

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kerupuk Rambak

2.1.1 Pengertian kerupuk Rambak

Kerupuk kulit yang terbuat dari kulit sapi atau kerbau yang dimasak dengan bumbu rempah untuk menambah rasa disebut kerupuk rambak. Kerupuk ini juga dikenal dengan nama jangek. Kerupuk adalah salah satu panganan tradisional yang identik dengan budaya kuliner masyarakat Indonesia. Kerupuk dapat dinikmati sebagai camilan, pelengkap hidangan, atau kudapan. Hidangan ini telah dikenal luas oleh berbagai kalangan masyarakat Indonesia, salah satunya adalah kerupuk rambak. Berbeda dengan bentuk kerupuk lainnya yang menggunakan adonan tepung tapioka, kerupuk rambak terbuat dari kulit hewan seperti sapi, kerbau, ayam, ikan, atau kelinci yang telah melalui proses pengeringan (Setiawan, 2019).

2.1.2 Macam – Macam Kerupuk Rambak

Di balik kerupuk rambak yang renyah, tersimpan jejak tradisi yang memanfaatkan kulit sapi dan kerbau sebagai bahan utama. Makanan ini begitu digemari di Indonesia, dengan variasi yang berkembang di berbagai daerah. Kerupuk rambak memiliki keunikan tersendiri dibandingkan kerupuk lainnya karena terbuat dari kulit, sehingga mengandung komposisi yang lebih kenyal dan rasa gurih yang istimewa. Variasi kerupuk rambak tidak hanya terletak pada bahan dasarnya, tetapi juga pada metode pengolahan dan penyajian yang berbeda di setiap daerah. Berikut adalah beberapa macam kerupuk rambak yang dikenal di Indonesia:

a. Kerupuk Rambak Sapi

Kerupuk rambak sapi merupakan varian yang paling umum ditemukan. Kandungan gizi kerupuk rambak sapi cukup beragam, karena bahan dasar utamanya adalah kulit sapi yang berisi banyak kolagen. Kolagen adalah protein yang penting bagi kesehatan kulit, sendi, dan tulang. Menurut penelitian Hidayat (2021), kerupuk rambak sapi menyimpan protein dalam jumlah besar, yaitu sekitar 60-70%. Selain itu, kerupuk rambak sapi juga mengandung lemak, yang berkontribusi terhadap rasa gurihnya. Kandungan lemak pada kerupuk rambak sapi berkisar antara 25-30%. Meski demikian, kandungan kolesterol dalam kerupuk ini cukup tinggi, sehingga perlu diperhatikan bagi individu yang memiliki risiko penyakit jantung atau kadar kolesterol tinggi.

Kandungan gizi kerupuk rambak sapi per 100 gram:

- Protein: 64,71%
- Lemak: 32,44%
- Asam urat: 0,64-0,7 mg/100 gram
- Kalori: ±500 kcal

b. Kerupuk Rambak Kerbau

Kerupuk rambak kerbau kurang populer dibandingkan dengan kerupuk rambak sapi, tetapi di beberapa daerah, seperti Sumatra dan Kalimantan, kulit kerbau sering digunakan sebagai bahan dasar. Kulit kerbau mempunyai tekstur yang lebih padat dibandingkan dengan kulit sapi, sehingga waktu penggorengannya lebih lama. Hal ini membuat kerupuk rambak kerbau lebih renyah namun sedikit lebih keras dibandingkan

dengan yang terbuat dari kulit sapi. Hidayat (2021) menyatakan bahwa kulit kerbau membutuhkan pengapuran yang lebih lama untuk mencapai tingkat pengembangan yang maksimal selama proses penggorengan. Kerupuk rambak kerbau juga memiliki kandungan gizi yang mirip dengan kerupuk rambak sapi, meskipun kulit kerbau cenderung lebih tebal dan membutuhkan proses pengolahan yang lebih lama. Kerupuk ini kaya akan protein dan kolagen, yang bermanfaat untuk kesehatan kulit dan jaringan ikat. Namun, kulit kerbau memiliki tekstur yang lebih keras, sehingga kerupuk rambak kerbau cenderung lebih kenyal dibandingkan dengan kerupuk rambak sapi. Seperti pada kerupuk rambak sapi, kandungan lemak dan kolesterol pada kerupuk ini juga cukup tinggi. Cahyono dan Nurcahyo (2020) menunjukkan bahwa kandungan lemak pada kerupuk rambak kerbau dapat mencapai 30-35%, tergantung pada metode penggorengannya.

