

DAFTAR PUSTAKA

- Engelen, A. 2018. Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensori pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal Agritech Science*, 2(1), 12-14.
- Harefa, W., & Pato, U. 2017. Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok Yang Dihasilkan. *Jom FAPERTA*, 4(2), 9.
- Humair, N. 2014. Kesesuaian Model Pengeringan Lapisan Tipis Kunyit (*Curcuma Domestica Val*). Skripsi. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Ilmi, R., Syah, H., & Yuzminar. 2022. Karakteristik Pengeringan Pisang Kepok (*Musa Paradisiacal L*) Berdasarkan Bentuk Irisan Pada Pengeringan Surya Efek Rumah Kaca (ERK). *Jurnal ilmiah mahasiswa pertanian*, E Issn: 2614-6053, P Issn: 2615 2878, 7(4), 723-724.
- Maharani, P. 2023. Pengaruh Suhu Pengeringan Kunyit Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Kunyit (*Curcuma Domestica Val*). Skripsi. Universitas Jambi: Jambi.
- Masita. 2017. *Substitusi* Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiacal L*) Terhadap Mutu Brownis Kukus. Skripsi. Politeknik Negeri Pangkep: Makassar.
- Nurminah. 2019. Formulasi dan Karakteristik Pati Bonggol Pisang Kepok (*Musa Paradisiacal L*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Cangkang Kapsul yang Dikombinasikan dengan Karagenan. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar: Makassar.
- Prabawati, S., Suyanti., & Setyabudi, D. A. 2008. Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian. 64 hlm.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. 2019. Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis *Internet Of Things*. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81.
- Puspaningrum, L., Yuwono, S. S., & Martati, E. 2018. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Apel Manalagi (*Malus Sylvestris Mill*) dengan *Substitusi* Pisang Candi (*Musa Paradisiaca*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(3), 176-177 .
- Putri, S. A. W. 2021. Pengeringan Lapisan Tipis Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) yang Dipotong Berbentuk Empat Persegi. Skripsi. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Rustam, R., Salangke, & Junaedi, M. 2016. Karakteristik Pengeringan dan Pengaruh Warna Cabai Katokkon (*Capsicum Annuum L. Var. Sinensis*). *Jurnal AgriTechno*, 9(2), 115.
- Santoso, D., Muhidong, D., & Mursalim. 2018. Model Matematis Pengeringan Lapisan Tipis Biji Kopi Arabika (*Coffeae Arabica*) dan Biji Kopi Robusta (*Coffeae Cannephora*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(1), 88.
- Saputra, Y. 2020. Studi Pembuatan Bubuk Pisang Kepok (*Musa Acuminax Balbisiana Calla*). Skripsi. Universitas Bosowa: Makassar.

- Saraswati, F.N. 2015. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol 96% Limbah Kulit Pisang Kapuk Kuning (*Musa Balbisiana*) Terhadap Bakteri Penyebab Jerawat (*Staphylococcus Epidermidis*, *Staphylococcus Aureus* dan *Propionibacterium Acnes*). Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta: Jakarta.
- Setiaboma, W., Mareta, D.T., & Fitriani, V. 2019. Karakterisasi Sifat Kimia dan Fisik Kulit *Fruit Leather* Pisang Kepok Putih (*Musa Acumate Sp*) pada Berbagai Suhu Pengeringan. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 3(1), 55-56.
- Setianingsing, R. 2020. Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiacal Formantypica*) Sebagai Pakan *Subtitusi* Dalam Ransum Terhadap Pertumbuhan Berat Badan Jumlah Telur dan Kualitas Telur Ayam Ras. Skripsi. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung: Lampung.
- Tanggasari, D., Ariskanopitasari, & Afgani, C.A. 2023. Karakteristik Pengeringan Pisang Kepok Berdasarkan Ketebalan Irisan dan Proses Bolak Balik pada Pembuatan Pisang Sale. *Jurnal Agrotek UMMAT*, 10(1).
- Taufiq, M. 2004. Pengaruh Tempetarur Terhadap Laju Pengeringan Jagung pada Pengereng Konvensional dan *Fluidized Bed*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Tulliza, I.S., & Mursalim. 2011. Pengeringan Lapis Tipis Biji Jagung dengan Alat Pengereng Sistem Fluida. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 70.

