

**ANALISIS SENSORIS, FISIK DAN KIMIA KERUPUK DAUN
KEMANGI (*Ocimum sanctum L.*) DENGAN BAHAN
TAMBAHAN SODA KUE**

SKRIPSI



Oleh:

MUHAMMAD MEILANDY A
12.03.3.1.1.00036

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRUNOJOYO MADURA
BANGKALAN
2016**

ABSTRAK

Tanaman kemangi merupakan salah satu tanaman yang banyak tumbuh dan mudah ditemukan di Indonesia. Aromanya yang khas dan segar menjadikan tanaman ini pada umumnya hanya dimanfaatkan daunnya sebagai sayuran mentah (lalapan) dan penyedap rasa (bumbu). Pemanfaatan yang terbatas dengan sifat daun kemangi yang mudah layu, sehingga salah satu pemanfaatan yang bisa dilakukan yaitu pengolahan daun kemangi menjadi kerupuk dengan menggunakan bahan tambahan yang aman untuk dikonsumsi yaitu soda kue. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh proporsi daun kemangi dan tepung tapioka dengan bahan tambahan soda kue terhadap sifat sensoris, fisik dan kimia kerupuk. Desain penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RALF) dua faktor, yaitu proporsi daun kemangi dan tepung tapioka 3 level (20% : 80%, 23,3% : 76,7%, 26,6% : 73,4%) dan penambahan soda kue 2 level (0,25% dan 0,35%). Parameter yang diuji adalah sifat sensoris (warna, aroma, rasa, kerenyahan, dan kesukaan keseluruhan), sifat fisik (daya kembang), dan sifat kimia (kadar air dan antioksidan). Hasil penelitian menunjukkan bahwa proporsi daun kemangi dan tepung tapioka memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kesukaan keseluruhan dan tidak berpengaruh nyata terhadap parameter lainnya. Penambahan soda kue memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap daya kembang dan tidak berpengaruh nyata terhadap parameter lainnya. Interaksi antara proporsi daun kemangi dan tepung tapioka serta penambahan soda kue berpengaruh nyata terhadap (kesukaan warna, kesukaan aroma, kesukaan rasa, kesukaan keseluruhan), akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap daya kembang dan kadar air kerupuk daun kemangi. Uji kandungan antioksidan didapat hasil sebesar $51,007 \pm 1,009$ pada pasta daun kemangi, sedangkan pada kerupuk daun kemangi matang sebesar $46,977 \pm 0,178$.

Kata kunci: Kerupuk, sensoris, fisik, kimia, daun kemangi, soda kue

ABSTRACT

The basil plant is one of the plants that grow and easily found in Indonesia. Distinctive aroma and fresh make these plants are generally only used leaves as fresh vegetables and flavorings (seasoning). The utilization of the limited nature of the basil leaves easily wither, so that one can do is use the basil leaf processing into chips by using additives that are safe for consumption ie baking soda. The purpose of this study to determine the influence of the proportion of basil leaves and tapioca flour with baking soda additives on sensory, physical and chemical crackers. The study design used was completely randomized factorial design (Ralf) two factors, namely the proportion of basil leaves and tapioca flour 3 level (20% : 80%, 23,3% : 76,7%, 26,6% : 73,4%) and the addition of baking soda 2 levels (0.25% and 0.35%). The parameters tested were sensory (color, aroma, flavor, crispness and overall), physical (power bloom), and chemical (water content and antioxidants). The results showed that the proportion of basil leaves and tapioca flour significant effect ($P < 0.05$) on the overall favorite and did not affect other parameters. The addition of baking soda significant effect ($P < 0.05$) to power bloom and did not affect other parameters. The interaction between the proportion of basil leaves and tapioca flour and the addition of baking soda significantly affected (favorite color, favorite scent, taste preferences, favorite overall), but no significant effect on power bloom and water content basil crackers. Test results obtained antioxidant content of 51.007 ± 1.009 on pasta basil leaves, while the basil leaves mature crackers at 46.977 ± 0.178

Keywords: Crackers, sensory , physical , chemical , basil , baking soda