

“KARAKTERISTIK KERIPIK UBI JALAR PUTIH DENGAN BERBAGAI JENIS BUMBU MENGGUNAKAN METODE *DEEP FRYING*”

Octariandi., Prof. Dr. rer nat. Ir Anwar Kasim., Ariyetti, M.Si

ABSTRAK

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) adalah salah satu hasil pertanian yang ada di Indonesia. Ubi jalar banyak di olah menjadi berbagai olahan makanan seperti digoreng, direbus, dikukus, dibuat menjadi bubur, serundeng, keripik dan makanan tradisional lainnya. Keripik mempunyai sifat renyah, tahan lama, praktis, mudah dibawa dan disimpan Ubi jalar putih mengandung gula reduksi yang lebih tinggi, proses penggorengan yang digunakan pada penelitian ini menggunakan metode *deep frying* yang memiliki suhu 200-205°C. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis bumbu yang paling disukai penulis, mengetahui sifat fisik dan kimia terhadap keripik ubi jalar yang dihasilkan serta mengetahui BEB (*Break Event Point*) dari keripik ubi jalar putih dengan metode penggorengan *deep frying*. Rancangan penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif. Rendemen dari 2,4 kg ubi jalar (tanpa kulit) didapatkan sebanyak 40,83%. Hasil uji kadar air keripik ubi jalar putih berkisaran 2,82%-5,16. Hasil uji kadar protein keripik ubi jalar putih berkisaran 22,12%-51,98%,. Hasil uji kadar abu keripik ubi jalar putih berkisaran 0,02%-0,07%. Hasil uji kadar lemak keripik ubi jalar putih berkisaran 0,10%-0,44%. Hasil uji kerapuhan keripik ubi jalar putih berkisaran 46,8N-95,8N. Hasil uji Karbohidrat keripik ubi jalar putih berkisaran 25,26%-56,83%. Rasa pada keripik ubi jalar dengan daya terima yang paling banyak disukai yaitu rasa manis dan pedas memiliki nilai rasa paling tinggi sebesar 4,40 sedangkan daya terima yang kurang disukai yaitu perlakuan Matcha memiliki nilai rata-rata sebesar 2,90. Nilai rata-rata aroma keripik ubi berkisaran 3,35-4,25. Nilai rata-rata tekstur keripik ubi berkisar 3,85-4,40. Nilai kesukaan panelis terhadap warna keripik ubi berkisar antara 3,80-4,40. Sehingga dapat disimpulkan jenis bumbu yang paling disukai penulis adalah pedas, sifat fisik kerapuhan 46,8N dan rendemen 40,83% dan sifat kimia kadar air 2,82% (matcha), protein 51,89% (asam manis), kadar abu 0,02% (pedas), kadar lemak 0,10% (pedas), karbohidrat 25,26% (matcha) serta BEP berdasarkan unit pada keripik ubi jalar adalah 539,5 unit produk sedangkan berdasarkan Rupiah adalah Rp.6.413.043,48.

Kata kunci: Keripik, Ubi Jalar Putih, *Deep Frying*

"CHARACTERISTICS OF WHITE FIRES WITH DIFFERENT TYPES OF BUNTS USING DEEP FRYING METHOD"

Octariandi., Prof. Dr. rer nat. Ir Anwar Kasim., Ariyetti, M.Si

ABSTRACT

Ipomoea batatas L, is one of the agricultural produce that exists in Indonesia. A lot of strawberries are processed into various food processes such as fried, boiled, cooked, made into flour, serundeng, chips and other traditional foods. This study aims to identify the type of spice that is most preferred by explorers, to know the physical and chemical properties of the produced spice chips, as well as to find out the Break Event Point (BEB) of the white spices with the deep frying method. The research design used is descriptive research. The yield of 2.4 kg of peaches (without skin) was 40.83%. The test results for the water content of white peach chips ranged from 2.82% to 5.16. The protein levels of white Peaches chips ranging from 22.12% to 51.98%, and the test result for the ash content of black peached chips ranges from 0.02% to 0.07%. The tests for the fat content of White Peach chips range from 0.10% to 0.44%. The probes for the protein density of the white peacock chips vary from 46.8N to 95.8N. The results of the test Carbohydrates for white peak chips rang from 25.26% to 56.83%. In the taste of the most sweet and spicy peacocks, the taste is highest at 4.40, while the less-favoured effect of the Matcha Treatment has an average value of 2.90. Thus can be summarized the most preferred type of spice is spicy, physical properties fragility 46,8N and a yield of 40,83% and chemical properties of water content 2,82% (matcha), protein 51,89% (sweet acid), ash content 0,02% (spice), fat content 0,10% (spicy), carbohydrate 25.26% (Matcha) as well as BEP based on the unit on potato chips is 539,5 units of product while based on Rupiah is Rp. 6.413.043,48.

Keywords: Pebbles, White Pearls, Deep Frying