Lampiran

Lampiran 1. Hasil Pengamatan Selama Proses Pengeringan Bentuk Potongan Lingkaran

55 °C, 1,6 m/s		Berat Wadah (g)= 10,2 g		
No.	Interval Waktu Pengamatan (Jam)	Berat Wadah+Berat Sampel (g)	Berat Wadah (g)	Berat Sampel (g)
1	0	13,9	10,2	3,7
2	1	11,9	10,2	1,7
3	2	11,3	10,2	1,1
4	3	11,1	10,2	0,9
5	4	11,1	10,2	0,9
6	5	11,1	10,2	0,9

Lampiran 2. Hasil Pengamatan Selama Proses Pengeringan Bentuk Potongan Jajar Genjang

55 °C, 1,6 m/s		Berat Wadah (g)= 10,1 g		
No.	Interval Waktu Pengamatan (Jam)	Berat Wadah+Berat Sampel (g)	Berat Wadah (g)	Berat Sampel (g)
1	0	15,1	10,1	5
2	1	13,1	10,1	3
3	2	12,3	10,1	2,2
4	3	11,9	10,1	1,8
5	4	11,7	10,1	1,6
6	5	11,7	10,1	1,6
7	6	11,7	10,1	1,6

Lampiran 3. Hasil Pengamatan Selama Proses Pengeringan Bentuk Potongan Melintang

55 °C, 1,6 m/s		Berat Wadah (g)= 10,2 g		
No.	Interval Waktu Pengamatan (Jam)	Berat Wadah+Berat Sampel (g)	Berat Wadah (g)	Berat Sampel (g)
1	0	24,5	10,2	14,3
2	1	18,5	10,2	8,3
3	2	16,9	10,2	6,7
4	3	15,6	10,2	5,4
5	4	14,8	10,2	4,6
6	5	14,7	10,2	4,5
7	6	14,6	10,2	4,4
8	7	14,6	10,2	4,4
9	8	14,5	10,2	4,3
10	9	14,5	10,2	4,3
11	10	14,5	10,2	4,3

Lampiran 4. Hasil Pengamatan Selama Proses Pengeringan Bentuk Potongan Membujur

55 °C, 1,6 m/s		Berat Wadah (g)= 10,1 g		
No.	Interval Waktu Pengamatan (Jam)	Berat Wadah+Berat Sampel (g)	Berat Wadah (g)	Berat Sampel (g)
1	0	17,4	10,1	7,3
2	1	15,4	10,1	5,3
3	2	14,5	10,1	4,4
4	3	13,9	10,1	3,8
5	4	13,5	10,1	3,4
6	5	13,2	10,1	3,1
7	6	13	10,1	2,9
8	7	12,9	10,1	2,8
9	8	12,9	10,1	2,8
10	9	12,9	10,1	2,8

Lampiran 5. Hasil Perhitungan Kadar Air Basis Basah dan Basis Kering Pada Sampel Bentuk Potongan Lingkaran

Waktu	Berat Sampel (g)	Berat Setelah oven (g)	Berat Sampel - Berat Setelah Oven (g)	Kadar Air (%BB)	Kadar Air (%BK)
0	3,7	0,8	2,9	78,38	362,5
1	1,7	0,8	0,9	52,94	112,5
2	1,1	0,8	0,3	27,27	37,5
3	0,9	0,8	0,1	11,11	12,5
4	0,9	0,8	0,1	11,11	12,5
5	0,9	0,8	0,1	11,11	12,5

Lampiran 6. Hasil Perhitungan Kadar Air Basis Basah dan Basis Kering Pada Sampel Bentuk Potongan Jajar Genjang

