

**PENGARUH JENIS BERAS DAN METODE PEMBUATAN KERUPUK
KARAK TANPA PENAMBAHAN BLENG TERHADAP SIFAT FISIK,
KIMIA, DAN SENSORIS**

INTISARI

Oleh :

NADIA CITTA PARAMITA
12/329521/TP/10309

Kerupuk karak merupakan kerupuk yang terbuat dari nasi yang diberi tambahan bumbu sehingga mempunyai rasa gurih. Setiap jenis beras mempunyai kandungan amilosa yang berbeda-beda, amilosa ini akan menentukan sifat dari nasi yang dihasilkan. Semakin tinggi kandungan amilosa pada beras, semakin keras nasi tersebut. Pada pembuatan kerupuk karak, selama ini dilakukan dengan dua kali pemasakan adonan nasi. Hal ini dinilai kurang efisien dan praktis. Oleh karena itu, dikembangkan metode pembuatan kerupuk karak dengan satu kali pemasakan adonan nasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh jenis beras dan metode pembuatan terhadap sifat fisik, kimia dan sensoris pada pembuatan kerupuk karak tanpa penambahan bleng.

Pada penelitian ini digunakan Rancangan Acak Lengkap factorial untuk mengkaji pengaruh faktor jenis beras (IR 36, Menthik Wangi, ketan, beras jatah(raskin)) dan factor metode pembuatan (dua kali pemasakan dan satu kali pemasakan adonan nasi) terhadap sifat kerupuk karak. Parameter yang dianalisis untuk sifat fisik meliputi volume pengembangan, kekerasan, dan warna. Sifat kimia meliputi kadar air dan sensoris meliputi rasa gurih, kerenyahan, dan kesukaan.

Berdasarkan hasil penelitian, jenis beras yang tepat dalam pembuatan kerupuk karak tanpa penambahan bleng adalah beras ketan berdasarkan hasil terhadap sifat fisik, kimia, dan sensoris (kenyamanan dan kesukaan) kerupuk karak sedangkan untuk rasa gurih yang tepat adalah beras jatah(raskin). Metode dua kali pemasakan maupun satu kali pemasakan adonan nasi tidak berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia, dan sensoris (rasa gurih dan kesukaan) kerupuk karak, sedangkan untuk kerenyahan, dengan metode dua kali pemasakan adonan nasi dinilai dapat menghasilkan kerupuk karak lebih renyah daripada dengan metode satu kali pemasakan.

Kata kunci : Kerupuk karak, Jenis beras, Amilosa, Metode pemasakan, Sifat kerupuk karak.

THE EFFECT OF THE RICE VARIETY AND THE COOKING METHOD OF RICE CRACKERS WITHOUT THE ADDITION OF BLENG TO THE PHYSICAL, CHEMICAL, AND SENSORY PROPERTIES

ABSTRACT

By:

NADIA CITTA PARAMITA
12/329521/TP/10309

Rice crackers are the crackers made of rice given an extra seasoning that has a savory flavor. Each variety of rice has different amylose content. The amylose will determine the character of the rice produced. The higher the amylose content in rice, the rice is harder. In the production of rice crackers, as far, is done by double cooking of rice dough. It is considered as less efficient and less practical. Therefore, it is developed a cooking method of rice crackers with single cooking of rice dough. This study is aimed to assess the effect of the rice variety and the cooking method to the physical, chemical and sensory properties on cooking the rice crackers without the addition of bleng.

This study uses the factorial completely randomized design to examine the influence of different variety of rice (IR 36, Menthik Wangi, Sticky Rice, Subsidized Rice (Raskin)) and the cooking method (double cooking, and single cooking of rice dough) to the character of rice crackers. The parameters analyzed for physical properties include the expansion volume, hardness, and color. Chemical properties include water content and sensory properties include savory flavor, crispness, and appetite.

Based on this research, the appropriate variety of rice in the production of rice crackers without the addition of bleng is Sticky Rice based on the results of the physical, chemical, and sensory properties (crispness and appetite) of rice crackers. While, for the appropriate savory taste is Subsidized Rice (Raskin). The double or single cooking method of the rice dough does not affect the physical, chemical, and sensory properties (savory taste and appetite) of rice crackers. As for crispness, the double cooking method of the rice dough is rated can produce crisper rice crackers than the single cooking method.

Keywords: Rice crackers, the variety of rice, Amylose, cooking method, properties of rice crackers.