

**PENGARUH CARA PENGERINGAN TERHADAP SIFAT KIMIA, FISIK
DAN SENSORIS EMPING JAGUNG KUNING (*Zea mays*)**

ABSTRAK

Oleh:

Septiana Hendraswari

10/300736/TP/09869

Emping jagung merupakan salah satu alternatif pengolahan jagung pipil yang memiliki potensi yang besar di pasaran karena dapat di buat untuk menambah keanekaragaman pengolahan pangan lokal. Sifat kimia, fisik dan sensoris emping jagung dapat dipengaruhi oleh cara pengeringan. Oleh karena itu perlu dilakukan pengembangan cara pengeringan emping jagung agar diperoleh emping jagung dengan kualitas yang baik. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh cara pengeringan menggunakan pengering kabinet dan penjemuran menggunakan sinar matahari sebagai control terhadap sifat kimia, fisik dan sensoris emping jagung yang dihasilkan. Pengeringan menggunakan pengering kabinet dilakukan dengan variasi suhu dan waktu. Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan faktorial dengan dua faktor variasi yaitu pengeringan dengan kabinet (jam ke 12 dan 24) dengan suhu (40, 50 dan 60 °C). dan sinar matahari

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengeringan yang menghasilkan sifat kimia dan fisik emping jagung yang terbaik adalah pengeringan menggunakan pengering kabinet pada suhu 40°C selama 24 jam dengan sifat kimia emping jagung meliputi kadar air 9,18 %, kadar protein 7,73%, kadar lemak 2,18%, kadar abu 1,09 %, kadar karbohidrat (*by different*) 79,82 % dan kadar amilosa 37,61 %. Sifat fisik emping jagung meliputi rendemen 82,05%, tekstur dengan F max 7,19%, *bulk density* 0,3226 g/ml, warna dengan nilai L,a dan b masing – masing 67,27 ; 8,60 dan 39,26, dan aktivitas air 0,2767.

Kata kunci : *emping jagung, pengeringan, pengering kabinet, penjemuran, sifat fisik, sifat kimia, sifat sensoris*

EFFECT OF DRYING METHOD ON CHEMICAL, PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES OF YELLOW CORN (*Zea mays*) CHIP

ABSTRACT

By:

Septiana Hendraswari

10/300736/TP/09869

Corn chips is one alternative finely corn processing has great potential in the market because it can be made to increase the diversity of local food processing. Chemical, physical and sensory properties of corn chips can be influenced by means of drying. Therefore, it is necessary to develop ways drying of corn chips in order to obtain good quality. The purpose of this research was to determine the effect of drying method using dryers drying cabinet and use sunlight as the control of the chemical, physical and sensory huge market for corn chips . Using dryers drying cabinet performed with variations in temperature and time. The experimental design used was a factorial design with two factors , namely drying cabinet variations (hours to 12 and 24) with temperature (40 , 50 and 60 ° C) and sunlight

Results showed that the drying which produces chemical properties , physical and sensory corn chips is best to use dryer drying cabinet at 40 ° C for 24 hours with corn chips chemical properties include moisture content 9.18 % , 7.73% protein content , fat content 2.18% , 1.09 % ash content , carbohydrate content (by different) 79.82 % and 37.61 % amylose content . Physical properties of corn chips comprise 82.05 % yield , texture with F max of 7.19 % , the bulk density of 0.3226 g / ml , the color of the value of L, a and b, respectively - each 67.27 ; 8.60 and 39.26 , and a water activity of 0.2767 .

Keywords: *corn chip, drying, cabinet drying, sun-drying, chemical properties, physical properties, sensory properties*