

INTISARI

Selama ini pengolahan berbagai macam jenis kerupuk selalu dilakukan dengan metode penggorengan dengan media minyak walau disadari minyak adalah penyumbang lemak yang signifikan dan sudah lama dikhawatirkan. Oleh karena itu muncul upaya baru untuk mengurangi kadar lemak pada kerupuk dengan menggoreng menggunakan media pasir atau yang biasa disebut dengan proses menyangrai dengan hasil yang tidak kalah renyahnya.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh kadar air, suhu dan waktu penyangraian terhadap sifat kerenyahan kerupuk yang dinyatakan sebagai gaya luluh (F_{max}), deformasi luluh (D_{max}), kuat tekan luluh (S_{max}) dan Elastisitas (E). Variasi yang digunakan untuk penyangraian adalah kerupuk dengan kadar air 8%, 12% dan 14%. Sedangkan suhu penyangraian adalah 100°C, 120°C dan 140°C.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar air kerupuk mentah sebelum penyangraian berpengaruh terhadap kerenyahan kerupuk. Kadar air yang optimal untuk proses penyangraian adalah 12%. Suhu berpengaruh terhadap kerenyahan kerupuk mengikuti persamaan eksponensial. Semakin tinggi suhu dan semakin lama waktu penyangraian maka kerupuk akan semakin renyah. Suhu dan waktu penyangraian yang optimal adalah 140°C selama 3 menit. Skor nilai kerenyahan dari uji indrawi menunjukkan hubungan yang erat dengan nilai indikator kerenyahan hasil uji mekanis.

Kata kunci : *kadar air, kerupuk, kerenyahan, penyangraian, suhu, waktu.*