



INTISARI

Telah dilakukan penelitian tentang pembuatan kerupuk Bandung dengan bahan dasar tapioka dan tepung biji kecipir pada berbagai variasi rasio. Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan biji kecipir dan untuk menentukan sejauh mana penambahan tepung biji kecipir pada kerupuk Bandung yang dapat menghasilkan kerupuk yang masih dapat diterima konsumen, dan untuk mengetahui sejauh mana kemampuan tepung biji kecipir dalam memfortifikasi protein pada kerupuk Bandung serta untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung biji kecipir pada kerupuk Bandung terhadap komposisi kimia, pengembangan dan sifat indrawi kerupuk.

Pada penelitian ini dilakukan variasi perlakuan pada pembuatan tepung biji kecipir yaitu dengan perendaman, pemanasan dan pengempaan. Hal ini bertujuan untuk menghilangkan bau langu pada biji kecipir dan variasi perlakuan pada pembuatan kerupuk Bandung yaitu rasio tepung biji kecipir dan tapioka sebesar 0 : 100 ; 5 : 95 ; 10 : 90 ; 15 : 85 dan 20 : 80.

Kesukaan panelis terhadap kerupuk Bandung dengan rasio tepung biji kecipir dan tapioka 5 : 95 dan 0 : 100 tidak berbeda nyata. Hal ini berarti bahwa kerupuk Bandung dengan rasio tepung biji kecipir dan tapioka 5 : 95 dapat diterima konsumen.

Penambahan tepung biji kecipir pada kerupuk Bandung dapat meningkatkan kandungan protein kerupuk. Kerupuk Bandung dengan rasio tepung biji kecipir dan tapioka 0 : 100 mempunyai kandungan protein 0,3536 persen, sedangkan kerupuk Bandung dengan rasio 5 : 95 mempunyai kandungan protein 1,7894 persen. Hal ini berarti terjadi peningkatan kandungan protein sebesar 1,4358 persen.

Rasio penambahan tepung biji kecipir yang semakin besar pada kerupuk Bandung membuat kadar air dan penyerapan minyak kerupuk menurun, kadar protein meningkat, tingkat perkembangan kerupuk menurun, warna kerupuk semakin kuning kecoklatan, cita rasa kecipir tidak begitu nyata dan kerupuk semakin tidak renyah.