

## **ABSTRAK**

### **PENGARUH SUHU DAN DIMENSI POTONGAN TERHADAP MUTU KERIPIK NANAS DENGAN MENGGUNAKAN PENGGORENGAN VAKUM (*VACUUM FRYING*)**

**Oleh**

**KURNIA DHARMAWATI**

Buah nanas merupakan buah yang umumnya dikonsumsi secara segar oleh masyarakat Indonesia. Potensi buah nanas di Indonesia cukup baik namun pemanfaatan dan pemasarannya belum diupayakan secara maksimal. Selain itu buah nanas yang memiliki sifat yang mudah rusak sehingga diperlukan penanganan pascapanen yang tepat untuk menjaga umur simpan salah satunya dengan pengolahan menjadi keripik. Teknologi yang dapat digunakan dalam pembuatan keripik yaitu mesin *vacuum frying* guna menjaga kenampakan warna, rasa, aroma, dan kerenyahan pada keripik yang dihasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu dan dimensi potongan buah pada pembuatan keripik nanas menggunakan penggorengan vakum. Suhu yang digunakan pada penelitian ini terdiri dari tiga taraf suhu yaitu suhu 75°C, 80°C, dan 85°C dan tiga taraf dimensi potongan yaitu dimensi potongan 1 (satu lingkaran), dimensi potongan 2 (setengah lingkaran), dan dimensi potongan 3 (seperempat lingkaran). Setelah dilakukan penelitian dan analisis data didapatkan

pengaruh interaksi perlakuan terhadap nilai rendemen dan lama waktu penggorengan. Faktor dimensi potongan berpengaruh nyata terhadap hasil warna dan kerenyahan keripik nanas menggunakan penggorengan vakum.

***Kata kunci : Nanas, Vacuum Frying, Suhu, Dimensi Potongan***

## **ABSTRACT**

### **THE EFFECT OF TEMPERATURE AND DIMENSIONS OF CUTS ON THE QUALITY OF PINEAPPLE CHIPS USING VACUUM FRYING**

**By**

**KURNIA DHARMAWATI**

Pineapple is a fruit that is generally consumed fresh by Indonesian people. The potential for pineapple fruit in Indonesia is quite good, but its utilization and marketing have not been maximized. Apart from that, pineapples are easily damaged, so proper post-harvest handling is needed to maintain their shelf life, one of which is processing them into chips. The technology that can be used in making chips is a vacuum frying machine to maintain the appearance of color, taste, aroma and crispness in the chips produced. This research aims to determine the effect of temperature and dimensions of fruit pieces on making pineapple chips using vacuum frying. The temperature used in this research consists of three temperature levels, namely 75°C, 80°C, and 85°C and three levels of cut dimensions, namely cut dimension 1 (one circle), cut dimension 2 (half circle), and cut dimension 3 (quarter circle). After conducting research and analysis of the data obtained the effect of treatment interactions on yield values and frying time. The cut dimension factor has a significant effect on the color and crispness of pineapple chips using vacuum frying

***Keywords: Pineapple, Vacuum Frying, Temperature, Cut Dimensions***