

## RINGKASAN

**Kajian Pembuatan Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum L*) Dengan Konsentrasi Natrium Metabisulfit Dan Lama Perendaman Pada Uji Fungsional Donat**, Ahmad Zaim, NIM B32140989, Tahun 2017, 57 halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Dosen Pembimbing: Dr. Yossi Wibisono, S.TP., MP.

Kentang mempunyai kulit yang sangat tipis dan sangat lunak serta berkadar air cukup tinggi. Hasil panen dalam bentuk segar berkadar air sekitar 78% sehingga mudah rusak oleh pengaruh mekanis. Kerusakan ini mengakibatkan masuknya jasad renik ke dalam umbi kentang yang mengakibatkan kentang cepat mengalami pembusukan. Oleh Karena itu, perlu dilakukan penanganan baik selama penyimpanan maupun pengolahannya, salah satu contohnya dapat diolah menjadi tepung untuk memperpanjang daya simpan kentang melalui metode pengeringan untuk mengurangi kadar air. Penggunaan natrium metabisulfit bertujuan untuk mengurangi pencoklatan pada bahan atau untuk mencerahkan tepung, sedangkan lama perendaman bertujuan agar tingkat adsorpsi natrium metabisulfit terhadap kentang dapat optimal.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama perendaman dan variasi konsentrasi natrium metabisulfit terhadap tepung kentang. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Analisis Pangan mulai tanggal 02 Agustus sampai dengan 30 Agustus 2017.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok Faktorial dengan dua faktor yaitu lama perendaman (10 menit dan 20 menit) dan konsentrasi natrium metabisulfit (0%, 0,05%, 0,1%, 0,15%) dengan pengulangan sebanyak 3 kali. Parameter penelitian ini adalah kadar air, rendemen, kadar karbohidrat, Analisa warna dan organoleptik terhadap kentang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan lama perendaman memberikan pengaruh terhadap kadar air, rendemen, kadar karbohidrat, dan analisa warna (nilai  $L$ ,  $a$ ) sedangkan perlakuan konsentrasi natrium metabisulfit memberikan pengaruh terhadap kadar karbohidrat dan analisa warna (nilai  $a$ ). lalu

interaksi antara perlakuan lama perendaman dan konsentrasi natrium metabisulfit memberikan pengaruh tidak berbeda nyata terhadap kadar air, rendemen, kadar karbohidrat dan Analisa warna. Tepung kentang dengan perlakuan lama perendaman dan konsentrasi natrium metabisulfit terbaik adalah A1B2 dengan perendaman selama 10 menit dan konsentrasi natrium metabisulfit sebesar 0,05%. Sedangkan pada pembuatan donat menurut panelis, mutu hedonik terbaik terdapat pada substitusi tepung kentang 80% dan pada hedonik terbaik terdapat pada substitusi tepung kentang 20%.