

**KUALITAS SENSORI KERIPIK BENGKUANG (*Pachyrhizus erosus*)
DENGAN PERENDAMAN DALAM LARUTAN GARAM**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



Oleh :

**IRA PUTRI NUR IZZATI
NIM : 20075064/2020**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Kualitas Sensori Keripik Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) dengan Perendaman Dalam Larutan Garam

Nama : Ira Putri Nur Izzati

NIM/ BP : 20075064/2020

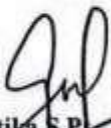
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2025

Disetujui oleh
Pembimbing


Sari Mustika S.Pd., M.Si
NIP. 198906092022032005

Kepala Departemen


Dr. Weni Nelmira, S.Pd., M.Pd.T
NIP. 19790727 200312 2002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Ira Putri Nur Izzati

NIM : 20075064

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Skripsi di depan tim penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

dengan judul

**Kualias Sensori Keripik Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*)
Dengan Perendaman dalam Larutan Garam**

Padang, Agustus 2025

Tim Penguji

1. Ketua : Sari Mustika S.Pt., M. Si
2. Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M. Si
3. Anggota : Ranggi Rahimul Insan, SP, M. Si

Tanda Tangan

1.

2.

3.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl.Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp.(0751)7051186e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ira Putri Nur Izzati
NIM/TM : 20075064 /2020
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

**KUALITAS SENSORI KERIPIK BENGKUANG (*Pachyrhizus erosus*) DENGAN
PERENDAMAN DALAM LARUTAN GARAM**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 19790727 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Ira Putri Nur Izzati
NIM. 20075064

ABSTRAK

Ira Putri Nur Izzati, 2025. “Kualitas Sensori Keripik Bengkuang Dengan Perendaman dalam Larutan Garam”. Padang: Program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk menguji dampak konsentrasi larutan garam terhadap kualitas sensor bengkuang keripik (*Pachyrhizus erosus*) melalui penilaian warna, aroma, tekstur, dan rasa dengan menggunakan alat organoleptik (hedonik dan ranking). Perlakuan berupa tiga variasi konsentrasi larutan garam: 0,5% (X1), 1,0% (X2), dan 1,5% (X3).

Hasilnya menunjukkan bahwa perlakuan X1 mendapatkan nilai rata-rata paling tinggi bagi parameter keseluruhan, yaitu warna (2,63), aroma (2,85), tekstur (2,59), dan rasa (2,64). Analisis ANAVA melaporkan perbedaan signifikan terhadap warna dan tekstur, tetapi tidak signifikan terhadap aroma dan rasa. Jadi, perendaman dalam larutan garam 0,5% adalah perlakuan optimal untuk menghasilkan keripik bengkuang dengan mutu sensori terbaik. (*Pachyrhizus erosus*). Besaran uji antara lain warna, aroma, tekstur, dan rasa dengan teknik organoleptik (hedonik dan ranking). Perlakuan berupa tiga kadar larutan garam: 0,5% (X1), 1,0% (X2), dan 1,5% (X3).

Temuan penelitian menunjukkan bahwa perlakuan X1 menghasilkan warna keemasan kuning, kerenyahan, serta rasa gurih yang paling disukai panelis. Garam dengan konsentrasi tinggi meningkatkan kerenyahan, namun menurunkan nilai kesukaan terhadap rasa. Sehingga, konsentrasi garam 0,5% adalah perlakuan optimal dalam menghasilkan keripik bengkuang yang disukai konsumen.

