



INTISARI

Dari hasil penelitian terdahulu, terungkap bahwa pemasakan bahan pangan lewat proses ekstrusi masih menyimpan banyak kemungkinan terhadap macam produk yang dihasilkan, juga yang berkaitan dengan bahan yang digunakan.

Pada penelitian ini hendak dicoba dan dipelajari pembuatan produk hasil proses ekstrusi berupa makanan ringan tanpa pemberian flavor tambahan, dari campuran tepung tempe kedele dan tepung beras ketan serta dari campuran tepung tempe kedele dan tepung tapioka.

Untuk mendapatkan kondisi proses yang terbaik dari setiap campuran bahan, dilakukan penelitian pendahuluan yang mencobakan dua variasi pencampuran bahan dalam adonan pada mesin pengestrusi (ekstruder). Variasi tersebut berupa persentase tepung tempe kedele dalam adonan sebanyak 10% dan 40%, dan sisanya adalah tepung beras ketan atau tepung tapioka. Setelah ditetapkan kondisi proses yang terbaik untuk setiap campuran bahan, dilakukan proses ekstrusi dengan persentase tepung tempe kedele dalam adonan sebanyak 10%, 20%, 30%, dan 40%. Selain itu, untuk campuran tepung tempe kedele dan tepung beras ketan ditetapkan kandungan air adonan sebesar 14% dan 16%. Sedangkan untuk campuran tepung tempe kedele dan tepung tapioka ditetapkan kandungan air adonan sebesar 17% dan 19%.

Dari hasil uji organoleptik, diperoleh bahwa produk dari campuran tepung tempe kedele dan tepung beras ketan dengan persentase tepung tempe kedele sebanyak 10% dan 20% serta dengan kandungan air sebesar 14% memiliki warna dan kerenyahan yang disukai oleh penulis. Dan secara keseluruhan diketahui bahwa peningkatan persentase tepung tempe kedele dan kenaikan kandungan air dalam adonan, akan mempengaruhi pengembangan produk dan kesukaan terhadap warna, kerenyahan, dan flavor dari produk tersebut.