

RITA HANDAYANI NIM. 14.03.3.1.1.00028. Analisis Sensoris, Fisik Dan Nilai Tambah Kerupuk Kulit Ari Kacang Kedelai (*Glycine max* L. Merrill). Dibawah bimbingan **Ir. M. Fakhry, MP** dan **Millatul Ulya, S.TP., MT.**

ABSTRAK

Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan yang memiliki tekstur kering dan renyah yang terbuat dari tepung tapioka. Pada penelitian ini pembuatan kerupuk dilakukan dengan menggunakan bahan baku tepung tapioka dan tepung kulit ari kacang kedelai. Tepung kulit ari kacang kedelai diperoleh dari limbah industri tempe. Tujuan dari penelitian adalah mengetahui pengaruh proporsi dan STPP terhadap sifat sensoris, kadar air dan daya kembang kerupuk kulit ari kacang kedelai. Selain itu, untuk mengetahui proporsi terbaik dan nilai tambah kerupuk kulit ari kacang kedelai. Metode dalam penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan dua faktor, yaitu proporsi tepung dan proporsi STPP. Terdapat 3 taraf proporsi tepung kulit ari kacang kedelai dengan tepung tapioka (1:1, 1:1,5 dan 1:2) dan 2 taraf proporsi STPP (0,25% dan 0,35%) dengan 3 kali pengulangan. Parameter penelitian yang diuji meliputi daya kembang, tekstur (hardness dan fracturability), kadar air, dan sensoris (warna, aroma, tekstur, rasa, dan keseluruhan). Perlakuan terbaik diperoleh menggunakan metode Comperative Performance Indeks (CPI). Hasil penelitian menunjukkan bahwa proporsi tepung kulit ari kacang kedelai dan tepung tapioka berpengaruh nyata terhadap kadar air kerupuk matang, daya kembang, hardness, sensoris warna, sensoris tekstur, dan kesukaan keseluruhan. Sedangkan proporsi STPP berpengaruh nyata terhadap fracturability dan sensoris warna. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, proporsi terbaik antara proporsi tepung kulit ari kacang kedelai dan tepung tapioka ialah pada proporsi 1:2 dengan penambahan STPP 0,35%. Nilai tambah dilakukan menggunakan metode Hayami diperoleh sebesar Rp. 60.574 per satu kilogram.

Kata kunci: kerupuk, tepung tapioka, kulit ari kacang kedelai, STPP.