

SKRIPSI

**PENGARUH LAMA WAKTU PENGGORENGAN DENGAN
METODE *DEEP FRYING* TERHADAP KARAKTERISTIK
FISIK, KIMIA DAN SENSORIS KERIPIK KEONG SAWAH
(*Pila ampullacea*)**

***THE EFFECT OF FRYING TIME WITH THE DEEP FRYING
METHOD ON THE PHYSICAL, CHEMICAL AND SENSORY
CHARACTERISTICS OF THE PADDY FIELD SNAIL CHIPS
(Pila ampullacea)***



**Ade Saputra
05061281621034**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2021**

SUMMARY

ADE SAPUTRA, The Effect of Frying Time Using the Deep Frying Method on the Physical, Chemical and Sensory Characteristics of Paddy Field Snail Chips (*Pila ampullacea*) (Supervised by **SUSI LESTARI and RINTO**)

This study aims to determine the effect of frying time using deep frying on the physical, chemical and sensory characteristics of the paddy field snail chips (*Pila ampullacea*) produced. This research was carried out from January 2021 to March 2021. This study used a randomized block design (RAK) with 3 treatment factors and was repeated 3 times. The treatment used a frying time of 20 minutes, 25 minutes and 30 minutes. The parameters of this research include chemical analysis (moisture content, protein content, ash content, fat content), physical analysis (hardness) and sensory test (organoleptic). The result showed that the treatment had a significant effect at the 5% test level on the value of water content (5.7% - 6.37%), protein content (38.89% - 44.67%), ash content (12.5316% - 14.4271%), fat content (8.6% - 10.12%) and crispness (360.5667% - 738.5%) of the rice snail chips produced. Sensory analysis based on sensory tests on the appearance, aroma, taste and texture of paddy field snail chips obtained results that were not significantly different.

Keyword : chips, *deep frying*, *Pila ampullacea*.

RINGKASAN

ADE SAPUTRA, Pengaruh Lama Waktu Penggorengan dengan Metode *Deep Frying* Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Keripik Keong Sawah (*Pila ampullacea*) (Dibimbing oleh **SUSI LESTARI** dan **RINTO**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama waktu penggorengan menggunakan *deep frying* terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris keripik keong sawah (*Pila ampullacea*) yang dihasilkan. Penelitian ini dilaksanakan pada Januari 2021 hingga maret 2021. Metode penelitian yang digunakan yaitu rancangan acak kelompok (RAK) dengan 3 faktor perlakuan dan diulang sebanyak 3 kali pengulangan. Perlakuan menggunakan lama waktu penggorengan 20 menit, 25 menit dan 30 menit. Parameter penelitian ini meliputi analisis kima (kadar air, kadar protein, kadar abu, kadar lemak), analisis fisik (kekerasan) dan uji sensori (organoleptik). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan memberikan pengaruh nyata pada taraf uji 5% terhadap nilai kadar air (5,7% - 6,37%), kadar protein (38,89% - 44,67%), kadar abu (12,5316% - 14,4271%), kadar lemak (8,6% - 10,12%) dan kerenyahan (360,5667% - 738,5%) keripik keong sawah yang dihasilkan. Hasil analisis sensori berdasarkan uji mutu hedonik terhadap kenampakan, aroma, rasa dan tekstur keripik keong sawah didapatkan hasil yang tidak berbeda nyata.

Kata Kunci : chips, *deep frying*, *Pila ampullacea*.

