

PENGARUH VARIASI SUHU PENGGORENGAN TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORIS RENGGINANG

INTISARI

Oleh:

AGNES ROSANA SARAGIH

17/414003/TP/11945

Rengginang merupakan salah satu jenis camilan yang terbuat dari beras ketan putih. Atribut dominan dari rengginang adalah tekstur dan warna yang berpengaruh terhadap penerimaan konsumen. Rengginang yang disukai konsumen adalah rengginang bertekstur renyah dan berwarna terang. Setiap perlakuan pada proses pembuatan rengginang dapat mempengaruhi kualitas rengginang, salah satunya adalah pada proses penggorengan. Suhu penggorengan merupakan salah satu faktor yang perlu dikendalikan pada proses penggorengan karena dapat mempengaruhi kualitas rengginang. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi suhu penggorengan terhadap sifat fisik dan sensoris dari rengginang.

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah rengginang yang digoreng dengan variasi suhu penggorengan (190°C, 200°C, 210°C, dan 220°C). Penelitian ini diawali dengan analisis sifat fisik (kekerasan, pengembangan volume, dan warna) dan dilanjutkan dengan analisis sifat sensoris (uji hedonik dan uji deskriptif). Sampel terbaik dari analisis sifat fisik dan sensoris dilanjutkan dengan analisis sifat kimia (uji proksimat).

Suhu penggorengan terbaik untuk rengginang adalah suhu 210°C yang menghasilkan rengginang bertekstur renyah, berwarna cukup terang, dan mengembang optimum. Peningkatan suhu penggorengan menyebabkan peningkatan kerenyahan, peningkatan pengembangan volume, peningkatan perubahan warna (ΔE), penurunan kecerahan (*lightness*), dan tidak memiliki tren terhadap nilai a (*redness*) dan nilai b (*yellowness*). Kadar proksimat dari sampel rengginang dengan suhu penggorengan 210°C, yaitu kadar air $0,98 \pm 0,18\%$ wb, kadar abu $1,60 \pm 0,03\%$ db, kadar protein $5,57 \pm 0,14\%$ db, kadar lemak $21,53 \pm 1,00\%$ db, dan kadar karbohidrat *by difference* $70,32 \pm 0,90\%$ db.

Kata kunci: rengginang, suhu penggorengan, tekstur, kekerasan, warna, kecerahan

THE EFFECT OF FRYING TEMPERATURE ON THE PHYSICAL AND SENSORICAL PROPERTIES OF RENGGINANG

ABSTRACT

By:

AGNES ROSANA SARAGIH

17/414003/TP/11945

Rengginang is one type of snack made from white glutinous rice which has the dominant attribute of texture and color. The consumers like rengginang with a crisp texture and light color. The process of making rengginang can affect the quality of rengginang, one of which is the frying process. The deep-frying temperature can affect the quality of the rengginang. Thus, this research aims to determine the effect of frying temperature on the physical and sensorical properties of rengginang.

The samples used in this research was rengginang that was fried with four different frying temperatures (190°C, 200°C, 210°C, and 220°C). This research began with a physical analysis (hardness, volume of rengginang, and color) and then followed by a sensory analysis (hedonic and descriptive test). The best sample from the physical and sensory analysis is followed by proximate analysis.

The best frying temperature for rengginang is 210°C which produces rengginang with a crisp texture and light color. Increased frying temperature leads to increased crispness, volume, and ΔE of rengginang. But it also decreases the brightness of rengginang and has no trend on the color parameters a and b. Rengginang with a frying temperature of 210°C contains $0.98 \pm 0.18\%$ wb water content, $1.60 \pm 0.03\%$ db of ash, $5.57 \pm 0.14\%$ db of protein, $21.53 \pm 1.00\%$ db of fat, and $70.32 \pm 0.90\%$ db of carbohydrate.

Keywords: rengginang, frying temperature, texture, hardness, color, lightness