Kata Kunci: Bengkuang, Larutan garam, Perendaman, Kualitas Sensori.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Kaunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian yang berjudul “ **Kualitas Sensori Keripik Bengkuang Dengan Perendaman Dalam Larutan Garam**”. Shalawat beserta dalam penulis ucapkan kepada junjungan alam yakni Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan akhlakul karimah. Penulis menyadari kelemahan serta keterbatasan yang ada, Sehingga dalam menyelesaikan proposal penelitian ini memperoleh bantuan dari berbagai pihak ,baik moral maupun materil ,untuk itu dalam kesempatan ini,dengan kerendahan hati penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Prof. Dra.Asmar Yulastri, M.Pd,Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Sari Mustika S.Pt., M.Si selaku Dosen Pembimbing dan memberi dukungan penuh kepada penulis dalam menyusun proposal penelitian ini, semoga ibu selalu sehat dan dalam lindungan Allah SWT

4. Ibu Dosen Calon Penguji 1 yang telah membantu penulis dan memberikan saran dan masukan serta motivasi untuk kesempurnaan proposal penelitian ini
5. Ibu Dosen Calon Penguji 2 yang telah membantu penulis dan memberikan saran dan masukan serta motivasi untuk kesempurnaan proposal penelitian ini
6. Ucapan terima kasih kepada yang teristimewa kepada orang tua, keluarga dan saudara tercinta yang selalu memberikan dukungan, motivasi dan meridhoi setiap langkah penulis sehingga dapat menyelesaikan proposal penelitian ini dengan baik.
7. Kepada sahabat dan rekan-rekan seperjuangan yang memberikan bantuan dan motivasinya dalam menyelesaikan proposal penelitian ini.

Semoga segala bantuan, dorongan motivasi, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta membawa berkah dan manfaat bagi kita semua. Akhir kata penulis berharap proposal penelitian ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, Agustus 2025

Ira Putri Nur Izzati

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	7
C. Batasan Masalah.....	7
D. Rumusan Masalah	7
E. Tujuan Penelitian.....	8
F. Manfaat Penelitian.....	9
BAB II KAJIAN TEORI.....	11
A. Kajian Teori	11
1. Keripik.....	11
2. Jenis-jenis Keripik.....	13
3. Resep Standar Keripik.....	16
4. Bahan - bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik.....	17
5. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Keripik	19
B. Teknik Pembuatan Keripik Bengkuang.....	20
D. Kualitas Keripik Bengkuang	21
E. Kerangka Konseptual	24
F. Hipotesis.....	25
BAB III METODE PENELITIAN	27
A. Metode Penelitian.....	27
B. Tempat dan Waktu Penelitian	27
C. Objek Penelitian	28
D. Defenisi Operasional dan Variabel.....	28

E. Jenis dan Sumber Data	30
F. Prosedur Penelitian.....	32
G. Rancangan Penelitian	40
H. Kontrol Validitas.....	42
I. Teknik Pengumpulan Data	43
J. Instrumen Penelitian.....	43
K. Teknik dan Analisis Data	44
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	46
A. Hasil Penelitiann	46
1. Hasil Uji Rangking	46
2. Hasil Uji Hedonik	53
B. Pembahasan.....	60
1. Pembahasan Uji Rangking	60
2. Pembahasan Uji Hedonik.....	70
BAB V PENUTUP.....	78
A. Kesimpulan	78
B. Saran	79
DAFTAR PUSTAKA	83

DAFTAR TABEL

	halaman
Table 1. Resep Standar Keripik	17
Table 2. Komposisi Bahan Penelitian Keripik Bengkuang.....	36
Table 3. Rancangan Pengamatan Keripik Bengkuang Perendaman Dalam Larutan Garam	39
Table 4. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian.....	43
Table 5. Analisi Varian Keripik Bengkuang Dengan Perendaman Dalam Larutan Garam	43
Tabel 6. Analisis Varian Kualitas Warna Keripik Benkuang dengan Perendaman Dalam Larutan Garam	48
Tabel 7. Analisis Varian Kualitas Aroma Keripik Bengkuang Dengan Perendaman Dalam Larutan Garam	49
Tabel 8. Analisis Varian Kuaitas Tekstur Keripik Bengkuang Dengan Perendaman Dalam Larutan Garam	51
Tabel 9. Varian Kualitas Rasa Keripik Bengkuang Dengan Perendaman Dalam Larutan Garam	52
Tabel 10. Tingkat Kesukaan terhadap Kualitas Warna Keripik Bengkuang Dengan Perendman Dalam Larutan Garam.....	54
Tabel 11. Analisis Varian Kualitas Hedonik Aroma Keripik Bengkuang Dengan Perendaman Dalam Larutan Garam	56
Tabel 12. Tingkat Kesukaan Terhadap Kualitas Tekstur Keripik Bengkuang Dengan Perendaman Dalam Larutan Garam.....	58
Tabel 13. Analisis Varian Kualitas Hedonik Rasa Keripik Bengkuang Dengan Perndaman Dalam Larutan Garam	60

