

ABSTRAK

PENGARUH KONSENTRASI CaCl_2 DAN LAMA PERENDAMAN TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK KERIPIK PISANG MULI (*Musa paradisiaca* L.) DENGAN PENGGORENGAN VAKUM (*VACUUM FRYING*)

Oleh

Rahmad Hidayat

Pengolahan keripik pisang muli matang sangat peka terhadap suhu tinggi sehingga tidak dapat dilakukan penggorengan pada tekanan atmosfer, oleh karena itu diperlukan penggorengan pada suhu dan tekanan yang rendah yaitu penggorengan vakum. Kurang renyahnya tekstur mempengaruhi mutu, sehingga perlu adanya perbaikan proses yang dapat memperbaiki tekstur keripik. Penelitian bertujuan untuk mendapatkan konsentrasi CaCl_2 , lama perendaman, dan kombinasi keduanya yang tepat dalam pengolahan keripik pisang muli goreng vakum sehingga keripik yang dihasilkan memiliki sifat organoleptik terbaik. Percobaan disusun secara faktorial dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL). Faktor pertama adalah konsentrasi CaCl_2 (K) dan faktor kedua adalah lama perendaman (T) dengan tiga kali pengulangan. Konsentrasi CaCl_2 terdiri dari tiga taraf yaitu, 1% (K1), 2% (K2) dan 3% (K3). Lama perendaman yaitu 10 menit (T1), 20 menit (T2) dan 30 menit (T3). Berat tiap sampel 2 Kg. Data uji sensori dianalisis dengan sidik ragam untuk mendapatkan penduga ragam galat.

Sebelumnya kesamaan ragam diuji dengan Uji Bartlett, kemudian data diuji dengan Uji Tuckey. Kemudian data dianalisis lanjut dengan uji BNJ pada taraf nyata 5%. Hasil uji organoleptik terbaik keripik pisang muli goreng vakum di peroleh konsentrasi CaCl_2 1% dan lama perendaman 10 menit (K1L1) sebagai perlakuan terbaik, dengan karakteristik yaitu beraroma agak khas pisang, warna kuning kecoklatan, rasa manis sedikit asam, *after taste* (pahit) tidak terasa, kerenyahan renyah. Penerimaan keseluruhan adalah suka.

Kata kunci : pisang muli, vakum, keripik, CaCl_2 , uji sensori