SKRIPSI

PENGARUH LAMA WAKTU PENGGORENGAN DENGAN METODE *DEEP FRYING* TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN SENSORIS KERIPIK KEONG SAWAH (*Pila ampullacea*)

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Perikanan
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya



Ade Saputra
05061281621034

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH LAMA WAKTU PENGGORENGAN DENGAN METODE *DEEP FRYING* TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN SENSORIS KERIPIK KEONG SAWAH (*Pila ampullacea*)

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Perikanan
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

Ade Saputra
05061281621034

Pembimbing I

Susi Lestari, S.Pi., M.Si
NIP 19760816200112002

Indralaya, September 2021
Pembimbing II

Dr. Rinto, S.Pi., M.P.
NIP 197606012001121001

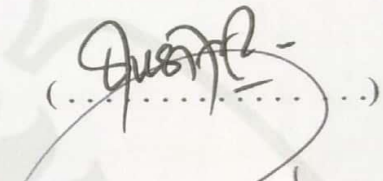
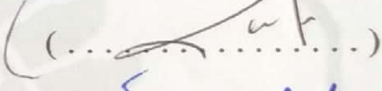
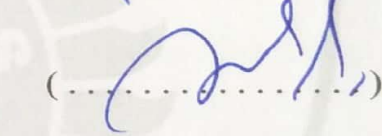
Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Ir. A. Muslim, M.Agr
NIP. 196412291990011001



Skripsi dengan Judul “Pengaruh Lama Waktu Penggorengan dengan Metode *Deep Frying* Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Keripik Keong Sawah (*Pila ampullacea*)” oleh Ade Saputra telah dipertahankan di hadapan komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 5 Agustus 2021 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

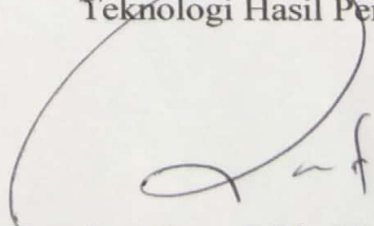
- | | | |
|---|------------|---|
| 1. Susi Lestari, S.Pi., M.Si
NIP 19760816200112002 | Ketua | () |
| 2. Dr. Rinto, S.Pi., M.P
NIP 197606012001121001 | Sekretaris | () |
| 3. Indah Widiastuti, S.Pi., M.Si., Ph.D
NIP 198005052001122002 | Anggota | () |

Ketua Jurusan
Perikanan

Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan



Dr. Ferdinand Hukma Taqwa, S.Pi., M.Si
NIP 197602082001121003



Dr. Rinto, S.Pi., M.P.
NIP 197606012001121001

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ade Saputra
Nim : 05061281621034
Judul : Pengaruh Lama Waktu Penggorengan dengan Metode *Deep Frying* Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Keripik Keong Sawah (*Pila ampullacea*)

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang telah disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Inderalaya, September 2021



[Ade Saputra]

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Pagaralam pada tanggal 06 Oktober 1998, anak kedua dari pasangan Bapak Wahidin dan Ibu Sumiati.

Pendidikan penulis bermula di sekolah dasar SD Negeri 55 Kota Pagaralam pada Tahun 2004 diselesaikan pada tahun 2010 kemudian dilanjutkan ke Pendidikan Menengah Pertama diselesaikan di SMP Negeri 01 Kota Pagaralam Tahun 2013 dan Pendidikan Menengah Atas diselesaikan di SMAN 04 Kota Pagaralam Tahun 2016. Sejak 2016 penulis tercatat sebagai mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya melalui jalur SBMPTN (Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri).

Selama menjadi mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, penulis telah mengikuti Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) angkatan 92 di Desa Banjar Negara, Kecamatan Lahat Selatan, Kabupaten Lahat, Sumatera Selatan pada tahun 2019 dan penulis juga melaksanakan Praktek Lapangan dengan judul “Teknik Pembekuan Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) di PT. Kurnia Mitra Makmur Purwakarta, Jawa Barat” pada tahun 2019 yang dibimbing oleh Dr. Rinto S.Pi., M.P.