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 1 .Keripik	12
Gambar 2 Keripik Singkong.....	13
Gambar 3 Keripik Talas.....	14
Gambar 4 Keripik Daun Kelor.....	14
Gambar 5 Keripik Bayam	15
Gambar 6 .Keripik Pisang	16
Gambar 7 Keripik Pepaya	16
Gambar 8 Kerangka Konseptual Penelitian.....	24
Gambar 9 Bengkuang	32
Gambar 10 Minyak.....	33
Gambar 11. Garam.....	34
Gambar 12. Diagram Alir Pembuatan Keripik Bengkuang	38
Gambar 13. Rata – rata Kualitas Warna	47
Gambar 14. Rata – rata Kualitas Aroma.....	49
Gambar 15. Rata- rata Kualitas Tekstur	50
Gambar 16. Rata- rata Kualitas Rasa.....	52
Gambar 17. Rata-rata Kualitas Hedonik Warna	54
Gambar 18 Rata -rata Kualitas Hedonik Aroma.....	55
Gambar 19. Rata – rata Kualitas Hedonik Tekstur	57
Gambar 20. Rata – rata Kualitas Hedonik Rasa	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Angket Penelitian	83
Lampiran 2. Alat dan Bahan Penelitian.....	89
Lampiran 3. Tabulasi Data Hasil Penelitian Uji Sensori.....	96
Lampiran 4. Tabulasi Data Hasil Penelitian Uji Hedonik.....	100
Lampiran 5. Uji Analisa Varian	104
Lampiran 6. Surat Permohonan pembimbing Skripsi	115
Lampiran 7. Surat Tugas Pembimbing.....	116
Lampiran 8. Surat Tugas Seminar.....	117
Lampiran 9. Surat Izin Penelitian.....	118

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Secara ilmiah, keripik adalah makanan yang berukuran tipis, bersifat kering, renyah, serta mudah patah (Usman *et al.*, 2022). Proses pembuatan keripik umumnya dilakukan dengan metode penggorengan, namun terdapat pula teknik lain seperti penjemuran dan pengeringan untuk menghasilkan produk yang lebih sehat dan tahan lama (Usman *et al.*, 2022). Salah satu jenis produk pangan yang populer, dan banyak dikonsumsi di Indonesia adalah ketipik. Keripik merupakan makanan yang diolah dari irisan buah atau umbi yang kemudian digoreng sampai garing (Nofrianti 2013). Keripik dapat dibuat dari berbagai macam bahan dasar, seperti buah sayuran maupun umbi-umbian (Usman *et al.*, 2022). Banyaknya pilihan jenis dan varian rasa keripik menjadi salah satu faktor pendorong tingginya konsumsi keripik di Indonesia. (Mohamad Awaludin, Nuri Andarwulan, Nur Wulandari, 2022).

Keripik memiliki beragam variasi rasa, mulai dari asin, pedas, manis, asam, gurih, hingga kombinasi dari berbagai rasa tersebut, sehingga mampu memenuhi preferensi rasa konsumen yang beragam (Usman *et al.*, 2022). Kepraktisan keripik sebagai makanan ringan yang bersifat kering, tahan lama, dan mudah disajikan menjadikannya pilihan favorit masyarakat dalam berbagai kesempatan (Usman *et al.*, 2022). Konsumsi keripik di Indonesia menunjukkan tren peningkatan yang cukup pesat.

