

**PEMBUATAN FORMULASI KERIPIK KETELA TERSTRUKTUR
MELALUI FORMULASI BAHAN PATI TAPIOKA DAN
REKAYASA PROSES**

ABSTRAK

MUHAMMAD ARIF DARMAWAN

94/96925/TP/06223

Keripik ketela yang ada di pasaran diproduksi dari umbi ketela, berkualitas rendah dan harganya murah sehingga petani penghasil ketela berpenghasilan rendah. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan formulasi keripik ketela terstruktur dari bahan baku pati tapioka sebagai alternatif penggunaan ketela untuk meningkatkan harga jual.

Penelitian eksperimen ini dilakukan di laboratorium Uji Mutu dan Standardisasi dengan menggunakan bahan baku pati tapioka yang diformulasikan dengan beberapa tepung komplemen yaitu tepung jagung (*corn flour*) dan tepung beras (*rice flour*). Penelitian menggunakan enam proses operasi, dimana masing-masing operasi merupakan pengembangan pembuatan kerupuk lempeng tapioka tradisional. Setelah ditemukan proses yang paling optimal dilakukan pengamatan terhadap kadar air sebelum penggorengan dan pengembangan setelah penggorengan. Formulasi terbaik didasarkan atas pengembangan hasil yang paling menyerupai keripik ketela. Analisis regresi dipergunakan untuk mengetahui kadar air pada pengembangan optimal.

Melalui penelitian ini diketahui bahwa proses yang dapat menghasilkan lempengan kering yang matang tengahnya adalah proses dengan urutan proses : pencampuran tepung - pencampuran dengan air panas - penggilingan adonan - perebusan - pendinginan - pengirisan - pengeringan - penggorengan. Pada penelitian ini belum berhasil ditentukan formulasi bahan untuk pembuatan keripik ketela terstruktur. Hal ini disebabkan pengembangan yang terlampau besar dari produk yang dihasilkan. Pengembangan terkecil dari produk hasil penelitian diperoleh pada formulasi tapioka:beras dengan perbandingan 80:20, yaitu sebesar 158,33 % dengan kadar air optimal sebesar 6,97 %.