

ABSTRAK

Nama : Pinky Destenia
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Pengaruh Substitusi Ikan Teri Dengan Tepung Tempe Pada Pembuatan Kerupuk
Dosen Pembimbing : Dra. Setiarti Sukotjo, M.Sc dan Ir. Shinta Leonita, S.TP, M.Si

Potensi ikan teri dan tempe memberikan peluang yang besar untuk berkembangnya industri pangan di Indonesia. Kerupuk adalah makanan ringan yang biasanya dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai pendamping makanan pokok ataupun sebagai camilan. Dalam proses pembuatannya, akan terjadi proses gelatinisasi pati dari tepung tapioka pada saat proses pengukusan yang berhubungan dengan pembentukan tekstur kerupuk, dimana peranan amilopektin pada saat proses gelatinisasi berkaitan dengan tekstur kerupuk yang akan dihasilkan. Permasalahan yang timbul ketika ikan teri dengan tepung tempe ingin dijadikan kerupuk yaitu daya kembangnya yang rendah karena tempe merupakan bahan makanan dengan kandungan protein yang tinggi, sehingga penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi ikan teri dengan tepung tempe pada pembuatan kerupuk. Rancangan percobaan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 3 taraf perlakuan. Perlakuan pada penelitian ini adalah taraf substitusi ikan teri dengan tepung tempe (a), terdiri atas $a_1 = 4.5:1.5$, $a_2 = 3:3$, dan $a_3 = 1.5:4.5$. Analisis yang dilakukan meliputi analisis organoleptik, analisis kadar air, kadar abu, dan analisis kadar protein. Hasil penelitian ini didapatkan kerupuk terbaik dengan perbandingan ikan teri dan tepung tempe sebesar 3:3. Produk yang dihasilkan memiliki nilai rata-rata kesukaan rasa 4.23 (suka-sangat suka), tekstur 3.90 (biasa-suka), aroma 3.50 (biasa-suka), warna 3.60 (biasa-suka) dengan nilai analisis kimia kadar air sebesar 10.24%, kadar abu 3.11%, dan kadar protein 3.61%.

Kata Kunci : Kerupuk Ikan, Tepung Tempe, Ikan Teri

ABSTRACT

Name : Pinky Destenia
Study Program : Agricultural Industry Technology
Title : *The Effect Of Anchovy Substitution With Tempeh Flour On Making Crackers*
Conselor : Dra. Setiarti Sukotjo, M.Sc and Shinta Leonita, S.TP, M.Si

The high potential of anchovy and tempeh gives great opportunity the growth of food industries in Indonesia. Crackers are a snack that usually consumed by Indonesians as a companion to staple foods or as a snack. In the making of crackers, the starch gelatinization process from tapioca flour will occur during the steaming process which is related to the formation of the cracker's texture. The role of amylopectin during the gelatinization process is related to the texture of the crackers that will be produced. The problem is addition of tempeh flour in the cracker will not be able to expand well because tempeh and anchovy have high protein content. This study aims to determine the effect of substitution of anchovy with tempeh flour on cracker making. The method used was experimental laboratories by using Randomized Block Design (RBD) with 3 levels of treatment. The treatment in this study was the substitution level of anchovy with tempeh flour (a), consisting of $a_1 = 4.5:1.5$, $a_2 = 3:3$, dan $a_3 = 1.5:4.5$. The analysis consisted of organoleptic analysis and chemical analysis of water content, ash content, and analysis of protein content. The result shows that the best crackers is a crackers with ratio of fish and tempeh flour of 3:3. The product has an average liking value of taste 4.23 (like-very like), texture 3.90 (normal-like), flavor 3.50 (normal-like), color 3.60 (normal-like), with a chemical analysis value of water content of 10.24%, ash content of 3.11%, and protein content of 3.61%.

Keywords: Anchovy, Tempeh flour, Crackers