

ABSTRAK

PENAMBAHAN BERBAGAI KONSENTRASI RUSIP BUBUK PADA PEMBUATAN KERUPUK

OLEH

EVI SEPTIA NINGSIH

Penelitian ini bertujuan mendapatkan konsentrasi penambahan rusip bubuk terbaik terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik kerupuk terbaik. Penelitian ini disusun secara nonfaktorial dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan 4 kali ulangan. Perlakuannya adalah jumlah penambahan rusip bubuk pada adonan kerupuk yang terdiri dari 6 taraf, yaitu 0%, 2%, 4%, 6%, 8%, 10%. Data yang diperoleh diuji kesamaan ragamnya dengan uji Bartlett dan keaditifitasan dengan uji Tuckey. Analisis sidik ragam digunakan untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh perlakuan, kemudian dilakukan uji lanjut menggunakan uji BNT pada taraf 5%. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa konsentrasi penambahan rusip bubuk yang terbaik terhadap karakteristik sifat fisik, kimia dan organoleptik kerupuk terbaik, yaitu kerupuk dengan penambahan rusip bubuk sebesar 10% yang memiliki nilai volume pengembangan kerupuk matang tertinggi yaitu 70,23%, kadar protein 4,44%, kadar abu 1,24%, kadar air 9,07%, kadar lemak 23,11%, tekstur dengan skor 4 (renyah), rasa dengan skor 3 (agak asin), warna dengan skor 3 (putih kecoklatan), aroma dengan skor 3 (agak khas rusip).

Kata kunci: kerupuk, rusip bubuk dan bumbu

ABSTRACT

THE ADDITION A FEW POWDERED RUSIP CONCENTRATIONS ON CHIPS

By

EVI SEPTIA NINGSIH

This study aimed to get the appropriate concentration of powdered rusip for the best physical, chemical and organoleptic character of chips. This research was designed in Complete Randomized Block Design (CRBD) with four replications. The treatments were the addition of powdered rusip in the chips dough that consisted of six levels concentration, 0% (P1), 2% (P2), 4%(P3), 6%(P4), 8%(P5), 10%(P6). The homogeneity of data were analyzed by Bartlett's test and additivity were tested were by Tuckey test. ANOVA were used to know the effect of treatments. Then the data were further analyzed by least Significant Defference (LSD) on level of 5%. The results showed that the appropriate powdered rusip concentration for the best physical, chemical, and organoleptic characteristics of chips was chips with addition 10% concentration of powdered rusip. The volume development 70,23%, the protein content 4,44 %, ash content 1.24%, water content 9.07%, fat content 23.11%, texture with score 4 (crunchy), taste with score 3 (slightly salty), color with score 3 (white brownish), with a score of 3 (rather typical rusip).

Keywords: chips, powdered rusip and spices.