Kandungan gizi kerupuk rambak kerbau per 100 gram:

- Protein: 60-65%
- Lemak: 30-35%
- Kalori: \pm 500 kcal

c. Kerupuk Rambak Ayam

Selain sapi dan kerbau, ada juga varian kerupuk rambak yang terbuat dari kulit ayam. Namun, kerupuk rambak ayam lebih jarang ditemukan di pasaran karena kulit ayam lebih tipis dan lebih sulit diolah menjadi kerupuk yang renyah. Menurut Cahyono dan Nurcahyo (2020) kerupuk rambak hadir dengan rasa ringan dan lemak yang bersahabat solusi

camilan cerdas bagi yang menjaga asupan. Tekstur kerupuk ini lebih renyah dan tidak terlalu kenyal seperti kerupuk dari kulit sapi atau kerbau. Kerupuk rambak ayam dibuat dari kulit ayam yang lebih tipis dibandingkan kulit sapi atau kerbau. Karena kulit ayam memiliki kandungan lemak yang lebih rendah, kerupuk rambak ayam cenderung lebih ringan dari segi kalori dan lemak. Namun, karena tekstur kulit ayam yang lebih lembut, kerupuk ini tidak sekenyal kerupuk rambak sapi atau kerbau. Selain itu, kandungan protein dalam kerupuk rambak ayam juga lebih rendah dibandingkan dengan varian lainnya, tetapi lemaknya lebih sehat karena kandungan lemak tak jenuhnya yang lebih tinggi.

Kandungan gizi kerupuk rambak ayam per 100 gram:

- Protein: 40-50%
- Lemak: 20-25%
- Kalori: ±400 kcal

d. Kerupuk Rambak Ikan

Varian yang lebih baru dari kerupuk rambak adalah kerupuk rambak ikan. Kerupuk ini biasanya dibuat dari kulit ikan seperti ikan kakap atau tenggiri. Menurut Rahman (2019), Camilan renyah ini bukan sekadar menggoda lidah, tapi juga merawat jantung lewat kandungan protein tinggi dan lemak sehatnya. Kerupuk rambak ikan juga memiliki aroma dan rasa khas ikan yang kuat, menjadikannya favorit di kalangan pencinta makanan laut. Kerupuk rambak ikan, yang terbuat dari kulit ikan seperti kakap atau tenggiri, menjadi alternatif bagi mereka yang menginginkan kerupuk dengan kandungan lemak yang lebih sehat. Diperkaya omega 3,

camilan ini tak hanya memanjakan lidah, tapi juga merawat jantung dan menyegarkan pikiran. Menurut Rahman (2019), Tak hanya renyah, kerupuk rambak ikan membawa gizi yang lebih tinggi protein dan lemak sehat yang mengungguli saudara daratnya. Dengan kandungan mineral penting, camilan ini turut menopang kerangka tubuh lewat kalsium dan fosfor yang bersahabat bagi tulang.

Kandungan gizi kerupuk rambak ikan per 100 gram:

- Protein: 65-70%
- Lemak: 15-20%
- Omega-3: 2-3%
- Kalori: ±450 kcal

e. Kerupuk Rambak Babi

Di beberapa daerah, terutama di komunitas non-Muslim seperti di Bali dan Manado, kerupuk rambak babi cukup populer. Kerupuk ini terbuat dari kulit babi yang memiliki tekstur dan kandungan lemak yang berbeda dari kulit sapi atau kerbau. Kerupuk rambak babi cenderung lebih gurih dan berminyak karena kulit babi mengandung lemak yang lebih tinggi. Hidayat (2021) menyatakan bahwa proses penggorengan untuk kerupuk rambak babi harus lebih hati-hati karena kandungan lemak yang tinggi dapat menyebabkan kerupuk cepat tengik jika tidak disimpan dengan baik. Kulit babi cenderung lebih berminyak setelah digoreng, sehingga kerupuk ini menawarkan rasa yang nikmat serta memiliki karakteristik yang garing. Namun, kandungan lemak jenuh dan kolesterol dalam kerupuk rambak

babi sangat tinggi, sehingga sebaiknya dikonsumsi dalam jumlah terbatas bagi individu yang ingin menjaga kesehatan jantung.

