

ANALISIS SENSORIS FISIK DAN FINANSIAL KERUPUK DAUN BAWANG MERAH (*Allium ascalonicum*)

Miftakhul Efendi, Muhammad Fakhry, Millatul Ulya
Jurusan Teknologi Industri Pertanian
Universitas Trunojoyo Madura (UTM) Bangkalan
Jl. Raya Telang PoBox 2 Kamal Bangkalan
Email : akhufendyag1313ve@gmail.com

Abstrak

Pemanfaatan daun bawang merah menjadi produk yang memiliki daya simpan dan nilai jual yang tinggi belum optimal. Penelitian ini memanfaatkan daun bawang merah untuk diproses menjadi kerupuk dengan menggunakan bahan tambahan yang aman. Tujuannya untuk mengetahui pengaruh proporsi perbandingan daun bawang merah dengan tepung tapioka dan penambahan *Sodium Tripolyphosphat* terhadap sensoris dan fisik kemudian ditentukan perlakuan terbaik untuk melanjutkan dengan analisis finansial dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok Faktorial (RAKF) dengan proporsi daun bawang merah dengan tapioka (1:1 1:1,5 1:2) dan penambahan STPP (0,25% dan 0,35%). Perbandingan proporsi daun bawang merah dan tepung tapioka berpengaruh nyata terhadap kesukaan warna dan kesukaan keseluruhan kerupuk. Penambahan kadar *Sodium Tripolyphosphat* (STPP) berpengaruh nyata terhadap kadar air kerupuk matang, daya kembang, dan tingkat kerapuhan (*Fracturability*) kerupuk. Perlakuan proporsi daun bawang merah dan tepung tapioka 1:2 serta penambahan kadar STPP 0,25% merupakan formulasi yang dipilih responden secara sensoris berdasarkan nilai tingkat kesukaan keseluruhan. Analisis finansial kerupuk daun bawang merah dikatakan layak sebagai usaha dengan keuntungan Rp. 38.001.900,00 per tahun, dengan jaminan modal kembali atau *PayBack Period* (PBP) dalam 2,39 bulan, nilai B/C ratio 1,272, *Break Event Point* (BEP) 344 bungkus/tahun atau bila diuangkan menjadi Rp. 2.150.000,00 bungkus.

Kata kunci : Daun bawang merah, Kerupuk, Finansial.

PHYSICAL SENSORY ANALYSIS AND FINANSIAL OF LEAF RED ONION CRACKERS (*Allium ascalonicum*)

Miftakhul Efendi, Muhammad Fakhry, Millatul Ulya
Jurusan Teknologi Industri Pertanian
Universitas Trunojoyo Madura (UTM) Bangkalan
Jl. Raya Telang PoBox 2 Kamal Bangkalan
Email : akhufendyag1313ve@gmail.com

Abstract

Utilization of leaf red onion become a product that have high storability and sale value is not optimal. This research exploit leaf red onion for processing to be a crackers by using additives. The purpose was to know effect of leaf red onion proportion with tapioca flour and sodium tripolyphospat (STPP) addition to the sensory and physical then determined the best treatment to continue with financial analysis by using factorial randomized block desain (RAKF) with leaf red onion and tapioca proportion (1:1, 1:1,5, 1:2) and STPP addition (0,25% and 0,35%). Ratio proportion of leaf red onion and tapioca flour is significant to color and whole fondness in cracker sensory test. Proportion of sodium tripolyphospat (STPP) addition is significant to the water content for baked crackers, thrive power and fracturability of crackers. Proportion treatment of leaf red onion and tapioca flour (1:2) and STPP ratio 0,25% is formulation that selected by responden in sensory based of whole fondness value level. Financial analysis leaf red onion crackers can be said to be variable as a business with profits Rp. 38,001,900.00/year, with PayBack Period (PBP) in 2,39 month, B/C ratio 1,272, Break Event Point (BEP) 344 package/years or in casked become RP 2.150.000,00/package.

Keyword : Leaf Red Onion, Crackers, Finansial