

## **ABSTRACT**

### **THE EFFECT OF NaCl CONCENTRATION AND IMMERSION TIME ON ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF PURPLE EGGPLANT CHIPS (*Solanum melongena L.*) WITH VACUUM FRYING**

**By**

**Zulfa Nurul Izzah**

Purple eggplant is one of the non-seasonal horticultural products that can be easily found around us. One form of processed food from fruits that has international market opportunities is dry food. Chips are light snacks that are much loved and sought after by almost all Indonesian people in various circles and ages. One of the well-known and effective frying methods to increase the shelf life of purple eggplant is by vacuum frying. Making purple eggplant chips using a vacuum fryer will be a new innovation for the people of Indonesia, especially because the ingredients are easy to find and the method of manufacture is relatively easy. This study used a Randomized Block Design (RAK) using two factors. Parameters observed in this study were analysis of material weight loss (yield), water content, salt content, color test, and organoleptic test. It was concluded from the panelists' highest score for each parameter, the K3T1 sample occupied the highest position in three organoleptic parameters (crispy, taste and aroma), the Control variable with purple eggplant frying without being given any treatment which became the comparison level in this study had differences in the parameters of weight loss, levels of water, color and especially the salt content possessed. In the salt content test, the Control variable

is the result of the product that has the lowest percentage of salt, which is 0.3505% when compared to the percentage owned by the treated product, which is 1,4020%-2.4294%.

**Keywords: Eggplant, Vacuum Frying, Chips**

## **ABSTRAK**

### **PENGARUH KONSENTRASI NaCl DAN LAMA PERENDAMAN TERHADAP SIFATORGANOLEPTIK KERIPIK TERONG UNGU (*Solanum melongena L.*) DENGAN PENGGORENGAN VAKUM (*VACUUM FRYING*)**

**By**

**Zulfa Nurul Izzah**

Terong ungu merupakan salah satu produk hortikultura bukan musiman yang dapat dengan mudah ditemui di sekitar kita. Salah satu bentuk makanan olahan dari buah-buahan yang mempunyai peluang pasar internasional adalah makanan kering. Keripik merupakan jajanan ringan yang banyak digemari dan dicari oleh hampir seluruh masyarakat Indonesia di berbagai kalangan dan usia. Salah satu metode penggorengan yang sudah terkenal dan efektif guna meningkatkan umur simpan terong ungu yaitu dengan cara penggorengan vakum (*vacuum frying*). Pembuatan keripik terong ungu menggunakan mesin *vacuum fryer* akan menjadi inovasi baru bagi masyarakat Indonesia, terutama karena bahannya yang mudah dicari dan cara pembuatan yang relatif mudah. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan menggunakan dua faktor. Parameter yang diamati dalam penelitian ini adalah Analisis penyusutan berat bahan (*rendemen*), kadar air, kadar garam, uji warna, dan uji organoleptik. Disimpulkan dari skor tertinggi panelis pada setiap parameter, sampel K3T1 menduduki posisi

tertinggi di tiga parameter organoleptik (kerenyahan, rasa dan aroma), variabel kontrol dengan penggorengan terong ungu tanpa diberi perlakuan apapun yang menjadi taraf pembandingan pada penelitian ini memiliki perbedaan dalam parameter susutbobot, kadar air, warna dan terutama kadar garam yang dimiliki, Pada uji kadar garam, terlihat jelas bahwa variabel kontrol menjadi hasil produk yang memiliki persentase garam paling rendah yaitu sebesar 0,3505% jika dibandingkan dengan persentase yang dimiliki oleh produk yang diberi perlakuan yaitu sebesar 1,4020%-2,4294%.

**Kata Kunci: Terong Ungu, *Vacuum Frying*, Keripik**