

PENGARUH SUHU PENGERINGAN TERHADAP KARAKTERISTIK TEPUNG AMPAS KELAPA YANG DIHASILKAN

Khofifah, Dr. Sri Mutiar, S.Pt., MP, Lisa Yusmita, S. TP., M.P

ABSTRAK

Tujuan pada penelitian ini adalah mengetahui pengaruh suhu pengeringan terhadap karakteristik tepung ampas kelapa yang dihasilkan, mengetahui suhu pengeringan terbaik dan sesuai dengan SNI serta mengetahui *Break Even Point (BEP)* pada pembuatan tepung ampas kelapa. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Analisis Sifat Bahan dan produk agroindustri, Program studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Dharma Andalas Padang dan Laboratorium LLDIKTI Wilayah X. Penelitian ini dilaksanakan pada Juni sampai bulan Juli 2023. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 5 perlakuan dengan 3 kali ulangan. Perlakuan penelitian terdiri dari suhu pengeringan 55°C, 60°C, 65°C, 70°C, dan 75°C menggunakan dehydrator. Data yang diperoleh dianalisa menggunakan uji Anova (*Analysis Of Variance*), jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji *Duncan`s New Multiple Range Test (DNMRT)* pada taraf nyata 5%. Suhu pengeringan berpengaruh nyata terhadap rendemen, kadar air, kadar protein, kadar lemak, asam lemak bebas, derajat putih, karbohidrat dan kadar abu tepung ampas kelapa dan tidak berpengaruh nyata terhadap nilai pH tepung ampas kelapa. Suhu pengeringan dari nilai rendemen 10,20% - 17,48%, kadar air 1,20% - 2,76%, kadar protein 5,67% - 9,42%, kadar lemak 23,89% - 37,54%, asam lemak bebas 0,19% - 0,39, derajat putih 54,00 – 74,00, nilai pH 7,25 – 7,37, karbohidrat 48,95 - 63,08% dan kadar abu 3,21 – 4,56. Tepung ampas kelapa memenuhi SNI dari karakteristik kadar air, kadar protein, asam lemak bebas dan tidak memenuhi SNI dari karakteristik adalah nilai pH kadar lemak. BEP berdasarkan unit tepung ampas kelapa adalah 3.459 produk, sedangkan BEP berdasarkan rupiah adalah Rp. 69.183.098.

Kata Kunci: Karakteristik, suhu pengeringan tepung ampas kelapa