

**PENGARUH KETEBALAN KERUPUK KARAK YANG DISUBSTITUSI
JAGUNG (*Zea mays* L.) PRATANAK TERHADAP VOLUME
PENGEMBANGAN DAN PENERIMAAN KONSUMEN**

ABSTRAK

Oleh:

IKHSANA ARBA
16/395513/TP/11562

Pembuatan kerupuk karak jagung merupakan salah satu wujud pengabdian masyarakat di Unit Inkubator, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada dalam rangka diversifikasi pangan. Pembuatan karak dengan substitusi jagung pratanak yang sudah ditepungkan merupakan alternatif diversifikasi olahan jagung yang diharapkan mempunyai volume pengembangan yang besar sehingga kerenyahan kerupuk meningkat dan dapat diterima oleh konsumen. Akan tetapi, dalam pelaksanaannya terdapat permasalahan produk yang kurang mengembang dan kurang renyah setelah digoreng, sehingga mempengaruhi penerimaan konsumen. Ketebalan kerupuk merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi volume pengembangan kerupuk setelah digoreng. Oleh karena itu, perlu diketahui ketebalan kerupuk karak dengan substitusi jagung pratanak yang mempunyai volume pengembangan yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen. Pada penelitian ini dilakukan pembuatan kerupuk karak dengan substitusi jagung pratanak dengan variasi ketebalan kerupuk 1 mm, 2 mm, 3 mm, dan 4 mm. Selanjutnya dilakukan pengujian terhadap sifat fisik terhadap kerupuk setelah digoreng yang meliputi warna, kekerasan, dan volume pengembangan. Selain itu sifat organoleptik kerupuk setelah digoreng meliputi aroma, warna, penampilan, kerenyahan, tekstur, rasa, dan keseluruhan diukur melalui uji konsumen. Kemudian dilakukan analisis kimia terhadap produk yang terpilih berdasarkan hasil uji konsumen. Analisis meliputi kadar air, protein, lemak, abu, dan karbohidrat *by difference*. Hasil penelitian menunjukkan ketebalan kerupuk karak yang terpilih adalah 1 mm. produk kerupuk karak dengan ketebalan tersebut memiliki kandungan air 1,31% wb, abu 3,76% db, protein 6,43% db, lemak 21,7% db, dan karbohidrat *by difference* 68.11% db.

Kata kunci : kerupuk karak, jagung pratanak, ketebalan, volume pengembangan, diversifikasi pangan.

EFFECT OF THICKNESS OF KARAK CRACKERS WITH PARBOILED CORN SUBSTITUTION ON EXPANSION VOLUME AND CONSUMER ACCEPTANCE

ABSTRACT

By:

IKHSANA ARBA
16/395513/TP/11562

Making crackers using corn as raw material was one of the community services carried out by the Business Incubator Unit, Faculty of Agricultural Technology, Gadjah Mada University, to improve food diversification. The making of Karak crackers substituted by parboiled corn flour, an alternative to diversify the use of processed corn, was expected to have a massive expansion volume so that consumers' acceptance and the crispiness of the crackers increase. However, these corn substituted products were less fluffy and not crunchy in practice, affecting consumers' acceptance. The thickness of the crackers is one factor affecting the expansion volume of the cracker. Therefore, it is necessary to know the crackers' thickness, which has an optimal expansion volume and acceptable to consumers. This research studied Karak crackers substituted with parboiled corn with the thickness of the crackers of 1 mm, 2 mm, 3 mm, and 4 mm. The next step was performing physical analysis for the resulting fried Karak crackers, including color, hardness, and expansion volume. Besides, fried Karak crackers' organoleptic parameters, including aroma, color, thickness, crispiness, texture, taste, and acceptability, were measured by the consumers' test. The chemical component analysis, including moisture content, ash, protein, fat, and carbohydrate by difference, were performed on the chosen resultant product based on the consumers' test result. Among the studied range, the result showed that the best thickness of Karak crackers was 1 mm. The product of Karak crackers with that particular thickness had a moisture content of 1,31% (wet basis), ash content of 3,76% (dry basis), protein content of 6,43% (dry basis), fat content of 21,7% (dry basis), and carbohydrate by difference content of 68.11% dry basis.

Keywords: Karak crackers, parboiled corn, thickness, expansion volume, food diversification.