

ABSTRAKSI

Bengkuang merupakan tanaman merambat, berdaun majemuk yang beranak daun tiga. Kebanyakan masyarakat mengkonsumsi umbinya sebagai buah- buahan yang dimakan segar, dibuat rujak atau asinan. Untuk memperoleh umbi yang baik bunga harus selalu dibuang. Umbi bengkuang biasa dimanfaatkan pada industri dan obat- obatan.

Sebelum melakukan pengeringan, umbi bengkuang terlebih dahulu dikupas, dipotong berbentuk slab dengan panjang 2 cm, tebal 2 cm. Setelah itu bengkuang dimasukan ke dalam oven dengan suhu 30°C-60°C dan setiap 10 menit sekali dilakukan penimbangan sampai berat tersebut konstan.

Hasil penelitian menunjukkan semakin lama waktu pengeringan maka kandungan air makin berkurang dan kecepatan pengeringan pun berkurang. Semakin kecil kandungan air dalam bahan maka semakin kecil pula nilai koefisien transfer masa. Kondisi optimum pada penelitian ini terjadi pada suhu 55° C dengan nilai koefisien transfer masa (K_y) sebesar 0,011181