

RINGKASAN

Karakteristik Pengeringan Chips Kunyit (*Curcuma Longan L.*) Menggunakan Mesin Pengering Tipe Rak Dengan Pemanas Lampu Bohlam, Etty Dwi Agusti, NIM. B31222524, Tahun 2025, 41 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dimas Triardianto S.T., M.Sc. (Dosen Pembimbing).

Tanaman kunyit merupakan tanaman yang memiliki banyak manfaat pada bidang kuliner dan dalam bidang kesehatan. Namun kunyit memiliki kelemahan terhadap penyimpanan karena kadar air yang terlalu tinggi, sehingga kunyit cepat mengakibatkan terjadinya pembusukan dan memiliki umur simpan yang pendek. Sehingga dilakukan pengeringan pada chips kunyit. Pengeringan merupakan cara untuk mengurangi kadar air dan dapat meningkatkan umur simpan pada chips.

Tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik dari pengeringan chips kunyit dengan menggunakan mesin pengering tipe rak dengan sumber pemanas lampu bohlam, serta mengetahui laju pengeringan terhadap kualitas chips kunyit. Selain itu, pada penelitian ini juga bertujuan untuk menentukan kondisi pada saat pengeringan yang optimal untuk menghasilkan kualitas chips kunyit dengan baik. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yang pertama melakukan pemilihan bahan kunyit yang segar dan searagam fungsi melakukan pemilihan bahan yang segar gunanya untuk menghasilkan chips yang baik, kemudian dilanjutkan pembersihan dan tiriskan selama 5 menit dibawah terik sinar matahari. Selanjutnya kunyit dipotong-potong dalam bentuk chips dengan diameter 2 cm dan tebal 2 mm setelah dipotong dilakukan proses pengeringan dengan suhu 80°C dan dengan waktu 2 jam kemudian dilakukan pengambilan data yaitu kadar air awal dan kadar air air, perubahan massa bahan, laju pengeringan dan pengukuran warna (Lab, hue angle dan chroma).

Berdasarkan data yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa kadar air awal sebelum pengeringan rata-rata $79,34\% \pm 1,31\%$ dan kadar air akhir sesudah pengeringan rata-rata $9,47\% \pm 1,78\%$. Rata-rata laju pengeringan $246,90 \text{ gH}_2\text{O/Jam} \pm 3,78 \text{ gH}_2\text{O/Jam}$. Rata-rata pengukuran warna kunyit sebelum pengeringan nilai L rata-rata $38,25 \pm 5,05$ dan nilai L sesudah pengeringan rata-rata

41,19±4,95, pada pengukuran nilai a kunyit sebelum pengeringan rata-rata 15,69±1,87 dan sesudah pengeringan nilai a rata-rata 23,60±0,41, pada pengukuran nilai b sebelum pengeringan rata-rata 29,44±5,53 dan pengukuran nilai b sesudah pengeringan rata-rata 29,44±5,53 dan sesudah pengeringan rata-rata 36,14±4,25. Hasil dari pengukuran nilai hue angle sebelum pengeringan rata-rata 61,76±1,62 dan sesudah pengeringan dengan rata-rata 56,68±3,15 dan nilai chroma sebelum pengeringan rata-rata 33,36±5,76 dan sesudah pengeringan rata-rata sebesar 43,21±3,5.