Terkecil (BNT) pada taraf signifikan $\alpha 0,05$. Pengeringan sale pisang raja yang baik adalah pada waktu pengeringan pada *cabinet drying* selama 26 jam, dengan tingkat kadar air sale pisang raja yang dihasilkan sebesar 33.02%, kadar abu 3.05% dan kadar sukrosa 4.18%. Pengeringan sale pisang raja dengan *cabinet drying* menghasilkan kadar air berkisar antara 26.49-38.02 %, kadar abu 3.05-4.35%, kadar sukrosa 4.18%-5.21%, dan organoleptik meliputi nilai warna berkisar antara 2.97-3.65%, aroma 3.40-4.12%, tekstur 2.87-4.00%, dan rasa 3.20-3.88%.

Kata kunci : *Sale Pisang Raja, Cabinet Drying, Sifat Kimia, dan Sifat Organoleptik*

ABSTRACT

STUDY OF CHEMICAL AND ORGANOLEPTIC PROPERTIES KING BANANA SALE WITH DRYING USING CABINET DRYING

Diantoro, *Supervised By*
Misran Lawani and Mustamin Anwar Masuku
Program Study of Agricultural Product Technology
Faculty of Agriculture, Khairun University Ternate 2021

ABSTRACT

Banana was one of the most developed horticultural crops in Indonesia, including North Maluku, which is one of the leading commodities. Sale banana as one of the products made from ripe banana and as an alternative means of preventing the rotting of bananas which is processed by drying until they reach a certain moisture content. The aim of this study is sale to determine the good drying time of the chemical and organoleptic properties by using cabinet drying and the chemical and organoleptic properties of sale of plantain dried by cabinet drying. This research method used a simple one-factor completely randomized design (CRD) consisting of 10 treatments and 2 replications to obtain $10 \times 2 = 20$ experimental units. The treatments consisted of 10 treatments, namely drying with a time level of 20 hours (P1), drying with a time level of 22 hours (P2), drying with a time level of 24 hours (P3), drying with a time level of 26 hours (P4), drying with a time level. 28 hours (P5), drying with a time level of 28 hours (P6), drying with a time level of 30 hours (P7), drying with a time level of 32 hours (P8), drying with a time level of 34 hours (P9) and drying with a time level 34 hours (P10). The data obtained were analyzed for variance, and if there was a significant effect, it was continued with the Least Significant Difference Test (LSD) at the significant level $\alpha 0.05$. A good drying plant for sale is during cabinet drying for 26 hours, with a moisture content of 33.02% of sale plantain, an ash content of 3.05% and a sucrose content of 4.18%. Sale of plantain with cabinet drying resulted in moisture content ranging from 26.49-38.02%, ash content 3.05-4.35%, sucrose content 4.18% -5.21%, and organoleptics including color values ranging from 2.97-3.65%, aroma 3.40-4.12%, texture 2.87-4.00%, and taste 3.20-3.88%.

Key words: *Banana Sale, Cabinet Drying, Chemical Properties, and Organoleptic Properties*