

**PENGARUH SUHU PENGERINGAN MENGGUNAKAN *DEHYDRATOR*
TERHADAP KARAKTERISTIK BUBUK BAWANG PUTIH (*Allium
sativum L*) ASAL KABUPATEN SOLOK**

Oleh: Silvia Agnes

Pembimbing: Lisa Yusmita, S.TP, M.P dan Ariyetti, M.Si

ABSTRAK

Bawang putih (*Allium sativum L.*) merupakan komoditas hortikultura yang memiliki nilai ekonomi tinggi namun daya simpannya terbatas. Salah satu solusi yang dapat memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai tambah adalah dengan mengolahnya menjadi bubuk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu pengeringan menggunakan *dehydrator* terhadap karakteristik fisik, kimia, organoleptik, dan ekonomi bubuk bawang putih asal Kabupaten Solok. Rancangan penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima perlakuan suhu pengeringan yaitu 55°C, 60°C, 65°C, 70°C dan 75°C dengan tiga ulangan. Data dianalisis menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji BNJ pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu pengeringan dengan *dehydrator* berpengaruh nyata terhadap rendemen, kadar air, kadar abu, vitamin C, dan derajat putih bubuk bawang putih. Suhu 55°C merupakan perlakuan terbaik menghasilkan rendemen sebesar 37,99%, kadar air sebesar 10,21%, kadar abu sebesar 5,59%, vitamin C sebesar 78,75 mg/100g dan derajat putih sebesar 83,14%. Uji Organoleptik menunjukan bahwa panelis paling menyukai warna pada suhu pengeringan 55°C sebesar 3,80, aroma pada suhu pengeringan 65°C sebesar 3,80 dan tekstur pada suhu pengeringan 60°C sebesar 3,84. Analisis ekonomi pada suhu 55°C menunjukkan nilai *Break Even Point* (BEP) sebesar 4.937,06 botol atau Rp 47.690.797,04.-

Kata kunci: bawang putih, bubuk, *dehydrator*, pengeringan, suhu

**THE EFFECT OF DRYING TEMPERATURE USING A DEHYDRATOR ON
THE CHARACTERISTICS OF GARLIC POWDER (*Allium sativum* L) FROM
SOLOK REGENCY**

Author: Silvia Agnes

Lecturer's: Lisa Yusmita, S.TP, M.P dan Ariyetti, M.Si

ABSTRACT

*Garlic (*Allium sativum* L.) is a horticultural commodity with high economic value but limited shelf life. One solution to extend its shelf life and increase its added value is by processing it into powder. This study aimed to determine the effect of drying temperature using a dehydrator on the physical, chemical, organoleptic, and economic characteristics of garlic powder from Solok Regency. The experiment was arranged using a Completely Randomized Design (CRD) with five drying temperature treatments, namely 55 °C, 60 °C, 65 °C, 70 °C, and 75 °C each with three replications. Data were analyzed using ANOVA followed by the BNJ test at a 5% significance level.*

The results showed that drying temperature using a dehydrator significantly affected the yield, moisture content, ash content, vitamin C, and whiteness degree of garlic powder. The best treatment was obtained at 55 °C with a yield of 37.99%, moisture content of 10.21%, ash content of 5.59%, vitamin C of 78.75 mg/100 g, and whiteness degree of 83.14%. Organoleptic tests indicated that panelists preferred the color at 55 °C (3.80), aroma at 65 °C (3.80), and texture at 60 °C (3.84). Economic analysis at 55 °C showed a Break Even Point (BEP) value of 4,937.06 bottles or Rp 47,690,797.04.-

Keywords: *garlic, powder, dehydrator, temperature, drying*