

FIRMAN WAHYUDI NIM. 15.03.3.1.1.00064. Karakteristik Mutu Kerupuk Kulit Ikan Tenggiri (*Scomberomorini*) Selama Penyimpanan. Dibawah Bimbingan **Ir. Muh Fahkry, MP** dan **Rakhmawati, STP.,MT**

ABSTRAK

Bahan baku utama dalam proses pembuatan kerupuk yaitu tepung tapioka. Kerupuk merupakan makanan yang mudah mengalami kerusakan akibat pengaruh lingkungan, kerupuk biasanya dikemas menggunakan plastik *Polipropilen*. Banyak faktor luar yang mempengaruhi penurunan kualitas mutu dari produk kerupuk antara lain suhu, kelembapan dan kemasan dari produk. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui umur simpan kerupuk kulit ikan tenggiri yang dikemas menggunakan jenis plastik *polipropilen* dan plastik *polietilen* serta menggunakan suhu 27°C, 35°C dan 45°C. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa Perubahan mutu kerupuk kulit ikan tenggiri selama penyimpanan berdasarkan kadar air sekamin lama semakin tinggi, dikarenakan masuknya uap air dari lingkungan kedalam kemasan. Karena kerupuk memiliki sifat higroskopis (mudah menyerapa air dari lingkungan). Semakin lama proses penyimpanan nilai kekerasan semakin tinggi karena kerupuk kulit ikan tenggiri dalam kondisi “melempem” atau bersifat elastis sehingga menjadi lebih keras, perubahan tekstur kerupuk disebabkan karena bertambahnya kadar air dalam produk selama penyimpanan.

Kata kunci : krupuk, plastik, suhu, kadar air

DAFTAR ISI

RIWAYAT HIDUP PENULIS	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK.....	vii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Masalah	2
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Ikan Tenggiri	4
2.2 Kerupuk	4
2.3 Standar Mutu Kerupuk	5
2.4 Pengemasan.....	6
2.5 Penelitian Terdahulu	8
III. METODE PENELITIAN	11
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	11
3.2 Alat dan Bahan	11
3.2.1 Alat	11
3.2.2 Bahan	11
3.3 Prosedur Penelitian.....	12
3.4 Analisa Data.....	14
3.4.1 Uji Kadar Air.....	14
3.4.2 Uji Kerenyahan	14
3.4.3 Uji Kesukaan (warna, rasa, aroma, tekstur)	15
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1 Karakteristik Awal Kerupuk Kulit Ikan Tenggiri	16
4.2 Analisis Organoleptik Selama Penyimpanan	16
4.2.1 Warna	17
4.2.2 Rasa.....	19
4.2.3 Aroma	21
4.2.4 Tekstur	23
4.3 Pengukuran Penurunan Mutu Kerupuk Kulit Ikan Tenggiri	25
4.3.1 Uji Kadar Air	25

4.3.2 Uji Tekstur	26
V. PENUTUP.....	28
5.1 Kesimpulan	28
5.2 Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN.....	32

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 SNI Kerupuk.....	5
Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu.....	11
Tabel 3.1 Rancangan penelitian.....	17
Tabel 4.1 Rata-rata hasil kesukaan parameter warna.....	21
Tabel 4.2 Anova kesukaan terhadap warna.....	22
Tabel 4.3 Rata-rata hasil kesukaan parameter rasa.....	23
Tabel 4.4 Anova kesukaan terhadap rasa.....	24
Tabel 4.5 Rata-rata hasil kesukaan parameter aroma.....	25
Tabel 4.6 Anova kesukaan terhadap aroma.....	26
Tabel 4.7 Rata-rata hasil kesukaan parameter tekstur.....	27
Tabel 4.8 Anova kesukaan terhadap Tekstur.....	28
Tabel 4.9 Nilai koefisien kolerasi pada parameter kadar air.....	33
Tabel 4.10 Nilai koefisien kolerasi pada parameter hardness.....	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kurva nilai In K.....	10
Gambar 3.1 Pembuatan kerupuk kulit ikan tenggiri.....	15
Gambar 3.2 Diagram pengujian kerupuk.....	16
Gambar 4.1 Grafik uji kadar air.....	29
Gambar 4.2 Parameter hardness.....	30

