UNIVERSITAS
GADJAH MADA
TINGKAT PENERIMAAN KONSUMEN DARI UDANG CRISPY RASA MARGARIN, JAGUNG, KEJU, DAN CABAI
MUFLIKHAH NOOR A, Prof. Dr. Ir. Ustadi, M.P. ; Dr. R.A. Siti Ari Budhiyanti, S.T.P., M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PERSEMBAHAN ii
HALAMAN PENGESAHAN iii
LEMBAR PERNYATAAN iv
KATA PENGANTAR v
DAFTAR ISI vi
DAFTAR TABEL viii
DAFTAR GAMBAR ix
DAFTAR LAMPIRAN x
Intisari xi
Abstract xii
I PENDAHULUAN 1
1. Latar Belakang 1
2. Tujuan 2
3. Manfaat 2
II TINJAUAN PUSTAKA 3
1. Udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) 3
2. Udang *Crispy* 4
3. Bumbu dan Bahan Tambahan 5
3.1. Bawang Putih 5
3.2. Garam 5
3.3. Tepung Beras 6
3.4. Lada atau merica 6
3.5. Soda Kue 7
4. Perisa atau *Flavour* 7
5. Penggorengan 7
6. Penerimaan Konsumen 9
III METODE PENELITIAN 11
1. Alat dan Bahan 11
2. Tata Laksana 11
2.1. Penelitian Pendahuluan 11
2.2. Penelitian Utama 13
2.3. Proses Pembuatan Udang *Crispy* 15
3. Rancangan Penelitian dan Analisis Data 16
4. Parameter Uji 16
4.1. Parameter Fisik 16
4.1.1. Rendemen 16
4.1.2. Tekstur atau Kekerasan 17
4.2. Parameter Kimia 17
4.2.1. Kadar Air 17

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
TINGKAT PENERIMAAN KONSUMEN DARI UDANG CRISPY RASA MARGARIN, JAGUNG, KEJU, DAN CABAI
MUFLIKHAH NOOR A, Prof. Dr. Ir. Ustadi, M.P. ; Dr. R.A. Siti Ari Budhiyanti, S.T.P., M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

4.2.2. Kadar Abu 18
4.2.3. Kadar Protein 18
4.2.4. Kadar Lemak 19
4.2.5. Kadar Karbohidrat 20
4.3. Penerimaan Konsumen 21
IV HASIL DAN PEMBAHASAN 22
1. Penelitian Pendahuluan 22
1.1. Penambahan Margarin pada Berbagai Konsentrasi 22
1.2. Penambahan Rasa Jagung pada Berbagai Konsentrasi 23
1.3. Penambahan Rasa Keju pada Berbagai Konsentrasi 25
1.4. Penambahan Cabai Bubuk pada Berbagai Konsentrasi 27
2. Penelitian Utama 28
2.1. Karakteristik Fisik 28
2.1.1. Rendemen (Berat Akhir) 28
2.1.2. Tekstur (kekerasan) atau Uji *Llyod* 30
2.2. Komposisi Kimia 32
2.2.1. Kadar Air 33
2.2.2. Kadar Abu 34
2.2.3. Kadar Protein 36
2.2.4. Kadar Lemak 38
2.2.4. Kadar Karbohidrat 40
2.3. Penerimaan Konsumen (Uji Kesukaan atau Uji Hedonik) 41
2.3.1. Kenampakan 41
2.3.2. Aroma 45
2.3.3. Kerenyahan 46
2.3.4. Rasa 49
3. Pembahasan Umum 50
V KESIMPULAN DAN SARAN 53
1. Kesimpulan 53
2. Saran 53
VI DAFTAR PUSTAKA 54
VII LAMPIRAN 61