Data dari Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat bahwa konsumsi keripik pada tahun 2020 mencapai 0,0378 kilogram per kapita per hari (BPS, 2020), Angka tersebut menunjukkan bahwa keripik menjadi salah satu produk camilan yang sangat diminati, oleh masyarakat Indonesia (BPS, 2020) Selain itu, menurut penelitian Emilia *et al.*(2021), konsumsi makanan camilan berkontribusi sebesar 59,9% terhadap total konsumsi makanan harian masyarakat Indonesia, menandakan bahwa camilan, termasuk keripik, telah menjadi bagian penting dalam pola makan sehari-hari (Emilia *et al.*, 2021) . Berbagai jenis keripik dapat dikonsumsi dengan cara yang berbeda-beda, tergantung pada bahan dasarnya. Jenis-jenis keripik tersebut antara lain keripik buah, sayur, dan umbi (Usman *et al.*, 2022). Keripik buah merupakan salah satu inovasi produk camilan sehat yang terbuat dari bahan alami berupa buah-buahan, segar seperti nangka, pisang, pepaya, serta bengkuang (Usman *et al.*, 2022). Produk keripik berbahan dasar buah tidak hanya menawarkan rasa yang lezat dan variasi yang menarik, tetapi juga mempertahankan sebagian kandungan gizi dari bahan baku aslinya (Paris *et al.*, 2023). Hal ini selaras dengan tren peningkatan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya konsumsi makanan sehat dan alami (Paris *et al.*, 2023).

Seiring dengan tren tersebut, pengembangan keripik dari bahan lokal seperti bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) menjadi semakin penting. Bengkuang dikenal sebagai bahan pangan yang kaya serat dan memiliki kadar air tinggi, sehingga perlu diolah dengan teknik khusus agar menghasilkan keripik yang renyah dan tahan lama (Wicaksono *et al.*, 2024). Selain memberikan alternatif camilan sehat,

pengolahan bengkuang menjadi keripik juga dapat meningkatkan nilai tambah komoditas lokal dan memperluas peluang usaha berbasis agroindustri (Wicaksono *et al.*, 2024).

Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang memiliki kandungan air yang tinggi serta rasa yang sedikit manis dan segar. Bengkuang umumnya dikonsumsi dalam keadaan segar sebagai rujak atau asinan, namun pemanfaatannya sebagai makanan olahan masih tergolong terbatas (Setiawan & Rahmawati, 2020). Salah satu inovasi dalam pengolahan bengkuang adalah dengan menjadikannya keripik. Pembuatan keripik bengkuang dapat menjadi alternatif makanan ringan yang memiliki cita rasa unik dan nilai gizi yang baik (Lestari *et al.*, 2021). Selain itu, pembuatan keripik ini bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi bengkuang serta menarik minat masyarakat terhadap konsumsi bengkuang melalui produk olahan yang lebih variatif dan mudah dikonsumsi. Penulis memilih untuk mengolah bengkuang menjadi keripik karena keripik memiliki daya simpan yang lebih lama dibandingkan dengan produk olahan lainnya, seperti jus atau puding. Selain itu, keripik lebih praktis untuk dikonsumsi dan memiliki potensi pasar yang lebih luas karena dapat dijadikan sebagai camilan yang digemari berbagai kalangan. Oleh karena itu dengan semakin besarnya permintaan terhadap camilan sehat dan praktis pengembangan produk keripik dari berbagai bahan lokal seperti bengkuang menjadi peluang yang potensial baik untuk memenuhi kebutuhan konsumen maupun untuk mendukung pengembangan sektor agribisnis nasional (Wicaksono *et al.* 2024).

Dalam proses pembuatan keripik, teknik perendaman dalam larutan garam sering digunakan untuk meningkatkan tekstur dan cita rasa produk akhir. Perendaman ini berfungsi untuk mengurangi kadar air, memperbaiki kekenyalan, serta memberikan rasa yang lebih gurih pada keripik (Andi Abriana, Saiman Sutanto, dkk. 2021). Selain itu, proses perendaman juga dapat berpengaruh terhadap warna dan aroma produk (Susanto *et al.*, 2022). Oleh karena itu, penting untuk melakukan uji sensori guna menilai kesesuaian produk berdasarkan kualitas warna, tekstur, aroma, dan rasa yang disukai oleh konsumen.