Kandungan gizi kerupuk rambak babi per 100 gram:

- Protein: 55-60%
- Lemak: 35-40%
- Kalori: ± 600 kcal

f. Kerupuk Rambak Vegetarian

Dalam beberapa tahun terakhir, muncul varian kerupuk rambak vegetarian yang dibuat dari bahan nabati, seperti kedelai atau pati singkong, untuk meniru tekstur dan rasa kerupuk rambak tradisional. Meski tidak terbuat dari kulit hewan, kerupuk rambak vegetarian berusaha menghadirkan sensasi kenyal dan renyah yang mirip dengan kerupuk rambak asli. Produk ini ditujukan untuk konsumen yang menghindari produk hewani atau yang menjalani diet vegetarian atau vegan. Terbuat dari bahan nabati seperti kedelai atau singkong, kerupuk ini meniru tekstur kenyal dan renyah dari kerupuk rambak tradisional. Kandungan gizinya lebih rendah dalam hal protein dibandingkan kerupuk rambak dari kulit hewan, tetapi lemaknya cenderung lebih rendah dan bebas dari kolesterol.

Kandungan gizi kerupuk rambak vegetarian per 100 gram:

- Protein: 15-20%
- Lemak: 5-10%
- Kalori: ± 350 kcal

2.1.3 Kandungan Gizi Kerupuk Rambak

Kerupuk rambak yang diolah dari kulit sapi merupakan camilan tradisional yang populer di Indonesia. Menurut penelitian Nadia dalam Zaman (2020), kerupuk ini memiliki kandungan nutrisi dan nonnutrisi yang penting untuk diperhatikan. Dalam kajiannya, ditemukan bahwa kerupuk rambak sapi tidak mengandung senyawa kolesterol. Hal ini disebabkan oleh beberapa tahap pemrosesan, termasuk perebusan, pengeringan, dan penggorengan, yang mampu menghilangkan kolesterol. Namun, kandungan lemak pada kerupuk rambak sapi cukup tinggi, yaitu sebesar 32,44%, serta kandungan protein mencapai 64,71%. Selain itu, ditemukan kadar asam urat yang berkisar antara 0,64 hingga 0,7 mg per 100 gram. Penderita asam urat harus berhati-hati, sebab besarnya kandungan asam urat. Pengamatan memakai HPLC (*High Performance Liquid Chromatography*) mengindikasikan bahwa kerupuk kulit berbahan dasar sapi kaya akan triolein dan diolein. Kedua zat ini muncul akibat penggunaan minyak goreng dalam proses penggorengan dua tahap. Minyak tersebut terserap pada bagian pori-pori kerupuk, yang mengakibatkan naiknya kandungan lemak. Hasil penggorengan menunjukkan kadar peroksida 1,0 mg/kg bahan, yang mengarah pada ketengikan kerupuk setelah 4-5 minggu di suhu kamar. Dengan kata lain, masa berlaku produk kerupuk rambak sangat penting untuk diamati serta harus ditulis dengan jelas pada wadah produk agar konsumen dapat menghindari konsumsi kerupuk yang telah rusak atau tengik.

Proses pembuatan kerupuk rambak kulit sapi melibatkan beberapa tahap penting, salah satunya adalah proses pengapuran. Langkah pengapuran dikerjakan untuk menghapus protein globular, mencabut bulu pada kulit, serta

memperlembut kulit guna memudahkan tahapan berikutnya Proses ini turut serta dalam mengoptimalkan mutu fisik, kimia, serta organoleptik kerupuk rambak. Dengan waktu pengapuran yang lebih lama, kualitas kerupuk akan semakin berkembang dalam kadar kalsium, kerenyahan, rasa, maupun kemampuan untuk mengembang. Di sisi lain, waktu pengapuran yang lebih lama akan menurunkan kadar air dan kadar protein.