Penulis aktif dalam organisasi Badan Eksekutive Mahasiswa sebagai anggota pada tahun 2016-2017 dan sebagai Sekertaris Dinas Hubungan Internal pada tahun 2018-2019. Selain itu penulis juga aktif dalam organisasi Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan (HIMASILKAN) periode 2016-2017 sebagai Anggota PPSDM dan aktif dalam organisasi Kedaerahan Keluarga Mahasiswa Besemah Pagaralam (KMBP) sebagai anggota pada tahun 2016-2018 dan sebagai Kepala Departemen Seni dan Olahraga pada tahun 2018-2019. Pengalaman kuliah lapangan yang penulis ikuti selama menjadi mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Perikanan diantaranya menjadi Ketua Pelaksana *Agriculture Training Camp* 2018, Ketua Pelaksana Pesta Panen Pertanian 2018, Wakil Ketua Pelaksana PK2 Fakultas Pertanian 2018, Ketua Pelaksana Kegiatan *Bussines Plan Competition* (BPC) Tingkat Nasional pada tahun 2019.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat serta hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan sebaik mungkin. Skripsi ini berjudul “Pengaruh Lama Waktu Penggorengan dengan Metode *Deep Frying* Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Keripik Keong Sawah (*Pila ampullacea*)” disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Perikanan di Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Shalawat dan salam selalu tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini terutama kepada :

1. Bapak Dr. Ir. A. Muslim, M.Agr selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Bapak Dr. Ferdinand Hukma Taqwa, S.Pi., M.Si selaku Ketua jurusan Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Indralaya.
3. Bapak Dr. Rinto, S.Pi., M.P selaku Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Inderalaya.
4. Ibu Indah Widiastuti S.Pi., M.Si., Ph.D selaku dosen pembimbing akademik. Terimakasih untuk bimbingan serta nasihat yang tercurah selama penulis aktif berkuliah di Universitas Sriwijaya.
5. Ibu Susi Lestari, S.Pi., M.Si., dan Bapak Dr. Rinto, S.Pi., M.p selaku dosen pembimbing skripsi. Terimakasih atas bimbingan dalam memberikan arahan, kesabarannya dalam memotivasi dan membantu penulis sebelum memulai penelitian hingga saat penyelesaian skripsi.
6. Bapak dan Ibu selaku tim penguji skripsi yang telah banyak memberikan saran dan arahan dalam menyelesaikan skripsi.
7. Ibu Shanti Dwita Lestari., S.Pi., M.Sc., Ibu Rodiana Nopianti, S.Pi., M.Sc., Bapak Ace Baehaki, S.Pi., M.Si, Bapak Sabri Sudirman S.Pi., M.Si., Ibu Dwi Inda Sari S.Pi., M.Si, Bapak Agus Supriadi S.Pt., M.Si, Ibu Siti Hanggita RJ, S.TP., M.Si, Bapak Budi Purwanto., S.Pi atas ilmu, nasihat dan ilmu yang diberikan selama ini. Mbak Ana dan Mbak Naomi atas segala bantuan yang diberikan kepada penulis.

8. Kedua orang tua tercinta, Bapak Wahidin dan Ibu Sumiati atas segala bentuk kasih sayang yang telah diberikan kepada penulis.
9. Keluarga besar Bapak Wahidin dan Ibu Sumiati yang tidak dapat disebutkan satu persatu terimakasih untuk segala rasa kasih sayang dan perhatian.
10. Eka Putrina untuk segala masukan, berbagi pengalaman, bantuan, do'a, dukungan dan motivasi dari penulis masih menjadi mahasiswa baru hingga segala bantuan saat penulis mulai penelitian sampai menyelesaikan skripsi.
11. Kevin Prima, Eric Febriansyah, Anja Andriko, Rendi Kurniawan, M. Sujadmiko, Anjas Setiawan, Rizqan Ramadhan, Ibnu Khaldun, Prayogi Pangestu, Yoga Pramono, Adryan Wijaya, Akbar Juliansyah, Siti Nurasih. Keluarga baru di perantauan atas rasa persaudaraan, bantuan, motivasi kepada penulis.
12. Teman-teman seangkatan THI 2016 yang tidak bisa disebutkan satu persatu dan hampir setiap hari saling memotivasi, belajar, bertukar fikiran dan saling mendoakan. Terimakasih juga atas segala bantuan kepada penulis.
13. Teman-teman KKN angkatan 92 Desa Banjar Negara Terimakasih untuk segala motivasi serta semangat yang diberikan.
14. Kakak-kakak dan adik-adik tingkat THI (2013, 2014, 2015, 2017, 2018) yang pernah kerja sama semasa kuliah sampai selesai.