Buah bengkuang banyak dijual di Kota Padang, terutama di pasar tradisional dan pedagang kaki lima di sepanjang jalan menuju bandara di Padang. Namun, ketertarikan masyarakat terhadap buah bengkuang masih tergolong rendah. Berdasarkan data dari Dinas Pertanian Kota Padang (2022), tingkat konsumsi bengkuang di daerah ini hanya sekitar 2 kg per kapita per tahun, jauh lebih rendah dibandingkan dengan buah lain seperti pisang dan mangga yang masing-masing mencapai 10 kg per kapita per tahun. Selain itu, berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan beberapa pedagang di Pasar Raya Padang diketahui bahwa bengkuang sering kali tidak habis terjual dan memiliki permintaan yang lebih rendah dibandingkan dengan umbi-umbian lain seperti singkong dan ubi jalar. Faktor kurangnya variasi olahan dan minimnya informasi mengenai manfaat bengkuang diduga menjadi penyebab rendahnya minat masyarakat terhadap buah ini. Potensi bengkuang sebagai bahan pangan lokal yang belum dimanfaatkan secara optimal dalam bentuk olahan. Dengan meningkatnya permintaan akan

makanan ringan yang sehat dan inovatif, pengembangan keripik bengkuang dapat menjadi peluang usaha yang menjanjikan sekaligus memberikan nilai tambah bagi petani bengkuang. Selain itu, hasil penelitian ini dapat memberikan informasi yang berguna bagi industri pangan dalam menghasilkan produk yang lebih berkualitas dan sesuai dengan preferensi konsumen.

Untuk mendukung penelitian ini, peneliti menyajikan data dari studi sebelumnya sebagai acuan. Studi tersebut yaitu Sifat Kimia dan Uji Organoleptik Keripik Pepaya (*Carica Pepaya L.*) dengan perendaman dalam larutan garam (Andi Abriana, Saiman Sutanto, dkk. 2021). Berdasarkan penelitian terdahulu tersebut, menunjukkan bahwa persentase larutan garam terbaik untuk bahan perendaman pada pembuatan keripik pepaya adalah 1,0% dan lama perendaman dalam garam terbaik adalah 10 menit.

Selain itu, penelitian yang lebih spesifik pada bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) juga memberikan kontribusi signifikan terhadap pengolahan produk berbasis umbi ini. Salah satunya adalah pemanfaatan bengkuang dalam pembuatan tepung untuk cookies yang dilakukan oleh Riani & Milda Hastuty (2021), yang menunjukkan potensi bengkuang sebagai bahan baku dalam produk pangan olahan lainnya. Mereka menemukan bahwa tepung bengkuang dapat digunakan sebagai substitusi sebagian bahan tepung terigu untuk menghasilkan cookies yang lebih sehat dan bernutrisi tinggi (Riani & Milda Hastuty, 2021). Penelitian lainnya oleh Dian & Siti (2022) menunjukkan bahwa keripik bengkuang memiliki tekstur yang

lebih renyah dan rasa yang lebih gurih dibandingkan dengan keripik kentang, menjadikannya pilihan camilan yang menarik dan sehat (Dian & Siti, 2022).

