

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keripik *tette* merupakan salah satu makanan khas Madura yang berbahan dasar singkong. Pamekasan menjadi penghasil keripik *tette* di Madura khususnya di Desa Taro'an, Desa Toronan dan Desa Blumbungan. Dimana umumnya masyarakat terutama ibu-ibu bermata pencaharian sebagai produsen keripik *tette*. Keripik *tette* ini diolah dengan cara ditumbuk atau dipipihkan menggunakan batu. Sebelum ditumbuk, singkong dikupas terlebih dahulu dan dibersihkan menggunakan air bersih. Setelah itu, singkong tersebut dikukus dan dipotong kecil-kecil memanjang. Umumnya keripik *tette* ini dijual dalam bentuk mentahan di pasar tradisional, toko oleh-oleh dan ada juga konsumen yang datang langsung ke tempat produksinya. Salah satu faktor yang menjadi tolak ukur penerimaan konsumen dalam membeli keripik yaitu kerenyahan keripik (Chairuni *et al.*, 2020).

Kerenyahan sendiri merupakan suatu parameter yang banyak digunakan untuk menilai tekstur dari produk makanan kering, menurut survei kerenyahan menjadi faktor utama dalam penilaian kualitas keripik. Kerenyahan adalah suatu keadaan dimana volume ruang pada bahan yang terisi air mengalami penguapan dan diganti dengan udara yang disebabkan oleh proses penggorengan atau pemanasan (Nurainy *et al.*, 2013). Kerenyahan ini dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya diameter pori, ketebalan dan kekerasan dinding pori, volume pengembangan dan densitas keripik (Pakpahan & Nelinda, 2019). Selain itu, kerenyahan dipengaruhi oleh kadar air keripik dan komposisi bahan (Asgar *et al.*, 2010). Dimana semakin lama waktu penggorengan maka kadar air yang terkandung dalam keripik semakin turun sehingga keripik yang dihasilkan menjadi renyah, sebaliknya semakin sedikit waktu penggorengan maka kadar air yang diuapkan dalam keripik semakin sedikit juga sehingga keripik yang diperoleh kurang renyah (Tumbel & Manurung, 2017).

Kerenyahan keripik *tette* dapat diketahui setelah keripik *tette* tersebut digoreng. Penggorengan ini menyebabkan terjadinya pengembangan dan terbentuknya rongga-rongga udara pada keripik. Dimana rongga-rongga udara tersebut yang menghasilkan produk keripik menjadi renyah (Asgar *et al.*, 2010). Oleh karena itu, untuk mengetahui parameter apa saja yang mempengaruhi kerenyahan keripik *tette* maka dilakukan pengamatan proses penggorengan menggunakan *deep fryer* dengan suhu dan waktu yang berbeda-beda. Data hasil

penggorengan yang diperoleh akan dianalisis menggunakan metode regresi linier berganda.

Regresi linier berganda merupakan analisis regresi yang memiliki jumlah variabel bebas lebih dari satu dan satu variabel terikat (Ningsih & Dukalang, 2019). Berdasarkan penjelasan diatas faktor yang mempengaruhi kerenyahan keripik *tette* yaitu suhu dan *frying time* sehingga dilakukan penelitian mengenai karakterisasi atribut fisik keripik *tette* dalam kondisi penggorengan yang berbeda. Dimana dengan menggunakan metode tersebut dapat memprediksi karakteristik fisik dalam menentukan tingkat kerenyahan keripik *tette*.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik fisik dari proses penggorengan dalam menentukan kerenyahan keripik *tette* berdasarkan faktor suhu dan waktu?
2. Bagaimana hubungan antara karakteristik fisik dengan kondisi penggorengan?
3. Bagaimana model persamaan regresi?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Menentukan karakteristik fisik dari proses penggorengan keripik *tette* dalam menentukan kerenyahan keripik *tette* berdasarkan faktor suhu dan waktu.
2. Hubungan antara karakteristik fisik dengan kondisi penggorengan.
3. Menentukan model persamaan regresi.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang telah dilakukan yaitu untuk menginformasikan mengenai suhu dan waktu penggorengan terbaik sehingga dapat dijadikan contoh dalam menentukan tingkat kerenyahan keripik *tette*.