Menurut penelitian Zaman (2020), Pengapuran selama 96 jam atau 4 hari dianggap sebagai durasi yang paling sesuai untuk menghasilkan kerupuk rambak dengan tingkat renyah (*crunchiness*) serta kemampuan mengembang (*swell ability*) yang optimal. Selain itu, mutu organoleptik dari sisi rasa juga dinilai lebih unggul dan diminati oleh konsumen. Berdasarkan hasil studi, kerupuk rambak yang melalui proses pengapuran ini memiliki kandungan kadar kalsium 1,88%, kadar air 0,11%, protein sebesar 6,10%, serta tingkat pengembangan mencapai 372,12%. Nilai kerenyahan berada pada angka 5,38, sedangkan nilai rasa tercatat di angka 6,89. Dari segi tekstur dan rasa proses pengapuran ini sangat berperan penting dalam menghasilkan kerupuk rambak yang berkualitas baik, sehingga berpeluang diterima oleh konsumen.

2.1.4 Triolein dan diolein

Triolein dan diolein adalah dua jenis trigliserida yang memiliki perbedaan dalam struktur dan komposisi asam lemaknya. Triolein adalah trigliserida simetris yang terdiri dari satu molekul gliserol yang terikat pada tiga asam lemak tak jenuh, khususnya asam oleat. Secara kimia, triolein memiliki rumus molekul $C_{57}H_{104}O_6$. Triolein sering digunakan dalam penelitian dan aplikasi industri, terutama dalam produksi biodiesel, karena

karakteristiknya yang mirip dengan trigliserida alami yang terdapat dalam minyak nabati. Dalam proses produksi biodiesel, triolein dapat direaksikan dengan metanol atau air melalui proses transesterifikasi atau hidrolisis untuk menghasilkan metil oleat ($C_{19}H_{36}O_2$) sebagai produk utama (Dimawarnita dll., 2021). Diolein, di sisi lain, adalah digliserida yang terdiri dari satu molekul gliserol yang terikat pada dua asam lemak oleat. Struktur ini membuat diolein berbeda dari triolein, yang memiliki tiga asam lemak. Diolein juga merupakan komponen penting dalam berbagai minyak nabati dan dapat dihasilkan melalui hidrolisis trigliserida seperti triolein. Diolein memiliki sifat hidrofobik dan berfungsi sebagai sumber energi serta dapat digunakan dalam aplikasi pangan dan farmasi (Maysyarah dll., 2019)

2.2 Waktu dan Suhu Penggorengan

2.2.1 Pengaruh Lama Penggorengan Kerupuk Rambak

Pengaruh lama penggorengan terhadap kualitas kerupuk rambak telah menjadi perhatian para ahli dalam bidang pangan karena penggorengan merupakan tahap kritis dalam pembentukan tekstur dan cita rasa kerupuk. Menurut Suprianto dan Sarifudin (2020), proses penggorengan mempengaruhi berbagai aspek kerupuk, termasuk kerenyahan, daya kembang, serta kandungan minyak dalam produk akhir. Penggorengan dengan waktu yang tepat dapat menghasilkan kerupuk rambak yang renyah dan mengembang dengan baik, sementara penggorengan yang dilakukan dalam waktu yang tidak tepat, baik terlalu lama maupun terlalu singkat, berisiko mengurangi mutu hasilnya.

Kerupuk tidak dapat mengembang dengan baik apabila durasi penggorengan yang terlalu pendek, sehingga teksturnya menjadi keras dan kurang renyah. Kondisi ini disebabkan kandungan air pada bahan belum menguap secara keseluruhan, sehingga proses pembentukan pori-pori yang diperlukan untuk membuat kerupuk mengembang belum optimal (Hidayat, 2021). Kerupuk yang kurang matang juga berpotensi memiliki umur simpan yang lebih pendek karena masih mengandung sisa air yang bisa memicu ketengikan lebih cepat.

Sebaliknya, penggorengan yang terlalu lama dapat membuat kerupuk menyerap minyak dalam jumlah berlebihan. Menurut penelitian Rahman (2019), penggorengan yang dilakukan terlalu lama meningkatkan kadar lemak dalam kerupuk karena minyak terperangkap di dalam pori-pori produk. Minyak yang terserap dalam jumlah besar tidak hanya memengaruhi tekstur kerupuk yang menjadi terlalu berminyak, tetapi juga meningkatkan kandungan lemak jenuh. Konsumsi lemak jenuh yang tinggi dapat berdampak negatif terhadap kesehatan, Utamanya dalam konteks risiko yang lebih besar terhadap penyakit jantung dan sistem peredaran darah.

