

AYUNDA ZUDISTIRA ANDRAENI NPM. 18.03.3.1.1.00006. Pengaruh Variasi *Composite* Tepung dan Proporsi Udang Terhadap Daya Kembang Kerupuk Udang. Dibawah Bimbingan **Prof. Ir. Umi Purwandari, M. App. Sc., Ph.D** dan **Cahyo Indarto, S.TP., M.P., Ph.D.**

ABSTRAK

Kerupuk adalah salah satu produk Indonesia yang diekspor ke pasar luar negeri berdasarkan BPS Industri (2011) pada tahun 2009 memiliki pangsa pasar 23 negara, dengan total 7.706.803 kg dan senilai US\$ 12.934.900 atau Rp 11,64 miliar. Kerupuk udang pada umumnya dibuat dari campuran tepung tapioka dan udang. Akan tetapi, kerupuk yang dibuat dengan bahan dasar tepung tapioka umumnya mudah melempem (menyerap air), meskipun mudah mengembang ketika digoreng. Oleh karena itu diperlukan modifikasi bahan baku pada produk kerupukudang yaitu dengan penambahan tepung maizena, karena di sisi lain, tepung maizena merupakan tepung yang dikenal bisa meningkatkan kerenyahan produk yang digoreng. Tujuan penelitian ini adalah Mengetahui pengaruh komposit tepung terhadap pengembangan kerupuk udang dan pengaruh komposisi proporsi tepung dan proporsi daging udang pada kualitas kerupuk udang. Percobaan ini menggunakan perbandingan proporsi tepung tapioka dan tepung maizena dengan perbandingan (50:50, 60:40, 70:30, 80:20 dan 100:0)% dan proporsi udang sebanyak (40, 50, 60 dan 70)%. Parameter penelitian yang dianalisis meliputi warna, kadar air, daya kembang, kadar lemak, frakturabilty dan karakteristik sensoris. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Komposit tepung tidak berpengaruh terhadap daya kembang kerupuk udang, namun kerupuk udang dipengaruhi oleh proporsi udang. Komposit tepung dan proporsi udang memberi pengaruh nyata terhadap kualitas kerupuk udang. Dimana semakin banyak proporsi udang dengan perpaduan komposit tepung, maka akan semakin bagus pula kualitasnya terhadap fisik kerupuk yang semakin renyah, aroma yang netral dan rasa yang enak. Tidak hanya itu, komposit tepung dan proporsi udang juga memberi pengaruh yang nyata terhadap kadar lemak, namun tidak mempengaruhi warna (L^* , a^* dan b^*), kadar air dan daya kembang pada kerupuk udang.

Kata Kunci: *Composite Tepung, Daya Kembang, Kerupuk Udang, Tekstur, Udang*

AYUNDA ZUDISTIRA ANDRAENI NPM. 18.03.3.1.1.00006. Pengaruh Variasi Composite Tepung dan Proporsi Udang Terhadap Daya Kembang Kerupuk Udang. Dibawah Bimbingan **Prof. Ir. Umi Purwandari, M. App. Sc., Ph.D** dan **Cahyo Indarto, S.TP., M.P., Ph.D.**

ABSTRACT

Crackers are one of the Indonesian products exported to foreign markets based on BPS Industry (2011) in 2009 having a market share of 23 countries, with a total of 7,706,803 kg and valued at US\$ 12,934,900 or Rp 11.64 billion. Shrimp crackers are generally made from a mixture of tapioca flour and shrimp. However, crackers made from tapioca flour are generally easy to stick (absorb water), although they expand easily when fried. Therefore, it is necessary to modify the raw material for cracker products, namely by adding cornstarch, because on the other hand cornstarch is a flour that is known to increase the crispness of fried products. The purpose of this study was to determine the effect of the composition of wheat flour on the development of prawn crackers and the effect of the composition of the proportion of flour and the proportion of shrimp meat on the quality of prawn crackers. This experiment used the proportions of tapioca flour and cornstarch with ratios (50:50, 60:40, 70:30, 80:20 and 100:0)% and the proportions of shrimp (40, 50, 60 and 70)%. The research parameters analyzed included color, moisture content, swellability, fat content, adhesion and sensory characteristics. The results showed that the flour composite did not affect the swelling power of shrimp crackers, but shrimp crackers were affected by the proportion of shrimp. The flour composite and the proportion of shrimp have a significant effect on the quality of shrimp crackers. Where the greater the proportion of shrimp with a mixture of composite flour, the better the quality of the crackers, which are crispier, have a neutral aroma and taste good. Not only that, the composition of flour and the proportion of shrimp also significantly affected the fat content, but had no effect on the color (L^* , a^* and b^*), water content and swellability of prawn crackers.

Keywords: Composite Flour, Flowering Power, Shrimp Crackers, Texture, Shrimp