

## ABSTRAK

Perubahan warna, tekstur serta rasa akan terjadi pada metode *deep frying* bila dipanaskan dalam suhu tinggi. Pada proses pengolahan metode *deep frying*, kandungan energinya akan tinggi karena mengandung lemak, meskipun beberapa kandungan gizi akan rusak. Tujuan dari tinjauan ini adalah untuk meringkas bukti terkini tentang pengaruh lama waktu *deep frying Tortilla Chips* terhadap kandungan gizi dan organoleptik dan untuk merekomendasikan petunjuk untuk penelitian di masa mendatang.

Peneliti menggunakan penelusuran Proquest, Scencedirect, Emerald Insight, dan Researchgate untuk mengambil publikasi terkait. Sebagian besar data yang tersedia didasarkan pada penelitian eksperimen untuk mengetahui kandungan gizi dan uji organoleptik *deep frying*. Semua studi diterbitkan dalam rentang waktu tahun 2015-2020. Identifikasi laporan penelitian harus dilaporkan sebagai teks dalam kombinasi dengan penggunaan diagram alir PRISMA.

Beberapa penelitian telah melaporkan hubungan positif antara lama waktu *deep frying Tortilla Chips* terhadap uji organoleptik rasa, peneliti lain terdapat korelasi negatif antara lama waktu *deep frying Tortilla Chips* terhadap uji organoleptik aroma dan tekstur. Terdapat korelasi negatif pengaruh lama waktu *deep frying Tortilla Chips* terhadap kandungan gizi protein. Utama kesenjangan dalam literatur saat ini termasuk kurangnya informasi terperinci tentang durasi penggorengan, dan kurangnya informasi mengenai pengaruh lama waktu *deep frying Tortilla Chips* terhadap kandungan energi, lemak dan karbohidrat dan uji organoleptik warna. Selain mengatasi kesenjangan ini, penelitian masa depan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai analisis lama waktu *deep frying* dengan memperhatikan uji analisis kandungan gizi dan uji organoleptik. Selain itu, perlu adanya penambahan variabel yang lebih banyak terutama pada gizi mikro (vitamin dan mineral).

**Kata Kunci :** Lama Waktu *Deep Frying, Tortilla Chips*, Kandungan Gizi, Uji Organoleptik