

**Pengaruh Komposisi dan Penambahan STPP  
(Sodium Tripoliphosphat) Terhadap Daya Pengembangan dan Sensoris Kerupuk Puli  
Singkong**

Moh Sholehoddin, Umi Purwandari, Iffan Maflahah

Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo  
Madura, Bangkalan, PO BOX 2 Kamal 69162  
Email: slughue@yahoo.com  
Phone: 082338393974

**Abstrak**

*Kerupuk merupakan suatu jenis makanan ringan yang sudah lama dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh komposisi tepung dan penambahan STPP terhadap sifat pengembangan dan sifat sensoris kerupuk puli singkong. Desain penelitian menggunakan rancangan acak lengkap faktorial dengan faktor pertama adalah proporsi tepung gathotan atau kanji. Faktor yang kedua adalah ada tidaknya STPP. Berdasarkan hasil penelitian uji kesukaan, penggunaan STPP dan gathotan mempengaruhi kerenyahan kerupuk puli. Penggunaan STPP, gathotan, dan interaksi keduanya mempengaruhi kesukaan terhadap warna kerupuk puli. Kesukaan terhadap rasa dan aroma tidak dipengaruhi oleh STPP, gathotan, dan interaksi keduanya. Penggunaan gathotan berpengaruh nyata terhadap kesukaan keseluruhan kerupuk puli. Berdasarkan hasil penelitian uji kesukaan untuk kedua faktor, diketahui bahwa penggunaan kanji berpengaruh nyata terhadap kesukaan kerenyahan kerupuk puli. Kesukaan terhadap rasa tidak dipengaruhi oleh STPP, kanji, dan interaksi keduanya. Kesukaan terhadap warna, dipengaruhi oleh STPP. Penggunaan kanji berpengaruh nyata terhadap kesukaan keseluruhan kerupuk puli. Pada hasil penelitian pengembangan kerupuk puli, faktor proporsi tepung gathotan dan penggunaan STPP berpengaruh nyata terhadap pengembangan kerupuk puli. Faktor proporsi tepung kanji dan penggunaan STPP, dan interaksi keduanya berpengaruh nyata terhadap pengembangan kerupuk puli.*

**Kata Kunci : Kerupuk Puli, Tepung Gathotan, Tepung Kanji, STPP**