

**PENGARUH KONSENTRASI PERENDAMAN DENGAN
LARUTAN KALSIUM HIDROKSIDA (Ca(OH)₂) TERHADAP
KARAKTERISTIK KERIPIK PEPAYA MUDA DENGAN
*VACUUM FRYING***

OLEH :



Dosen Pembimbing :

- 1. Ismed, S.Pt, M.Sc**
- 2. Prof. Dr. Ir. Novizar, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2023**

Pengaruh Konsentrasi Perendaman Dengan Larutan Kalsium Hidroksida ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) Terhadap Karakteristik Keripik Pepaya Muda Dengan *Vacuum Frying*

Fitra Rahma Winata, Ismed, Novizar Nazir

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi perendaman dengan larutan kalsium hidroksida ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) terhadap karakteristik keripik pepaya muda dan memperoleh konsentrasi perendaman yang optimum. Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah keripik pepaya muda tanpa perendaman dan perendaman dengan larutan kalsium hidroksida ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) 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 produk terbaik berdasarkan pengamatan fisik, kimia, dan organoleptik adalah keripik pepaya muda pada perlakuan E (perendaman dengan larutan kalsium hidroksida ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) konsentrasi 4%) dengan nilai rendemen 16,02%, °Hue 80,91 dengan warna yellow red, kekerasan 60,87 N/cm², kadar air 7,40%, kadar abu tidak larut asam 0,1%, kadar lemak 16,67%, kadar protein 2,64%, kadar karbohidrat 70,33%, kadar daya serap minyak 16,44 mg/100g, asam lemak bebas 0,82%, organoleptik warna 4,0, organoleptik rasa 3,64, organoleptik aroma 3,68, dan organoleptik tekstur 4,16.

Kata kunci : pepaya muda, $\text{Ca}(\text{OH})_2$, *vacuum frying*, keripik

The Effect of Immersion Concentration with a Solution of Calcium Hydroxide ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) on Characteristics of Young Papaya Chips Using Vacuum Frying

Fitra Rahma Winata, Ismed, Novizar Nazir

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of soaking concentration with calcium hydroxide ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) solution on characteristics of young papaya chips and obtain the optimum soaking concentration. The experimental design used in this study was a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The treatment in this study was papaya chips without soaking and soaking with calcium hydroxide solution ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) concentrations of 1%, 2%, 3% and 4%. The data obtained was then analyzed by ANOVA and if significantly different, continued by Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT). The results showed that the best product based on physical, chemical and organoleptic observations was young papaya chips in treatment E (soaking in calcium hydroxide ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) concentration 4%) with yield value 16.02%, °Hue 80.91 with yellow color red, hardness 60.87 N/cm², moisture content 7.40%, acid insoluble ash content 0.1%, fat content 16.67%, protein content 2.8%, carbohydrate content 70.14%, energy content oil absorption 16.44 mg/100g, free fatty acids 0.82%, organoleptic color 4.0, organoleptic taste 3.64, organoleptic aroma 3.68, and organoleptic texture 4.16.

Key words – young papaya, $\text{Ca}(\text{OH})_2$, vacuum frying, chips