

ABSTRAK

Siska Paus. Nim 632 408 065. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia Tepung Cangkang Kijing Lokal (*Pilsbryconcha sp*). Dibawah bimbingan Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing II

Cangkang kijing (*Pilsbryconcha sp*) lokal dapat dibuat sebagai bahan baku tepung dengan cara pengeringan yang menggunakan oven. Tepung cangkang kijing lokal dapat dijadikan bahan substitusi pada bahan pangan yang bertujuan untuk meningkatkan kandungan mineral. Mineral kalsium di dalam tubuh sangat penting sekali sebagai pendukung kekuatan tulang bagi balita, ibu hamil, orang dewasa dan para lanjut usia (Lansia). Tepung cangkang kijing juga bisa dicampurkan kedalam bahan makanan sebagai suplemen untuk memberikan tambahan gizi terhadap kelengkapan asupan kalsium ke dalam tubuh. Tepung cangkang kijing dapat diaplikasikan sebagai bahan tambahan pada produk kerupuk, biskuit (*crackers*), bagea dan makanan camilan lainnya. Tujuan pelaksanaan dari penelitian ini adalah menentukan suhu terhadap kandungan kadar air, protein, dan kadar abu tepung cangkang kijing lokal (*Pilsbryconcha sp*). Penelitian utama ini menggunakan metode eksperimen (*Experimental Method*) di laboratorium, rancangan yang digunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Yang terdiri dari suhu pengeringan (50°C, 70°C dan 90°C) dan lama pengeringan 0 jam (kontrol), 5, 7 dan 9 jam. Penelitian ini dilakukan dengan dua kali ulangan. Parameter uji yang digunakan adalah pengujian kadar air, kadar protein dan kadar abu. Pembuatan tepung cangkang kijing lokal berukuran ≥ 8 cm dapat menggunakan suhu 90°C selama 7 sampai 9 jam mampu menurunkan kadar air paling rendah berturut-turut sebesar 2.3% dan 2.2%. suhu 50°C dan 70°C selama 5 jam mampu mempertahankan kandungan protein paling tinggi dengan memperoleh nilai 2.90%-2.84% dan perlakuan suhu 90°C selama 7 jam atau suhu 70°C sampai dengan suhu 90°C selama 9 jam mampu meningkatkan kadar abu paling tinggi berturut-turut 96.64% dan 96.65%. Cangkang kijing lokal dapat dibuat tepung dengan pengeringan suhu 90°C selama 7-9 jam. Memiliki nilai kadar air yang rendah serta memiliki kandungan mineral yang tinggi. Pengeringan dengan suhu yang tinggi dan waktu yang tinggi pula dapat lebih menurunkan nilai kadar air serta dapat meningkatkan ilai kandungan mineral yang terdapat pada bahan pangan.

Kata Kunci: suhu pengeringan, lama pengeringan, tepung, cangkang, kijing lokal (*Pilsbryconcha sp*)