

Novalia Khairunnisa. NPM 20.03.3.1.1.00031. **Karakterisasi Atribut Fisik Keripik *Tette* Menggunakan Suhu dan Waktu Penggorengan yang Berbeda dengan Metode *Deep Frying*.** Dibawah Bimbingan **R. Arief Fismansyah, S.TP., M.Si.** dan **Khoirul Hidayat, S.T., M.T.**

ABSTRAK

Keripik *tette* merupakan salah satu makanan khas Madura yang berbahan dasar singkong. Kerenyahan keripik *tette* ini dapat diketahui setelah keripik *tette* tersebut digoreng. Oleh karena itu, tujuan dari penelitian ini yaitu menentukan karakteristik fisik dari proses penggorengan keripik *tette* dalam menentukan kerenyahan keripik *tette* berdasarkan faktor suhu dan waktu. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode penggorengan menggunakan *deep fryer*, dan akan dilakukan pengujian yang meliputi kadar air, ekspansi ukuran, porositas, warna dan ukuran pori-pori. Rancangan penelitian yang digunakan yaitu regresi linier berganda dan korelasi. Dimana percobaan dirancang dengan menggunakan dua faktor, dan setiap percobaan menggunakan tiga level: suhu (150, 160, 170°C) dan waktu penggorengan (40, 50, 60 detik). Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa pengaruh suhu dan waktu penggorengan terhadap karakteristik keripik *tette* adalah semakin tinggi suhu dan semakin lama waktu penggorengan, maka kadar air semakin rendah, ekspansi ukuran semakin besar dan porositas semakin tinggi. Penampilan produk sedikit berubah. Sebelum digoreng, warna produk berwarna kekuningan, dan setelah digoreng berubah menjadi agak kecoklatan serta ukuran pori-pori yang dihasilkan sangat beragam.

Kata Kunci: *Kerenyahan, Keripik Tette, Penggorengan*

Novalia Khairunnisa. NPM 20.03.3.1.1.00031. *Characterization of Physical Attributes of Tette Chips Using Different Frying Temperature and Time by Deep Frying Method.* Under the guidance **R. Arief Fismansyah, S.TP., M.Si.** and **Khoirul Hidayat, S.T., M.T.**

ABSTRACT

Tette chips, made of cassava, is one of Madura's cuisines. The crispness of the tette chips can be determined after they are fried. Therefore, this study aims to determine the physical characteristics of the tette chips frying process in determining the crispness of tette chips based on temperature and time factors. The method used in this research is the frying method using a deep fryer, and tests will be carried out, which include moisture content, size expansion, porosity, color, and pore size. The research design used is multiple linear regression and correlation. The experiment was designed using two factors, and each experiment used three levels: temperature (150, 160, 170°C) and frying time (40, 50, 60 s). The results showed that the effect of temperature and frying time on the characteristics of tette chips is higher temperature and longer frying time, followed by lower moisture content, increased size expansion, and higher porosity. The appearance of the product slightly changes. Before frying, the color of the product is yellowish, and after that, it turns slightly brownish. The size of the pores produced is very diverse.

Keyword: *Crispiness, Frying, Tette Chips*