Indralaya, September 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Kerangka Pemikiran	2
1.3. Tujuan	3
1.4. Kegunaan.....	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Sistematika dan Morfologi Keong Sawah.....	5
2.2. Keripik	6
2.3. <i>Deep Frying</i>	7
2.4. Kapur Sirih	8
BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN	9
3.1. Tempat dan Waktu	9
3.2. Alat dan Bahan	9
3.3. Metode Penelitian.....	9
3.4. Cara Kerja	10
3.5. Parameter Pengamatan	10
3.5.1. Analisa Kadar Air	10
3.5.2. Analisa Kadar Protein	11
3.5.3. Analisa Kadar Abu	12
3.5.4. Analisa Kadar Lemak.....	13
3.5.5. Analisa Kekerasan dan Kerenyahan.....	13
3.5.6. Analisis Sensori.....	14
3.6. Analisis Data	14
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	15

4.1. Kadar Air.....	15
4.2. Kadar Protein	16
4.3. Kadar Abu	18
4.4. Kadar Lemak.....	19
4.5. Analisis Fisik (Kerenyahan).....	20
4.6. Analisis Sensori.....	22
4.6.1. Kenampakan.....	22
4.6.2. Aroma.....	23
4.6.3. Rasa.....	24
4.6.4. Tekstur	25
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	27
5.1. Kesimpulan	27
5.2. Saran.....	26
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN.....	30

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Standar mutu dan keamanan pangan keripik belut	7

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Keong sawah (<i>Pila ampullacea</i>)	5
Gambar 4.1. Nilai rerata kadar air keripik keong.....	15
Gambar 4.2. Nilai rerata kadar protein keripik keong	17
Gambar 4.3. Nilai rerata kadar abu keripik keong	18
Gambar 4.4. Nilai rerata kadar lemak keripik keong	19
Gambar 4.5. Nilai rerata kerenyahan keripik keong	21
Gambar 4.6. Nilai rerata kenampakan keripik keong	22
Gambar 4.7. Nilai rerata aroma keripik keong.....	23
Gambar 4.8. Nilai rerata rasa keripik keong	24
Gambar 4.9. Nilai rerata tekstur keripik keong.....	25

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Keripik Keong Sawah	30
Lampiran 2. Lembar Score Sheet Uji Mutu Hedonik	31
Lampiran 3. Pengolahan Data Kadar Air Keripik Keong Sawah	32
Lampiran 4. Pengolahan Data Kadar Protein Keripik Keong Sawah	34
Lampiran 5. Pengolahan Data Kadar Abu Keripik Keong Sawah.....	36
Lampiran 6. Pengolahan Data Kadar Lemak Keripik Keong Sawah.....	38
Lampiran 7. Pengolahan Data Kerenyahan Keripik Keong Sawah	40
Lampiran 8. Pengolahan Data Kenampakan Keripik Keong Sawah	42
Lampiran 9. Pengolahan Data Aroma Keripik Keong Sawah	43
Lampiran 10. Pengolahan Data Rasa Keripik Keong Sawah.....	44
Lampiran 11. Pengolahan Data Tekstur Keripik Keong Sawah	45
Lampiran 12. Perhitungan Analisis Fisik Kekerasan	46
Lampiran 13. Gambar Pembuatan Keripik Keong Sawah	47

