

## RINGKASAN

**Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Kulit Buah Salak Bali Kering**, Mochammad Rizky Isfahani, NIM B32191860, Tahun 2022, 63 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP, MP (Pembimbing).

Bali merupakan salah satu provinsi yang memiliki berbagai hasil pertanian yang terkenal di Indonesia, salah satunya adalah buah salak bali. Kulit buah salak Bali merupakan limbah hasil pertanian yang jumlahnya cukup banyak hal ini didukung dengan data yang berasal dari Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2021 yang mengatakan bahwa jumlah produksi buah salak di kabupaten Karangasem mencapai 21,7 ribu ton, dengan jumlah produksi sebesar ini kabupaten Karangasem menduduki posisi kedua dari jumlah produksi salak di provinsi Bali, namun pemanfaatan limbah dari buah salak Bali ini masih belum maksimal padahal kulit buah salak Bali ini memiliki manfaat yang baik bagi tubuh. Kulit buah salak bali memiliki manfaat yang bagus untuk kesehatan karena memiliki antioksidan sehingga dapat berpotensi digunakan sebagai minuman apabila proses pengolahannya dilakukan secara benar. Salah satunya adalah dengan cara pengeringan kulit buah salak Bali. Pengeringan kulit buah salak Bali pada penelitian ini menggunakan menggunakan 2 cara, yang pertama menggunakan sinar matahari selama 1 hari dan menggunakan oven pada suhu 60°C selama 90 menit.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui aktivitas antioksidan, kadar air, kadar abu, dan pH serta organoleptik dari minuman kulit buah salak Bali berdasarkan cara pengeringannya. Analisis data yang dilakukan pada penelitian ini menggunakan Analisis sidik ragam atau *nalysis of variance* (ANOVA) menggunakan minitab dilanjutkan dengan uji BNT 5% .

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kulit buah salak Bali kering dengan cara pengeringan menggunakan sinar matahari dan oven memberikan pengaruh yang nyata terhadap sifat kimia (Kadar Air, Aktivitas Antioksidan dan PH) sedangkan pada sifat kimia (Kadar Abu) memberikan pengaruh yang tidak nyata. Selanjutnya pada pengujian organoleptik diperoleh hasil bahwa kulit buah salak

Bali dengan cara pengeringan menggunakan sinar matahari dan oven memberikan pengaruh yang nyata pada uji hedonik dengan parameter rasa tetapi untuk parameter warna dan aroma, tidak memberikan pengaruh yang nyata, lalu pada pengujian uji mutu hedonik didapatkan hasil pada parameter warna, aroma dan rasa memberikan pengaruh yang nyata.