Berdasarkan penjelasan di atas, penulis tertarik melakukan penelitian dengan menganalisis kualitas sensori keripik bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) dengan perendaman larutan garam sebanyak 0,5%, 1,0%, dan 1,5% menggunakan 1000 ml air untuk perendaman. Penetapan parameter tersebut merujuk pada penelitian sebelumnya yaitu , Sifat Kimia dan Uji Organoleptik Keripik Pepaya (*Carica Pepaya L.*) (Andi Abriana ,Saiman Sutanto,dkk.2021). Penelitian tersebut menyimpulkan bahwa perlakuan penggunaan larutan garam 1,0 % dan lama perendaman 10 menit. Peneliti sudah melakukan pra-penelitian dengan parameter yang sama dengan penelitian yang dilakukan oleh Andi Abriana, dkk. 2021 yaitu 0,5%, 1,0%, dan 1,5% dengan waktu 10 menit. Hasil prapenelitian menunjukkan adanya perbedaan dalam warna, aroma, tekstur dan rasa produk yang dihasilkan, yang mengindikasikan bahwa perendaman dapat mempengaruhi kualitas akhir keripik bengkuang. Oleh karena itu, penelitian lebih lanjut diperlukan untuk mengevaluasi secara sistematis pengaruh perendaman terhadap kualitas sensori keripik bengkuang.

Berdasarkan latar belakang, hasil observasi, pra-penelitian, dan studi sebelumnya, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Kualitas Sensori Keripik Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) dengan Perendaman dalam Larutan Garam”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas identifikasi masalah pada penelitian ini, yaitu :

1. Ketertarikan Masyarakat Kota Padang terhadap Bengkuang masih kurang.
2. Inovasi pengolahan bengkuang sebagai produk pangan olahan masih terbatas meskipun ketersediaannya cukup melimpah.
3. Belum adanya penelitian tentang uji kualitas sensori keripik bengkuang dengan perendaman dalam larutan garam sehingga belum diketahui formulasi optimalnya.
4. Kurangnya pemanfaatan bengkuang sebagai produk bernilai ekonomi tinggi, padahal potensinya sebagai bahan pangan inovatif sangat besar.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka penulisan dibatasi pada menguji kualitas sensori keripik bengkuang dengan perendaman dalam larutan garam sebanyak 0,5 % , 1,0% dan 1,5 % terhadap keripik bengkuang meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang telah dipaparkan diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh hasil uji sensori perendaman dalam larutan garam sebanyak 0,5%, 1,0% dan 1,5% dari jumlah air yang digunakan terhadap kualitas warna keripik bengkuang?

2. Bagaimana pengaruh perendaman dalam larutan garam sebanyak 0,5%,1,0% dan 1,5% dari jumlah air yang digunakan terhadap kualitas aroma keripik bengkung?
3. Bagaimana pengaruh perendaman dalam larutan garam sebanyak 0,5%,1,0% dan 1,5% dari jumlah air yang digunakan terhadap kualitas tekstur keripik bengkung?
4. Bagaimana pengaruh perendaman dalam larutan garam sebanyak 0,5%,1,0% dan 1,5% dari jumlah air yang digunakan terhadap kualitas rasa keripik bengkung?

E. Tujuan Penelitian

1. Untuk menganalisis pengaruh perendaman dalam larutan garam terhadap kualitas sensori warna keripik bengkung.
2. Untuk menganalisis pengaruh perendaman dalam larutan garam terhadap kualitas sensori tekstur keripik bengkung.
3. Untuk menganalisis pengaruh perendaman dalam larutan garam terhadap kualitas sensori aroma keripik bengkung .
4. Untuk menganalisis pengaruh perendaman dalam larutan garam terhadap kualitas sensori rasa keripik bengkung .

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Bagi Penulis
 - a. Menambah wawasan dan pemahaman mengenai proses pengolahan pangan, khususnya dalam pembuatan keripik bengkuang dengan teknik perendaman dalam larutan garam.
 - b. Melatih keterampilan dalam melakukan penelitian, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga analisis hasil penelitian.
 - c. Memberikan pengalaman langsung dalam mengembangkan produk pangan inovatif berbasis bahan lokal.
2. Bagi Mahasiswa Lain
 - a. Menjadi referensi dan bahan pembelajaran bagi mahasiswa yang tertarik dalam bidang teknologi pangan, khususnya terkait inovasi pengolahan keripik bengkuang.
 - b. Dapat dijadikan dasar untuk penelitian lanjutan terkait optimasi proses produksi, pengemasan, atau aspek lain dalam pengolahan keripik bengkuang.
 - c. Meningkatkan pemahaman tentang metode uji sensorii dan aplikasinya dalam pengembangan produk pangan.
3. Bagi Masyarakat
 - a. Memberikan alternatif produk pangan berbasis bengkuang yang lebih menarik dan memiliki nilai tambah ekonomi.

