

RINGKASAN

Alpukat (*Persea Americana mill*) adalah salah satu komoditi hortikultura yang sangat dikenal masyarakat. Tidak banyak masyarakat yang mengetahui bahwa biji alpukat mengandung pati yang tinggi yaitu sebesar 80,1%. Sehingga biji alpukat dapat diolah menjadi tepung. Penepungan merupakan proses penghancuran bahan pangan melalui pengeringan menjadi bagian-bagian yang halus. Tujuan pengeringan untuk mengurangi kadar air bahan sampai batas perkembangan mikroorganisme dan kegiatan enzim yang dapat menyebabkan kebusukan terhambat atau terhenti. Saat ini belum ada penelitian mengenai suhu dan lama pengeringan pada tepung biji alpukat. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan suhu dan lama pengeringan terbaik dalam pembuatan tepung biji alpukat serta untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap tepung biji alpukat.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial yaitu terdiri dari dua faktor suhu (60°C, 70°C, 80°C) dan lama pengeringan (5 jam, 6 jam, 7 jam) dengan 3 kali pengulangan sehingga diperoleh 27 satuan percobaan. Parameter yang diamati adalah kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, kadar protein, lemak dan karbohidrat, analisis warna serta organoleptik.

Perlakuan suhu dan lama pengeringan berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, organoleptik dan nilai L^* , b^* dan $^{\circ}Hue$ tepung biji alpukat. Mutu hedonik warna, hedonik rasa dan penerimaan keseluruhan serta berpengaruh nyata terhadap hedonik warna yang dihasilkan. Perlakuan terbaik pada penelitian ini yaitu terdapat pada perlakuan pengeringan dengan suhu 60°C selama 5 jam dengan hasil analisis kadar air 8,67%, kadar abu 7,31%, dan kadar antioksidan 71,81%, nilai warna bubuk (L^* 68,00 a^* 6,30, b^* 32,33, $^{\circ}Hue$ 81,41). Nilai protein 8,78%, Lemak 4,56%, Karbohidrat 70,30%. Mutu hedonik warna 3,20 (kuning kecoklatan), mutu hedonik tekstur 3,08 (agak kasar), dan penerimaan keseluruhan 3,28 (agak suka).

Kesimpulan yang bisa ditarik pada penelitian ini adalah perlakuan pengeringan pada suhu 60°C selama 5 jam merupakan perlakuan terbaik. Disarankan untuk penelitian tentang pemanfaatan tepung biji alpukat.

Kata kunci : Biji alpukat, Lama pengeringan, Suhu pengeringan, Tepung