

ABSTRAK

Nama : Mergana Briliani
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Pengaruh Suhu Pengeringan pada Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensorik Bubuk Sambal Tauco
Dosen : 1. Dr. rer. nat Abu Amar
2. Ir. Syahril Makosim, M.Si

Sambal sering dianggap sebagai bahan makanan pendamping yang mampu melengkapi cita rasa makanan utama di Indonesia. Sambal Tauco juga kerap sekali dijadikan makanan pendamping, tetapi sambal tauco yang berbentuk pasta hanya dapat bertahan beberapa hari pada suhu ruang sehingga perlu dibuat sambal tauco bubuk. Selain dapat tahan lama sambal tauco bubuk juga lebih praktis untuk dibawa. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan suhu pengeringan yang optimal dalam pengeringan sambal tauco bubuk. Pembuatan sambal tauco bubuk diawali dengan persiapan bahan dan pengeringan. Rancangan percobaan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan satu faktorial yang terdiri atas 3 taraf perlakuan. Perlakuan pada penelitian ini adalah suhu pengeringan (A), terdiri atas $a_1 = 45^{\circ}\text{C}$, $a_2 = 50^{\circ}\text{C}$, dan $a_3 = 55^{\circ}\text{C}$ dengan 5 kali ulangan pada analisis kadar air, kadar abu, kadar protein. Analisis yang dilakukan meliputi analisis organoleptik, analisis kadar air, kadar abu, dan analisis kadar protein. Berdasarkan penelitian ini diperoleh hasil terbaik sambal tauco dengan suhu pengeringan 55°C . Produk yang dihasilkan memiliki nilai kadar air 10,33%; kadar abu 6,25%; kadar protein 18,52%; rata-rata kesukaan tekstur 3,00 (biasa); nilai kesukaan rasa 3,07 (biasa); nilai kesukaan arom 2,60 (biasa); nilai kesukaan warna 4,13 (biasa-suka).

Kata kunci : sambal tauco, suhu pengeringan, organoleptik.

ABSTRACT

Nama : Mergana Briliani
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : *Effect of Drying Temperature on Physical, Chemical, and Sensory Characteristics of Chili Powder Tauco*
Dosen : 1. Dr. rer. nat Abu Amar
2. Ir. Syahril Makosim, M.Si

Sambal is often seen as a complementary food that can complement the taste of main food in Indonesia. Tauco chili is also often used as a side dish, but tauco sauce in the form of pasta can only last a few days at room temperature so it is necessary to make chili powdered tauco. Besides being durable, the chili powder is also more practical to carry. This study aims to obtain the optimal drying temperature in drying powdered tauco chili sauce. The making of powdered tauco chili begins with the preparation of ingredients and drying. The experimental design in this study was a randomized block design (RBD) with one factorial consisting of 3 levels of treatment. The treatment in this study was drying temperature (A), consisting of $a_1 = 45^{\circ}\text{C}$, $a_2 = 50^{\circ}\text{C}$, and $a_3 = 55^{\circ}\text{C}$ with 5 replications on the analysis of moisture content, ash content, protein content. The analysis consisted of organoleptic analysis, analysis of moisture content, ash content, and analysis of protein content. Based on this research, the best results obtained were tauco sauce with a drying temperature of 55°C . The resulting product has a moisture content value of 10.33%; ash content 6.25%; protein content 18.52%; texture preference average 3.00 (normal); taste preference score 3.07 (regular); favorite value arom 2.60 (regular); favorite color value 4.13 (normal-like).

Key Words : *tauco sauce, drying temperature, organoleptic*