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sumatera Selatan memiliki potensi perikanan yang cukup besar. Kondisi alam dengan mengalirnya sungai besar seperti Sungai Musi serta daerah perairan laut yang terletak di pesisir Banyuasin tepatnya kecamatan Sungsang merupakan faktor penunjang kelangsungan produksi perikanan. Jumlah produksi perikanan darat di Sumatera Selatan tahun 2018 adalah 196.957 ton (BPS, 2018). Sebagian besar hasil perikanan tersebut sudah dimanfaatkan oleh masyarakat terutama sebagai sumber pangan. Akan tetapi ada pula yang belum banyak dimanfaatkan secara optimal, misalnya seperti hasil perikanan darat yang masih banyak sekali belum dimanfaatkan oleh masyarakat Sumatera Selatan. Salah satunya adalah keong sawah (*Pila ampullacea*) merupakan hasil perikanan darat yang sangat melimpah di area persawahan.

Keong Sawah (*Pila ampullacea*) merupakan salah satu jenis siput air tawar yang biasanya dapat dijumpai pada area persawahan, saluran air di persawahan, serta danau. Bentuknya menyerupai siput *murbai* (keong mas), tetapi keong sawah memiliki warna cangkang hijau pekat sampai hitam. Hewan ini dikonsumsi secara luas di berbagai wilayah Asia Tenggara karena memiliki kandungan gizi dan protein yang cukup tinggi. Kandungan gizi yang terdapat pada keong sawah diantaranya adalah protein 51,8%, lemak 13,61%, serat 6,09%, kadar abu 24%. Selama ini kebanyakan orang memanfaatkan keong sawah (*Pila ampullacea*) hanya untuk pakan ternak dan produk pangan olahan rumah tangga seperti sate keong, sambal keong ataupun bahan tambahan olahan nugget. Selain dapat diolah menjadi beberapa hal tersebut, hewan ini juga memiliki potensi untuk diolah menjadi bahan makanan lain seperti keripik (Tarigan, 2013).

Umumnya keripik yang dibuat dari buah-buahan atau umbi-umbian merupakan salah satu inovasi yang sangat sering dilakukan. Pembuatan keripik pada umumnya yaitu dengan metode penggorengan menggunakan minyak pada suhu yang tinggi. Menggoreng merupakan perlakuan panas terhadap bahan pangan untuk mematangkan bahan. Proses utama yang terjadi selama proses

penggorengan adalah perpindahan panas dan massa, dengan minyak yang berfungsi sebagai media penghantar panas. Ada banyak metode penggorengan yang biasanya digunakan dalam pengolahan keripik diantaranya yaitu penggorengan biasa, *deep frying*, *fat frying*, *vakum frier*, *air frier* dan lain-lain. Pada beberapa metode penggorengan tersebut, *deep frying* merupakan salah satu metode yang terbaik karena pada metode penggorengan ini menggunakan banyak minyak dan bahan yang digoreng terendam seutuhnya kedalam alat penggorengan sehingga waktu penggorengan cenderung akan lebih singkat, kemudian dapat menghasilkan keripik yang matang merata dan renyah (Firdaus, 2001)

Proses penggorengan bisa dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya adalah lama waktu penggorengan. Waktu penggorengan merupakan salah satu faktor yang sangat berpengaruh terhadap hasil yang diperoleh dari proses penggorengan. Waktu penggorengan sebaiknya mengacu terhadap bahan yang digoreng. Waktu penggorengan yang terlalu singkat akan menyebabkan bahan tidak masak dan sebaliknya apabila waktu penggorengan terlalu lama maka akan menyebabkan bahan yang digoreng menjadi gosong.

