

ROVILAH QOTRUN NADANIM. 15.03.3.1.1.00067. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tenggiri dan *Sodium Tripolyphospat* (STPP) Terhadap Sifat Hedonik dan Daya Kembang Kerupuk Berbahan Dasar Tepung Tapioka. Dibawah bimbingan **Dr. Ir. H. Asfan, MP dan Dr. Ir. Raden Faridz, MP**

ABSTRAK

Ikan Tenggiri merupakan salah satu hasil laut yang memiliki potensi nilai ekonomis yang tinggi. Dalam tulang ikan tenggiri terdapat kalsium yang cukup tinggi. Kadar kalsium pada tepung tulang ikan tenggiri menunjukkan 34,99%; derajat pH 6,2; kadar air 2,65%; kadar abu 82,1%; kadar fosfor 14,18% dan kadar lemak 30%. Kerupuk merupakan makanan ringan yang terbuat dari bahan dasar yang mengandung pati cukup tinggi dan banyak digemari oleh masyarakat. Tujuan penelitian ini adalah bagaimana pengaruh penambahan tepung tulang ikan tenggiri dan sodium tripolyphospat (STPP) terhadap sifat hedonik dan daya kembang kerupuk berbahan dasar tepung tapioka, serta mengetahui perlakuan terbaik pada kerupuk yang dihasilkan dengan menggunakan metode perbandingan eksponensial. Metode dalam penelitian ini menggunakan 2 faktor yaitu penambahan tepung tulang ikan tenggiri dan penambahan STPP. Uji kesukaan warna tertinggi terdapat pada penambahan tepung tulang ikan tenggiri 10 g dan STPP 0,3 g dengan nilai 4,617. Kesukaan aroma tertinggi terdapat pada penambahan tepung tulang ikan tenggiri 10 g dan STPP 0,3 g dengan nilai 4,467. Kesukaan rasa tertinggi terdapat pada penambahan tepung tulang ikan tenggiri 10 g dan STPP 0,3 g dengan nilai 4,45. Kesukaan kerenyahan tertinggi terdapat pada penambahan tepung tulang ikan tenggiri 10 g dan STPP 0,3 g dengan nilai 4,617. Kesukaan keseluruhan nilai tertinggi terdapat pada penambahan tepung tulang ikan tenggiri 10 g dan STPP 0,3 g dengan nilai 4,7333. Nilai daya kembang kerupuk tertinggi terdapat pada penambahan tepung tulang ikan tenggiri 0 g dan STPP 0,3 g dengan nilai 85,5313%. Nilai kadar air kerupuk yang memiliki nilai daya kembang tertinggi yaitu penambahan tepung tulang ikan tenggiri 0 g dan STPP 0,3 g dengan nilai 7,36%.

Kata Kunci : Ikan Tenggiri, STPP, MPE