



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENGGUNAAN BEBERAPA JENIS PATI SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN KERUPUK BANDUNG

SUNARDI, Dr. Ir. Harjadi, M.App.Sc.; Ir. Budi Suksmadji, MS.; Dr. Ir. E. Purnomo Darmadji, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 1990 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

PENGGUNAAN BEBERAPA JENIS PATI SEBAGAI BAHAN DASAR

PEMBUATAN KERUPUK BANDUNG

INTISARI

Telah dilakukan penelitian mengenai pengaruh penggunaan jenis pati terhadap sifat-sifat kerupuk Bandung yang dihasilkan. Hasilnya menunjukkan bahwa makin kecil kandungan amilosa suatu jenis pati, tingkat pengembangan makin besar, kerupuk mudah menyerap air dari udara tetapi disukai oleh konsumen.

Tingkat pengembangan kerupuk yang dibuat dari berbagai jenis pati dengan berbagai kadar amilosa adalah sebagai berikut ganyong 27,2%; maizena 23,7%; sagu 20,7%; garut 18,8% dan tapioka 17,6% berturut-turut adalah 39,2%; 41,6%; 50,4% 74,3% dan 204,9%.

Kerupuk ganyong dan maizena melempem dalam waktu 16 jam dengan menyerap air 8,97% dan 8,96%; kerupuk sagu melempem dalam waktu 12 jam dengan menyerap air 7,10%; kerupuk garut melempem dalam waktu 8 jam dengan menyerap air 6,10% dan kerupuk tapioka melempem dalam waktu 4 jam dengan menyerap air 4,30%.

Hasil uji tingkat penerimaan kerupuk dengan berbagai jenis pati sebagai bahan dasar secara keseluruhan (warna, kerenyahan dan cita rasa) menunjukkan bahwa kerupuk tapioka paling disukai, kerupuk garut dan maizena agak disukai, kerupuk sagu dinilai sedang dan kerupuk ganyong paling tidak disukai.