

ALTERNATIF PENGGANTI BORAKS PADA PEMBUATAN KERUPUK PULI

Fadjar Kurnia Hartati

Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Dr. Soetomo Surabaya

Jl. Semolowaru 84 Surabaya 60118

fadjar.kurnia@unitomo.ac.id

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mencari konsentrasi penggunaan sodium bikarbonat/soda kue (NaHCO_3) dan air abu merang yang tepat untuk pembuatan kerupuk puli dan mengetahui pengaruh penggunaan soda kue dan air abu merang terhadap sifat kimia, sifat fisik dan organoleptik kerupuk puli. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang disusun secara faktorial dengan 2 faktor, masing-masing faktor terdiri dari 2 dan 3 level. Faktor pertama (A) adalah jenis bahan tambahan pangan (A1 = NaHCO_3 dan A2 = Air abu merang 1% (b/v)). Adapun faktor kedua (B) adalah konsentrasi bahan tambahan pangan yaitu B1 = 0.1%; B2 = 0.3% dan B3 = 0.5%. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan terbaik pada kerupuk dengan bahan tambahan makanan soda kue 0.5% yang mempunyai kadar air 7.85%; kadar abu 1.46%; daya kembang 420.48%; daya serap minyak 2.92%; daya patah mentah 23558.33 N/m; daya patah matang 10.60N/m. Sedangkan parameter organoleptik memiliki nilai yaitu rasa 4.95 dan kerenyahan 5.60.

Kata kunci: kerupuk puli, soda kue, boraks, garam bleng, air abu merang

ABSTRACT

The purpose of this study was to find the concentration of the use of sodium bicarbonate/baking soda (NaHCO_3) and straw ash water suitable for the manufacture of puli crackers and determine the effect of the use of baking soda and straw ash on the chemical properties, physical and organoleptic properties of puli crackers. This study used a Completely Randomized Design (CRD) which was arranged factorially with 2 factors, each factor consisting of 2 and 3 levels. The first factor (A) is the type of food additives (A1 = NaHCO_3 and A2 = 1% (b/v) of gray ash). As for the second factor (B) is the concentration of food additives, namely B1 = 0.1%; B2 = 0.3% and B3=0.5%. The results showed the best treatment in crackers with 0.5% baking soda food additives which had a water content of 7.85%; ash content 1.46%; developing power 420.48%; oil absorption capacity of 2.92%; raw fracture power 23558.33 N / m; broken power is 10.60N / m. While organoleptic parameters have a value of 4.95 and 5.60 crispness.

Keywords: puli crackers, baking soda, borax, boiled water