



## INTISARI

Mengacu pada hasil penelitian-penelitian sebelumnya mengenai pemasakan melalui proses ekstrusi, kelihatan bahwa pada proses ini masih banyak kemungkinannya untuk dicobakan berbagai macam bahan untuk dapat menghasilkan bermacam-macam produk sesuai dengan apa yang diharapkan.

Pada penelitian ini hendak dicoba dan dipelajari pembuatan produk melalui proses ekstrusi berupa makanan ringan tanpa pemberian flavor tambahan dari campuran tepung gaplek sebagai bahan dasar yang dominan dan tepung kedelai dengan variasi penambahan air tertentu. Adapun fungsi penambahan tepung kedelai ini adalah untuk meningkatkan nilai gizi, khususnya komponen non-karbohidrat, seperti protein dan lemak, produk ekstrusi tepung gaplek yang dihasilkan.

Untuk mendapatkan kondisi proses yang terbaik dari setiap campuran bahan, dilakukan penelitian pendahuluan yang mencobakan tiga variasi pencampuran bahan dalam adonan pada mesin pengestrusi (ekstruder). Variasi tersebut berupa prosentase tepung kedelai dalam adonan sebanyak 70%, 60%, 50%, 40%, 30% dan 20% dan sisanya adalah tepung gaplek dengan variasi air 25%, 30% dan 35%. Setelah ditetapkan kondisi proses yang terbaik untuk setiap campuran bahan dilakukan proses ekstrusi dengan prosentase tepung kedelai dalam adonan adalah 10%, 15% dan 20%, dengan variasi air sama dengan penelitian pendahuluan.

Dari uji organoleptik diperoleh hasil bahwa produk ekstrusi dengan komposisi campuran tepung gaplek 85% dan tepung kedelai 15% dalam basis 200 gram adonan dengan tingkat kandungan air dalam adonan 25% merupakan produk yang paling disukai baik kenampakan, rasa, aroma, dan tekstur (kerenyahannya).\*\*\*