

**PENGARUH PERENDAMAN DENGAN LARUTAN NATRIUM
KLORIDA DAN PEMBEKUAN TERHADAP
KARAKTERISTIK KERIPIK TAUGE DENGAN
MENGUNAKAN PENGGORENGAN VAKUM**



**SISKA DEWI MURNI
1411122035**

**Dosen Pembimbing:
1. Ismed, S. Pt, M. Sc
2. Prof. Dr. Ir. Novelina, MS**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

PADANG

2022

PENGARUH PERENDAMAN DENGAN LARUTAN NATRIUMKLORIDA DAN PEMBEKUAN TERHADAP KARAKTERISTIK KERIPIK TAUGE DENGAN MENGUNAKAN PENGGORENGAN VAKUM

Siska Dewi Murni, Ismed, Novelina

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman dengan larutan natrium klorida dan pembekuan karakteristik fisika, kimia dan organoleptik keripik tauge. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RALF) dengan 6 perlakuan dan 3 kali ulangan. Data dianalisis secara statistik menggunakan ANOVA pada taraf 5%. Perlakuan dalam penelitian ini adalah keripik tauge tanpa perendaman dan tanpa pembekuan, keripik tauge dengan perendaman dengan larutan garam 2% dan tanpa pembekuan, keripik tauge dengan perendaman dengan larutan garam 5% dan tanpa pembekuan, keripik tauge tanpa perendaman dengan larutan garam dan dengan pembekuan, keripik tauge dengan perendaman dengan larutan garam 2% dan dengan pembekuan dan keripik tauge dengan perendaman dengan larutan garam 5% dan dengan pembekuan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk terbaik yang paling disukai berdasarkan uji organoleptik adalah keripik yang tauge pada perlakuan A2B2 yaitu keripik tauge dengan perendaman dengan larutan garam 2% dan dengan pembekuan, dengan kriteria mutu rata-rata kesukaan terhadap aroma 3,85, rasa 3,45, warna 3,9, tekstur 3,6, rendemen 18,2%, warna 57,44 ($^{\circ}$ Hue), kadar air 11%, kadar abu 1,6%, kadar lemak 46,11%, Protein 12,36% dan kadar garam 0,8%.

Kata Kunci: tauge, keripik, penggorengan vakum