

**PENGARUH RASIO AIR DAN CAMPURAN BERAS-JAGUNG
PRATANAK TERHADAP SIFAT TEKSTURAL KERUPUK KARAK DAN
PENERIMAAN KONSUMEN**

INTISARI

Oleh:

RETNO CAHYANINGSIH

16/400548/TP/11761

Kerupuk karak dengan substitusi tepung jagung pratanak yang dikembangkan oleh Unit Inkubator Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada sebagai kegiatan pengabdian masyarakat Tani Jagung Desa Hutan Ngancar, Kabupaten Ngawi dan upaya diversifikasi produk pangan belum memenuhi kriteria yang diharapkan. Kerupuk karak kurang mengembang karena gelatinisasi pati pada adonan yang belum sempurna. Dalam penelitian ini dilakukan variasi rasio air dan campuran beras-jagung pratanak untuk mengetahui efeknya terhadap sifat tekstural dan penerimaan konsumen.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap satu faktor yaitu rasio air dan campuran beras-jagung dengan 5 perlakuan (2:1; 2,5:1; 3:1; 3,5:1; dan 4:1) dengan 3 kali ulangan. Dilakukan pengujian sifat fisik meliputi daya kembang, kekerasan, warna, dan daya serap minyak. Dilakukan juga uji kesukaan konsumen dengan parameter kenampakan, warna, aroma, kekerasan, tekstur, dan rasa oleh 60 orang panelis tidak terlatih. Kerupuk karak terbaik berdasarkan hasil pengujian sifat fisik dan sensoris selanjutnya diuji sifat kimianya (uji proksimat).

Hasil penelitian menunjukkan kerupuk dengan rasio air campuran beras-jagung pratanak yang tinggi akan menghasilkan kerupuk yang lebih mengembang, tidak keras, warna lebih gelap, dan memiliki daya serap minyak yang tinggi. Konsumen menyukai kerupuk dengan rasio air dengan campuran beras-jagung pratanak 3,5:1 dengan nilai hasil (NH) dari uji efektifitas 1,00. Sifat fisik yang dimiliki kerupuk ini berupa daya kembang 647%, kekerasan 4,20 N, warna dengan nilai L 71,05; a 3,52; dan b 29,56; serta daya serap minyak 32,49%. Kerupuk ini memiliki kandungan karbohidrat 70,9%db; lemak 15,49%db; protein 8,10%db; abu 3,24%db, dan air 2,27%wb.

Kata Kunci: Kerupuk Karak, Tepung Jagung Pratanak, Gelatinisasi, Sifat Tekstural

**EFFECTS OF WATER TO RICE-PARBOILED CORN MIXTURE RATIO
ON TEXTURAL CHARACTERISTICS AND CONSUMER ACCEPTANCE
LEVEL OF KARAK CRACKERS**

ABSTRACT

By:

RETNOCAHYANINGSIH

16/400548/TP/11761

Karak cracker with parboiled corn flour substitution developed by Incubator Unit in FTP UGM as a form of community services program to corn farmer union in Ngancar Village, Ngawi haven't achieved a good result. The cracker doesn't expand to its maximal volume due to the uncompleted gelatinization of the dough. This study is conducted to discover the effects caused by water to rice-parboiled corn ratio on textural properties and consumers acceptance.

The study conducted using completely randomized design with one factor (water to rice-parboiled corn ratio) with five treatments i.e., 2:1; 2,5:1, 3:1; 3.5:1; and 4:1 ratio with 3 repetitions. Physical properties were tested including swellability, hardness, color, and oil absorption. Consumers' preferences were also tested with the parameters of appearance, color, aroma, hardness, texture, and taste by 60 untrained panelists. The best karak crackers based on the results of physical and sensory testing were then tested for chemical properties (proximate test).

Result showed that crackers with a high ratio of water will produce crackers that are more fluffy, not hard, darker in color, and have high oil absorption. Consumers like crackers with a water to main ingredient ratio of 3.5:1 with a yield value (NH) of an effectiveness test of 1.00. The physical properties of these crackers are 647% expandability, 4.20 N hardness, color with an L value of 71.05; a 3.52; and b 29.56; with 32.49% oil absorption. These crackers have a carbohydrate content of 70.9%db; fat 15.49%db; protein 8.10%db; ash 3.24% db, and water 2.27% wb.

Keywords: Karak crackers, Parboiled Corn Flour, Gelatinization, Textural Characteristics