

ABSTRAK

MEMPELAJARI SIFAT FISIK KERUPUK BERBAHAN TEPUNG MELINJO DAN TEPUNG GAPLEK

Oleh

Alda Monica Febrianty

Rasa kerupuk dapat divariasikan dengan cara mencampur dua atau lebih bahan baku. Kerupuk dapat dibuat dari campuran tepung melinjo dengan tepung gaplek. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari karakteristik fisik kerupuk yang dibuat dari campuran tepung melinjo dengan tepung gaplek. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan, yaitu kandungan campuran tepung melinjo dan tepung gaplek dengan P1 (100%,0%), P2 (80%,20%), P3 (60%,40%), P4 (40%,60%), P5 (20%,80%), P6 (0%,100%). Pengamatan yang dilakukan adalah tingkat kekerasan, kerapatan, warna, dan uji sensori yaitu rasa, dan kerenyahan kerupuk. Hasil penelitian menunjukkan tingkat kekerasan kerupuk dengan bahan baku tepung melinjo dan tepung gaplek setiap perlakuan relatif sama, dan ada kecenderungan semakin tinggi kandungan tepung melinjo, tingkat kekerasan semakin tinggi. Kerapatan kerupuk dengan bahan baku tepung melinjo dan tepung gaplek menghasilkan semakin tinggi kandungan tepung melinjo, maka semakin tinggi tingkat kerapatannya. Terjadi perubahan warna kerupuk sebelum digoreng dan setelah digoreng. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi tepung melinjo 20% dan tepung gaplek 80%, merupakan jenis kerupuk yang paling disukai oleh penalis

Kata kunci : kerupuk, tepung melinjo, tepung gaplek

ABSTRACT

LEARNED THE PHYSICAL PROPERTIES OF MELINJO FLOUR AND GAPLEK FLOUR

By

Alda Monica Febrianty

The taste of crackers can be varied by mixing two or more raw materials. Crackers can be made from a mixture of melinjo flour and cassava (gaplek) flour. The purpose of this study is to know and indentify the physical characteristics of crackers made from a mixture of melinjo flour and geplek flour. This study used a completely randomized design (CRD) with 6 different treatments, these are the mixture of melinjo flour and gaplek flour P1(100%, 0%), P2 (80%, 20%), P3 (60%, 40%), P4 (40%,60%), (20%,80%), P6(0%,100%). This study uses several parameters to be measured such a hardness, density, color, taste, and crispness. The result of this study showed that the hardness of each treatment is relatively the same. The density of crackers showed that the higher the melinjo flour content, the higher the density. There was a change in the color of the crackers before and after they were fried. The results showed that the concentration of 20% melinjo flour and 80% cassava flour was the most preferred types of crackers made of melinjo flour and geplek flour by the panelists.

Keywords : crackers, melinjo flour, gaplek flour