

## ABSTRAK

Akrilamida adalah kristal padat yang tidak memiliki bau dan warna. Rumus kimia akrilamida ialah  $C_3H_5NO$  dengan berat molekul mencapai 71,079 g/mol. Akrilamida adalah *crystalline amide* yang terpolimerisasi secara cepat dan dapat terbentuk selama proses pemanasan makanan yang mengandung karbohidrat dalam suhu tinggi. Akrilamida banyak ditemukan pada makanan yang mengandung banyak karbohidrat dan dilakukan pemanasan seperti pemanggangan atau penggorengan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lamanya proses pemanggangan terhadap kadar akrilamida pada pisang raja uli (*Musa paradisiaca L.*). Penetapan kadar akrilamida menggunakan metode KCKT, kolom yang digunakan ialah C18 dan menggunakan fase gerak asetonitril:aquadest. Sampel pisang raja uli dipanggang dengan suhu 150°C selama 20 menit, 25 menit, dan 30 menit. Hasil penelitian ini nilai kadar akrilamida yang terbentuk dikelompokkan kontrol tanpa perlakuan yaitu 1,735 ppm, kelompok pemanggangan selama 20 menit terbentuk kadar akrilamida sebanyak 1,198 ppm, kelompok pemanggangan selama 25 menit kadar akrilamida yang terbentuk ialah 2,276, dan kelompok pemanggangan selama 30 menit senyawa akrilamida yang terbentuk adalah 0,917 ppm. Kadar akrilamida paling tinggi terdapat pada kelompok perlakuan pemanggangan selama 25 menit. Hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tidak adanya pengaruh lama pemanggangan terhadap kadar akrilamida pada pisang raja uli (*Musa paradisiaca L.*).

**Kata kunci:** Akrilamida, pemanggangan, pisang, reaksi Maillard