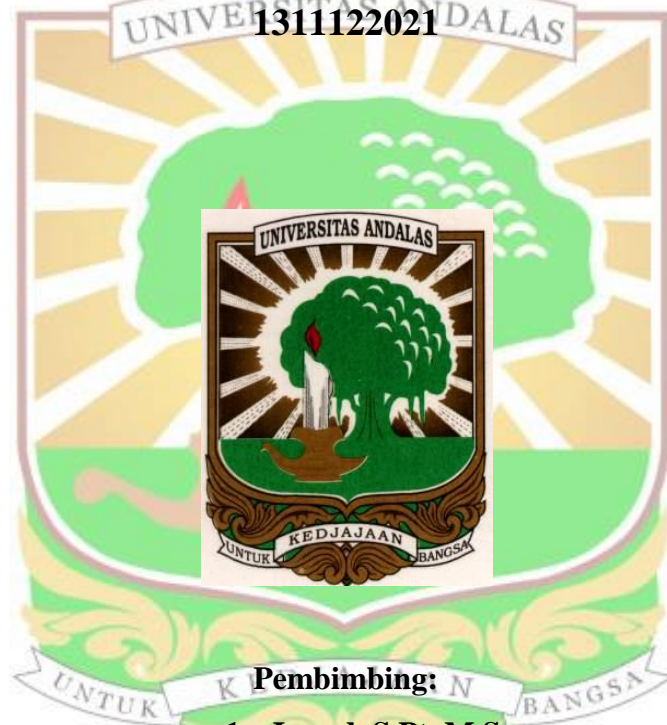


**PENGARUH SUHU PENGGORENGAN HAMPA (*VACUUM FRYING*)
TERHADAP KARATERISTIK KERIPIK JANTUNG PISANG (*Musa
paradisiaca*)**

ELFIANI SURYA DWIKA

UNIVERSITAS ANDALAS 1311122021



Pembimbing:

1. Ismed, S.Pt, M.Sc
2. Dr. Ir. Novizar Nazir, M.Si

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

Pengaruh Suhu Penggorengan Hampa (*Vacuum Frying*) terhadap Karakteristik Keripik Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*)

Elfiani Surya Dwika, Ismed, Novizar Nazir

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu penggorengan hampa terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik keripik jantung pisang serta untuk mengetahui suhu yang optimum dalam pembuatan keripik jantung pisang dengan penggorengan hampa. Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Kimia, Biokimia dan Gizi Hasil Pertanian, Laboratorium Instrumentasi Fakultas Teknologi Pertanian Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Laboratorium Ruminansia, Laboratorium Non Ruminansia Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang bulan Desember sampai dengan Februari 2018. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Analisa data dilakukan menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dan kemudian dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah penggorengan hampa dengan suhu 75°C, 80°C, 85°C, 90°C, dan 95°C. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan suhu penggorengan hampa memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kekerasan, waktu penggorengan, kadar air, serapan minyak, dan tekstur pada uji organoleptik tetapi tidak memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap rendemen, kadar abu, kadar serat pangan, total kalori, rasa, aroma, dan warna pada uji organoleptik. Produk terbaik berdasarkan tingkat penerimaan panelis adalah perlakuan D (suhu 90°C) dengan nilai rata-rata warna 4,07; aroma 3,90; rasa 4,03 dan tekstur 4,10. Keripik jantung pisang dengan perlakuan D tersebut memiliki nilai rendemen 13,56%, kekerasan 18,84 N/cm², warna 81,13 °hue, waktu penggorengan 44 menit, kadar air 4,63%, kadar abu 8,36%, serapan minyak 49,17%, serat pangan 32,50%, total kalor 5,69 Kkal.

Kata Kunci – Jantung Pisang, *Vacuum Frying*, Karakteristik, Keripik

The Effect of Vacuum Frying Temperature on the Characteristics of Banana Inflorescences (*Musa paradisiaca*) Chips

Elfiani Surya Dwika, Ismed, Novizar Nazir

ABSTRACT

The aim of this research was to determine the effect of Vacuum Frying temperature on physicochemical and organoleptic of banana inflorescences chips. This research also determine the optimal temperature during process of banana inflorescences with Vacuum Frying. This research has been done in Chemical Biochemical Laboratory Nutrition of Agricultural Products Laboratory, Instrumentation Laboratory of Agricultural Technology Faculty, Products of Agricultural Technology Mayors, Ruminansia Laboratory, Non Ruminansia Laboratory Animal Husbandry Faculty of Andalas University, Padang on December 2017 until Februari 2018. This research used Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments and 3 repetitions. Data were analyzed using Analysis of Variance (ANOVA) and then continue with Duncan's New Multiple Range Test (DMNRT). Treatment in this research is vacuum frying temperature (75°C, 80°C, 85°C, 90°C, and 95°C). The results of the research shows that the different of vacuum frying temperature gives significant effect to the hardness, length of frying time, moisture content, oil absorption and the texture based on organoleptic test. But it not significant different effect to yield, ash content, food fiber content, calories total, taste, odour, and colour on organoleptic test. The best product based on the panelis acceptance is treatment D (90°C) with color (4,07) , odour (3,09), taste (4,03) and texture (4.10). yield (13,56%), hardness (18,84 N/cm²), color (81,13 °hue yellow red), length of frying time (44 minutes), moisture content (4,63%), ash content (8,36%), oil absorption (49,71%), food fiber content (32,50%), and calories total (5,69 Kkal).

Keywords – Banana Inflorescences, Vacuum Frying, Characteristics, Chips