

WELLY WIDIATMA NPM. 17.03.3.1.1.00068. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris *Crackers* Ubi Jalar Ungu dengan Kombinasi Tepung Ampas Kelapa. Dibawah Bimbingan **Dr. Ir. Raden Faridz, MP** dan **Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App. Sc., Ph.D**

ABSTRAK

Crackers ubi jalar ungu dengan penambahan tepung ampas kelapa adalah salah satu jenis biskuit yang terbuat tanpa menggunakan bahan tepung terigu. Crackers ubi jalar ungu memiliki kandungan kadar air yang relatif lebih tinggi jika dibandingkan dengan crackers pada umumnya. Crackers dengan kadar air tinggi sangat rentan mengalami penurunan kualitas saat penyimpanan. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengemasan yang tepat untuk produk tersebut salah satunya dengan menggunakan kemasan yang sesuai sehingga bisa mengurangi tingkat penurunan kualitas crackers ubi jalar ungu baik dari segi fisik, kimia maupun sensoris. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap sifat fisik, kimia dan sensoris crackers ubi jalar ungu. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 faktor. Faktor 1 merupakan jenis kemasan (PP, PP silica gel, PE vakum dan PE non vakum). Sedangkan faktor 2 adalah lama penyimpanan (0 hari, 7 hari, 14 hari, 21 hari dan 28 hari). Hasil penelitian menunjukkan penggunaan jenis kemasan, lama penyimpanan dan interaksi kedua faktor berpengaruh nyata terhadap sifat fisik dan kimia crackers ubi jalar ungu dengan kombinasi tepung ampas kelapa. Hasil uji Kruskal Wallis menunjukkan jenis kemasan dan lama penyimpanan berpengaruh nyata terhadap atribut sensoris (aroma, warna, rasa, tekstur dan keseluruhan).

KataKunci: *Crackers, Polypropylene, Polyethylene, Silica Gel*

WELLY WIDIATMA NPM. 17.03.3.1.1.00068. *Effect of Packaging type and Storage Time on Physical, Chemical and Sensory Properties of Purple Sweet Potato Crackers with Combination of Coconut Dregs Flour*. Supervised by **Dr. Ir. Raden Faridz, MP** dan **Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App. Sc., Ph.D**

ABSTRACT

Purple sweet potato crackers with the addition of coconut dregs flour are a type of biscuit made without using wheat. Purple sweet potato crackers have a relatively higher water content compared to crackers in general. Crackers with high moisture content are very susceptible to quality degradation during storage. Therefore, it's necessary to do proper packaging for these product, one of which is by using appropriate packaging so that it can reduce the level of degradation of the quality of purple sweet potato crackers in terms of physical, chemical and sensory. The purposes of this research was to determine the effect of packaging type and storage time on the physical, chemical and sensory properties of purple sweet potato crackers. This research used completely randomized design with 2 factor. Factor 1 is the type pf packaging (PP, PP silica gel, PE vacuum and PE non vacuum). While factor 2 is storage time (0 day, 7 days, 14 days, 21 days and 28 days). The results showed that the use of packaging type, storage time and interaction of two factor significantly affected the physical and chemical properties of purple sweet potato crackers with a combination of coconut dregs flour. The rseults of Kruskal Wallis test showed that the type of packaging and storage time had a significant effect on sensory attributes (aroma, color, taste, texture and overall)

Keywords: *Crackers, Polypropylene, Polyethylene, Silica gel*