Proses penggorengan yang berlebihan juga dapat meningkatkan angka peroksida dalam kerupuk, yang merupakan indikator ketengikan. Ketengikan ini akan berdampak negatif pada cita rasa kerupuk, membuatnya terasa lebih pahit dan tidak segar (Cahyono & Nurcahyo, 2020). Selain itu, peningkatan angka peroksida menunjukkan bahwa kerupuk telah mengalami degradasi minyak, yang menurunkan kualitas sensoriknya.

Ahli lain, Zaman (2020), menambahkan bahwa lama penggorengan juga berdampak pada kandungan nutrisi kerupuk, terutama protein dan lemak. Penggorengan yang terlalu lama dapat merusak protein, mengurangi kandungan gizi yang seharusnya dipertahankan dalam produk. Penyesuaian temperatur dan interval penggorengan sangat menentukan keunggulan kerupuk rambak.

Merujuk pada kajian pendapat para pakar tersebut, dapat dirumuskan bahwa lama penggorengan merupakan faktor kunci dalam menentukan kualitas kerupuk rambak. Oleh karena itu, kontrol yang cermat terhadap suhu dan durasi penggorengan sangat diperlukan untuk memastikan kerupuk yang dihasilkan memiliki kerenyahan yang optimal, kandungan minyak yang rendah, dan cita rasa yang disukai konsumen.

2.2.2 Suhu Ideal yang Mempengaruhi Kualitas Kerupuk Rambak

Suhu penggorengan merupakan salah satu faktor kunci yang sangat mempengaruhi kualitas kerupuk rambak. Penggorengan dengan suhu yang tepat dapat menghasilkan kerupuk yang renyah, mengembang dengan baik, dan memiliki cita rasa yang diinginkan. Namun, jika suhu penggorengan tidak dikontrol dengan baik, kualitas kerupuk rambak dapat menurun, baik dari segi tekstur, kandungan minyak, maupun daya simpannya.

Menurut Hidayat (2021), suhu ideal untuk menggoreng kerupuk rambak berkisar antara 170°C hingga 180°C. Pada rentang suhu ini, proses penguapan air dari bahan kulit berlangsung optimal, sehingga kerupuk bisa mengembang dengan baik dan mencapai kerenyahan yang diinginkan. Suhu yang terlalu rendah, di bawah 170°C, menyebabkan penguapan air tidak sempurna,

sehingga kerupuk tidak mengembang secara maksimal dan teksturnya menjadi keras serta tidak garing. Selain itu, suhu yang rendah juga memungkinkan kerupuk menyerap lebih banyak minyak, yang menyebabkan produk menjadi berminyak dan memperpendek masa simpannya karena kandungan minyak yang tinggi meningkatkan risiko ketengikan (Suprianto & Sarifudin, 2020).

Sebaliknya, suhu yang terlalu tinggi, di atas 180°C, berisiko merusak kualitas kerupuk rambak. Menurut penelitian Rahman (2019), suhu penggorengan yang terlalu tinggi menyebabkan kulit terlalu cepat mengering di bagian luar, sementara bagian dalamnya belum sempat mengembang secara optimal. Hasilnya, kerupuk akan mudah pecah atau rapuh, dan tidak mencapai tekstur yang diinginkan. Lebih lanjut, penggorengan pada suhu tinggi juga meningkatkan risiko pembakaran, yang tidak hanya mempengaruhi cita rasa kerupuk (menjadi pahit), tetapi juga menghasilkan senyawa-senyawa yang berpotensi berbahaya bagi kesehatan, seperti akrilamida yang terbentuk pada suhu tinggi selama proses penggorengan.

Pengontrolan suhu penggorengan juga berdampak pada kandungan nutrisi kerupuk. Menurut Zaman (2020), penggorengan. Protein dalam kerupuk rambak rentan rusak ketika suhu mencapai tingkat yang terlalu tinggi, mengurangi nilai gizinya. Sebagai tambahan Temperatur yang melampaui batas juga meningkatkan oksidasi minyak goreng, yang mengakibatkan peningkatan angka peroksida dalam kerupuk, yang menunjukkan adanya ketengikan. Hal ini memengaruhi rasa kerupuk yang menjadi tidak segar, serta mengurangi umur simpan produk.

