

RINGKASAN

Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kinerja dan Sifat Fisikokimia Teh Kulit Pisang Candi Menggunakan *Cabinet Dryer*, Dela Puspita Sari, NIM. B31230328, Tahun 2026 55 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Elok Kurnia Novita Sari, S.TP, M.P (Dosen Pembimbing.)

Teh merupakan jenis minuman yang memiliki manfaat penting bagi tubuh seperti menangkal radikal bebas dan kerusakan sel tubuh. Salah satu tanaman yang dapat diolah menjadi teh yaitu kulit pisang, kulit pisang yang diolah menjadi teh memiliki kebaruan inovasi yang bermanfaat untuk mengurangi limbah kulit pisang. Pemilihan kulit pisang sebagai bahan pembuatan teh kulit pisang didasarkan pada kandungan antioksidan yang baik bagi kesehatan tubuh.

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh suhu terhadap kinerja dan sifat fisikokimia teh kulit pisang candi. Pengeringan dilakukan dengan menggunakan dua suhu yaitu suhu 50°C dan suhu 60°C selama 6 jam. Parameter yang diamati yaitu, rendemen, kadar air awal, kadar air akhir, laju pengeringan, konsumsi energi, aktivitas antioksidan DPPH, dan uji organoleptik yang meliputi, warna, rasa, dan aroma.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada suhu 50°C diperoleh rata-rata rendemen 18,65%, rata-rata kadar air akhir 14,43%, rata-rata laju pengeringan 0,16 kgH₂O/jam, rata-rata konsumsi energi (SEC) 80,67 MJ/Kg, dan hasil tes aktivitas antioksidan 5,82%. Pada suhu 60°C diperoleh rata-rata rendemen 13,32, rata-rata kadar air akhir 10,67%, rata-rata laju pengeringan 0,17 kgH₂O/jam, rata-rata konsumsi energi 72,60 MJ/Kg, dan hasil tes aktivitas antioksidan 6,22%.

Berdasarkan hasil tersebut, suhu 60°C selama 6 jam merupakan kondisi pengeringan terbaik karena mampu menghasilkan kadar air paling rendah dan laju pengeringan lebih tinggi, sehingga efektif dalam mengurangi kandungan air yang terdapat pada kulit pisang dibandingkan suhu 50°C.