

ABSTRAK

PENERAPAN *FOOD DEHYDRATOR* DALAM PEMBUATAN *FRUIT STRIPS*

OLEH
RAIYAN MOH. ALFARIZI

Penerapan *Food Dehydrator* Dalam Pembuatan *Fruit Strips*, penelitian ini bertujuan untuk: (1) Bagaimana pembuatan *fruit strip* menggunakan metode *food dehydrator* pada pisang kepok: (2) mengetahui uji organoleptik pada pembuatan *Fruit Strips* dengan menggunakan alat *Dehydrator*.

Penelitian yang dilakukan adalah eksperimen pengembangan metode menggunakan alat *Dehydrator* pada proses pembuatan *Fruit Strips*, Dengan menggunakan metode uji organoleptik dengan *quesinoner* sebagai instrument pengumpulan data, tahap pengembangan melibatkan tahapan penentuan resep acuan, tahap metode menggunakan alat *Dehydrator*, tahap validasi kepada 3 orang expert, dan tahap penyebarluasan produk kepada 30 orang semi terlatih, pada tahap penyebarluasan produk, panelis di minta mencoba produk kemudian memberikan penilaian terhadap komponen uji organoleptik yaitu: aroma, warna, tekstur dan juga rasa kemudian di analisis secara deskriptif dan kuantitatif.

Hasil yang di peroleh dari penelitian dengan menggunakan alat *Dehydrator* yaitu dengan menggunakan suhu dan waktu tertentu dapat menghasilkan produk tanpa mengurangi nilai gizi yang terkandung dalam buah Pisang Kepok. Melalui beberapa proses pengolahan bisa dipastikan prosesnya lebih efisien dan memiliki jangka waktu simpan selama 2-3 minggu dalam suhu chiller (0-5*c). sedangkan untuk segi penampilan yang berbentuk seperti lembaran kertas, memiliki tekstur yang elastis dan renyah, serta dari segi warna dominan putih dan memiliki bercak dari tulang pisang tersebut.

ABSTRACT**APPLICATION OF FOOD DEHYDRATOR IN THE MAKING OF FRUIT STRIPS****BY
RAIYAN MOH. ALFARIZI**

The application of a food dehydrator in the making of fruit strips is the focus of this research, which aims to: (1) develop a method for making fruit strips using a food dehydrator with Kepok bananas; (2) evaluate the organoleptic test results of fruit strips made using a dehydrator.

This research was conducted as an experimental study involving the development of methods using a dehydrator in the fruit strip-making process. The study utilized organoleptic testing with a questionnaire as the data collection instrument. The development stages included determining the reference recipe, developing the method using the dehydrator, validating the method with three experts, and disseminating the product to 30 semi-trained panelists. During the dissemination stage, panelists were asked to try the product and then rate the organoleptic components, including aroma, color, texture, and taste, which were analyzed descriptively and quantitatively.

The results of the study show that using a dehydrator at specific temperatures and times can produce fruit strips without reducing the nutritional value of Kepok bananas. Through several processing steps, the process proved to be more efficient and resulted in a product with a shelf life of 2-3 weeks when stored in a chiller (0-5°C). In terms of appearance, the fruit strips were sheet-like with an elastic and crispy texture, predominantly white in color with spots from the banana's fibers.

Keywords: *food dehydrator, fruit strips, organoleptic test, Kepok banana*