

**PENGARUH KONSENTRASI TEPUNG JAGUNG (*Zea mays* L.)
PRATANAK TERHADAP TEKSTUR DAN TINGKAT KESUKAAN
KERUPUK KARAK**

INTISARI

AHMAD TAUFUQUR RAHMAN

14/366161/TP/11086

Salah satu sumber daya alam di Desa Ngancar Kecamatan Pitu Kabupaten Ngawi yang potensial untuk dikembangkan adalah jagung. Melihat potensi tersebut, Inkubator Fakultas Teknologi Pertanian UGM memfasilitasi kelompok tani daerah tersebut dengan memberikan keterampilan diversifikasi olahan jagung. Salah satu kegiatan yang dilakukan adalah pelatihan pembuatan kerupuk karak yang dilakukan penambahan tepung jagung pratanak. Permasalahan yang muncul yaitu kerupuk karak yang dihasilkan sukar mengembang dan tidak renyah. Dengan adanya kendala tersebut, maka diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai konsentrasi penambahan tepung jagung pratanak yang menghasilkan kerupuk karak dengan formulasi yang tepat dan disukai oleh konsumen.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap satu faktor yaitu konsentrasi tepung jagung pratanak dengan 6 perlakuan yaitu 0%; 10%; 20%; 30%; 40%; 50% dengan 3 kali pengulangan. Parameter fisik yang diuji adalah warna, daya kembang, daya serap minyak, dan kekerasan, sedangkan pada uji kesukaan atribut yang diuji adalah warna, aroma, rasa, dan tekstur. Kerupuk karak terbaik dipilih berdasarkan hasil pengujian sifat fisik dan sensoris. Kemudian kerupuk karak terpilih dilakukan uji proksimat untuk mengetahui sifat kimianya.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi penambahan konsentrasi tepung jagung pratanak menyebabkan peningkatan nilai b (*yellowness*) menjadi 32,72; peningkatan nilai a (*redness*) menjadi 1,80; peningkatan kekerasan menjadi 11,93; penurunan daya kembang menjadi 44,63; serta penurunan daya serap minyak menjadi 16,41. Hasil uji sensoris menunjukkan bahwa penambahan tepung jagung pratanak konsentrasi 20% merupakan perlakuan terbaik dengan nilai atribut warna sebesar 4,02; aroma sebesar 3,42; rasa sebesar 3,97; dan tekstur sebesar 4,03. Kadar air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat *by difference* dari kerupuk karak terpilih secara berurutan yaitu 1,41%; 2,94%; 3,22%; 27,01%; dan 66,83%.

Kata Kunci: Kerupuk Karak; Jagung; Tepung Jagung Pratanak; Konsentrasi

THE EFFECT OF THE CONCENTRATION OF PARBOILED CORN (*Zea mays* L.) FLOUR ON THE TEXTURE AND PREFERENCE LEVEL OF KARAK CRACKER

ABSTRACT

AHMAD TAUFUQR RAHMAN

14/366161/TP/11086

One of the natural resources in Ngancar Village, Pitu District, Ngawi Regency that has the potential to be developed is corn. Considering this potential, the Incubator of the Faculty of Agricultural Technology UGM facilitates farmer groups in the area by providing diversification skills in maize processing. One of the activities carried out was training in making karak crackers by adding parboiled corn flour. The problem that arises is that the crackers produced are hard to expand and not crunchy. Given these constraints, further research is needed on the concentration of adding parboiled corn flour to produce crackers with the right formulation and is preferred by consumers.

This study used a completely randomized design with one factor, namely the concentration of parboiled corn flour with 6 treatments, namely 0%; 10%; 20%; 30%; 40%; 50% with 3 repetitions. The physical parameters tested were color, swelling, oil absorption, and hardness, while in the preference test the attributes tested were color, aroma, taste, and texture. The best crackers are selected based on the results of physical and sensory characteristics testing. Then the selected karak crackers were subjected to a proximate test to determine their chemical properties.

The results showed that the higher the addition of parboiled corn flour concentration caused an increase in the b value (yellowness) to 32.72; increasing the value of a (redness) to 1.80; increased violence to 11.93; decreased swelling power to 44.63; and decreased oil absorption to 16.41. The sensory test results showed that the addition of parboiled corn flour with a concentration of 20% was the best treatment with a color attribute value of 4.02; aroma of 3.42; taste of 3.97; and a texture of 4.03. The moisture, ash, protein, fat, and carbohydrate content of the selected karak crackers were 1.41%; 2.94%; 3.22%; 27.01%; and 66.83%.

Keywords: Karak Crackers; Corn; Parboiled Corn Flour; Concentration