- b. Membantu meningkatkan konsumsi bengkuang dengan menghadirkan produk olahan yang lebih praktis dan diminati. Memberikan peluang usaha baru bagi petani dan pelaku industri pangan dengan inovasi pengolahan bengkuang menjadi keripik.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian mengenai kualitas keripik bengkuang dengan perendaman dalam larutan garam terhadap kualitas sensori keripik bengkuang yang telah diuji secara organoleptik, dapat disimpulkan bahwa:

1. Kualitas Warna

Perlakuan X1 (0,5%) memperoleh nilai rata-rata tertinggi sebesar 2,63 dengan warna kuning keemasan yang disukai panelis.

2. Kualitas Aroma

Perlakuan X1 (0,5%) menghasilkan nilai rata-rata tertinggi sebesar 2,85 dengan aroma harum yang disukai panelis.

3. Kualitas Tekstur

Perlakuan X1 memperoleh nilai rata-rata tertinggi sebesar 3,62 dengan tekstur yang renyah.

4. Kualitas Rasa

Perlakuan X1 menghasilkan nilai rata-rata tertinggi sebesar 2,64 dengan rasa gurih yang disukai panelis.

5. Berdasarkan hasil penelitian uji hedonik, dapat disimpulkan bahwa perendaman dalam larutan garam memengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap keripik bengkuang, pada aspek warna, aroma dan rasa yang

paling disukai pada konsentrasi 0,5%. Penambahan yang terlalu tinggi meningkatkan kualitas tekstur pada keripik bengkuang. Konsentrasi 1.% dan 1,5% merupakan rentang yang masih dapat diterima panelis dan menghasilkan keripik bengkuang dengan kualitas organoleptik yang cukup disukai.

6. Keripik Bengkuang dengan perendaman dalam larutan garam sebanyak 0,5% (X1) direkomendasikan sebagai produk terbaik karena memiliki kualitas sesuai dengan kriteria yang diharapkan serta memperoleh tingkat kesukaan yang tinggi dari panelis.

B. Saran

Setelah dilakukannya penelitian ini maka peneliti ingin memberi saran sebagai berikut:

1. Gunakan bengkuang yang segar, tidak rusak, dan memiliki ukuran seragam guna menghasilkan keripik yang memiliki kualitas tekstur dan rasa yang lebih baik serta mudah diterima oleh konsumen.
2. Konsentrasi larutan garam yang digunakan dalam proses perendaman perlu disesuaikan secara optimal. Berdasarkan hasil penelitian, konsentrasi tertentu dapat meningkatkan kerenyahan keripik, sehingga perlu dipertimbangkan penggunaannya secara tepat untuk mendapatkan hasil terbaik.
3. Lamanya waktu perendaman dalam larutan garam juga berpengaruh terhadap karakteristik sensoris produk. Oleh karena itu, penting untuk memperhatikan

durasi perendaman agar tidak terlalu lama yang dapat menyebabkan rasa terlalu asin atau tekstur menjadi keras.