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
TINGKAT PENERIMAAN KONSUMEN DARI UDANG CRISPY RASA MARGARIN, JAGUNG, KEJU, DAN CABAI
MUFLIKHAH NOOR A, Prof. Dr. Ir. Ustadi, M.P. ; Dr. R.A. Siti Ari Budhiyanti, S.T.P., M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 2.1	Komposisi kimia daging udang vanname	4
Tabel 2.2	Komposisi amilosa dan amilopektin tepung beras	6
Tabel 3.1	Perlakuan konsentrasi rasa penelitian pendahuluan	12
Tabel 3.2	Formulasi bahan pembuatan udang *crispy*	13
Tabel 4.1	Tingkat kesukaan konsumen udang *crispy* dengan penambahan margarin	22
Tabel 4.2	Tingkat kesukaan konsumen udang *crispy* dengan penambahan rasa jagung	24
Tabel 4.3	Tingkat kesukaan konsumen udang *crispy* dengan penambahan rasa keju	25
Tabel 4.4	Tingkat kesukaan konsumen udang *crispy* dengan penambahan cabai bubuk	27
Tabel 4.5	Komposisi kimia bahan baku udang vaname	32
Tabel 4.6	Komposisi kimia udang *crispy* berbagai perlakuan	51

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
TINGKAT PENERIMAAN KONSUMEN DARI UDANG CRISPY RASA MARGARIN, JAGUNG, KEJU, DAN CABAI
MUFLIKHAH NOOR A, Prof. Dr. Ir. Ustadi, M.P. ; Dr. R.A. Siti Ari Budhiyanti, S.T.P., M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 2.1 Morfologi udang vaname 3
Gambar 2.2 Transfer panas pada proses penggorengan 8
Gambar 3.1 Skema proses pembuatan udang *crispy* 15
Gambar 4.1 Rendemen udang *crispy* 29
Gambar 4.2 Nilai tekstur (kekerasan) udang *crispy* 31
Gambar 4.3 Kadar air udang *crispy* 33
Gambar 4.4 Kadar abu udang *crispy* 35
Gambar 4.5 Kadar protein udang *crispy* 37
Gambar 4.6 Kadar lemak udang *crispy* 38
Gambar 4.7 Kadar karbohidrat udang *crispy* 40
Gambar 4.8 Nilai kesukaan kenampakan udang *crispy* 42
Gambar 4.9 Kenampakan udang *crispy* 44
Gambar 4.10 Nilai kesukaan aroma udang *crispy* 45
Gambar 4.11 Nilai kesukaan kerenyahan udang *crispy* 47
Gambar 4.12 Nilai kesukaan rasa udang *crispy* 49

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
TINGKAT PENERIMAAN KONSUMEN DARI UDANG CRISPY RASA MARGARIN, JAGUNG, KEJU, DAN CABAI
MUFLIKHAH NOOR A, Prof. Dr. Ir. Ustadi, M.P. ; Dr. R.A. Siti Ari Budhiyanti, S.T.P., M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Pengujian Kadar Air 62
Lampiran 2. Pengujian Kadar Abu 63
Lampiran 3. Pengujian Kadar Protein 64
Lampiran 4. Pengujian Kadar Lemak 65
Lampiran 5. Pengujian Kadar Karbohidrat 66
Lampiran 6. *Scoresheet* Uji Kesukaan 67
Lampiran 7. Data Karakteristik Udang *Crispy* 68
Lampiran 7 a. Rendemen 68
Lampiran 7 b. Tekstur atau Kekerasan 69
Lampiran 8. Data Hasil Uji Hedonik Udang *Crispy* 70
Lampiran 8 a. Anak-anak 70
Lampiran 8 b. Remaja 72
Lampiran 8 c. Dewasa 74
Lampiran 8 d. Orangtua 76
Lampiran 8 e. Interaksi umur 78
Lampiran 9. Data Komposisi Kimia Udang *Crispy* 80
Lampiran 9 a. Kadar Air 80
Lampiran 9 b. Kadar Abu 81
Lampiran 9 c. Kadar Protein 82
Lampiran 9 d. Kadar Lemak 83
Lampiran 9 e. Kadar Karbohidrat 84