

RINGKASAN

Uji Sifat Fisik Keripik Singkong Rasa Gadung Setelah Di Goreng Hasil Pengeringan Menggunakan Pengereng Dehumidifier, Ikhwan Firdaus Kuswoyo NIM. B31231062, Tahun 2026, 41 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Iswahyono, M.P. (Dosen Pembimbing).

Singkong merupakan komoditas yang banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku keripik karena mudah diperoleh dan memiliki tekstur renyah setelah digoreng. Salah satu inovasi produknya adalah keripik singkong rasa gadung. Kualitas keripik sangat dipengaruhi oleh kadar air, sehingga diperlukan proses pengeringan yang efektif. Pengeringan konvensional memiliki kelemahan karena bergantung pada cuaca, pengering oven suhu terlalu tinggi dan dapat merusak kandungan gizi sehingga digunakan pengering dehumidifier yang menghasilkan udara kering bersuhu rendah.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penurunan kadar air keripik singkong rasa gadung setelah digoreng menganalisis sifat fisik produk yang meliputi warna (L^* , a^* , b^*) dan daya patah sebagai indikator kualitas keripik. Penelitian dilaksanakan di Lab ALSINTAN Program Studi Keteknikan Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Pengeringan diseting pada suhu 35°C tanpa di kontrol, RH yang digunakan sesuai dengan kinerja alat pengering dehumidifier. Metode pengujian meliputi kadar air parameter diuji dengan gravimetri, warna dengan color reader (skala CIE Lab^*), dan kemudahan patah dengan texture analyzer.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa keripik singkong rasa gadung setelah digoreng memiliki kadar air sebesar $4,29 \pm 0,27\%$, yang telah memenuhi persyaratan mutu SNI 4305:2018. Keripik singkong rasa gadung memiliki warna cerah atau putih dengan kecenderungan kekuningan, ditunjukkan oleh nilai L 83,364–92,922, a negatif, dan b^* positif. Selain itu, pengujian tekstur menggunakan texture analyzer menghasilkan nilai kemudahan patah sebesar $8,36 \pm 0,27$ N.