

ABSTRAK

Kandungan sorgum (*Sorghum bicolor (L) Moench*) tidak kalah dengan kandungan serelia lain serta tingginya antioksidan didalamnya menjadikan tepung sorgum berpotensi untuk menggantikan tepung tapioka pada pembuatan kerupuk. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui tingkat kerenyahan (sensoris dan *texture analyser*), daya kembang, dan mengetahui kandungan antioksidan pada kerupuk sorgum. Metode yang digunakan yaitu menggunakan Rancang acak Lengkap (RAL) dengan faktor tunggal yaitu perbandingan tepung sorgum : tepung tapioka yaitu 1:3, 3:1, 1:1. Hasil penelitian menunjukkan kerupuk dengan perbandingan tepung sorgum : tepung tapioka sebesar 1:3 menghasilkan nilai tertinggi dengan nilai uji kerenyahan secara sensoris sebesar 4,4333 uji kerenyahan menggunakan *texture analyser* menghasilkan nilai hardness 3,915,166, fracturability 4,461, dan resilience 0,361 serta uji daya kembang dengan nilai 75,635. Kadar antioksidan pada kerupuk sorgum ini sebesar 68,7979 % inhibisi.

Kata kunci : Kerupuk , Tepung Sorgum, Kerenyahan, Daya Kembang, Antioksidan

ABSTRACT

The contain of Sorghum (*Sorghum bicolor (L) Moench*) is not inferior to another kinds of serelia which have high-antioxidant, so that it becomes sorghum flour so potentially replace the using of tapioca flour in the making of crackers. The purpose of this research is to know the crispy level (sensory and texture analyzer), expanding capacity and to know the contain of antioxidant in sorghum Crackers. the method that used in this research is Full Random Design (FRD) with single factor, which the ratio of sorghum flour : tapioca flour is 1:3, 3:1, 1:1. The result of this research shows that the crackers with ratio of the sorghum flour : tapioca flour in amount of 1:3, produces high value with crispy level test and sensory in amount of 4,4333 crispy level test with texture analyzer produces hardness value 3,915,166, fracturability 4,461, and resilience 0,361 with expanding capacity test in amount of 75,635. Antioxidant value in sorghum crackers in amount of 68,7979 % inhibition.

Keywords: Crackers, Sorghum flour, Crispy, Expanding Capacity, Antioxidant