4. Suhu dan waktu penggorengan harus dikontrol secara konsisten untuk menghasilkan keripik bengkuang yang renyah, berwarna menarik, serta tidak terlalu menyerap minyak.
5. Disarankan bagi peneliti selanjutnya untuk menambahkan uji fisik dan kimia, seperti kadar air, kadar garam, dan uji kerenyahan secara instrumental, guna memperoleh data yang lebih akurat dan objektif.
6. Keripik bengkuang hasil penelitian ini memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai produk pangan fungsional rendah kalori yang bernilai jual tinggi. Oleh karena itu, penelitian lanjutan mengenai gizi atau penambahan bahan alami lain dapat menjadi alternatif inovasi produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, E., Ananda, S. H., & Umrana, S. (2025). Keanekaragaman produk keripik: Variasi rasa dan bentuk untuk anak-anak. *Jurnal Pangan dan Gizi Anak*, 19(1), 55–62.
- Abriana, A., Sutanto, S., & Tim Peneliti. (2021). Sifat kimia dan uji organoleptik keripik pepaya (*Carica papaya L.*) dengan perendaman dalam larutan garam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(3), 125–134.
- Adi, R., Prasetyo, H., & Salim, Y. (2023). Perbedaan ciri organoleptik keripik dengan dan tanpa tepung: Analisis rasa dan kerenyahan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 85–92.
- Ariyantoro, A. R., Parnanto, N. H., & Kuntatiek, E. D. (2020). Pengaruh variasi suhu pre-gelatinisasi terhadap sifat fisikokimia tepung bengkuang yang dimodifikasi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 12–19.
- Asminar, V. (2020). Keripik jamur tiram: Inovasi camilan sehat dengan tekstur kenyal dan rasa gurih alami. *Jurnal Pangan dan Kesehatan*, 12(4), 134–140.
- Badan Pusat Statistik Kota Padang. (2022). Produksi tanaman sayuran menurut kecamatan dan jenis tanaman di Kota Padang.
- Damodaran, S., & Parkin, K. L. (2017). *Fennema's food chemistry* (5th ed.). CRC Press.
- Dewi, N. S., Parnanto, N. H. R., & Ariyantoro, A. R. (2012). Karakteristik sifat fisikokimia tepung bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) dimodifikasi secara asetilasi dengan variasi konsentrasi asam asetat selama perendaman. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(2).
- Dewi Astuti, & Sukarjati. (2020). Pengaruh umbi bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) pada berbagai volume dan varietas terhadap kadar glukosa darah dan berat badan pada marmut jantan (*Cavia porcellus*) yang diinduksi alloxan.
- Fennema, O. R. (2020). *Food chemistry* (5th ed.). Springer
- Ginting, R., et al. (2021). Uji sensorik dan preferensi konsumen terhadap es krim dengan substitusi susu kedelai. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(1), 55–63.

- Hidayat, R. (2020). Budidaya bengkuang dan manfaatnya bagi kesehatan. *Jurnal Agronomi Indonesia*, 5(1), 45–60.
- Larasti, C. P., Hartati, S., & Rekan. (2020). Studi pengaruh faktor bumbu, jenis minyak dan frekuensi penggorengan terhadap impuritis minyak goreng pasca penggorengan tempe kedelai.
- Mismawarni Srima, N. (2020). Eksplorasi dan perbaikan teknik budidaya sebagai upaya pengembangan bengkuang berkadar inulin tinggi di Sumatra Barat (Disertasi Doktorat, Universitas Andalas).
- Putri, D. A. (2021). Analisis Tekstur dan Mutu Sensoris Keripik Buah Nangka dengan Variasi Suhu Penggorengan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan UNTAG*, 5(1), 22–30.
- Setiawan, R., & Lestari, D. (2021). Kandungan nutrisi dan potensi bengkuang sebagai pangan fungsional. *Jurnal Ilmu Pangan*, 8(2).
- Singgih Baktiarso, Umami, Z. A., & Rekan. (2023). Pengaruh suhu dan waktu penggorengan terhadap kualitas keripik pisang Saas Lumajang. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2), 221–233.
- United States Department of Agriculture. (2018). Cassava. USDA.
- Violalita, F., Yanti, H. F., Syahrul, S., & Fahmy, K. (2019). Substitusi tepung bengkuang pada pembuatan brownies. *Agroteknika*, 2(1), 41–50.
- Widayanti, A. D., Prasastono, N., & Mukti, A. B. (2021). Pengaruh Penggunaan Sari Buah Strawberry terhadap Penampilan, Tekstur, Aroma, Warna, dan Rasa sebagai Pengganti Air Mineral dalam Pembuatan Churros. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1), 1-10