

KARAKTERISTIK KERUPUK KARAK MENGGUNAKAN BLENG DAN NATRIUM TRIPOLIFOSFAT

INTISARI

Laras Sulastri Suher

12/329486/TP/10287

Kerupuk karak merupakan salah satu makanan tradisional yang terbuat dari bahan dasar beras yang diberi bumbu dan bahan tambahan lain. Pada proses pembuatannya, untuk meningkatkan kualitas kerupuk karak yang dihasilkan biasanya masyarakat menggunakan bahan tambahan yaitu bleng. Diketahui bahwa bleng padatan mengandung 12% boraks sehingga akan berbahaya pada kesehatan apabila dikonsumsi secara terus menerus. Oleh karena itu, maka perlu dilakukan pencarian bahan tambahan makanan lain yang bisa digunakan sebagai alternatif pengganti bleng yang sifatnya aman, murah, dan mudah diperoleh sehingga kebutuhan masyarakat akan makanan yang aman untuk dikonsumsi dapat terpenuhi. Salah satunya yaitu dengan menggunakan Natrium tripolifosfat. Studi penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik kerupuk karak yang dihasilkan menggunakan bleng dan natrium tripolifosfat, sebagai salah satu upaya untuk mengganti penggunaan bleng pada pembuatan kerupuk karak.

Metode pembuatan kerupuk karak pada penelitian ini yaitu dengan dua kali pemasakan. Adapun rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap faktorial untuk mengkaji pengaruh faktor jenis bahan pengental yang digunakan (bleng dan natrium tripolifosfat) dan faktor variasi konsentrasi penambahan bahan pengental yang digunakan (0%; 0,1%; 0,3%; dan 0,5%). Analisis yang dilakukan antara lain analisis fisik (tekstur, volume pengembangan, dan warna), analisis kimia (amilosa, dan kadar air), serta sensoris (kerenyahan, rasa gurih, dan kesukaan keseluruhan) dengan metode scoring test dan hedonic test.

Hasil analisis menunjukkan bahwa secara statistik penggunaan bleng dan natrium tripolifosfat pada pembuatan kerupuk karak menghasilkan kerupuk karak yang karakteristiknya tidak berbeda nyata, sehingga natrium tripolifosfat bisa dijadikan sebagai bahan tambahan alternatif pengganti bleng. Untuk mendapatkan kerupuk karak yang karakteristiknya sebaik pada penggunaan bleng 0,5%, cukup dengan penambahan natrium tripolifosfat 0,3% saja.

Kata kunci : Karak, Natrium Tripolifosfat , Bleng

THE CHARACTERISTICS OF KARAK CRACKERS USING *BLENG* AND SODIUM TRIPOLYPHOSPHATE

ABSTRACT

Laras Sulastris Suher

12/329486/TP/10287

Karak crackers are one of the traditional food made from flavored rice as the basic ingredients and other additives. In the production process, to improve the quality of the produced *Karak* crackers, people usually use the additive, called as *Bleng*. It is known that the solid *Bleng* contains 12% of borax, so it would be dangerous for health if it is consumed continuously. Therefore, it is necessary to search the other food additives which can be used as an alternative to substitute the *Bleng* that is safe, cheap, and easily available, so people's needs of the food which is safe for consumption can be met. One of them is by using *sodium tripolyphosphate*. This research study is aimed to examine the characteristics of *Karak* crackers produced by using *Bleng* and *sodium tripolyphosphate*, as an effort to replace the use of *Bleng* in the production of *Karak* crackers.

The method of cooking *Karak* crackers in this study is double cooking. The study design used is the factorial completely randomized design to examine the influence of the type of the material used to make it chewy (*Bleng* and *sodium tripolyphosphate*) and the addition of various concentrations used to make it chewy (0%; 0.1%; 0.3%; and 0.5%). The analysis undertaken includes physical analysis (texture, volume of expansion, and color), chemical analysis (amylose, and water content), also sensory analysis (crispy, savory flavor, and overall appetite) by scoring test and hedonic test method.

The results of the analysis presents that statistically the using of *Bleng* and *sodium tripolyphosphate* on cooking *Karak* crackers produces the *Karak* crackers which characteristic is not significantly different, so *sodium tripolyphosphate* can be used as an alternatives additive material to substitute *Bleng*. To get the *Karak* crackers which characteristic is as well as the use of 0.5% of *Bleng*, it is only need 0.3% of *sodium tripolyphosphate*.

Keywords: *Karak, sodium tripolyphosphate, Bleng*