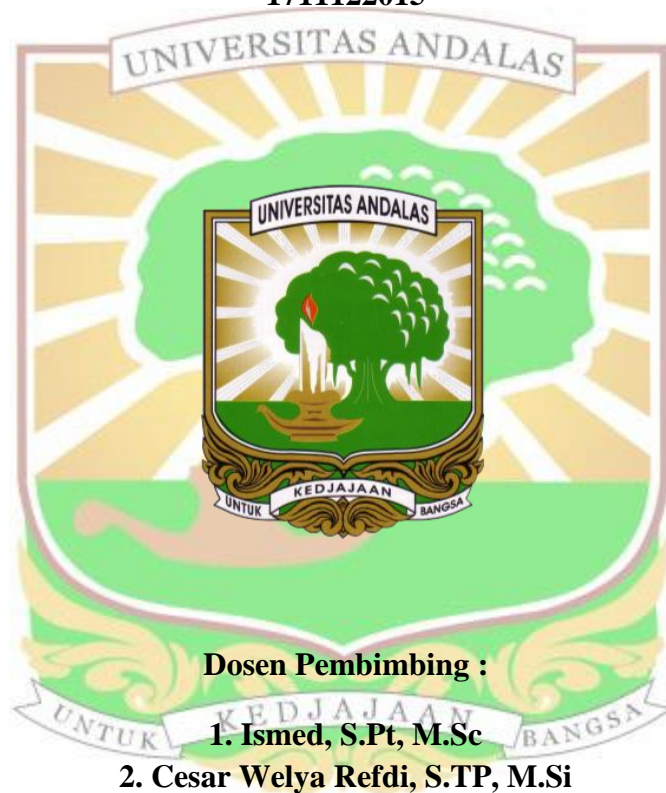


**PENGARUH PERENDAMAN IRISAN BUAH SAWO
(*Manilkara zapota*) DALAM LARUTAN KAPUR SIRIH
(Ca(OH)₂) TERHADAP KARAKTERISTIK KERIPIK PADA
PENGGORENGAN VAKUM**

FANNY FITRI

1711122015



Dosen Pembimbing :

1. Ismed, S.Pt, M.Sc

2. Cesar Welya Refdi, S.TP, M.Si

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

**PENGARUH PERENDAMAN IRISAN BUAH SAWO
(*Manilkara zapota*) DALAM LARUTAN KAPUR SIRIH
(Ca(OH)₂) TERHADAP KARAKTERISTIK KERIPIK PADA
PENGGORENGAN VAKUM**

**FANNY FITRI
1711122015**



Skripsi

*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelara Sarjana Teknologi Pertanian*

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

**Pengaruh Perendaman Irisan Buah Sawo (*Manilkara zapota*)
Dalam Larutan Kapur Sirih (Ca(OH)_2) Terhadap Karakteristik
Keripik Pada Penggorengan Vakum**

Fanny Fitri, Ismed, Cesar Welya Refdi

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman irisan buah sawo (*Manilkara zapota*) dalam larutan Ca(OH)_2 terhadap karakteristik keripik menggunakan penggorengan vakum. Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah rancangan acak lengkap dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah keripik sawo tanpa perendaman dan perendaman dengan larutan Ca(OH)_2 konsentrasi 1%, 2%, 3% dan 4%. Data yang diperoleh kemudian dianalisis dengan ANOVA dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan perendaman dengan larutan Ca(OH)_2 berpengaruh terhadap rendemen, kekerasan, kadar air, kadar karbohidrat, kadar kalsium dan organoleptik warna keripik buah sawo. Produk terbaik berdasarkan pengamatan fisik, kimia dan organoleptik adalah keripik buah sawo pada perlakuan D (perendaman larutan Ca(OH)_2 konsentrasi 3% dengan nilai rendemen 22,35%, kekerasan 22,97 N/cm^2 , °Hue 57,77, kadar air 7,00%, kadar abu 2,60%, kadar protein 1,79%, kadar lemak 27,95%, kadar karbohidrat 60,65%, daya serap minyak 26,34%, kadar kalsium 32,50 mg/100g, asam lemak bebas 0,25%, organoleptik warna 3,50, organoleptik rasa 3,25, organoleptik aroma 3,40 dan organoleptik tekstur 3,40.

Kata kunci – sawo (*Manilkara zapota*), Ca(OH)_2 , vacuum frying, keripik

Effect of Soaking Sapodilla Fruit with $\text{Ca}(\text{OH})_2$ Solution on The Characteristics of Chips Using Vacuum Frying

Fanny Fitri, Ismed, Cesar Welya Refdi

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of soaking sapodilla fruit with $\text{Ca}(\text{OH})_2$ solution on the characteristics of sapodilla chips using vacuum frying. This study used Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The treatments in this study were sapodilla chips without soaking and soaking in 1%, 2%, 3% and 4% $\text{Ca}(\text{OH})_2$ solutions. The data obtained was analyzed using ANOVA and if had significant effect continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT). The result shows that the soaking treatment with $\text{Ca}(\text{OH})_2$ solution had an effect on yield, hardness, moisture content, carbohydrate content, calcium content, and color. The best product based on physical, chemical and organoleptic is sapodilla chips on D treatment (soaking in 3% $\text{Ca}(\text{OH})_2$ solution) with the value of yield 22.35%, hardness 22.97 N/cm², °Hue 57.77, moisture content 7%, ash content 2.60%, protein content 1.79%, fat content 27.95%, carbohydrate content 60.65%, oil absorption 26.34%, calcium content 32.50mg/100g, free fatty acid 0.25% color 3.50, taste 3.25, flavor 3.40, texture 3.40

Key words – sapodilla (*Manilkara zapota*), $\text{Ca}(\text{OH})_2$, vacuum frying, chips

