

ABSTRAK

Fauziah Novita Sari. 2021. “Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Permen Jeli Jahe”. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Permen jeli merupakan produk pangan semi basah. Pengeringan permen jeli biasanya menggunakan sinar matahari, namun apabila cuaca mendung bahkan hujan maka proses pengeringan tidak dapat dilakukan. Oleh sebab itu dilakukan pengeringan dengan bantuan alat mekanis yaitu *food dehydrator*. Penggunaan *food dehydrator* merupakan salah satu alternatif yang dapat digunakan dalam proses pengeringan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh suhu *food dehydrator* (55°C, 65°C, dan 75°C) dalam pengeringan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa permen jeli jahe.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap (RAL). Data yang digunakan adalah data primer yang didapat langsung dari 5 panelis ahli yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik) terhadap kualitas permen jeli jahe. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANOVA). Jika analisis varian menunjukkan $F_{hitung} \geq F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan suhu pengeringan yang berbeda terhadap kualitas tekstur (kering dan kenyal), dan rasa (jahe) permen jeli jahe dan tidak terdapat pengaruh terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, dan rasa manis. Hasil uji kualitas permen jeli jahe dengan suhu pengeringan berbeda yang terbaik yaitu pada perlakuan X2 dengan suhu 65°C.

Kata Kunci: Permen Jeli Jahe, Suhu Pengeringan, Kualitas