

**PENGARUH BERBAGAI JENIS KEMASAN DAN LAMA PENYIMPANAN
TERHADAP KUALITAS KERIPIK TEMPE**

SKRIPSI



Disusun oleh :

Aliftia Riski Rahmadani
17/ 19006/ THP/ STPK

**SARJANA TEKNOLOGI PENGOLAHAN KELAPA SAWIT DAN TURUNANYA
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
JOGJAKARTA
2022**

**PENGARUH BERBAGAI JENIS KEMASAN DAN LAMA PENYIMPANAN
TERHADAP KUALITAS KERIPIK TEMPE**

SKRIPSI

Diajukan kepada Institut Pertanian STIPER Jogjakarta
Untuk Memenuhi sebagian dari Persyaratan
Guna Memperoleh Derajat Sarjana Teknologi Pertanian
Strata 1 pada Fakultas Teknologi Pertanian
Institut Pertanian STIPER
Jogjakarta



Disusun oleh :

Aliftia Riski Rahmadani
17/19006/THP/STPK

**SARJANA TEKNOLOGI PENGOLAHAN KELAPA SAWIT DAN
TURUNANYA**

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

INSTITUT PERTANIAN STIPER

JOGJAKARTA

2022

Halaman Pengesahan
PENGARUH BERBAGAI JENIS KEMASAN DAN LAMA PENYIMPANAN
TERHADAP KUALITAS KERIPIK TEMPE

Dipersembahkan dan disusun oleh :

Aliftia Riski Rahmadani
17/19006/THP/STPK

Telah dipertahankan didepan Dewan penguji
Pada tanggal 03 Agustus 2022

Skripsi tersebut telah diterima sebagai persyaratan
yang diperlukan untuk memperoleh derajat Sarjana Strata
Satu pada Fakultas Teknologi Pertanian Institut
Pertanian STIPER Jogjakarta

Disetujui oleh
Dosen Pembimbing

Jogjakarta, 03 Agustus 2022



M.P. Bimantio, S.T., M.Eng. Dr. Ir. Ida Bagus Banyuro Partha M.S.



Dosen Penguji



Ir. Sri Hastuti, M.S.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur yang dapat penyusun haturkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan karunia dan rahmat-Nya hingga terselesaikannya skripsi ini.

Penulisan skripsi ini disusun dari hasil penelitian yang telah dilakukan pada bulan Oktober sampai November 2021 di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian STIPER, Jogjakarta.

Dengan selesainya penelitian dan penulisan skripsi ini, penyusun menyampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada :

1. Dr. Ir. Harsawardana, M.Eng. selaku Rektor Institut Pertanian Stiper Jogjakarta.
2. Dr. Ir. Ida Bagus Banyuro Parta M.S. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Instiper Jogjakarta.
3. Ir. Sunardi, M.Si. selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Instiper Jogjakarta.
4. Bapak M. Prasanto Bimantio, S.T.,M.Eng. dan ibu Ir. Sri Hastuti, M.S. selaku Dosen Pembimbing penulis.
5. Kedua orangtua yang telah membesarkan, mendidik dan

mendo'akan atas kesuksesan penulis.

6. Teman-temanku satu Angkatan 2017, Siti Fatimah, Elisabet Novianti, Amillea Damanik, Ade Tria, Shada Hanin Faliha, Winia Linda Vigeria dan lain-lain yang tak dapat disebutkan satu persatu.
7. Semua pihak yang telah membantu selama penelitian dan penyusun skripsi ini.

Disadari bahwa dalam skripsi ini masih jauh dari sempurna, untuk itu diharapkan adanya kritik dan saran yang membangun agar menjadi lebih baik.

Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penyusun khususnya dan pembaca pada umumnya.

Jogjakarta, 03 Agustus 2022

Penyusun

DAFTAR ISI

	Halaman
kata Pengantar	iii
Daftar Isi	v
Daftar Tabel	vii
Daftar Gambar	xi
Daftar Lampiran	xii
Intisari	xiii
Abstract	xiv
I. Pendahuluan	Error! Bookmark not defined.
A. Latar belakang.....	Error! Bookmark not defined.
B. Rumusan masalah.....	Error! Bookmark not defined.
C. Tujuan penelitian...	Error! Bookmark not defined.
D. Manfaat penelitian..	Error! Bookmark not defined.
II. Tinjauan Pustaka	Error! Bookmark not defined.
A. Keripik tempe.....	Error! Bookmark not defined.
B. Komposisi tempe.....	Error! Bookmark not defined.
D. Kemasan plastik polipropilena	Error! Bookmark not defined.
defined.	
E. Kertas kraft.....	Error! Bookmark not defined.
F. Aluminium foil.....	Error! Bookmark not defined.
E. Teknik pengemasan...	Error! Bookmark not defined.

F. Syarat mutu keripik tempe (SNI 01-2602-1992)

Error! Bookmark not defined.

