

PENGARUH VARIASI PENAMBAHAN UDANG DAN METODE PEMBUATAN KERUPUK KARAK TANPA BLENG TERHADAP SIFAT KIMIA, FISIK DAN SENSORIS

INTISARI

Oleh :

GINA NOVIANI KARLINDA
12/329463/TP/10268

Kerupuk karak merupakan salah satu makanan tradisional bangsa Indonesia berbahan dasar nasi dan biasanya ditambahkan bleng untuk meningkatkan kerenyahan, kepadatan, kekenyalan dan rasa gurihnya. Dalam penelitian ini penggunaan bleng diganti dengan bahan yang lebih aman yaitu tepung tapioka. Kerupuk karak terbuat dari bahan dasar nasi sehingga kandungan karbohidrat lebih tinggi dibandingkan dengan kandungan gizi lain seperti protein. Sehingga salah satu solusi yang digunakan untuk meningkatkan kandungan gizi protein adalah menambahkan kerupuk karak dengan udang pada berbagai variasi. Variasi rasio tersebut yaitu 0,25:1; 0,5:1; dan 1:1 serta kontrol (tanpa penambahan udang).

Metode pembuatan karak yang biasa digunakan yaitu dengan dua kali pemasakan. Namun dalam penelitian ini digunakan dua metode yaitu metode dua kali pemasakan dan satu kali pemasakan. Kelebihan metode satu kali pemasakan dibanding dua kali pemasakan yaitu efisien dalam energi dan peralatan yang digunakan namun memiliki kekurangan yaitu waktu yang digunakan menjadi lebih lama karena dilakukan perendaman beras terlebih dahulu selama dua jam. Kerupuk karak yang dihasilkan dianalisis kadar protein, kadar air, volume pengembangan, kekerasan, warna, dan uji sensoris.

Kedua metode pembuatan tidak berpengaruh terhadap sifat kimia, fisik (kecuali volume pengembangan), dan sensoris. Namun dari sifat-sifat yang paling berpengaruh terhadap kualitas kerupuk karak maka metode satu kali pemasakan lebih disukai dibanding metode dua kali pemasakan. Semua variasi penambahan udang berpengaruh terhadap sifat kimia dan fisik (kecuali kekerasan) dan tidak berpengaruh terhadap sifat sensoris. Rasio udang banding beras 0,5:1 merupakan rasio yang tepat pada kedua metode untuk digunakan pada pembuatan kerupuk karak.

Kata kunci: Kerupuk karak, metode pembuatan, udang, protein.

THE EFFECT OF ADDING SHRIMP VARIATIONS AND KARAK CRACKERS METHOD OF MAKING WITHOUT BORAX ON CHEMICAL, PHYSICAL, AND SENSORY PROPERTIES

ABSTRACT

By :

GINA NOVIANI KARLINDA
12/329463/TP/10268

Karak crackers is one of the traditional food in Indonesia which made from rice and usually add borax to improve crispness, density, plasticity and savory flavors. In this study the use of borax replaced with safer materials, namely tapioca flour. Karak crackers made from rice so that the carbohydrate content higher than the content of other nutrients, such as protein. So that one of the solutions that are used to improve the nutritional content of protein is add karak crackers with shrimp in different variations. Variations in these ratios compared with the weight of rice used are 0.25:1; 0.5:1; and 1:1 and the control (without the addition of shrimp).

Manufacturing method of karak crackers commonly used is to double the cooking. But in this study used two methods that is twice cooking and one cooking methods. The advantages of one cooking method than twice cooking that is efficient in energy and equipment used but has the disadvantage that the time used to be longer because of soaking the rice ini advance for two hours. Karak crackers were analyzed for protein content, water content, volume expansion, hardness, color, and sensory test.

Both methods of making has no effect on the chemical, phsical (except volume of expansion), and sensory properties. But from the properties that most affect the quality of karak crackers the one cooking method is preverred over twice cooking method. All addition of shrimp variations affect the chemical and phsical properties (except hardness) but has no effect sensory properties. The ratio of shrimp compared to rice 0,5:1 is the ratio is fit on both methods to be used in the manufacturing of karak crackers.

Keyword: Karak crackers, method of making, shrimp, protein.