1.2. Kerangka Pemikiran

Keong sawah (*Pila ampullacea*) banyak ditemui di area persawahan. Selama ini hewan ini dianggap oleh masyarakat sebagai hama tanaman padi karena perkembangbiakkannya yang cukup pesat sehingga menyebabkan turunnya hasil panen tanaman padi. Menurut Taufiq (2018) dalam 100 gram keong sawah, terdapat kandungan 12 gram protein, 1 gram lemak, 64 kkal energi, 81 gram air, 12 gram karbohidrat, dan 217 miligram kalsium. Tidak hanya itu, terdapat juga omega 3, omega 6, omega 9, vitamin A, vitamin E, asam folat dan kandungan mineral berupa 60,52 miligram fosfor, 31,19 miligram magnesium, 10,9 miligram zat besi, 1,31 miligram zinc, dan 0,04 miligram sodium pada 100 gram daging keong sawah. Mengingat kandungan gizi keong sawah yang cukup tinggi, maka sangat disayangkan apabila kurang dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat.

Pemanfaatan keong sawah sebagai sumber protein sangat potensial, namun masyarakat masih belum banyak mengetahui mengenai pengolahan keong sawah. Sehingga sangat dibutuhkan inovasi pengembangan produk keong sawah sebagai

bentuk untuk memenuhi kebutuhan protein. Berdasarkan pernyataan tersebut penulis tertarik untuk memanfaatkan keong sawah sebagai bahan baku olahan keripik dengan waktu penggorengan yang berbeda untuk menghasilkan kualitas keripik keong sawah yang terbaik.

Berdasarkan penelitian Teti (2016) menyatakan bahwa dengan menggunakan *deep frying*, proses penggorengan suatu bahan makanan dan proses pengangkatan menjadi lebih mudah. Sistem penggorengan yang tertutup menyebabkan proses transfer panas menjadi lebih efisien karena panas yang mengalami konveksi ke lingkungan menjadi terbatas. Dengan kondisi tersebut, proses penggorengan akan lebih efisien dan cepat.

Metode penggorengan *deep frying* telah digunakan dalam membuat beberapa jenis keripik, diantaranya adalah keripik kentang. Berdasarkan penelitian Damanik (2011) menyatakan bahwa kondisi optimum penggorengan keripik kentang dengan menggunakan *deep frying* pada suhu 170 °C dengan waktu 7,5 menit dengan kadar air sebesar 1,89%, kadar lemak 0,041% dan kadar asam lemak bebas 0,103%.

Berdasarkan penelitian Suhan (2014) mengenai pengaruh lama waktu penggorengan terhadap hasil uji organoleptik abon ikan gabus menyatakan bahwa pada perlakuan lama waktu penggorengan 15, 30 dan 40 menit memberikan pengaruh terhadap hasil uji sensoris. Hasil terbaik yang didapatkan pada uji organoleptik dengan kriteria warna dan rasa pada abon ikan gabus terdapat pada perlakuan B lama waktu penggorengan 30 menit dengan persentase kesukaan 100% dari 25 panelis. Pada kriteria teksur terdapat pada perlakuan B lama waktu penggorengan 30 menit dengan persentase kesukaan 96%. Pada kriteria aroma terdapat pada perlakuan C lama waktu penggorengan 45 menit dan persentase kesukaan 100%

1.3. Tujuan

Untuk mengetahui pengaruh lama waktu penggorengan menggunakan *deep frying* terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris yang dihasilkan.

1.4. Kegunaan

Kegunaan penelitian ini adalah untuk mendapatkan informasi mengenai lama waktu penggorengan dengan *deep frying* terbaik untuk menghasilkan kualitas keripik yang diinginkan, serta juga dapat dijadikan suatu inovasi pengembangan produk pengolahan keripik