Penelitian yang dilakukan oleh Cahyono dan Nurcahyo (2020) juga menegaskan pentingnya pengaturan suhu yang tepat selama penggorengan. Mereka menemukan bahwa pada suhu ideal, kerupuk rambak memiliki kandungan minyak yang lebih rendah, daya kembang yang optimal, dan kerenyahan yang lebih baik. Penggunaan suhu penggorengan yang tepat juga meminimalkan kerusakan komponen nutrisi yang penting, seperti protein dan lemak.

Secara keseluruhan, suhu penggorengan yang ideal berada pada kisaran 170°C hingga 180°C, yang memungkinkan kerupuk rambak mengembang dengan baik, renyah, dan rendah minyak, serta memiliki kualitas rasa dan umur simpan yang lebih baik. Pengontrolan suhu yang cermat selama proses penggorengan sangat penting untuk menjaga kualitas dan nilai gizi kerupuk rambak.

2.2.3 Faktor Yang Mempengaruhi Waktu Penggorengan Kerupuk Rambak

Waktu penggorengan adalah salah satu faktor kunci dalam menentukan kualitas akhir kerupuk rambak, dan dipengaruhi oleh berbagai faktor. Pengaturan waktu penggorengan yang tepat berperan penting dalam menghasilkan kerupuk rambak yang renyah, tidak terlalu berminyak, dan memiliki rasa yang enak. Jika waktu penggorengan terlalu singkat atau terlalu lama, hasil akhirnya bisa jauh dari kualitas yang diinginkan, baik dari segi tekstur, rasa, maupun kandungan nutrisi. Berikut adalah beberapa faktor yang memengaruhi waktu penggorengan kerupuk rambak.

1. Ketebalan Bahan Baku (Kulit Sapi atau Kerbau)

Ketebalan kulit yang digunakan sebagai bahan baku memiliki dampak langsung terhadap waktu penggorengan. Menurut penelitian Hidayat (2021), semakin tebal kulit sapi atau kerbau, semakin lama waktu yang dibutuhkan untuk memastikan bahwa air dalam kulit benar-benar menguap dan kerupuk dapat mengembang secara maksimal. Kulit yang tebal memerlukan waktu lebih lama untuk mencapai tingkat kerenyahan yang diinginkan tanpa membuat bagian dalamnya masih lembap. Sebaliknya, kulit yang lebih tipis akan memerlukan waktu penggorengan yang lebih singkat.

2. Ukuran Potongan Kerupuk

Selain ketebalan, ukuran potongan kulit juga mempengaruhi lama penggorengan. Potongan yang berukuran lebih besar dan tebal memerlukan durasi penggorengan lebih lama untuk mencapai tekstur yang ideal. Suprianto dan Sarifudin (2020) mencatat bahwa potongan kecil kulit rambak cenderung lebih cepat matang karena luas permukaannya yang lebih besar memungkinkan panas untuk lebih mudah merata ke seluruh bagian kulit.

3. Suhu Minyak Penggorengan

Suhu minyak juga menjadi faktor penting yang memengaruhi durasi penggorengan. Pada suhu yang lebih tinggi, waktu penggorengan dapat dipersingkat karena panas yang dihasilkan lebih cepat menyebabkan penguapan air dari kulit. Namun, seperti yang diungkapkan oleh Rahman (2019), penggorengan pada suhu yang terlalu tinggi dalam waktu singkat berisiko membuat kulit cepat kering di bagian luar, tetapi tidak matang

dengan baik di bagian dalam. Sebaliknya, suhu yang terlalu rendah memerlukan waktu lebih lama dan menghasilkan kerupuk yang lebih berminyak karena minyak memiliki lebih banyak waktu untuk diserap oleh kulit.

4. Kadar Air dalam Bahan Baku

Menurut penelitian Zaman (2020), kandungan air dalam bahan baku memengaruhi waktu penggorengan. Kulit dengan kadar air tinggi memerlukan waktu penggorengan yang lebih lama untuk menguapkan seluruh air dan mencapai tingkat kerenyahan yang diinginkan. Proses pengeringan sebelum penggorengan sangat penting untuk mengurangi kandungan air dalam kulit, sehingga waktu penggorengan dapat dikurangi tanpa mengorbankan tekstur.

