

**PENGARUH KONSENTRASI PERENDAMAN DENGAN
LARUTAN KAPUR SIRIH Ca(OH)_2 TERHADAP
KARAKTERISTIK KERIPIK DAMI NANGKA (*Artocarpus
heterophyllus*) MENGGUNAKAN *VACUUM FRYING***

GEMA SATRIA PUTRA

1711122011



Dosen Pembimbing:

- 1. Ismed, S.Pt, M.Sc**
- 2. Cesar Welya Refdi, S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

**PENGARUH KONSENTRASI PERENDAMAN DENGAN
LARUTAN KAPUR SIRIH Ca(OH)_2 TERHADAP
KARAKTERISTIK KERIPIK DAMI NANGKA (*Artocarpus
heterophyllus*) MENGGUNAKAN *VACUUM FRYING***

GEMA SATRIA PUTRA

1711122011



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

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

**PENGARUH KONSENTRASI PERENDAMAN DENGAN LARUTAN
KAPUR SIRIH $\text{Ca}(\text{OH})_2$ TERHADAP KARAKTERISTIK KERIPIK DAMI
NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*) MENGGUNAKAN *VACUUM FRYING***

Gema Satria Putra, Ismed, Cesar Welya Refdi

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi perendaman dalam larutan kapur sirih $\text{Ca}(\text{OH})_2$ terhadap karakteristik mutu keripik dami nangka (*Artocarpus heterophyllus, L*) dan mengetahui konsentrasi perendaman dalam larutan kapur sirih $\text{Ca}(\text{OH})_2$ yang terbaik berdasarkan karakteristik mutu fisik, kimia dan organoleptik. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Analisis data menggunakan ANOVA dan uji lanjut dengan DNMRT pada taraf 1%. Perlakuan penelitian ini adalah konsentrasi larutan $\text{Ca}(\text{OH})_2$ A (0%), B (1%), C (2%), D (3%), dan E (4%). Hasil penelitian menunjukkan konsentrasi perendaman kapur sirih $\text{Ca}(\text{OH})_2$ berpengaruh nyata pada taraf 1% terhadap karakteristik keripik dami nangka seperti, rendemen, kekerasan, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, karbohidrat, daya serap minyak, rasa dan tekstur pada uji organoleptik dan tidak berpengaruh nyata pada uji warna dan aroma pada uji organoleptik. Perlakuan terbaik dari penelitian ini yaitu pada perlakuan E (Perendaman Larutan Kapur 4%) yaitu nilai rendemen 27,42%, kekerasan 18,75 N/Cm², warna dengan nilai 85,23⁰Hue dengan warna kuning kemerahan, kadar air 2,47%, kadar abu 2,25%, kadar lemak 20,76%, kadar protein 0,99%, karbohidrat 73,53%, daya serap minyak 11,40% sedangkan berdasarkan uji organoleptik keripik dami Nangka dengan perendaman kapur sirih $\text{Ca}(\text{OH})_2$ yang terbaik yaitu pada perlakuan D (Perendaman Larutan Kapur 3 %) dengan nilai warna 3,55 (suka), aroma 3,35 (biasa), Rasa 4,45 (suka), dan tekstur 4,4 (suka).

Kata kunci: Kapur sirih, karakteristik, keripik, dami nangka

**THE EFFECT OF INCLUSION CONCENTRATION WITH A SOLUTION
OF WHITE LIME Ca(OH)₂ ON THE CHARACTERISTICS OF DAMI
CHIPS OF JACKFRUIT (*Artocarpus heterophyllus*)
USING VACUUM FRYING**

Gema Satria Putra, Ismed, Cesar Welya Refdi

ABSTRACT

This study aimed to determine the effect of immersion concentration of soaking Whiting Ca(OH)₂ on the quality characteristics of jackfruit dami chips (*Artocarpus heterophyllus*, L) and determine best concentration Ca(OH)₂ whiting of soaking based on physical, chemical and organoleptic quality characteristics. The study used a Complete Randomized Design (CRD) with 5 treatments and 3 tests. Data analysis using ANOVA and further testing with DNMRD at a level of 1%. The treatment of this study was the concentration of soaking Ca(OH)₂ A (0%), B (1%), C (2%), D (3%), and E (4%). The results showed that the concentration of soaking whiting Ca(OH)₂ had a significant effect on the level of 1% on the characteristics of jackfruit dami chips such as, randement, hardness, water content, ash content, fat content, protein content, carbohydrates, oil absorption, taste and texture in the organoleptic test and had no real effect on the color and aroma test in the organoleptic test. The best treatment from this study was in the E treatment (Soaking lime solution 4%) which was a yield value of 27.42%, hardness 18.75 N / Cm², color with a value of 85.23⁰Hue with a reddish yellow color, water content 2.47%, ash content 2.25%, fat content 20.76%, protein content 0.99%, carbohydrates 73.53%, oil absorption 11.40% while based on organoleptic tests of dami Jackfruit chips with lime soaking The best Ca(OH)₂ is in treatment D (Lime Solution Soaking 3 %) with a color value of 3.55 (likes), aroma 3.35 (neutral), Taste 4.45 (likes), and texture 4.4 (likes)

Keyword: Whiting, characteristics, chips, jackfruit dami