

ABSTRAK

TKerupuk puli di Madura terbuat dari bahan utama tepung terigu dan tepung kanji yang kemudian dicampur dengan bahan-bahan pendukung lainnya, salah satunya yaitu boraks. Salah satu bahan tambahan lain pengganti boraks yang lebih aman dan tidak terlarang untuk dikonsumsi adalah STPP (Sodium Tripolyphosphat). Tujuan penelitian ini untuk mengetahui tingkatkerenyahan dan daya kembang kerupuk puli dengan penggunaan STPP. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan faktor tunggal dan diulang sebanyak tiga kali. Perbandingan perlakuan tepung terigu:tepung tapioka yaitu 1:2 dengan penambahan STPP 0,15% dan 0,25% dan boraks 4,5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan pada kerupuk berpengaruh signifikan ($P \leq 0,05$) pada tingkat kerenyahan kerupuk puli. Skor tertinggi terdapat pada perlakuan boraks4,5% yaitu sebesar 4,60 (renyah sekali), dimana perlakuan ini berbeda nyata ($P \leq 0,05$) dengan perlakuan STPP 0,15% dan STPP 0,25%sedangkan penambahan STPP 0,15% sebesar 3,80 dan STPP 0,25% sebesar 3,95 tidak berbeda nyata. Analisis variansi menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh signifikan ($P \leq 0,05$) terhadap daya kembang kerupuk puli. Skor tertinggi terdapat pada krupuk dengan STPP 0,25% sebesar 43,49dimana perlakuan ini berbeda signifikan ($P \leq 0,05$) dengan perlakuan STPP 0,15% dan boraks 4,5%.

Kata kunci:*kerupuk puli, kerenyahan, daya kembang, STPP*

KATA PENGANTAR



Puji syukur kehadirat Allah SWT atas kesempurnaan Nikmat dan Rahmat serta Hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini yang berjudul **“PENGARUH PENGGUNAAN SODIUM TRIPOLIPOSPAT (STPP) TERHADAP KERENYAHAN DAN DAYA KEMBANG KERUPUK PULI MADURA”** dengan baik pada waktu yang tepat. Sholawat dan Salam semoga tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW yang membawa Islam kepada cahaya yang terang.

Penulis mengucapkan banyak terimakasih atas bantuan dan motivasi yang diberikan selama proses penyusunan Skripsi ini baik secara langsung maupun tidak langsung, kepada:

1. Allah SWT atas rahmatNya karena telah memberikan kemudahan dan menjadi tempat berkeluh kesah penulis selama proses penyusunan Skripsi ini.
2. Ayah dan Ibu tercinta, terima kasih karena selalu memberikan dorongan semangat dan do'a dalam hidupku.
3. Bapak Prof. Dr. Ir. H. Arifin, MS selaku Rektor UTM beserta jajarannya.
4. Bapak Dr. Ir. H. Slamet Subari, M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian UTM beserta jajarannya.
5. Bapak Dr. H. M. Fuad FM., STP., M.Si selaku ketua jurusan TIP beserta jajarannya.
6. Ibu Sri Hastutik, SPt. MP, selaku dosen pembimbing I yang dengan telaten memberikan pengarahan, petunjuk, kritik dan saran serta bimbingan dalam menyempurnakan Skripsi ini. Terima kasih banyak Ibu atas semuanya, semoga Allah SWT yang membalas.

