

**KAJIAN KUALITAS KERIPIK UBI JALAR UNGU  
(*Ipomoea batatas L.*) TERHADAP LAMA PERENDAMAN DAN  
KONSENTRASI KAPUR SIRIH ( $\text{Ca}(\text{OH})_2$ )**

Revalindo Perdana Putra, Mislaini

**ABSTRAK**

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2015 sampai dengan Januari 2016 di Laboratorium Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian, Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsentrasi larutan kapur sirih terbaik digunakan untuk bahan perendaman keripik ubi jalar ungu, untuk mengetahui lama perendaman terbaik pada pembuatan keripik ubi jalar ungu, dan untuk mengetahui kombinasi persentase dan lama perendaman terbaik pada pembuatan keripik ubi jalar ungu. Penelitian ini menggunakan analisis Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan dua faktor yaitu faktor persentase konsentrasi kapur sirih (konsentrasi 0,05%, 0,1%, 0,15%) dan faktor lama perendaman (10 menit dan 15 menit) dengan tiga kali ulangan. Hasil penelitian didapatkan bahwa kombinasi persentase kapur sirih dan lama perendaman dalam larutan kapur sirih terbaik pada pembuatan keripik jalar ungu adalah persentase 0,15% selama 15 menit dengan karakteristik kadar air 3,631% , kadar abu 1,627%, kadar lemak 23,844%, keutuhan 86,553%, tekstur analisis 1130 g, pH 6,876, nilai kesukaan warna 3,50, nilai kesukaan aroma 3,30, nilai kesukaan tekstur 3,57 dan nilai kesukaan rasa 3,43.

*Kata Kunci* – Ubi jalar ungu, kapur sirih, Kualitas keripik, lama perendaman

