



## RINGKASAN

LAVIOLA GUNAWAN. Korelasi Suhu dan Waktu Penggorengan terhadap Kadar Air Mie Goreng Jalapeno di PT Jakarana Tama. *Correlation of Frying Temperature and Time to Moisture Content of Jalapeno Fried Noodle at PT Jakarana Tama*. Dibimbing oleh CAECILLIA CHRISMIE NURWITRI.

Mi instan merupakan makanan cepat saji yang terbuat dari tepung terigu sebagai bahan utamanya dengan atau penambahan bahan lainnya. Mi instan dijadikan sebagai makanan favorit sebagian besar negara-negara Asia termasuk di Indonesia. Mi instan adalah produk pangan kering dengan nilai kadar air maksimal yaitu 10%, sehingga mi instan memiliki umur simpan yang lama. Mi Goreng Jalapeno merupakan salah satu produk mi instan dari PT Jakarana Tama yang memiliki rasa pedas dengan tekstur mi yang kenyal. Mi Goreng Jalapeno memiliki kandungan air sebesar 2,5-4,5%, sehingga mi ini dapat bertahan hingga 11 bulan. Salah satu faktor yang mempengaruhi nilai kadar air pada Mi Goreng Jalapeno yaitu proses penggorengan. Parameter yang perlu diperhatikan saat proses penggorengan yaitu suhu dan waktu penggorengan. Oleh karena itu dilakukan analisis korelasi antara suhu dan waktu penggorengan terhadap nilai kadar air pada Mi Goreng Jalapeno.

Korelasi merupakan ukuran dari seberapa dekat dua variabel berubah dalam hubungan satu sama lain. Analisis korelasi pada penelitian ini dilakukan untuk mengetahui nilai dari hubungan suhu dan waktu penggorengan terhadap hasil kadar air pada Mi Goreng Jalapeno. Suhu dan waktu penggorengan akan berperan sebagai variabel bebas dan nilai kadar air berperan sebagai variabel terikat. Variabel bebas merupakan variabel yang akan mempengaruhi atau merubah hasil dari variabel terikat. Analisis korelasi dilakukan dengan metode korelasi parsial dan regresi linear. Hasil analisis dengan regresi linear dilakukan uji lanjut dengan uji-t. Pengujian lanjut tersebut dilakukan untuk mengetahui nilai signifikansi dari setiap variabel bebas terhadap variabel terikat.

Pada hasil analisis dengan metode korelasi parsial didapatkan nilai koefisien korelasi dari suhu dan waktu penggorengan sebesar -0,423, sedangkan hasil analisis dengan regresi linear didapatkan nilai  $R^2$  dan koefisien determinasi sebesar 0,951 dan 95,1%. Nilai tersebut dilakukan uji lanjut, kemudian didapatkan signifikansi dari uji-t dari masing-masing variabel yaitu 0,000. Hasil analisis korelasi yang diperoleh, dapat diketahui bahwa terdapat hubungan yang kuat antara suhu dan waktu penggorengan terhadap nilai kadar air pada Mi Goreng Jalapeno. Hubungan yang terdapat antara suhu dan waktu penggorengan merupakan hubungan negatif, artinya hubungan tersebut berbanding terbalik untuk memperoleh hasil kadar air yang baik.

Kata kunci: kadar air, mi instan, suhu dan waktu penggorengan