

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan campuran pati biji nangka dengan tepung beras dari beras lama dan baru dalam formula rempeyek untuk memperoleh rempeyek yang dapat diterima oleh konsumen. Untuk itu dilakukan analisis kadar pati beras lama dan baru dan analisis kadar amilosa pada bahan dasar. Dan rempeyek dibuat dari tepung beras ditambah pati biji nangka dari 0 sampai 40 persen. Rempeyek yang didapat dianalisis kadar minyaknya, uji tingkat pengembangan luas, uji tingkat ketebalan dan uji sifat higroskopis dan rancangan yang digunakan adalah Rancangan Blok Lengkap. Untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap beragam formula rempeyek dilakukan pengujian sensoris metoda Skoring Tes. Pengujian sensoris ini dibagi menjadi 2 yaitu rempeyek berbumbu dan tidak berbumbu.

Dari penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa tepung beras dari beras lama dapat diterima oleh konsumen sebagai bahan pembuat rempeyek dengan sifat-sifat rempeyek yang dihasilkan sama dengan sifat rempeyek dari bahan baku beras baru. Dan pati biji nangka dapat digunakan sebagai pengganti pati tapioka sebagai bahan pencampur. Variasi penambahan pati biji nangka dalam formula rempeyek berpengaruh pada rempeyek yang dihasilkan. Semakin banyak pati biji nangka dicampurkan maka rempeyek menjadi semakin disukai. Kesukaan tertinggi oleh konsumen didapatkan pada rempeyek dengan penambahan pati biji nangka sebesar 40 persen.