



Pengaruh Konsentrasi Larutan Ca(OH)₂ (Kapur Terhidrasi) pada Karakteristik Perendaman Keripik Kulit Pisang dalam Berbagai Konsentrasi Kapur Terhidrasi pada Periode yang Berbeda
The Effect of Concentrations of Solution Hydrated Lime Ca(OH)₂ Solution on the Characteristics of Banana Peel Chip Soaking on Various Concentration of Hydrated lime in Different Periods.

Shoffie Wahyuni Nurrosyidah
201040200025

Dosen Pembimbing
Ir.Al.Machfudz WDP., M.M
Dosen Penguji

Rahmah Utami Budiandari, S.TP., M.P

Ida Agustini Saidi, Ir. M.P

SKRIPSI

Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Mei, 2024

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Pengaruh Konsentrasi Larutan Ca(OH)_2 (Kapur Terhidrasi) pada Karakteristik Perendaman Keripik Kulit Pisang dalam Berbagai Konsentrasi Kapur Terhidrasi pada Periode yang Berbeda
Nama Mahasiswa : Shoffie Wahyuni Nurrosyidah
NIM : 201040200025

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing
(Ir. Al Machfudz WDP., MM)






Dosen Penguji 1
(Rahmah Utami Budiandari, S.TP., M.P)

Dosen Penguji 2
(Ida Agustini Saidi, Ir., M.P)

Diketahui oleh

Ketua Program Studi
(Rahmah Utami Budiandari, S.TP., M.P)
NIK. 18149

Dekan
(Iswanto, S.T., MMT)
NIK.207139

Tanggal Ujian
(28 Mei 2024)

Tanggal Lulus
(28 Mei 2024)

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
DAFTAR ISI	ii
SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH.....	iv
I. PENDAHULUAN	1
II. METODE.....	2
A. Waktu dan tempat	2
B. Alat dan bahan	2
C. Rancangan Percobaan	2
D. Variable Pengamatan	2
E. Analisa Data.....	3
F. Prosedur Penelitian	3
III. HASIL DAN PEMBAHASAN	4
A. Karakteristik Fisik.....	4
1. Tekstur	4
2. Warna.....	4
B. Karakteristik Kimia.....	6
1. Kadar Abu	6
2. Kadar Lemak.....	6
C. Karakteristik Organoleptik.....	7
1. Aroma	7
2. Warna.....	8
3. Tekstur.....	8
4. Rasa	9
D. Perlakuan Terbaik	9
IV. KESIMPULAN.....	10
V. UCAPAN TERIMA KASIH.....	10
LAMPIRAN	13
Lampiran 1. Analisis Tekstur (Indiarto, 2012)	13
Lampiran 2. Analisa Warna Metode Colour Reader (Sudarmaji, 1997).....	14
Lampiran 3. Analisa Kadar Abu Metode Pengabuan Kering (Sudarmaji dkk., 2007)	15
Lampiran 4. Analisa Kadar Lemak Metode Sokhlet (Nina et al, 2012).....	16
Lampiran 5. Uji Organoleptik (Meilgaard, 2016).....	17
Lampiran 6. Lembar uji organoleptik keripik kulit pisang	18
Lampiran 7. Metode Perhitungan Perlakuan Terbaik (De Garmo, 1984)	19

Lampiran 8. Data dan Analisis Ragam serta BNJ 5% Kadar Abu	20
Lampiran 9. Data dan Analisis Ragam serta BNJ 5% Kadar Lemak	23
Lampiran 10. Data dan Analisis Ragam Warna L* (<i>Lightness</i>).....	26
Lampiran 11. Data dan Analisis Ragam serta BNJ 5% Warna a* (<i>Redness</i>).....	29
Lampiran 12. Data dan Analisis Ragam serta BNJ 5% Warna b* (<i>Yellowness</i>).....	31
Lampiran 13. Data dan Analisis Ragam serta BNJ 5% Tekstur	34
Lampiran 14. Data dan Analisis Friedman Uji Organoleptik Warna	37
Lampiran 15. Data dan Analisis Friedman Uji Organoleptik Rasa.....	39
Lampiran 16. Data dan Analisis Friedman Uji Organoleptik Aroma	41
Lampiran 17. Data dan Analisis Friedman Uji Organoleptik Tekstur	43
Lampiran 18. Perhitungan Perlakuan Terbaik	45
Lampiran 19. Dokumentasi Kegiatan	46

SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama Mahasiswa : Shoffie Wahyuni Nurrosyidah
NIM : 201040200025
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Sains dan Teknologi

DAN

Dosen Pembimbing : Ir. Al Machfudz WDP, MM
NIK : 910044
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Sains dan Teknologi

MENYATAKAN bahwa, karya tulis ilmiah dengan rincian:

Judul : Pengaruh Konsentrasi Larutan Ca(OH)_2 (Kapur Terhidrasi) pada Karakteristik Perendaman Keripik Kulit Pisang dalam Berbagai Konsentrasi Kapur Terhidrasi pada Periode yang Berbeda

Kata Kunci : Kulit Pisang, Larutan Kapur Sirih, Lama Perendaman

TELAH:

1. Disesuaikan dengan petunjuk penulisan di Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. Berdasarkan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah Mahasiswa.
2. Lolos uji cek kesamaan sesuai ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.


SERTA*:

- Bertanggung jawab untuk** melakukan publikasi karya tulis ilmiah tersebut ke jurnal ilmiah/prosiding sesuai ketentuan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah. Khususnya Lampiran Huruf B.
- Menyerahkan tanggung jawab untuk** melakukan publikasi karya tulis ilmiah tersebut ke jurnal ilmiah/prosiding sesuai ketentuan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah. Khususnya Lampiran Huruf B kepada Bidang Pengembangan Publikasi Ilmiah DRPM UMSIDA.

Demikian pernyataan dari saya, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya. Terima Kasih

Menyetujui,
Dosen Pembimbing

Sidoarjo, (20/05/2024)
Mahasiswa



(Ir. Al Machfudz WDP, MM)
NIP/NIK. 910044



(SHOFFIE WAHYUNI N)
NIM. 201040200025

**PERNYATAAN MENGENAI KARYA TULIS ILMIAH DAN SUMBER INFORMASI SERTA
PELIMPAHAN HAK CIPTA**

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis ilmiah tugas akhir saya dengan judul **“Pengaruh Konsentrasi Larutan Ca(OH)₂ (Kapur Terhidrasi) pada Karakteristik Perendaman Keripik Kulit Pisang dalam Berbagai Konsentrasi Kapur Terhidrasi pada Periode yang Berbeda”** adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir karya tulis ilmiah tugas akhir saya ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Sidoarjo, 20 Mei 2024



Shoffie Wahyuni Nurrosyidah
201040200025