

ABSTRAK

Penelitian ini berjudul Karakteristik Crackers Dari Tepung Jagung (Zea Mays) Dan Sawi (Brassica Juncea L) Selama Penyimpanan. Sawi memiliki rasa yang cocok dilidah masyarakat selain itu sawi juga mengandung banyak karbohidrat, serat, lemak, protein, kalsium, pospor, Fe hingga vitamin seperti vitamin A, B dan C. Oleh karenanya sawi merupakan salah satu sayuran yang berpotensi tinggi dalam inovasi menjadi berbagai macam olahan produk, salah satu inovasi produk dari pengolahan sawi adalah crackers. bagaimanakah karakteristik crackers vegetarian yang dikemas dengan menggunakan plastik polipropilen, polietilen dan metalized dengan menggunakan suhu 27°C, 35°C dan 45°C selama penyimpanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik crackers vegetarian yang dikemas dengan menggunakan plastik polipropilen, polietilen dan metalized dengan menggunakan suhu 27°C, 35°C dan 45°C selama penyimpanan. Perhitungan daya simpan diuji dengan Analysis of Variance (ANOVA) dan Uji Organoleptik. Parameter penelitian ini menggunakan uji daya simpan. Berdasarkan uji organoleptik didapatkan bahwa plastik metalized memiliki rata-rata nilai lebih tinggi pada atribut warna, rasa dan aroma. peningkatan suhu berpengaruh signifikan pada keseluruhan atribut organoleptik yang diteliti diantaranya adalah rasa, tekstur, warna hingga aromanya. Kemudian perbedaan jenis kemasan juga berpengaruh signifikan pada atribut warna, aroma dan rasa. Pada atribut tekstur jenis kemasan tidak begitu mempengaruhi. Sedangkan lama penyimpanan berpengaruh signifikan pada atribut warna, rasa dan juga tekstur. Lama penyimpanan tidak berpengaruh signifikan terhadap aroma crackers.

Kata Kunci : Sawi, Tepung Jagung, Kadar Air, Daya Simpan.

ABSTRACT

This study entitled Characteristics of Crackers From Corn Flour (Zea Mays) and Mustard (Brassica Juncea L) During Storage. Mustard greens have a taste that suits the tongue of the public, besides that mustard greens also contain lots of carbohydrates, fiber, fat, protein, calcium, phosphorus, Fe to vitamins such as vitamins A, B and C. Therefore, mustard greens is one of the vegetables with high potential in innovation into various kinds processed products, one of the product innovations from processing mustard greens is crackers. what are the characteristics of vegetarian crackers packaged using polypropylene, polyethylene and metalized plastics using temperatures of 27°C, 35°C and 45°C during storage. This study aims to determine the characteristics of vegetarian crackers packaged using polypropylene, polyethylene and metalized plastics using temperatures of 27°C, 35°C and 45°C during storage. Calculation of storage capacity was tested by Analysis of Variance (ANOVA) and Organoleptic Test. The parameters of this study used the storage power test. Based on the organoleptic test, it was found that metalized plastic has an average value higher on the attributes of color, taste and aroma. an increase in temperature has a significant effect on the overall organoleptic attributes studied including taste, texture, color to aroma. Then the difference in the type of packaging also has a significant effect on the attributes of color, aroma and taste. The packaging type does not really affect the texture attribute. Meanwhile, storage time has a significant effect on color, taste and texture attributes. Storage time has no significant effect on the aroma of the crackers.

Keywords: Mustard, Corn Flour, Water Content, Storage Power