

**PENGARUH PERBEDAAN SUHU PENGGORENGAN HAMPA
(*VACUUM FRYING*) TERHADAP KARAKTERISTIK
KERIPIK BONGGOL BROKOLI (*Brassica oleracea* var. *italica*)**

RINA SUHERNI
1311122025



1. Ismed, S.pt, M.Sc
2. Prof. Dr.Ir. Novelina, MS

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

Pengaruh Perbedaan Suhu Penggorengan Hampa (*Vacuum Frying*) Terhadap Karakteristik Keripik Bonggol Brokoli (*Brassica oleracea* var. *italica*)

Rina Suherni, Ismed, Novelina

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan suhu penggorengan hampa terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik keripik bonggol brokoli, serta untuk mengetahui suhu penggorengan hampa yang optimum dalam pembuatan keripik bonggol brokoli. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober sampai dengan Desember 2017. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan yaitu suhu penggorengan 70⁰C, 75⁰C, 80⁰C, 85⁰C dan 90⁰C dan 3 kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk yang paling disukai berdasarkan uji organoleptik adalah perlakuan A dengan suhu penggorengan keripik bonggol brokoli 70⁰C dengan kriteria mutu nilai rata-rata kesukaan terhadap warna 4,30, rasa 3,46, tekstur 2,83, aroma 3,90. Rendemen 8,10%, kekerasan 60,06 N/cm², warna ⁰Hue 82,69 (*yellow red*), waktu penggorengan 143 menit, kadar air 6,54%, total karoten 2975,00 mg/100g, kadar lemak 24,07%, kadar vitamin C 88,67 mg/100g, kadar antioksidan 85,70%, serapan minyak 24,07% dan serat kasar 8,60 %.

Kata Kunci – bonggol brokoli , *vacuum frying*, karakteristik, keripik

