

Evaluasi Sifat Fisikokimia Tepung Waluh Kuning Hasil Pengeringan *Sun Drying* Dan *Try Drying*

Intan Prameswari
Program Studi Keteknikan Pertanian
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Beberapa daerah membudidayakan tanaman waluh untuk dimanfaatkan sebagai camilan biji waluh atau kwaci, sehingga banyak daging waluh yang kurang termanfaatkan. Hal ini menyebabkan banyaknya keluhan dari para petani karena umur simpan daging waluh yang tidak tahan lama. Dari kondisi tersebut, daging waluh dapat dijadikan bahan baku produk olahan bermutu tinggi seperti tepung waluh kuning perlu terus dilakukan sebagai bahan substitusi tepung terigu. Tepung waluh adalah tepung dengan butiran halus, lolos ayakan 60 mesh, berwarna putih kekuningan dengan kadar air $\pm 13\%$ yang sudah dikeringkan kemudian diblender menjadi tepung. Metode pengeringan yang digunakan adalah *sun drying* dan *try drying*. Tujuan penelitian adalah mengevaluasi sifat fisik dan kimia tepung waluh kuning dengan pengeringan *sun drying* dan *tray drying*. Sifat fisik yang dievaluasi adalah warna, densitas, porositas, derajat kehalusan, kadar air, kadar abu, indeks penyerapan air dan indeks kelarutan air. Dengan metode skoring diperoleh bahwa sifat fisik dan kimia tepung waluh hasil pengeringan *sun drying* lebih baik daripada *tray drying*.

Kata Kunci : Waluh, Tepung Waluh, *Sun Drying*, *Try Drying*, Sifat Fisik