

PRODUKSI DAN PEMASARAN KERIPIK LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*) MENGGUNAKAN TEKNOLOGI VACUUM FRYING

Jamiatul Husna

Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Tanaman labu kuning merupakan tanaman yang hidup menjalar. Labu kuning (*Cucurbita moschata*) memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap bagi tubuh manusia yaitu karbohidrat, protein, beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, besi, vitamin B, vitamin C dan serat. Warna kuning atau orange daging buahnya pertanda kandungan karotenoidnya sangat tinggi yang berfungsi sebagai antioksidan dan provitamin A. Labu kuning memiliki beberapa keunggulan diantaranya adalah mudah dijumpai dipasar tradisional maupun modern, serta jumlah produksi labu kuning cukup melimpah setiap tahunnya. Salah satu alternatif untuk meningkatkan umur simpan serta memberikan nilai tambah pada labu kuning yaitu dengan memproduksi labu kuning menjadi keripik dengan menggunakan teknologi penggorengan vakum. Penggorengan *vacuum* (*vacuum frying*) adalah proses penggorengan dengan pompa *vacuum* (tekanan kurang dari 1 atm). Titik didih dalam penggorengan ini lebih rendah dibandingkan dengan penggorengan biasa. Penggorengan dilakukan dengan kondisi ruang tertutup, dengan tekanan yang rendah sehingga bahan tidak mengalami banyak perubahan struktur seperti penggorengan biasa. Keripik labu kuning yang dihasilkan dengan menggunakan metode penggorengan *vacuum* akan lebih kering dan renyah.

Kata Kunci: *Labu Kuning, Penggorengan Vacuum, Keripik Labu Kuning.*