7. Bapak Supriyanto, STP., MP. sebagai dosen pembimbing II yang telah sabar memberikan bimbingan dan saran serta dukungan yang telah diberikan kepada penulis dalam penyusunan Skripsi ini.
8. Ibu Banun Diah Probowati, STP., MSi, selaku dosen penguji yang dengan telaten memberikan pengarahan, petunjuk, kritik dan saran serta bimbingan dalam menyempurnakan skripsi ini.
9. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., Ph.D, selaku dosen penguji yang dengan telaten memberikan pengarahan, petunjuk, kritik dan saran serta bimbingan dalam menyempurnakan skripsi ini.
10. Seluruh keluarga dirumah yang telah memberikan semangat dan harapan menggapai kesuksesan masa depan. Penulis hanya berdo'a semoga bisa membahagiakan kalian semua.
11. Seluruh dosen TIP dan Laboran yang mengajarkan ilmu, memberikan pengetahuan, memberikan segala dukungan, bimbingan dan do'a yang tidak dapat dinilai dengan apapun.
12. Seluruh teman-teman TIP yang telah banyak membantu memberi masukan dan saran dalam pelaksanaan skripsi ini, baik senior maupun junior, terutama TIP angkatan 2010.
13. Semua pihak yang telah membantu pelaksanaan Skripsi yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu semoga Allah SWT yang membalas.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu segala saran maupun kritikan konstruktif senantiasa diharapkan penulis demi kesempurnaan Skripsi ini. Semoga Skripsi ini dapat bermanfaat dikemudian hari untuk semua pembaca. Sekian dari penulis. Selamat membaca dan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Bangkalan, 25 Juli 2014

BADRUS SYAMSI

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
RIWAYAT HIDUP PENULIS	iv
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH	v
DEDIKASI.....	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1. LATAR BELAKANG	1
1.2. RUMUSAN MASALAH.....	3
1.3. TUJUAN PENELITIAN.....	3
1.4. MANFAAT PENELITIAN.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. KERUPUK.....	5
2.1.1. Pengertian Kerupuk	5
2.1.2. Macam-macam Kerupuk	5
2.1.3. Kualitas Kerupuk.....	7
2.2. <i>Sodium Tripolyphospat</i> (STPP)	9
III. METODE PENELITIAN.....	10
3.1. WAKTU DAN TEMPAT PELAKSANAAN.....	10

3.2. ALAT DAN BAHAN PENELITIAN.....	10
3.2.1. Alat Penelitian	10
3.2.2. Bahan Penelitian	10
3.3. DESAIN PENELITIAN.....	10
3.4. DIAGRAM ALIR PENELITIAN	10
3.5. PEMBUATAN KERUPUK PULI.....	11
3.6. METODE PENGUJIAN	12
3.6.1. Pengujian Kerenyahan.....	12
3.6.2. Pengujian Daya Kembang	13
3.7. ANALISIS STATISTIKA	13
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	14
4.1. UJI TINGKAT KERENYAHAN KERUPUK PULI	14
4.2. UJI DAYA PENGEMBANGAN KERUPUK PULI.....	16
4.2.1. Perhitungan Daya Kembang Sampel Kerupuk Perlakuan Boraks 4,5%.....	16
4.2.2. Perhitungan Daya Kembang Sampel Kerupuk Perlakuan STPP 0,15%.....	17
4.2.3. Perhitungan Daya Kembang Sampel Kerupuk Perlakuan STPP 0,25%.....	17
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	20
5.1. KESIMPULAN	20
5.2. SARAN.....	20
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN.....	24

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Standar industri kerupuk mentah yang berbahan tepung	7
Tabel 3.1 Desain penelitian	10
Tabel 4.1 Skor nilai tingkat kerenyahan kerupuk puli	14
Tabel 4.2 Persentase daya pengembangan kerupuk puli	18

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Diagram alir penelitian	11
Gambar 3.2 Diagram alir pembuatan kerupuk puli	12
Gambar 4.1 Grafik daya kembang sampel kerupuk puli	18

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Kuisioner uji sensoris	24
Lampiran 2. Analisis variansi tingkat kerenyahan kerupuk puli.....	25
Lampiran 3. Analisis variansi daya kembang kerupuk puli	25
Lampiran 4. Gambar plot daya kembang kerupuk puli.....	26
Lampiran 5. Gambar plot tingkat kerenyahan kerupuk puli	26
Lampiran 6. Proses pengeringan kerupuk puli	27
Lampiran 7. Gambar STPP 0,15%, STPP 0,25% dan boraks 13,5%.....	27
Lampiran 8. Kerupuk sesudah digoreng menggunakan STPP 0,15%.....	27
Lampiran 9. Kerupuk sesudah digoreng menggunakan STPP 0,25%.....	28
Lampiran 10. Kerupuk sesudah digoreng menggunakan boraks 13,5%	28