

RINGKASAN

Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Manisan Kering Ubi Jalar Kuning, Keisha Revelin Nurmalia, NIM B32231182, Tahun 2026, 65 Halaman, Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mohammad Mardiyanto, S.TP., M.P. (Dosen Pembimbing).

Ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas* L.) merupakan tanaman umbi-umbian berpotensi tinggi dengan kandungan gizi melimpah namun pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi langsung sehingga bernilai ekonomi rendah. Diversifikasi melalui pengolahan menjadi manisan kering merupakan upaya peningkatan nilai tambah sekaligus memperpanjang umur simpan produk.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pengeringan terhadap karakteristik fisik dan organoleptik manisan kering ubi jalar kuning serta menentukan perlakuan terbaik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktorial dengan 5 perlakuan lama pengeringan menggunakan *food dehydrator* pada suhu 70°C, yaitu P1 (4 jam), P2 (5 jam), P3 (6 jam), P4 (7 jam), dan P5 (8 jam) dengan 5 kali ulangan. Parameter yang diamati meliputi karakteristik fisik warna (L^* , a^* , b^*) dan karakteristik organoleptik meliputi hedonik dan mutu hedonik warna, aroma, tekstur, dan rasa dengan 25 panelis agak terlatih.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama pengeringan berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap warna L^* (33,94–38,28) dan mutu hedonik rasa (2,76–3,64), namun tidak berpengaruh nyata terhadap warna a^* , warna b^* , serta hedonik dan mutu hedonik warna, aroma, dan tekstur. Perlakuan terbaik berdasarkan indeks efektivitas De Garmo diperoleh pada dengan karakteristik fisik warna L^* (38,24), a^* (7,62), dan b^* (37,74), dan karakteristik organoleptik hedonik warna 3,28 (agak suka), hedonik aroma 3,00 (agak suka), hedonik tekstur 3,20 (agak suka), dan hedonik rasa 3,16 (agak suka), dengan mutu hedonik warna 3,24 (kuning cerah), mutu hedonik aroma 3,04 (aroma ubi lemah), mutu hedonik tekstur 2,92 (agak kenyal), dan mutu hedonik rasa 2,76 (cukup manis).