



|  | Halaman |
|--|---------|
| KATA PENGANTAR.....                      | i       |
| DAFTAR ISI.....                          | iii     |
| DAFTAR TABEL.....                        | vi      |
| DAFTAR GAMBAR.....                       | vii     |
| INTISARI.....                            | viii    |
| I. PENDAHULUAN.....                      | 1       |
| A. Latar Belakang.....                   | 1       |
| B. Tujuan Penelitian.....                | 5       |
| II. TINJAUAN PUSTAKA.....                | 6       |
| A. Kerupuk.....                          | 6       |
| B. Bahan Dasar Pembuatan Kerupuk.....    | 6       |
| 1. Pati.....                             | 6       |
| 2. Kecipir dan tepung Biji kecipir.....  | 10      |
| a. Aspek agronomi.....                   | 10      |
| b. Aspek gizi.....                       | 11      |
| c. Tepung biji kecipir.....              | 13      |
| 3. Air.....                              | 14      |
| C. Tahapan proses Pembuatan Kerupuk..... | 15      |
| 1. Pencampuran.....                      | 15      |
| 2. Pengukusan.....                       | 15      |
| 3. Pengeringan.....                      | 16      |
| 4. Penggorengan.....                     | 17      |
| D. Sifat-sifat Kerupuk.....              | 18      |
| 1. Kenampakan.....                       | 18      |
| 2. Tekstur.....                          | 20      |

|   |    |
|---|----|
| 3. Flavor (cita rasa).....                                  | 21 |
| E. Protein.....   | 21 |
| F. Hipotesis.....   | 23 |
| III. BAHAN DAN METODOLOGI PENELITIAN.....                   | 24 |
| A. Bahan dan Alat.....                                      | 24 |
| 1. Bahan.....   | 24 |
| 2. Alat-alat.....   | 24 |
| B. Jalannya penelitian.....                                 | 24 |
| 1. Tempat Penelitian.....                                   | 24 |
| 2. Cara penelitian.....                                     | 25 |
| a. Tahap pertama.....                                       | 25 |
| 1) Pembuatan tepung biji kecipir...                         | 25 |
| 2) Analisis kimia tapioka dan tepung<br>biji kecipir.....   | 25 |
| b. Tahap kedua.....   | 25 |
| 1) Pembuatan kerupuk Bandung.....                           | 25 |
| 2) Analisis kimia kerupuk Bandung<br>mentah dan matang..... | 28 |
| 3) Uji pengembangan kerupuk Bandung                         | 28 |
| 4) Uji indrawi kerupuk Bandung.....                         | 28 |
| IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....                    | 34 |
| A. Tahap Pertama.....                                       |    |
| 1. Analisis kimia tapioka dan tepung biji<br>kecipir.....   | 34 |
| 2. Tepung Biji kecipir.....                                 | 35 |
| B. Tahap kedua.....   | 38 |
| 1. Analisis kimia Kerupuk Bandung.....                      | 38 |





UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**PEMANFAATAN TEPUNG BIJI KECIPIR UNTUK MENINGKATKAN KANDUNGAN PROTEIN PADA  
KERUPUK BANDUNG**

YOHANA YUNITA, Ir. Supriyanto, MS.; Prof. Dr. Ir. Zuheid Noor, M.Sc.; Ir. Umar Santosa, M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 1991 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| a. Analisis Kadar Air.....          | 38 |
| b. Analisis Kadar Minyak.....       | 39 |
| c. Analisis Kadar Protein.....      | 41 |
| 2. Uji Pengembangan.....            | 42 |
| 3. Uji Indrawi Kerupuk Bandung..... | 47 |
| a. Warna.....                       | 47 |
| b. Tekstur (Kerenyahan).....        | 50 |
| c. Flavor Keseluruhan.....          | 51 |
| d. Secara Keseluruhan.....          | 53 |
| V. KESIMPULAN DAN SARAN.....        | 55 |
| DAFTAR PUSTAKA.....                 | 56 |
| LAMPIRAN -LAMPIRAN                  |    |