

## **ABSTRAK**

### **PENGARUH VARIETAS SINGKONG DAN MINYAK GORENG TERHADAP KANDUNGAN MINYAK DAN MUTU SENSORIK KELANTING**

Oleh

**AGUSTINA FIDIASARI**

Singkong merupakan bahan baku utama dalam proses pembuatan kelanting. Adanya kandungan pati pada singkong yang cukup tinggi, diduga akan mempengaruhi banyaknya absorpsi minyak pada saat kelanting digoreng. Selain itu minyak goreng yang digunakan pada proses penggorengan menjadi salah satu faktor penting terhadap kandungan minyak yang dihasilkan pada kelanting. Secara umum komponen utama minyak yang sangat menentukan mutu minyak adalah asam lemak dan titik asapnya.

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh varietas singkong dan minyak goreng yang dapat menghasilkan produk kelanting dengan kandungan minyak goreng relatif rendah dan mutu sensorik yang terbaik. Rancangan percobaan menggunakan faktorial dalam Rancangan Kelompok Acak Lengkap (RKAL) yang terdiri atas dua faktor dan tiga ulangan. Faktor pertama adalah varietas singkong yang terdiri dari tiga jenis yaitu Singkong Manalagi (S1), Singkong Thailand (S2), dan Singkong Kasesart (S3). Faktor kedua adalah merk minyak goreng yang terdiri dari Minyak Bulan Sabit (M1), Minyak Madina (M2), dan Minyak Sania (M3). Kesamaan ragam diuji dengan uji homogenitas dan kemenambahan data diuji dengan uji additivitas. Selanjutnya data dianalisis sidik ragam untuk mendapatkan pendugaan ragam galat dan untuk mengetahui ada atau tidaknya perbedaan antar perlakuan dan selanjutnya data dianalisis menggunakan Perbandingan Orthogonal (OC) pada taraf 1%. Parameter yang diamati adalah kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar pati, titik asap minyak goreng, dan uji organoleptik yang meliputi warna, kerenyahan, rasa, dan penerimaan keseluruhan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan varietas singkong dan minyak yang digunakan masing-masing berpengaruh nyata terhadap kandungan minyak, warna, kerenyahan, rasa dan penerimaan keseluruhan kelanting. Terdapat interaksi antara varietas singkong dan minyak goreng terhadap parameter kadar lemak dan warna kelanting. Kelanting terbaik berdasarkan kandungan minyak dan organoleptik diperoleh pada perlakuan antara varietas singkong manalagi dengan minyak sania (S1M3) dan singkong Kasesart dengan minyak goreng Sania (S3M3). Kelanting ini memiliki kandungan minyak 8%-8,3%, warna relatif putih

(skor 3,62-3,65), tekstur renyah (skor 3,12), rasa gurih (skor 3,13-3,2) dan penerimaan keseluruhan relatif disukai panelis (skor 3,07-3,2).

Kata kunci : Kelanting, Singkong, Minyak goreng, Kandungan minyak, Mutu sensorik