Waktu	Berat Sampel (g)	Berat Setelah oven (g)	Berat Sampel - Berat Setelah Oven (g)	Kadar Air (%BB)	Kadar Air (%BK)
0	5	1,5	3,5	70	233,33
1	3	1,5	1,5	50	100
2	2,2	1,5	0,7	31,82	46,67
3	1,8	1,5	0,3	16,67	20
4	1,6	1,5	0,1	6,25	6,67
5	1,6	1,5	0,1	6,25	6,67
6	1,6	1,5	0,1	6,25	6,67

Lampiran 7. Hasil Perhitungan Kadar Air Basis Basah dan Basis Kering Pada Sampel Bentuk Potongan Melintang

Waktu	Berat Sampel (g)	Berat Setelah oven (g)	Berat Sampel - Berat Setelah Oven (g)	Kadar Air (%BB)	Kadar Air (%BK)
0	14,3	4	10,3	72,03	257,5
1	8,3	4	4,3	51,81	107,5
2	6,7	4	2,7	40,3	67,5
3	5,4	4	1,4	25,93	35
4	4,6	4	0,6	13,04	14
5	4,5	4	0,5	11,11	12,5
6	4,4	4	0,4	9,09	10
7	4,4	4	0,4	9,09	10
8	4,3	4	0,3	6,98	7,5
9	4,3	4	0,3	6,98	7,5
10	4,3	4	0,3	6,98	7,5

Lampiran 8. Hasil Perhitungan Kadar Air Basis Basah dan Basis Kering Pada Sampel Bentuk Potongan Membujur

Waktu	Berat Sampel (g)	Berat Setelah oven (g)	Berat Sampel - Berat Setelah Oven (g)	Kadar Air (%BB)	Kadar Air (%BK)
0	7,3	2,5	4,8	65,75	192
1	5,3	2,5	2,8	52,83	112
2	4,4	2,5	1,9	43,18	76
3	3,8	2,5	1,3	34,21	52
4	3,4	2,5	0,9	26,47	36
5	3,1	2,5	0,6	19,35	24
6	2,9	2,5	0,4	13,79	16
7	2,8	2,5	0,3	10,71	12
8	2,8	2,5	0,3	10,71	12
9	2,8	2,5	0,3	10,71	12

Lampiran 9. Hasil Perhitungan Nilai *Moisture Ratio* (MR) Pada Setiap Bentuk Potongan

Lingkaran	Jajar Genjang	Melintang	Membujur
1	1	1	1
0,286	0,412	0,4	0,556
0,071	0,176	0,24	0,356
0	0,059	0,11	0,222
0	0	0,03	0,133
0	0	0,02	0,067
	0	0,01	0,022
		0,01	0
		0	0
		0	0
		0	0

Lampiran 10. Hasil Perhitungan Laju Pengeringan Pada Sampel Bentuk Potongan Lingkaran

Waktu (Jam)	Laju Pengeringan (gH ₂ O/g padatan/jam)
0	0
1	2,5
2	0,75
3	0,25
4	0
5	0

Lampiran 11. Hasil Perhitungan Laju Pengeringan Pada Sampel Bentuk Potongan Jajar Genjang

Waktu (Jam)	Laju Pengeringan (gH ₂ O/g padatan/jam)
0	0
1	1,333333333
2	0,533333333
3	0,266666667
4	0,133333333
5	0
6	0

Lampiran 12. Hasil Perhitungan Laju Pengeringan Pada Sampel Bentuk Potongan Melintang

Waktu (Jam)	Laju Pengeringan (gH ₂ O/g padatan/jam)
0	0
1	1,5
2	0,4
3	0,325
4	0,2
5	0,025
6	0,025
7	0
8	0,025
9	0
10	0

Lampiran 13. Hasil Perhitungan Laju Pengeringan Pada Sampel Bentuk Potongan Membujur

Waktu (Jam)	Laju Pengeringan (gH ₂ O/g padatan/jam)
0	0
1	0,8
2	0,36
3	0,24
4	0,16
5	0,12
6	0,08
7	0,04
8	0
9	0

Lampiran 14. Hasil Pengukuran Total Padatan Terlarut (°Brix) Pada Setiap Bentuk Potongan