5. Jenis Minyak yang Digunakan

Jenis minyak goreng yang digunakan juga memengaruhi durasi penggorengan, menawarkan titik asap yang lebih tinggi dan stabilitas yang lebih baik saat terpapar suhu tinggi, sehingga memungkinkan penggorengan lebih cepat dibandingkan dengan minyak yang memiliki titik asap rendah. Namun, Cahyono dan Nurcahyo (2020) menyarankan agar tetap berhati-hati dengan suhu tinggi karena bisa menyebabkan oksidasi minyak, yang akan menurunkan kualitas kerupuk dari segi rasa dan kesehatan.

6. Proses Sebelum Penggorengan (Pengapuran dan Pengeringan)

Proses pengolahan sebelum penggorengan, seperti pengapuran dan pengeringan, juga berperan penting dalam menentukan lama penggorengan. Hasil penelitian Hidayat (2021) menunjukkan bahwa kulit yang telah

diproses dengan baik melalui pengapuran dan pengeringan memiliki kadar air yang lebih rendah, sehingga membutuhkan waktu penggorengan yang lebih singkat untuk mencapai kerenyahan maksimal.

Secara keseluruhan, waktu penggorengan yang ideal untuk kerupuk rambak sangat dipengaruhi oleh ketebalan dan ukuran kulit, suhu minyak, kandungan air, jenis minyak yang digunakan, dan proses pengolahan sebelum penggorengan. Pengontrolan yang baik terhadap faktor-faktor ini akan menghasilkan kerupuk yang renyah, tidak berminyak, dan menghasilkan rasa yang sesuai dengan preferensi konsumen.

2.3 Uji Organoleptik

Pengujian organoleptik merujuk pada uji yang bergantung pada proses persepsi indra. Persepsi indra itu sendiri dapat dipahami proses gabungan fisik dan mental di mana indra menyadari dan mengenali ciri-ciri benda, yang terjadi akibat rangsangan yang diterima oleh alat indra dari objek tersebut. Persepsi indra juga bisa dianggap sebagai reaksi mental (sensasi) ketika alat indra menerima rangsangan (stimulus). Respon atau persepsi yang muncul akibat rangsangan dapat berupa kecenderungan untuk mendekat atau menghindar, menyukai atau mengabaikan objek yang memicu rangsangan tersebut. Reaksi psikologis atau respons subyektif tercermin dalam kesadaran, kesan, dan sikap terhadap rangsangan. Penentuan nilai atau tingkat dari kesadaran, kesan, dan sikap tersebut dikenal sebagai pengukuran atau evaluasi subyektif.

Uji organoleptik, yang sering disebut juga uji indra atau uji sensori, merupakan metode pengujian yang menggunakan alat indra manusia untuk mengukur tingkat penerimaan terhadap suatu produk. Untuk menilai sejauh

mana produk minuman sari buah diterima, diperlukan uji organoleptik yang meliputi pemeriksaan terhadap warna, aroma, rasa, serta penilaian keseluruhan. Melalui hasil uji organoleptik, kita dapat memperoleh Ragam produk lainnya yang paling diminati oleh Penikmat setia. Uji organoleptik sangat berkaitan dengan selera, karena setiap individu di berbagai daerah cenderung memiliki preferensi rasa yang berbeda, Agar diterima dengan baik produk harus selaras dengan kebiasaan dan selera daerah setempat. Tak kalah penting, produk juga perlu disesuaikan dengan kelompok konsumen yang menjadi sasaran, baik itu Anak usia tumbuh kembang maupun Kalangan Usia Matang. Lewat sentuhan rasa, aroma, dan rupa, mutu hasil pangan dan pertanian kerap diukur itulah peran uji organoleptik. Dalam beberapa kondisi, Temuan dalam penelitian ini berpotensi menghasilkan evaluasi yang signifikan. Pada waktu-waktu tertentu, ketajaman rasa manusia menyingkap hal-hal yang tak terjamah oleh kecanggihan instrumen buatan, Susiwi dalam Khalisa (2021).