

RINGKASAN

Uji Alat Pengering *Food Dehydrator* Pada Pengeringan *Sale Pisang Raja* Mengungkapkan Sumber Pemanas Lampu Bohlam, Jeanyfer Amara Sunarto, NIM B31190588, Tahun 2022, Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Rizza Wijaya, S.TP, M.Sc. (Dosen Pembimbing).

Pisang merupakan komoditas unggulan yang memiliki kontribusi besar terhadap produksi buah-buahan nasional. Selain harganya yang terjangkau pisang juga dapat dikonsumsi dalam keadaan segar ataupun diolah terlebih dahulu (Imelda, Wulansari dan Sari, 2018). Pisang raja (*Musa paradisiaca L.*) merupakan salah satu kultivar pisang yang sering dikonsumsi di Indonesia. Pisang raja memiliki aroma yang kuat serta rasa yang manis (Martiningih, 2007). Selain dikonsumsi sebagai buah segar, pisang raja banyak digunakan sebagai bahan utama berbagai makanan olahan salah satunya sale pisang (Utami, dkk., 2013). Sale pisang merupakan makanan hasil olahan pisang yang dibuat dari buah pisang segar yang telah masak (mature) dengan cara pengeringan.

Pengeringan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan daya simpan pisang. Selama proses pengeringan, berat buah pisang menurun dan berlangsung pula proses penguraian pati menjadi gula, sehingga meningkatkan kadar gula buah pisang. Hal ini menyebabkan sale pisang memiliki daya simpan yang lebih lama daripada pisang segar, rasanya lebih manis, serta dapat meningkatkan nilai ekonomi pisang.

Tujuan dari laporan tugas akhir adalah untuk mengetahui konsumsi energi listrik dan efisiensi pengeringan dari proses pengeringan sale pisang menggunakan alat pengering *food dehydrator* dengan sumber pemanas lampu bohlam. Parameter yang digunakan adalah penurunan bobot bahan, kadar air bahan, suhu bahan, suhu lingkungan, suhu ruangan, lama pengeringan, lama mesin menyala, konsumsi energi listrik dan efisiensi pengeringan.

Berdasarkan pembahasan maka disimpulkan bahwa konsumsi energi listrik dari proses pengeringan sale pisang sebesar 688.589,55 kJ/kg dan efisiensi pengeringan dari proses pengeringan sale pisang sebesar 75,2%.