Bentuk Potongan			
Lingkaran	Jajar Genjang	Melintang	Membujur
3,2	6,9	4,8	4,5

Lampiran 15. Hasil Pengukuran Kekerasan (N) Pada Setiap Bentuk Potongan

Bentuk Potongan			
Lingkaran	Jajar Genjang	Melintang	Membujur
13,5	51,7	38,7	25,4

Lampiran 16. Hasil Perhitungan Perubahan Warna

1. Bentuk Potongan Lingkaran

Diketahui:

$L^* = 69,37$ dan $L^*_0 = 52,76$

$a^* = 1,53$ dan $a^*_0 = 9,26$

$b^* = 22,91$ dan $b^*_0 = 29,22$

$\Delta L^* = L^*_0 - L^*$

$\Delta L^* = 69,37 - 52,76$

$\Delta L^* = -16,61$

$\Delta a^* = a^*_0 - a^*$

$$\Delta a^* = 9,26 - 1,53$$

$$\Delta a^* = 7,73$$

$$\Delta b^* = b^*_{0} - b^*$$

$$\Delta b^* = 29,22 - 22,91$$

$$\Delta b^* = 6,31$$

$$\Delta E^* = \sqrt{(\Delta L^{*2}) + (\Delta a^{*2}) + (\Delta b^{*2})}$$

$$\Delta E^* = \sqrt{(-16,61^{*2}) + (7,73^{*2}) + (6,31^{*2})}$$

$$\Delta E^* = 19,38$$

2. Bentuk Potongan Jajar Genjang

Diketahui:

$$L^* = 72,02 \text{ dan } L^*_{0} = 54,07$$

$$a^* = 0,89 \text{ dan } a^*_{0} = 6,29$$

$$b^* = 21,94 \text{ dan } b^*_{0} = 28,97$$

$$\Delta L^* = L^*_{0} - L^*$$

$$\Delta L^* = 54,07 - 72,02$$

$$\Delta L^* = -17,95$$

$$\Delta a^* = a^*_{0} - a^*$$

$$\Delta a^* = 6,29 - 0,89$$

$$\Delta a^* = 5,4$$

$$\Delta b^* = b^*_{0} - b^*$$

$$\Delta b^* = 28,97 - 21,94$$

$$\Delta b^* = 7,03$$

$$\Delta E^* = \sqrt{(\Delta L^{*2}) + (\Delta a^{*2}) + (\Delta b^{*2})}$$

$$\Delta E^* = \sqrt{(-17,95^{*2}) + (5,4^{*2}) + (7,03^{*2})}$$

$$\Delta E^* = 20,02$$

3. Bentuk Potongan Melintang

Diketahui:

$$L^* = 73,36 \text{ dan } L^*_{0} = 61,47$$

$$a^* = 1,91 \text{ dan } a^*_{0} = 9,94$$

$$b^* = 25,74 \text{ dan } b^*_{0} = 29,42$$

$$\Delta L^* = L^*_{0} - L^*$$

$$\Delta L^* = 61,47 - 73,36$$

$$\Delta L^* = -11,89$$

$$\Delta a^* = a^*_{0} - a^*$$

$$\Delta a^* = 9,94 - 1,91$$

$$\Delta a^* = 8,03$$

$$\Delta b^* = b^*_{0} - b^*$$

$$\Delta b^* = 29,42 - 25,74$$

$$\Delta b^* = 3,68$$

$$\Delta E^* = \sqrt{(\Delta L^{*2}) + (\Delta a^{*2}) + (\Delta b^{*2})}$$

$$\Delta E^* = \sqrt{(-11,89^{*2}) + (8,03^{*2}) + (3,68^{*2})}$$

$$\Delta E^* = 14,81$$

4. Bentuk Potongan Membujur

Diketahui:

$$L^* = 76,54 \text{ dan } L^*_{0} = 63,54$$

$$a^* = 0,63 \text{ dan } a^*_{0} = 10,29$$

$$b^* = 21,9 \text{ dan } b^*_{0} = 23,72$$

$$\Delta L^* = L^*_0 - L^*$$

$$\Delta L^* = 63,54 - 76,54$$

$$\Delta L^* = -13,00$$

$$\Delta a^* = a^*_0 - a^*$$

$$\Delta a^* = 10,29 - 0,63$$

$$\Delta a^* = 9,66$$

$$\Delta b^* = b^*_0 - b^*$$

$$\Delta b^* = 23,72 - 21,9$$

$$\Delta b^* = 1,82$$

$$\Delta E^* = \sqrt{(\Delta L^*)^2 + (\Delta a^*)^2 + (\Delta b^*)^2}$$

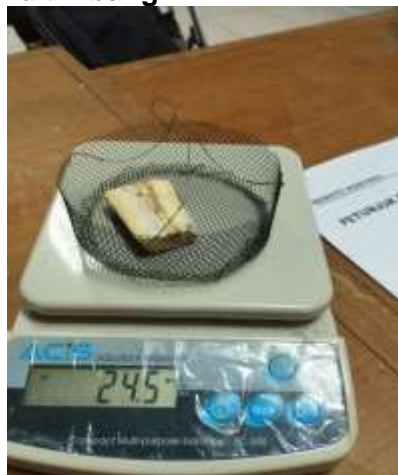
$$\Delta E^* = \sqrt{(-13,00)^2 + (9,66)^2 + (1,82)^2}$$

$$\Delta E^* = 16,30$$

Lampiran 17. Sampel dipotong dengan 4 bentuk potongan



Lampiran 18. Sampel ditimbang



Lampiran 19. Sampel dikeringkan dengan alat pengeringan tipe *Batch Dryer*



Lampiran 20. Sampel dioven



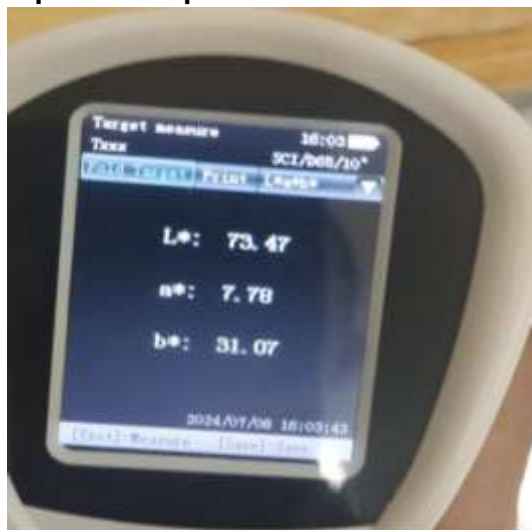
Lampiran 21. Sampel diukur nilai TPT



Lampiran 22. Sampel diukur nilai kekerasan



Lampiran 23. Sampel diukur perubahan warna



DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. Data Pribadi

1. Nama : Akram Adeyansyah Amin
2. Tempat, tgl. lahir : Ujung Pandang, 15 Januari 1999
3. Alamat : Galung Boko, Desa Kabba, Kec. Minasatene, Kab. Pangkep
4. Kewarganegaraan : Warga Negara Indonesia

B. Riwayat Pendidikan

1. Tamat SMA tahun 2017 di SMAN 2 Pangkep Kab. Pangkep
2. Tamat SMP tahun 2014 di SMPN 2 Pangkep Kab. Pangkep
3. Tamat SD tahun 2011 di SDN 26 Inpres Taraweang Kab. Pangkep

C. Pekerjaan dan Riwayat Pekerjaan/Organisasi

1. Jenis pekerjaan : -
2. NIP atau identitas lain (NIK) : 7310101501990001
3. Pangkat/Jabatan : -

D. Karya ilmiah yang telah dipublikasikan:

- Amin, A. A., Achmad, M., & Olly, S. H. 2024. *Effect of the Shape of Kepok Banana Pieces on Drying Rate*. Jurnal UNHAS International Conference on Agricultural Technology (UICAT).

E. Makalah pada Seminar/Konferensi Ilmiah Nasional dan Internasional

- Amin, A. A., Achamd, M., & Olly, S. H. 2024. *Effect of the Shape of Kepok Banana Pieces on Drying Rate*. Jurnal UNHAS International Conference on Agricultural Technology (UICAT).