

RINGKASAN
(RESUME ARTIKEL)

PENGARUH WAKTU PENGERINGAN UMBI TALAS TERHADAP
KADAR AIR

Khoiriyatul Laily

Kadar air dalam umbi talas sebesar 63-85% menyebabkan umbi talas tidak bisa disimpan lama karena sangat rentan terhadap pertumbuhan mikroba, sehingga menjadi kendala tersendiri dalam pemanfaatan talas. Salah satu cara untuk mengatasi kondisi tersebut adalah dengan melakukan pengeringan pada umbi talas segar. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh waktu pengeringan umbi talas terhadap kadar air. Studi literatur dilakukan pada beberapa penelitian yang menggunakan sampel umbi talas dalam bentuk *chips* ataupun tepung umbi talas yang dibuat melalui perlakuan suhu pengeringan 50°C, 60°C dan 70°C dengan rentang waktu pengeringan 3-14 jam. Dari pengamatan diketahui bahwa perlakuan tersebut dapat menghasilkan produk dengan kadar air dibawah 14% sehingga dapat meningkatkan daya simpan umbi talas. Hasil pengamatan juga menunjukkan bahwa waktu pengeringan sangat mempengaruhi kadar air pada produk umbi talas. Semakin lama waktu pengeringan akan menghasilkan kadar air yang semakin rendah. Kendati demikian, ada beberapa faktor yang dapat mempengaruhi variabel waktu pengeringan itu sendiri sehingga masih diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengaruh waktu pengeringan terhadap kadar air pada umbi talas dengan mengikutsertakan faktor-faktor yang dapat mempengaruhi waktu pengeringan.

Kata kunci : *Umbi Talas, , Kadar Air, Waktu Pengeringan, Pengeringan*