

**PENGARUH PERENDAMAN IRISAN BUAH BELIMBING  
WULUH (*Averrhoa bilimbi*, L.) DENGAN LARUTAN  $\text{Ca}(\text{OH})_2$   
TERHADAP KARAKTERISTIK KERIPIK MENGGUNAKAN  
*VACUUM FRYING***

**RAZIEF ZULFI  
1411121016**



**Dosen Pembimbing :**

- 1. Ismed, S.Pt, M.Sc**
- 2. Risa Meutia Fiana, S.TP, MP**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2019**

**PENGARUH PERENDAMAN IRISAN BUAH BELIMBING  
WULUH (*Averrhoa bilimbi*, L.) DENGAN LARUTAN  $\text{Ca}(\text{OH})_2$   
TERHADAP KARAKTERISTIK KERIPIK MENGGUNAKAN  
*VACUUM FRYING***

**RAZIEF ZULFI**

**1411121016**



**Skripsi**

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

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2019**

**The Effect Soaking of “Belimbing Wuluh” (*Averrhoa bilimbi*, L.)  
Sliced with  $\text{Ca}(\text{OH})_2$  Solution on the Characteristics of Chips  
Using Vacuum Frying**

Razief Zulfi, Ismed, Risa Meutia Fiana

**ABSTRACT**

This study aims to determine the effect of soaking “belimbing wuluh” sliced with a  $\text{Ca}(\text{OH})_2$  on the characteristics of physical, chemical, and sensory analysis and to determine the optimum of soaked concentration on the characteristics of “belimbing wuluh” chips. This research used a Complete Randomized Design (CRD) method with 5 treatments (soaked concentration of  $\text{Ca}(\text{OH})_2$  solution 0%, 0.5%, 1.0%, 1.5%, and 2.0%) with 3 repetitions. The result showed that the most preferred product based on sensory analysis was the “belimbing wuluh” chips in E treatment (2.0%  $\text{Ca}(\text{OH})_2$  solution) with average values of sensory color value (4.5), taste (3.36), texture (3.46), flavor (3.43), yield (8.4%), hardness (3.34 N/cm<sup>2</sup>), <sup>0</sup>Hue (73.50), moisture content (8.54%), ash (4.87%), oil absorption (41.11%), vitamin C content (7.27 mg/100g), total titrated acid (76.7 mg/100g), antioxidant (28.68%), and potassium level (200.53 mg/100g).

Key Words – “belimbing wuluh”, chips, vacuum frying

# **Pengaruh Perendaman Irisan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) dengan Larutan Ca(OH)<sub>2</sub> Terhadap Karakteristik Keripik Menggunakan *Vacuum Frying***

Razief Zulfi, Ismed, Risa Meutia Fiana

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman irisan buah belimbing wuluh dengan larutan Ca(OH)<sub>2</sub> terhadap karakteristik fisika, kimia dan organoleptik keripik belimbing wuluh serta mengetahui konsentrasi perendaman yang optimum terhadap karakteristik keripik belimbing wuluh. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuannya itu perendaman dengan larutan Ca(OH)<sub>2</sub> konsentrasi 0%, 0,5%, 1,0%, 1,5% dan 2,0% dengan 3 kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk yang paling disukai berdasarkan uji organoleptik adalah keripik belimbing wuluh pada perlakuan E yaitu konsentrasi perendaman 2,0% dengan criteria mutu nilai rata-rata kesukaan terhadap warna 4,5, rasa 3,36, tekstur 3,46, aroma 3,43, rendemen 8,4%, kekerasan 3,34N/cm<sup>2</sup>, warna 73,50 (<sup>0</sup>Hue), kadar air 8,54%, kadar abu 4,87%, serapan minyak 41,11% , kandungan vitamin C 7,27 mg/100g bahan, total asam tertitrasi 76,7 mg/100g bahan, antioksidan 28,68% dan kadar kalium 200,53 mg/100g bahan.

*Kata Kunci* – belimbing wuluh, keripik, *vacuum frying*