G. Hasil penelitian terdahulu**Error! Bookmark not defined.**

III. Bahan Dan Metode PenelitianError! Bookmark not defined.

A. Bahan dan alat **Error! Bookmark not defined.**

B. Waktu dan tempat penelitian**Error! Bookmark not defined.**

C. Rancangan percobaan**Error! Bookmark not defined.**

D. Cara penelitian ... **Error! Bookmark not defined.**

E. Diagram alir **Error! Bookmark not defined.**

F. Evaluasi penelitian**Error! Bookmark not defined.**

IV. Hasil Dan Pembahasan . Error! Bookmark not defined.

A. Analisis sifat kimia keripik tempe **Error! Bookmark not defined.**

B. Uji organoleptik .. **Error! Bookmark not defined.**

VI. Kesimpulan Dan Saran . Error! Bookmark not defined.

Daftar Pustaka Error! Bookmark not defined.

Lampiran Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 1.	Komposisi pada tempe Error! Bookmark not defined.	
Tabel 2.	Teknik pengemasan Error! Bookmark not defined.	
Tabel 3.	Syarat mutu keripik tempe Error! Bookmark not defined.	
Tabel 4.	Data primer uji kadar air keripik tempe (%) Error! Bookmark not defined.	
Tabel 5.	Analisis keragaman uji kadar air keripik tempe Error! Bookmark not defined.	
Tabel 6.	Hasil Uji Jarak Berganda Duncan (JBD) kadar air..... Error! Bookmark not defined.	
Tabel 7.	Data primer uji angka peroksida keripik tempe (ml.eq/kg) Error! Bookmark not defined.	
Tabel 8.	Analisis keragaman uji angka peroksida keripik tempe..... Error! Bookmark not defined.	
Tabel 9.	Hasil Uji Jarak Berganda Duncan (JBD) Angka Peroksida..... Error! Bookmark not defined.	
Tabel 10.	Data primer uji warna keripik tempe... Error! Bookmark not defined.	
Tabel 11.	Analisis keragaman uji warna keripik tempe Error! Bookmark not defined.	
Tabel 12.	Rerata analisis warna keripik tempe... Error! Bookmark not defined.	
Tabel 13.	Data primer uji tekstur keripik tempe (N/mm ²) Error! Bookmark not defined.	
Tabel 14.	Analisis keragaman uji tekstur keripik tempe Error! Bookmark not defined.	

Tabel 15. Hasil uji jarak berganda duncan (jbd) tekstur
..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 16. Data primer uji kesukaan aroma keripik tempe
..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 17.	Analisis keragaman uji kesukaan aroma keripik tempe.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 18.	Rerata kesukaan aroma keripik tempe...	Error! Bookmark not defined.
Tabel 19.	Data primer uji kesukaan warna keripik tempe	Error! Bookmark not defined.
Tabel 20.	Analisis keragaman uji kesukaan warna keripik tempe.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 21.	Rerata analisis warna keripik tempe...	Error! Bookmark not defined.
Tabel 22.	Data primer uji kesukaan rasa keripik tempe	Error! Bookmark not defined.
Tabel 23.	Analisis keragaman uji kesukaan rasa keripik tempe.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 24.	Rerata analisis rasa keripik tempe....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 25.	Data primer uji kesukaan tekstur keripik tempe	Error! Bookmark not defined.
Tabel 26.	Analisis keragaman uji kesukaan tekstur keripik tempe...	Error! Bookmark not defined.
Tabel 27.	Rerata analisis tekstur keripik tempe.	Error! Bookmark not defined.
Tabel 28.	Nilai kesukaan Panelis Terhadap Keripik Tempe secara keseluruhan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 29.	Data primer uji kadar air keripik tempe(%)..	Error! Bookmark not defined.
Tabel 30.	Data	Error! Bookmark not defined. 62
Tabel 31.	Angka keragaman kadar air	Error! Bookmark not defined.
Tabel 32.	Rerata kadar air	Error! Bookmark not defined.
Tabel 33.	Rerata kadar air.....	65

Tabel 34.	Data primer angka peroksida	Error!	Bookmark not defined.
tabel 35.	A x b angka peroksida	Error!	Bookmark not defined.
tabel 36.	Anaka angka peroksida.....		70
Tabel 37.	Rerata a angka peroksida	Error!	Bookmark not defined.
tabel 38.	Rerata b angka peroksida	Error!	Bookmark not defined.
Tabel 39.	Data primer analisis warna	Error!	Bookmark not defined.
tabel 40.	A x b analisis warna	Error!	Bookmark not defined.5
Tabel 41.	Anaka analisis warna	Error!	Bookmark not defined.6
tabel 42.	Rerata analisis warna	Error!	Bookmark not defined.
Tabel 43.	Data primer analisis tekstur	Error!	Bookmark not defined.
tabel 44.	A x b analisis tekstur	Error!	Bookmark not defined.
Tabel 45.	Anaka analisis tekstur	Error!	Bookmark not defined.
tabel 46.	Rerata analisis tekstur	Error!	Bookmark not defined.
Tabel 47.	Rerata analisis tekstur	Error!	Bookmark not defined.
tabel 48.	Data primer uji kesukaan organoleptik aroma.	Error!	Bookmark not defined.
tabel 49.	A x b uji kesukaan organoleptik aroma.	Error!	Bookmark not defined.
Tabel 50.	Anaka uji kesukaan organoleptik aroma.	Error!	Bookmark not defined.

