

## RINGKASAN

**Ahmad Zuhri, 08220170060,** Pengaruh Perendaman Natrium Bikarbonat dan Suhu Penggorengan Terhadap Mutu Kripik Talas (*Colocasia esculenta* L.), di bimbing oleh **St Sabahannur dan Saida.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi Natrium bikarbonat terhadap mutu keripik talas, mengetahui pengaruh suhu penggorengan terhadap mutu keripik talas dan mengetahui pengaruh interaksi antara konsentrasi Natrium Bikarbonat dengan suhu penggorengan terhadap mutu keripik talas. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pasca Panen, Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia. Penelitian ini berlangsung pada Juni sampai Juli 2023. Penelitian ini disusun dan dirancang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial yang terdiri dari 2 faktor. Faktor pertama, konsentrasi Natrium Bikarbonat yang terdiri dari tiga taraf yaitu : A0 = Tanpa perlakuan, N1 = 1g, N2 = 2g, Faktor kedua, suhu penggorengan terdiri dari dua taraf, S1 = 80°C, S2 = 90°C. Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa. Perendaman talas tanpa menggunakan  $\text{NaHCO}_3$  menghasilkan keripik talas dengan mutu yang baik berdasarkan pada nilai kadar air yang rendah yakni 2,23% dan kadar lemak yang rendah yakni 15,35%, Suhu penggorengan yang terbaik pada pembuatan keripik talas yaitu 80°C berdasarkan pada nilai kadar air yang rendah 2,03%, kadar abu 2,60% dan kadar lemak 19,59% dan Perendaman talas tanpa menggunakan  $\text{NaHCO}_3$  dengan suhu penggorengan menghasilkan keripik talas dengan mutu yang baik berdasarkan kadar lemak yang rendah 16,21% dengan skoring warna 3,0 (sangat suka), rasa dengan skoring 3,0 (sangat suka), aroma dengan skoring 3,0 (sangat suka) dan kerenyahan dengan skoring 3,0 sangat suka.

Kata Kunci : Talas, Keripik, Natrium Bikarbonat, Suhu Penggorengan