

RINGKASAN

Proses Pembuatan Beras Pisang Menggunakan Metode Pengeringan *Food Dehydrator* di Pusat Penelitian Sukosari PTPN XI Hanna Farhan Fakuza, B41201894, Tahun 2023, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Dosen Pembimbing Ibu Dr. Elly Kurniawati, S.TP, M.P.

Proses pengolahan beras pisang diawali dengan proses penyediaan bahan baku berupa buah pisang kemudian bahan baku di cuci hingga bersih selanjutnya dilakukan pengukusan. Pengukusan dilakukan bertujuan untuk mengurangi kadar air dari buah pisang. Setelah pengukusan selesai selanjutnya beras pisang di diamkan pada suhu 16°C selama kurang lebih 24 jam, ha ini bertujuan agar tekstur dari buah pisang menjadi padat dan mudah untuk diparut. Langkah terakhir beras pisang yang sudah diparut lalu dikeringkan menggunakan metode pengeringan Food dehydrator pada suhu 80°C selama 5 jam.

Proses pengeringan beras pisang menggunakan Food dehydrator bertujuan agar beras pisang dapat mempertahankan warna dan kandungan gizinya. Reaksi oksidasi enzimatis yang terjadi pada buah dapat menyebabkan terjadinya pencoklatan. Beras pisang yang di keringkan dengan metode food dehydrator menghasilkan warna beras pisang yang kuning bersih serta mengandung 2,63% protein serta 6,62% kadar air.

Mekanisme pengeringan beras pisang menggunakan metode pengeringan food dehydrator yaitu dengan memasukkan pisang yang sudah diparut ke dalam food dehydrator. Food dehydrator akan menghembuskan udara panas sesuai dengan suhu dan lama waktu yang sudah diatur.

Kata kunci : Food dehydrator, beras pisang, pengeringan