

## RINGKASAN

**Uji Kinerja Alat Pengering Tipe Rak Dengan Sumber Panas Lampu Bohlam (*Incandescent lamp*) Pada Manisan Tomat (*Lycopersicum esculentum*),** Eka Adi Prasetya NIM B31170665, Tahun 2020, 54 halaman Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Budi Hariono M.Si.(Pembimbing).

Manisan adalah salah satu bentuk makanan olahan yang banyak disukai oleh masyarakat. Rasanya yang manis bercampur dengan rasa khas buah sangat cocok untuk dinikmati diberbagai kesempatan. Manisan kering adalah produk olahan yang berasal dari buah-buahan dimana pemasakannya dengan menggunakan gula kemudian dikeringkan. Produk ini mempunyai beberapa keuntungan diantaranya bentuknya lebih menarik, lebih awet volume serta bobotnya menjadi lebih kecil sehingga mempermudah pengangkutan (Hidayat, 2009).

Pengujian ini bertujuan untuk mengevaluasi sifat-sifat fisik yang dihasilkan dari pengeringan manisan tomat dengan sumber panas lampu bohlam diantaranya perubahan masa jenis dari bahan, karakteristik warna dan tekstur serta kadar air. Mendapatkan perlakuan optimum dari kualitas proses pengeringan dengan sumber panas lampu bohlam yang menghasilkan kualitas manisan yang terbaik. Pengujian dilaksanakan pada bulan April 2020 di Bengkel Sinar Alam dan Laboratorium Analisis Pangan Politeknik Negeri Jember. Parameter yang digunakan adalah Warna, Tekstur dan Kadar Air.

Hasil mutu pengeringan manisan tomat untuk dijadikan permen yang sesuai dengan SNI dengan menggunakan alat mesin pengering pada sifat fisik mengalami perbedaan tidak nyata pada Warna. Sedangkan untuk Tekstur mengalami perbedaan yang nyata. Sifat kimia yang dihasilkan pada manisan tomat yang terdiri dari Kadar Air yang mengalami perbedaan yang nyata antara waktu 7, 8, dan 9 jam pengeringan menggunakan alat.