

RINGKASAN

Pengaruh Ukuran Okra Serta Penambahan Pecitarasa Terhadap Karakteristik Sensoris Dan Fisik Produk Keripik Okra, Nia Ramadhani, NIM B32231356, Tahun 2026, 76 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Abi Bakri, M.Si.(Dosen Pembimbing)

Okra kini menjadi komoditas hortikultura ekspor Indonesia, salah satunya dikelola oleh PT Tagani Sukses Makmur. Karena standar ekspor yang ketat, banyak okra tersortir dan menjadi bahan afkir. Penelitian ini memanfaatkan okra afkir dari PT Tagani Sukses Makmur menjadi keripik bernilai jual dengan metode *Vacuum Frying*. Ukuran okra, terutama okra *oversize* yang masih layak olah, dibandingkan pengaruhnya terhadap kerenyahan, warna, dan penerimaan sensoris produk, termasuk variasi rasa dengan penambahan garam. Metode penggorengan ini dipilih karena menghasilkan keripik yang lebih renyah, cerah, dan tidak mudah gosong. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh ukuran dan penambahan pecitarasa garam terhadap karakteristik fisik warna (L^* , a^* dan b^*) dan Tekstur keripik okra, serta pengujian sensoris yaitu uji hedonik dan mutu hedonik yang dilakukan oleh 25 orang panelis.

Hasil dari penelitian ini adalah adanya variasi ukuran okra serta penambahan pecitarasa memberikan pengaruh yang sangat signifikan terhadap karakteristik fisik (warna dan tekstur) dan sensoris keripik okra. Serta hasil uji lanjut DMRT dan Pembobotan skor devis diperoleh hasil perlakuan terbaik merupakan okra dengan perlakuan okra ukuran sedang + garam 3% (G3) dengan skor akhir 80%.