

PENGARUH RASIO TEPUNG BERAS DAN TAPIOKA SERTA METODE PEMBUATAN KERUPUK KARAK TANPA BLENG TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN SENSORIS

INTISARI

Oleh:

Rahma Bayunita Hapsari
12/333150/TP/10412

Kerupuk karak merupakan kerupuk yang terbuat dari bahan dasar nasi yang diberi bumbu sehingga rasanya gurih. Pada umumnya bleng dengan kandungan borak 10% ditambahkan pada pembuatan kerupuk karak sebagai bahan pengental. Solusi pengganti bleng yaitu tepung. Dua macam tepung yang digunakan yaitu tepung beras dan tepung tapioka. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengkaji pengaruh rasio penambahan tepung beras dan tepung tapioka serta metode pembuatan kerupuk karak tanpa bleng terhadap sifat kimia, fisik, dan sensoris.

Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap pola faktorial untuk mengkaji pengaruh faktor metode pembuatan (metode dua kali pemasakan dan metode satu kali pemasakan) dan faktor rasio penambahan tepung beras dan tepung tapioka (0:1 ; 1:1 ; 1:2 ; dan 1:0). Proses pembuatan kerupuk karak yang sering digunakan di masyarakat memiliki proses dua kali pemasakan. Maka inovasi metode baru yang digunakan yaitu metode satu kali pemasakan. Perbedaannya adalah penanakan nasi tanpa dikukus tetapi beras direndam dahulu dan ditumbuk. Kerupuk karak diuji kadar air, kadar amilosa, tekstur kekerasan, volume pengembangan, warna dan uji sensoris

Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode satu kali pemasakan tidak memiliki perbedaan terhadap metode dua kali pemasakan pada kadar air, kadar amilosa, tekstur kekerasan, warna dan uji sensoris. Sehingga metode satu kali pemasakan dapat diterima. Rasio 1:2 dengan nilai 791,22 merupakan rasio yang tepat pada metode dua kali pemasakan dan rasio 0:1 dengan nilai 828,13 merupakan rasio yang tepat pada metode satu kali pemasakan.

Kata kunci : Kerupuk karak, metode, tepung beras, dan tepung tapioka

THE EFFECT OF RATIO RICE FLOUR AND TAPIOCA AND METHOD OF MAKING RICE CRACKER WITHOUT BLENG ON PHYSICAL CHEMICAL, AND SENSORY PROPERTIES

ABSTRACT

By:

Rahma Bayunita Hapsari

12/333150/TP/10412

Rice cracker is a cracker made of rice that given seasoning so it has delicious taste. In the society, bleng contain 10% borax added in the production process as a complement to make the dough long lasting and elastic. The solution will be substituted by flour. There are many kind of flour, both of them are rice flour and tapioca flour.. The aim of this research to examine the effect of ratio of adding rice flour and tapioca flour and method of making rice cracker without bleng on chemical, physical, and sensory properties

This research plan that used is a completely randomized design in factorial to examine the influence of the method of making method factor (two cooking method and one cooking method) and ratio factor the addition of rice flour and tapioca flour (0:1, 1:1, 1:2, and 1:0). The method often used has two cooking processes. New method that used is one cooking method. The difference that used is the rice will be cooked without steaming process but the rice soaked first and punded earlier. Rice cracker were analyzed moisture content, amylose content, the hardness, volume development, color, and organoleptic test

The result showed that the one cooking method doesn't have difference to the two cooking method on moisture content, amylose content, the hardness, color, and organoleptic test. So the one cooking method is acceptable. While the ratio of 1:2 with a value of 791,22 is the proper ratio on two cooking method and the ratio of 0:1 with value of 828,13 is the proper ratio on one cooking method.

Keyword : rice cracker, method, rice flour and tapioca flour