

DAMAYANTI NPM 16.03.3.1.1.00049. Karakteristik Sensoris, Fisik Dan Kimia Kerupuk Alur (*Suaeda Maritima*) Sebagai Efek Konsentrasi STPP (*Sodium Tripolyphosphate*)”.

Dibawah bimbingan **Prof.Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., P.hD. dan Khoirul Hidayat, S.T., MT.**

ABSTRAK

*Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan jika digoreng mengalami pengembangan volume dan membentuk porus serta memiliki densitas yang rendah setelah proses penggorengan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat sensoris, fisik dan kimia kerupuk alur (*Suaeda maritima*) sebagai efek konsentrasi sodium tripolyphosphate (STPP). Penelitian dilakukan menggunakan metode rancangan acak lengkap faktorial dengan dua faktor, yaitu konsentrasi alur (10%, 20%, 30%) dan konsentrasi tripolyphosphate (0,25%, 0,35%,). Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi alur dan stpp berpengaruh nyata terhadap pH, kadar air, daya kembang, *fracturabiliyi* dan kesukaan terhadap kerupuk. Sementara interaksi konsentrasi alur dan stpp berpengaruh nyata terhadap pH, kadar air, daya kembang, *fracturabiliyi* dan kesukaan terhadap kerupuk. Formulasi terbaik pada pembuatan kerupuk terdapat pada penambahan 30% alur dan 0,25% stpp. Berdasarkan hasil penghitungan untuk mendapatkan keuntungan sebanyak 25%, maka harga jual kerupuk perkemasan yaitu Rp.5.890,- dengan isi 100g.*

Kata Kunci: *Kerupuk, alur, sodium tripolyphoshate*

DAMAYANTI NPM 16.03.3.1.1.00049. Sensory, Physical and Chemical Characteristics of Groove Crackers (Suaeda Maritima) as an Effect of STPP (Sodium Tripolyphosphate) Concentration ”.

Under the guidance of **Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., P.hD. and Khoirul Hidayat, S.T., MT.**

ABSTRAK

Crackers are one of the snacks that are fried when they expand in volume and form porous and have a low density after the frying process. This study aims to determine the sensory, physical and chemical properties of groove cracker (Suaeda maritima) as an effect of sodium tripolyphosphate (STPP) concentration. The study was conducted using a factorial completely randomized design method with two factors, namely the flow concentration (10%, 20%, 30%) and the concentration of tripolyphosphate (0.25%, 0.35%,). The results showed that the concentration of grooves and STPP significantly affected pH, moisture content, swelling, fracturabiliyi and preference for crackers. Meanwhile, the interaction between groove and STPP concentration had a significant effect on pH, water content, swelling power, fracturabiliyi and preference for crackers. The best formulation for making crackers is the addition of 30% grooves and 0.25% stpp. Based on the calculation results to get a profit of 25%, the selling price of packaged crackers is IDR 5,890 with 100g contents.

Keywords: crackers, groove, sodium tripolyphoshate