



RINGKASAN

Kerupuk ikan merupakan makanan khas di Indonesia yang dibuat dari tepung tapioka, ikan, telur, gula, garam dan air. Bahan-bahan di atas kemudian dicampur sehingga menjadi suatu adonan, kemudian dikukus, diiris-iris dan dikeringkan. Kerupuk ikan disajikan dalam bentuk gorengan dan disajikan sebagai makanan pelengkap.

Dalam penelitian ini diselidiki pengaruh ketebalan dan kadar air terhadap sifat-sifat kerupuk ikan. Sifat-sifat yang diamati ialah : pengembangan, kerenyahan, warna dan kesukaan. Variasi yang digunakan ialah ketebalan : 1.0 - 1.5 mm, 2.0 - 2.5 mm, 3.0 - 3.5 mm dan waktu pengeringan : ketebalan 1. - 1.5 mm variasinya 7, 9, 11.5, 18 jam, ketebalan 2. - 2.5 mm variasinya 4.5, 7, 9, 14 jam dan ketebalan 3.0 - 3.5 mm variasinya 4, 5, 7.5, 12 jam.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin kecil ketebalan kerupuk ikan dengan pengembangan dan kerenyahan yang semakin tinggi. Sedang semakin lama waktu pengeringan (semakin rendah kadar airnya) akan menghasilkan pengembangan dan kerenyahan yang lebih tinggi kecuali pada ketebalan 1.0 - 1.5 mm pengembangan dan kerenyahan tertinggi terdapat pada kerupuk ikan dengan kadar air + 12 % (7.5 jam) kemudian diikuti + 10 % (12 jam), + 14 % (5 jam) dan + 16 % (4 jam).

Hasil uji warna menunjukkan bahwa semakin rendah kadar air akan menghasilkan kerupuk ikan dengan warna yang lebih coklat.

Hasil uji kesukaan menunjukkan bahwa kerupuk ikan yang paling disukai ialah kerupuk ikan dengan ketebalan 1.0 - 1.5 mm dan kadar air + 12 % (7.5 jam).