

**Pengaruh Perendaman Larutan Air Kapur Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik
Keripik Labu Kuning Menggunakan Teknologi *Vacuum Frying***

Dhana Nora Fitriana

Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mengkaji pengaruh perendaman larutan air kapur terhadap sifat fisik dan organoleptik keripik labu kuning menggunakan teknologi *vacuum frying*, menentukan persentase perendaman air kapur yang baik terhadap sifat fisik dan organoleptik keripik labu kuning menggunakan teknologi *vacuum frying*. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan menerapkan 3 perlakuan yang terdiri dari R1 (0%), R2 (10%) dan R3 (20%). Masing-masing perlakuan tersebut dilakukan 6 kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, perendaman larutan air kapur berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, tekstur, hedonik dan mutu hedonik warna, rasa, kerenyahan. Pada variable x dan y tidak menunjukkan adanya pengaruh yang nyata ($P > 0,05$). Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa konsentrasi terbaik larutan air kapur sebagai perendam irisan labu kuning adalah 20% (perlakuan R3), ditinjau dari sifat fisik dan organoleptik.

Kata Kunci : Labu Kuning, Keripik, Larutan Kapur