

RACHMAD QURNIA PRATAMA. NIM. 16.03.3.1.1.00004. Penambahan Sayur Sawi (Brascia Juncea L) Dan Tepung Jagung Pada Pembuatan Crackers Tinggi Serat. Di bawah bimbingan **Rakhmawati, S.TP.,MT** dan **Dr. Ir. Abdul Azis Jakfar, MT**

ABSTRAK

Crackers merupakan jenis makanan yang termasuk ke dalam kategori biskuit dan sering dikonsumsi sebagai makanan camilan. Crackers mempunyai tekstur yang renyah dan mempunyai waktu simpan yang lama dari beberapa minggu bahkan berbulan-bulan karena kandungan kadar air yang rendah. Serat pangan sangatlah penting untuk asupan nutrisi pada masyarakat yang mempunyai aktifitas yang padat. Serat pangan sangatlah mudah ditemukan pada sayur-sayuran dan buah-buahan. Sayuran merupakan hidangan sehari-hari masyarakat Indonesia, baik dalam keadaan belum diolah atau setelah diolah. Tepung jagung adalah jagung kering yang dihancurkan dan menghasilkan butiran-butiran halus. Kandungan gizi tidak kalah dari tepung terigu, tepung jagung juga mempunyai keunggulan karena didalam jagung mempunyai kandungan pangan fungsional yang disebut serat pangan Tujuan penelitian ini mengetahui Mengetahui formulasi terbaik pembuatan crackers sawi dan Mengetahui pengaruh tingkat penambahan sayur sawi dan tepung jagung terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar serat, tekstur, warna terhadap crackers terpilih. Penelitian ini menggunakan 9 perlakuan dengan 2 faktor, Faktor pertama adalah komposisi tepung terigu : tepung jagung dan faktor kedua komposisi sawi. Hasil kandungan serat tertinggi diperoleh dari perlakuan 60 (tepung terigu): 40 (tepung jagung) : 5 (sawi) yaitu 11,00 %. Sedangkan hasil kandungan serat dari 50 (tepung terigu): 50 (tepung jagung) : 11 (sawi) yaitu 10,73 %. Formulasi produk crackers sawi terbaik menurut penilaian konsumen yaitu formulasi 50 (tepung terigu): 50 (tepung jagung) : 11 (sawi)

Kata Kunci : Crackers, Serat Pangan, Tepung Jagung, Sawi

RACHMAD QURNIA PRATAMA. NIM. 16.03.3.1.1.00004. Penambahan Sayur Sawi (Brascia Juncea L) Dan Tepung Jagung Pada Pembuatan Crackers Tinggi Serat. Di bawah bimbingan **Rakhmawati, S.TP.,MT** dan **Dr. Ir. Abdul Azis Jakfar, MT**

ABSTRACT

Crackers is a type of food that is included in the biscuit category and is often consumed as a snack food. Crackers have a crispy texture and have a long shelf life of several weeks even months because of low water content. Food fiber is very important for nutrient intake in people who have dense activities. Dietary fiber is very easy to find in vegetables and fruits. Vegetables are everyday dishes of the Indonesian people, both in the unprocessed state or after being processed. Corn flour is dried corn that is crushed and produces fine grains. Nutrient content is not inferior to wheat flour, corn flour also has advantages because in corn it has functional food content called dietary fiber. The purpose of this study is to know the best formulation of mustard crackers and know the effect of the level of addition of mustard greens and corn flour on water content, ash content , protein content, fat content, fiber content, texture, color of the selected crackers. This study uses 9 treatments with 2 factors, the first factor is the composition of wheat flour: corn flour and the second factor is the composition of mustard. The highest fiber content results obtained from the treatment 60 (wheat flour): 40 (corn flour): 5 (mustard greens) which is 11.00%. While the results of the fiber content of 50 (white flour): 50 (corn flour): 11 (mustard greens) is 10.73%. The best mustard crackers product formulation according to the consumer's assessment is the formulation 50 (white flour): 50 (corn flour): 11 (mustard)

Keywords: Crackers, Food Fiber, Corn Flour, Mustard