

RINGKASAN

Keripik merupakan makanan ringan atau camilan yang populer dimasyarakat. Keripik adalah makanan yang diiris tipis dengan proses penggorengan dalam minyak nabati sehingga memiliki sifat renyah dan gurih. Berbagai jenis keripik antara lain keripik ikan, keripik sayur, keripik buah, dan keripik umbi Wijayanti (2022). Ikan patin (*pangasius sp*) merupakan jenis ikan air tawar yang memiliki tekstur daging cenderung lembut dan kaya protein, daging ikan patin dapat di diversifikasikan menjadi salah satu produk makanan kering yang memiliki daya simpan lebih lama serta siap untuk dikonsumsi yaitu dibuat menjadi keripik ikan (ernawati,2013). Keripik ikan patin adalah camilan yang terbuat dari ikan patin yang dipotong tipis, dibumbui, dan kemudian digoreng hingga renyah. Camilan ini populer di beberapa daerah dan bisa menjadi pilihan lezat untuk dinikmati. tetapi ada perbedaan dengan kerupuk ikan sebagai berikut (ernawati,2013). Alat penirisan yang digunakan dalam penelitian adalah spinner. Spinner adalah mesin yang bermanfaat untuk mengurangi kadar minyak dan air pada makanan tertentu, (Ratna,2022). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama waktu penirisan terhadap sifat kimia dan organoleptik keripik ikan patin (*Pangasius sp*)”.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima perlakuan yaitu P1= lama waktu penirisan spinner 0 menit, P2 lama waktu penirisan spinner 2 menit, P3= lama waktu penirisan spinner 4 menit, P4= lama waktu penirisan spinner 6 menit, P5= lama waktu penirisan spinner 8 menit. Variable terikat penelitian adalah sifat kimia keripik ikan patin (kadar air, kadar protein, kadar lemak). Dan sifat organoleptik keripik ikan patin (warna, rasa, tekstur, aroma). Analisis data kimia menggunakan aplikasi minitab 19 untuk mencari data Analysis of Varians (ANOVA). Hasil ANOVA untuk sifat kimia kadar air menunjukkan $p\text{-value} = 0,204 > \alpha = 0,05$, Hasil ANOVA untuk sifat kimia kadar protein menunjukkan $p\text{-value} = 0 < \alpha = 0,05$, Hasil ANOVA untuk sifat kimia kadar lemak menunjukkan $p\text{-value} = 0,003 < \alpha = 0,05$. Uji organoleptik keripik ikan patin menggunakan uji friedman taraf signifikan 5%. Rasa 3,33% - 3,80% (agak suka – suka), warna 2,60% - 3,13% (tidak suka – agak suka), tekstur 3,20% - 3,67% (agak suka – suka), aroma 2,73% - 3,07% (agak suka – suka)

Kata kunci: ikan patin, keripik, keripik ikan patin.

SUMMARY

Chips are snacks or snacks that are popular in the community. Chips are foods that are thinly sliced by frying in vegetable oil so that they have crispy and savory properties. Various types of chips include fish chips, vegetable chips, fruit chips, and Wijayanti tuber chips (2022). Catfish (*pangasius sp*) is a type of freshwater fish that has a meat texture that tends to be soft and rich in protein, catfish meat can be diversified into one of the dry food products that has a longer shelf life and is ready for consumption, which is made into fish chips (ernawati, 2013). Catfish chips are a snack made from catfish that is thinly cut, seasoned, and then fried until crispy. This snack is popular in some regions and can be a delicious choice to enjoy. But there are differences with fish crackers as follows (Ernawati, 2013). The slicing tool that I use in this research uses a spinner machine so that it is faster and more efficient for catfish chips. Spinner is a machine that is useful for reducing the oil and water content in certain foods, (Ratna,2022). The Effect of Long Slicing Time on the Chemical and Organoleptic Properties of Patin Fish Chips (*Pangasius sp.*)".

This study used a Complete Randomized Design (RAL) by with five treatments, namely P1 = spinner draining time 0 minutes, P2 spinner draining time 2 minutes, P3 = spinner draining time 4 minutes, P4 = spinner draining time 6 minutes, P5 = spinner draining time 8 minutes. The dependent variable of the study was the chemical properties of catfish chips (moisture content, protein content, fat content). And organoleptic properties of catfish chips (color, taste, texture, aroma). Chemical data Analysis uses the minitab 19 application to search for Analysis of Variance (ANOVA). ANOVA results for the chemical properties of water content showed $p\text{-value} = 0.204 > \alpha = 0.05$, ANOVA results for the chemical properties of protein content showed $p\text{-value} = 0 < \alpha = 0.05$, ANOVA results for chemical properties of lipid content showed $p\text{-value} = 0.003 < \alpha = 0.05$. Organoleptic test of catfish chips using a significant 5% friedman test. taste 3.33% - 3.80% (somewhat like), color 2.60% - 3.13% (dislike - somewhat like), texture 3.20% - 3.67% (somewhat like - like), aroma 2.73% - 3.07% (somewhat like - like)

Keywords: catfish, chips, catfish chips.