

## **RINGKASAN**

**Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Kadar Air Multigrain Rice dengan Penambahan Beras Pisang** Sofia Indah Sari, NIM. B41220475, Tahun 2025, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Dosen Pembimbing Ibu Dr. Elly Kurniawati, S.TP., M.P.

Kegiatan magang ini dilaksanakan di Pusat Penelitian Sukosari MKSO PT. Sinergi Gula Nusantara, Lumajang, selama empat bulan dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh variasi suhu dan waktu pengeringan terhadap kadar air multigrain rice yang diformulasikan dengan penambahan beras pisang sebagai bahan lokal fungsional. Penelitian dilakukan menggunakan food dehydrator dengan kombinasi perlakuan suhu 55°C, 75°C, dan 85°C serta waktu pengeringan 70, 80, dan 90 menit. Analisis kadar air dilakukan menggunakan metode gravimetri (oven). Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi suhu dan waktu pengeringan berpengaruh nyata terhadap kadar air akhir multigrain rice instan. Nilai kadar air yang diperoleh berkisar antara 3,00% hingga 8,92%, di mana perlakuan terbaik diperoleh pada suhu 85°C selama 90 menit (A2B2) dengan kadar air 3,00%, memenuhi standar SNI 01-2987-1992 (maksimum 13%). Penambahan beras pisang memberikan efek peningkatan serat pangan dan pati resisten yang berkontribusi terhadap nilai fungsional produk. Selain itu, perhitungan harga pokok produksi (HPP) menunjukkan total biaya Rp267.950 dengan harga jual Rp8.000 per 100 gram dan nilai B/C ratio sebesar 1,49, menandakan usaha layak secara ekonomi. Dengan demikian, pengeringan menggunakan suhu tinggi dan waktu optimal mampu menghasilkan multigrain rice instan dengan kadar air rendah, mutu fisik baik, dan potensi komersial tinggi sebagai produk pangan sehat berbasis bahan lokal.

***Kata kunci : Multigrain rice, beras pisang, suhu, waktu pengeringan, kadar air, food dehydrator.***