



## PENGARUH PENCAMPURAN PATI TAPIOKA KE DALAM TEPUNG BERAS TERHADAP SIFAT-SIFAT REMPEYEK YANG DIHASILKAN

### INTISARI

Telah dilakukan penelitian mengenai pengaruh jumlah pati tapioka yang dicampurkan pada tepung beras terhadap sifat-sifat rempeyek yang dihasilkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa makin banyak jumlah pati tapioka yang dicampurkan, rempeyek makin renyah, makin banyak mengandung minyak dan makin bersifat higroskopik.

Rempeyek yang dibuat dengan pencampuran pati tapioka 0%; 10%; 20%; 30% dan 40% mempunyai kadar minyak berturut-turut 24,43%; 28,01%; 30,10%; 33,12% dan 36,66% dan melempem dalam waktu berturut-turut 32 jam (menyerap air 6,98%), 28 jam (menyerap air 7,14%), 24 jam (menyerap air 8,01%), 20 jam (menyerap air 7,44%) dan 16 jam (menyerap air 7,13%).

Untuk mengetahui pengaruh penambahan telur, penambahan santan serta campuran telur dan santan terhadap sifat-sifat rempeyek yang dihasilkan, dilakukan pembuatan rempeyek dengan formula yang beragam. Kerenyahan rempeyek yang dibuat dengan tambahan telur tidak berbeda nyata terhadap kerenyahan rempeyek yang dibuat dengan tambahan telur dan santan dan menunjukkan tingkat kerenyahan yang lebih baik dari pada rempeyek yang dibuat dengan tambahan santan dan rempeyek yang dibuat tanpa telur dan santan.

Kadar minyak rempeyek yang dibuat tanpa telur dan santan lebih rendah dari pada kadar minyak rempeyek yang dibuat dengan tambahan telur, dengan santan serta dengan campuran telur dan santan yaitu berturut-turut 23,7%; 25,63%; 26,12% dan 26,3%.

Rempeyek yang dibuat tanpa telur dan santan melempem dalam waktu 40 jam (menyerap air 9,06%), dengan tambahan telur melempem dalam waktu 32 jam (menyerap air 8,25%), dengan tambahan santan melempem dalam waktu 36 jam (menyerap air 8,27%) dan dengan campuran telur dan santan melempem dalam waktu 32 jam (menyerap air 8,06%).