

## RINGKASAN

**Pengaruh Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Penambahan Bubuk Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*) terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Klepon**, Jonathan Arimawan, NIM B32202384, Tahun 2023, 61 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si. (Pembimbing I).

Klepon merupakan jajanan tradisional yang terbuat dari berbagai bahan seperti tepung ketan, tepung beras, daun pandan, gula merah, gula pasir, air, garam, dan kelapa parut. Pada umumnya dalam proses pembuatan klepon saat ini, pandan yang ditambahkan yaitu berbentuk pasta pandan yang dapat langsung ditambahkan ke dalam adonan. Akan tetapi, olahan daun pandan berbentuk pasta pandan memiliki beberapa kekurangan yaitu mudahnya mengalami kerusakan akibat kadar airnya yang relatif tinggi, bersifat lengket dengan wadah, serta sulitnya menakar pada saat akan digunakan. Untuk mengatasi permasalahan tersebut diperlukan pemanfaatan daun pandan dalam bentuk yang lain yaitu berbentuk bubuk daun pandan melalui cara pengeringan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi suhu pengeringan pandan dan konsentrasi penambahan bubuk pandan terhadap karakteristik fisik (warna ( $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$ ) serta tekstur (*springiness*)) dan organoleptik (hedonik mutu dan hedonik) klepon. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok Faktorial. Terdapat dua faktor, faktor I adalah suhu pengeringan pandan yang terdiri dari suhu 40°C ( $P_1$ ), 50°C ( $P_2$ ), dan 60°C ( $P_3$ ), faktor II adalah konsentrasi bubuk pandan sebesar 6% ( $K_1$ ), 8% ( $K_2$ ), dan 10% ( $K_3$ ). Analisis data yang digunakan adalah ANOVA dan jika terjadi perbedaan nyata / sangat nyata maka dilanjutkan dengan uji DMRT taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi suhu pengeringan pandan dan konsentrasi penambahan bubuk pandan memberikan pengaruh nyata terhadap warna  $L^*$ , warna  $a^*$ , tekstur, hedonik mutu warna, dan hedonik mutu tekstur klepon. Sedangkan tidak berpengaruh nyata terhadap warna  $b^*$ , hedonik mutu rasa, dan hedonik mutu aroma.