DAFTAR PUSTAKA

- Alfathir, S., Estiasih, T. 2018. Inovasi Pengelolaan Hama Keong Mas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(1), 80-89
- Association of Official Analytical Chemist, 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Sumatera Selatan dalam Angka 2018*. Sumatera Selatan.
- Bourne, M. C. 2002. *Food, Texture and Viscosity Concept and Measurement*. London : Academic Press.
- Chanvrier, H. A., Jakubczyk E, Gondek E, Gumy J. 2014. Insight Into The Texture of Extruded Cereals: *Structure and Acoustic Properties*. *Innov Food Sci Emerg* 24 : 61-68.
- Damanik, M. 2011. Pengaruh Jenis Minyak Sawit, Waktu dan Suhu Terhadap Kualitas keripik Kentang. *Jurnal Penelitian Sainika*. 11(2), 111-114
- Dewi, U. 2004. *Karakteristik Fisik dan Nilai Ph Cochtai Buah Pepaya Bangkok dengan Lama Penyimpanan Berbeda pada Suhu Ruang Pendingin*.
- Ernawati, A. T. D., Wulandari A. 2010. *Uji Kimia Keripik Kulit Ikan Patin (Pangasius pangasius) dengan Perbedaan Perlakuan Suhu Perendaman*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Widya Dharma : Klaten.
- Firdaus, M. 2001. *Penyerapan Minyak pada French Fries Kentang (Solamun tuberosum L)*. BIOSAIN 1:76-85.
- Hardoko, Sebastian H., F. 2019. Pengaruh Lama Pengeringan Menggunakan Oven Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Keripik Terung (*Holothuria scabra*). *Jurnal Sains dan Teknologi*. 3(2), 57-65.
- Hendarsih, 2011. *Keong Sawah dari Hewan Peliharaan Menjadi Hama Utama Padi sawah*. Balai Besar Penelitian tanaman Padi : Subang.
- Lenny, 2012. *Pengaruh Natrium Metabisulfid dan Kalsium Klorida sebagai Bahan Perendam pada Pengolahan Keripik Bengkuang*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Ponno, Y. Z. 2016. Perubahan Massa Air, Volume dan Uji Organoleptik Keripik Buah dengan Berbagai Variasi Waktu pada Penggorengan Tekanan Hampa Udara. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2(1), 1-8.
- Riyanto, 2003. Aspek-aspek Biologi Keong Sawah (*Pila ampullacea*). *Forum MIPA Edisi Januari 2003*. 8(1), 20-26.
- Safitri, D. N., Sumardianto, Fahmi, A. S. 2019. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Perendaman Bahan Dalam Jeruk Nipis Terhadap Karakteristik Kerupuk Kulit Ikan Nila. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1 : 47-54.
- Soekarto, ST. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bhatara Karya Aksara.

- Standar Nasional Indonesia, 2013. *Keripik Belut*. 7687.1:2013. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Suhan, M. R. 2014. *Pengaruh Lama Penggorengan Terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Albumin Abon Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Sulieman, A., Makhzangy, A. E., Hassanien, M. F. R. 2001. Antiradikal Performance dan Physicochemical Characteristics of Vegetable Oil upon Frying of French Fries: A Preliminary Comparative. *Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry*.
- Tarigan, 2013. Pemanfaatan Tepung Keong Sawah sebagai Substitusi Tepung Ikan dalam Ransum Terhadap Performans Kelinci Lepas Sapih. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Taufiq, 2018. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Pt. Gramedia Pustaka Utama.
- Teti, 2016. Peningkatan Kapasitas dan Efisiensi Produksi Keripik Usus Pepaya Dikelompok Wanita Tani Sari Rejo III, Kecamatan Tumpang, Kabupaten Malang. *Jurnal Teknologi Pangan*. 7(3), 124-130.
- Tiwan., Sumiyanto, J., Hidayah, R. 2011. Rancang Bangun Mesin Penggoreng Vakum Bagi Industri Kecil Pedesaan Korban Gunung Merapi. *Makalah PPM (Penelitian Pengabdian Masyarakat)*. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta.
- Wijono, A. 1993. Kajian Teknologi Pembuatan Manisan Pepaya (Carica Papaya) Kering. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.