tabel 51. Rerata uji kesukaan aroma **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 52. Data primer uji kesukaan organoleptik warna **Error! Bookmark not defined.**

tabel 53. A x b uji kesukaan organoleptik warna. **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 54. Anaka uji kesukaan organoleptik warna. **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 55. Data primer uji kesukaan organoleptik rasa.. **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 56. A x b uji kesukaan organoleptik rasa.. **Error! Bookmark not defined.**0

tabel 57. Anaka uji kesukaan organoleptik rasa.. **Error! Bookmark not defined.**

tabel 58. Data primer uji kesukaan organoleptik tekstur **Error! Bookmark not defined.**

tabel 59. A x b uji kesukaan organoleptik tekstur **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 60. Anaka uji kesukaan organoleptik tekstur... 94

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Diagram alir analisis keripik tempe... **Error!**

Bookmark not defined.

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran I. Penetapan bilangan peroksida (Husnah, dkk, 2020)	Error! Bookmark not defined.
Lampiran II. Analisis kadar air (Sudarmadji, dkk, 1988)	Error! Bookmark not defined.
Lampiran III. Uji tekstur (Wariyah, 2012)	Error! Bookmark not defined.
Lampiran IV. Uji warna (Almawati, dkk, 2017) ...	Error! Bookmark not defined.
Lampiran V. Kuisisioner uji kesukaan aroma, warna, rasa dan tekstur	60
Lampiran VI. Analisis sifat kimia kripik tempe	61
Lampiran VII. Dokumentasi penelitian	Error! Bookmark not defined.

**PENGARUH BERBAGAI JENIS KEMASAN DAN LAMA PENYIMPANAN
TERHADAP KUALITAS KERIPIK TEMPE**

Aliftia Riski Rahmadani
17/19006/THP/STPK

Intisari

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh perbedaan jenis kemasan terhadap kualitas keripik tempe.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Sempurna dengan 2 faktor dan 2 kali ulangan yaitu faktor pertama kemasan keripik tempe (A1 = alumunium foil), (A2 = polipropilena), (A3 = kertas kraf) dan faktor kedua lamanya penyimpanan keripik tempe (B1 = 10 hari), (B2 = 20 hari), (B3 = 30 hari). Keripik tempe yang telah disimpan dengan lama waktu dilakukan analisis kadar air, angka peroksida, warna, tesktur serta uji organoleptik kesukaan aroma, warna, rasa dan tekstur.

Jenis kemasan keripik tempe berpengaruh terhadap analisis kadar air, angka peroksida dan tekstur. Namun tidak berpengaruh terhadap analisis warna. Lama waktu penyimpanan keripik tempe berpengaruh terhadap analisis kadar air, angka peroksida dan tekstur. Namun tidak berpengaruh terhadap analisis warna. Berdasarkan uji kesukaan organoleptik, nilai kesukaan panelis tertinggi terdapat pada faktor jenis kemasan alumuniumfoil dengan skor kesukaan sebesar 4,34 (Netral), sedangkan nilai kesukaan panelis tertinggi pada faktor lamanya penyimpanan 10 hari tedapat dengan skor kesukaan 4,24 (Netral).

Kata kunci : Keripik tempe

**THE EFFECT OF DIFFERENT TYPES OF PACKAGING AND STORAGE
TIME ON THE QUALITY OF TEMPE CHIPS**

Aliftia Riski Rahmadani
17/19006/THP/STPK

Abstract

This study aims to study the effect of different types of packaging on the quality of tempe chips.

This study used a completely randomized design with 2 factors and 2 replications, namely the first factor was packaging of tempe chips (A1 = aluminum foil), (A2 = polypropylene), (A3 = kraft paper) and the second factor was the storage time of tempe chips (B1 = 10 days), (B2 = 20 days), (B3 = 30 days). Tempe chips that have been stored for a long time were analyzed for moisture content, peroxide value, color, texture and organoleptic tests for aroma, color, taste and texture preferences.

The type of packaging of tempe chips affects the analysis of water content, peroxide value and texture. However, it has no effect on color analysis. The length of storage time for tempe chips has an effect on the analysis of moisture content, peroxide value and texture. However, it has no effect on color analysis. Based on the organoleptic preference test, the highest preference value for panelists was found in the aluminum foil packaging type factor with a preference score of 4.34 (Neutral), while the highest preference score for the panelist's 10-day storage period was found with a preference score of 4.24 (Neutral).

Keywords: Tempe chi

