

Evaluasi Sifat Fisik dan Organoleptik Teh Kulit Buah Naga (*Hylocreus Undatus*) dengan Metode Oven dan *Sun Drying*

Meti Eka Sari

Program Studi Keteknikan Pertanian
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Kulit buah naga selama ini sebagai limbah belum diolah secara optimal, bahkan hanya dijadikan limbah oleh masyarakat, padahal kulit buah naga dapat diolah menjadi teh kulit buah naga. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui metode pengeringan yang menghasilkan teh sesuai dengan mutu standar kualitas teh terbaik, serta tingkat kesukaan panelis terhadap cita rasa teh kulit buah naga putih dengan dua metode pengeringan, yaitu pengeringan metode oven dan metode *sun drying*. Selain itu, untuk mengevaluasi sifat fisik yang dihasilkan dari pengeringan kulit buah naga dengan dua metode pengeringan, diantaranya perubahan massa jenis bahan, karakteristik warna, tekstur, dan kadar air serta sifat organoleptik teh kulit buah naga, diantaranya aroma dan rasa. Pada penelitian ini dilakukan secara eksperimen dengan faktorial yang terdiri atas 2 faktor dengan tiga kali ulangan. Perlakuan yang dilakukan pada dua metode pengeringan ini faktor pertama adalah suhu pengeringan, yaitu suhu pengovenan 60°C dan suhu penjemuran rata-rata 43,5°C, sedangkan faktor kedua lama atau waktu pengeringan 5 - 13 jam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari dua metode pengeringan tersebut yang menghasilkan teh kulit buah naga berkhasiat dan terbaik adalah metode pengeringan oven dengan suhu pengovenan 60°C selama 12 jam. Adapun kriteria hasil pengovenan kulit buah naga selama 12 jam dengan suhu 60°C, diantaranya kadar air pada bahan sesuai dengan mutu SNI yaitu sebesar 7,62%, perolehan massa jenis bahan sebesar 215,150 kg/m³ sehingga tekstur yang dihasilkan lebih keras (kering secara menyeluruh), berwarna merah kecoklatan secara merata, cita rasa yang dihasilkan berasa sepat dan beraroma wangi.

Kata Kunci: Kulit Buah Naga, Proses Pengeringan, Teh.