

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung udang rebon dengan tepung kacang koro terhadap karakteristik kerupuk udang rebon. Manfaat dari penelitian ini yaitu untuk memberikan informasi kepada masyarakat mengenai hasil olahan laut yaitu udang rebon yang dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan lain selain terasi yaitu kerupuk udang rebon yang ditambahkan dengan tepung kacang koro.

Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan satu faktor dan empat kali ulangan. Faktor-faktor dalam penelitian ini adalah perbandingan tepung udang rebon dengan tepung kacang koro pedang (A) dengan 7 taraf perlakuan, yaitu 1: 0 (a_1), 1: 1 (a_2), 1: 2 (a_3), 1: 3 (a_4), 2: 1 (a_5), 3: 1 (a_6), 3: 2 (a_7). Responfisik yang digunakanyaitu volume pengembangan, respon organoleptik untuk kerupuk mentah yaitu warna, sedangkan untuk kerupuk matang meliputi warna, rasa, aroma, kerenyahan, dan respon kimia meliputi kadar air, HCN, kadar protein danpati. Sampel terpilih pada kerupuk matang dilakukan analisis kadar air, patidan protein.

Hasil penelitian menunjukkan perbandingan tepung udang rebon dengan tepung kacang koro berpengaruh terhadap respon kimia meliputi kadar air, protein dan pati sedangkan pada respon organoleptic berpengaruh terhadap atribut warna kerupuk mentah, warna, rasa, aroma, kerenyahan pada kerupuk matang serta berpengaruh terhadap volume pengembangan kerupuk matang. Hasil analisis sampel terpilih (tepung udang rebon dengan tepung kacang koro adalah a_3 dengan kadar air 3,81%, kadar protein 5,03% dan kadar pati 33,62%.

Kata Kunci : Tepung Udang Rebon, Tepung Kacang Koro, Kerupuk

ABSTRACT

The purpose of this studied to determine the effect of the ratio of rebon shrimp flour with jack bean flour to the characteristics of rebon shrimp crackers. The benefit of this research is to provide information to the public about the processed marine products that are rebon shrimp that can be utilized into other processed products in addition to shrimp paste is rebon shrimp crackers added with jack bean flour.

The experimental design used was Randomized Block Design with one factor and four replications. Factors in this study were comparative of rebon shrimp flour with jack bean flour (A) with 7 treatment level, that is 1: 0 (a1), 1: 1 (a2), 1: 2 (a3), 1: 3 (a4), 2: 1 (a5), 3: 1 (a6), 3: 2 (a7). Physical response used is development volume, organoleptic response to raw crackers is color, while for mature crackers include color, flavor, aroma and crispness, and chemical response include moisture content, HCN, protein and starch content. Selected samples on mature crackers were analyzed for water content, starch and protein.

The results of experimental comparison of rebonshrimp flour with jack bean flour influenced the chemical response including moisture content, protein and starch while the organoleptic response had an effect on the color attribute of raw crackers, color, flavor, aroma, crispness in mature crackers and influenced the development volume of mature crackers . Result of analysis of selected sample (rebon shrimp flour with jack bean flour is a₃ with water content 3,81%, protein content 4,55% and starch content 33,62%.

Keywords: Rebon Shrimp Flour, Jack Bean Flour, Crackers