

RINGKASAN
(RESUME ARTIKEL)

**PENGARUH SUHU PENGERINGAN UMBI TALAS DAN
UMBINGIMPUL TERHADAP KADAR AIR**

Lury Yundarti

Indonesia memiliki beragam pangan lokal yang berpotensi sebagai sumber pangan alternatif dan perlu dikembangkan untuk mendukung ketahanan pangan. Pangan lokal tersebut antara lain seperti jagung, kacang-kacangan, dan umbi-umbian yang dijadikan sebagai bahan pangan pokok dan alternatif di beberapa daerah. Salah satu jenis umbi-umbian yaitu umbi talas dan umbi kimpul. Umbi talas dan umbi kimpul mempunyai senyawa kimia yang sama yaitu asam oksalat. Asam oksalat bersifat larut dalam air, sementara kalsium oksalat tidak larut dalam air tetapi larut dalam asam kuat. Selain mengandung asam oksalat, umbi talas dan umbi kimpul memiliki kandungan kadar air.

Kadar air tepung umbi talas dan kimpul yang dihasilkan dipengaruhi oleh faktor suhu dan lama pengeringan. Hal ini diduga pengeringan yang diberikan akan memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap perpindahan air pada bahan karena suhu yang rendah dan waktu pengeringan yang pendek menyebabkan air terikat yang terkandung di dalam bahan tidak terlalu banyak menguap sehingga kadar air umbi talas dan umbi kimpul yang dihasilkan masih tinggi, dimana kadar air ditentukan oleh air terikat dan air bebas yang terdapat pada bahan. Menurut Jatmiko dan Estiasih (2014), kadar air umbi kimpul yang optimal sebesar 12% pada suhu pengeringan 50-60°C. Sedangkan, Menurut Koswara (2014), kadar air umbi talas yang optimal sebesar $\pm 9.89\%$ pada suhu pengeringan 60°C. Pengeringan pada diharapkan mampu menghasilkan kadar air dibawah 12%, karena pada kadar tersebut umbi akan stabil dalam penyimpanan.

Secara umum hasil resume jurnal ini diharapkan dapat dipakai untuk menjawab masalah pengaruh suhu pengeringan umbi talas dan umbi kimpul terhadap kadar air dan dari 5 jurnal ilmiah ini bertujuan untuk mengetahui apakah pengaruh suhu signifikan terhadap judul karya tulis ilmiah ini tentang pengaruh suhu pengeringan umbi talas dan umbi kimpul terhadap kadar air. Penelitian ini dilakukan dengan meresume 5 artikel yang berhubungan dengan pengaruh suhu pengeringan umbi talas dan umbi kimpul terhadap kadar air yang dilakukan dengan pencarian pada database daring di google scholar. Setelah itu dilakukan skrining dengan kriteria inklusi dan eksklusi yang spesifik.

Dari hasil resume artikel ini menunjukkan bahwa pada artikel pertama dan kelima menunjukkan hubungan yang signifikan antara kadar air dengan pengaruh suhu tetapi tidak dijelaskan lama waktu pengeringan. Sedangkan, artikel kedua, ketiga dan keempat meskipun tidak menjelaskan lama waktu perendaman tetapi menunjukkan ada hubungan erat antara pengaruh suhu terhadap kadar air umbi talas dan umbi kimpul. Maka dapat disimpulkan dari resume 5 artikel tersebut,

bahwa semakin tinggi suhu pengeringan maka kadar air yang dihasilkan semakin rendah, suhu pengeringan sangat berpengaruh terhadap kadar air yang dihasilkan. Diharapkan dapat dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengaruh suhu pengeringan umbi talas dan umbi kimpul terhadap kadar air yang lebih rinci.