

RINGKASAN

Perbandingan Kadar Air *Flavour Savoury (Beef)* dan *Sweet (Brown Sugar)* Dengan Berbagai Alat Pengering (Studi Kasus di PT. Satoria Agro Industri), Amalia Permatasari, NIM B32200067, Tahun 2023, 30 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP, M.P (Pembimbing).

Flavour adalah bahan aditif yang berfungsi untuk menambahkan rasa pada makanan dan minuman, sehingga dapat meningkatkan kualitas. Kandungan yang harus diperhatikan pada produk *flavour* adalah kadar air. PT. Satoria Agro Industri masih belum memiliki standar pengeringan pada produk *flavour*. PT Satoria Agro Industri melakukan pengujian kendali mutu dengan menguji kadar air pada bahan baku sebagai salah satu parameter kontrol. Kadar air adalah suatu proses untuk menentukan jumlah air dalam suatu bahan pangan dan memastikan kualitas produk.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membandingkan kadar air *flavour savoury (beef)* dan *sweet (brown sugar)* dengan berbagai alat pengering (studi kasus di PT. Satoria Agro Industri). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial yang terdiri dari atas 3 faktor. Faktor pertama adalah alat pengering yang terdiri atas oven vaccum, oven dan *moisture analyzer*. Faktor kedua adalah berat yang terdiri atas 1 gram, 2 gram, dan 3 gram. Faktor ketiga adalah suhu yang terdiri atas 100 °C, 110 °C, dan 120 °C.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa perbandingan kadar air *flavour savoury (beef)* dan *sweet (brown sugar)* terhadap alat pengering oven vaccum dengan oven dan *moisture analyzer* berbeda nyata. Alat pengering oven dan *moisture analyzer* tidak berbeda nyata. Hasil yang diperoleh dengan berat 3 gram dengan suhu 120 °C. Kadar air *flavour savoury (beef)* dan *sweet (brown sugar)* menunjukkan bahwa perlakuan suhu pengeringan yang tinggi dapat mempercepat terjadinya penguapan, sehingga kandungan air dalam bahan pangan semakin rendah. Proses pengeringan akan semakin cepat dan nilai kadar airnya semakin tinggi jika berat bahan yang dikeringkan semakin kecil.