

## RINGKASAN

**Kajian Bubuk Kulit Jeruk Siam Semboro Dengan Pengeringan Mesin *Food Dehydrator* Terhadap kandungan Vitamin C Dan Sifat Sensoris**, Fathiha Madania Al hayat, NIM B32210941, Tahun 2024, 44 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Abi Bakri, M. Si (Dosen Pembimbing).

Kulit buah jeruk siam merupakan limbah organik yang belum tertangani secara optimal dan tidak dimanfaatkan. Limbah kulit jeruk siam sebagian besar berasal dari industri makanan, produk rumah tangga, dan pedagang jeruk peras. Limbah kulit jeruk tersebut belum ada pemanfaatan lanjutan, sedangkan kandungan pada kulit jeruk tinggi akan vitamin C yang dapat memberikan manfaat pada tubuh. salah satu cara yang efektif untuk memanfaatkan potensi nutrisi yang terdapat pada kulit jeruk siam yaitu dengan membuat olahan dari kulit jeruk seperti bubuk kulit jeruk.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji bubuk kulit jeruk siam semboro dengan menggunakan mesin *food dehydrator* terhadap kandungan vitamin C dan sifat sensoris. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok dengan dua faktor yang terdiri dari 12 perlakuan dengan 2 kali ulangan. Perlakuan yang dilakukan yaitu kombinasi antara pengaruh suhu pengeringan (60°C, 50°C, dan 40°C) dan lama waktu pengeringan (5 jam, 6 jam, 7 jam, dan 8 jam) terhadap karakteristik kimia meliputi kandungan vitamin C, kadar air, rendemen, dan karakter sensoris (Uji Hedonik dan Uji Mutu Hedonik). Data yang diperoleh akan dilakukan analisis sidik ragam (ANOVA), kemudian akan dilakukan uji lanjut Beda Nyata Jujur (BNJ) dengan taraf 5%.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diperoleh analisis kandungan vitamin C dan rendemen menunjukkan bahwa faktor suhu dan lama waktu pengeringan memberikan pengaruh nyata, serta pada kadar air interaksi keduanya memberikan pengaruh nyata. Hasil uji sensoris yang meliputi uji mutu hedonik dan uji hedonik menunjukkan bahwa faktor suhu dan lama waktu pengeringan

memberikan pengaruh nyata pada parameter warna, aroma dan rasa. Serta pada parameter aroma interaksi keduanya memberikan pengaruh nyata. Perlakuan terbaik pada penelitian ini terdapat pada perlakuan A3B4 (Suhu pengeringan 60°C, lama waktu pengeringan 8 jam) dengan hasil analisis yaitu kandungan vitamin C sebesar 26,35 mg/100, kadar air 2,41%, rendemen 14,58%. Hasil uji hedonik yang memiliki kesukaan tertinggi pada beberapa parameter, serta mutu hedonik yang meliputi warna bubuk hijau kekuningan, beraroma khas jeruk, rasa sedikit pahit, dan bertekstur agak sangat halus.