

PENGARUH LAMA PEREBUSAN DAN PENGUKUSAN TERHADAP KUALITAS EMPING JAGUNG KUNING

Oleh:

EDOUARD ARYADI SUPRIYADI

10/300534/TP/09831

ABSTRAK

Emping merupakan jenis makanan ringan olahan pangan yang diproses dengan cara direbus, direndam, dikukus, dipipihkan, dikeringkan kemudian digoreng renyah. Untuk menghasilkan emping jagung yang baik pengaruh lama perebusan dan pengukusan adalah hal terpenting dalam penelitian menentukan kualitas emping jagung. Pada umumnya perebusan dan pengukusan yang dilakukan oleh masyarakat belum memiliki waktu yang baku, sehingga dihasilkan berbagai kualitas emping jagung.

Penelitian dilakukan dengan penentuan waktu optimal perebusan dan pengukusan untuk menghasilkan emping jagung yang baik. Variasi waktu perebusan yang digunakan yaitu (70 menit, 80 menit, 90 menit) sedangkan variasi waktu pengukusan yaitu (50 menit, 60 menit, 70 menit). Sifat-sifat yang dianalisis meliputi pengujian kekerasan jagung pipil, ketebalan emping jagung, kimia bahan (kadar air, kadar lemak), dan uji sensoris dengan atribut kerenyahan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perebusan selama 90 menit dengan nilai hardness 573,83 g merupakan kondisi optimal dari proses perebusan jagung kuning. Pada variasi pengukusan didapat hasil optimal yaitu pada pengukusan 70 menit memiliki tingkat hardness paling rendah dengan nilai 260 g. Emping jagung matang tahapan pengukusan 70 menit memiliki tingkat kerenyahan 4,65 ; kadar lemak 12,33 %. Emping jagung mentah tahapan proses 70 menit memiliki tingkat ketebalan 1,13-1,27 ; kadar air 9,18%-10,03%. Dalam uji sensoris dengan atribut kerenyahan didapat hasil optimal yaitu pada pengukusan 70 menit yang paling disukai oleh panelis.

Kata kunci : *emping jagung, perebusan dan pengukusan, kerenyahan, ketebalan*

THE IMPACT OF THE LENGTH OF BOILING AND STEAMING TOWARDS THE QUALITY OF YELLOW CORN CHIPS

By:

EDOUARD ARYADI SUPRIYADI

10/300534/TP/09831

ABSTRACT

Chips is a kind of processed food in the form of snack crackers. The process of making Chips consist of boiling, soaking, steaming, flattening, drying and crispy frying. In order to produce a good corn chips, the length of boiling and steaming takes a vital role in determining the quality of corn chips. Society produce various qualities of corn chips because generally there is no specific length of time for boiling and steaming chips just yet.

This research was done by determining the optimal length of boiling and steaming to produce good corn chips. The variations of boiling time are 70 minutes, 80 minutes and 90 minutes; while the variations of steaming time are 50 minutes, 60 minutes, 70 minutes. The analyzed natures consist of the hardness of corn loosen beans, the thickness of corn chips, chemical substance (level of water and fats) and sensory test with the crispness attribute.

The result of this research shows that a 90-minute boiling time with hardness value of 573,83 is an optimal condition of corn chips boiling process. In the steaming variation, the optimal length of time was 70 minutes with lowest hardness level 260g. Cooked corn chips with 70 minutes of steaming time has 1,13-1,27 thickness level and contains 9,18%-10,03% water level. In the sensory test with the crispness attribute, 70-minute steaming is the optimal result which panelists liked the most.

Keyword : *corn chips, boiling and steaming, crispness, thickness*