

ABSTRAK

Endah Retnaningsih : Pengaruh Perbandingan Ikan Bandeng Payus Dengan Tepung Tapioka Dan Proporsi Air Terhadap Sifat Organoleptik, Fisik, Dan Kadar Air Kerupuk Ikan Bandeng Payus

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan ikan bandeng payus dengan tepung tapioka dan proporsi air terhadap sifat organoleptik, fisik, dan kadar air kerupuk ikan bandeng payus. Desain penelitian yang digunakan adalah desain faktorial 2x2. Teknik pengambilan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi dan uji laboratorium. Observasi dilakukan dengan cara polling kuesioner kepada 30 mahasiswa TIP (Teknologi Industri Pertanian), UTM (Universitas Trunojoyo Madura). Sedangkan uji laboratorium disini untuk mengetahui kadar air yang terkandung didalam kerupuk dan dilakukan di Laboratorium TIP UTM. Teknik analisis data yang digunakan yaitu uji *Chi-Square* dengan bantuan SPSS menggunakan taraf signifikan dibawah 5% (lebih rendah dari 0,05). Hasil dari penelitian ini adalah : 1) Pada eksperimen ke-1 perbandingan ikan bandeng payus dengan tepung tapioka dan penambahan air berpengaruh signifikan terhadap sifat organoleptik yaitu aroma, namun tidak berpengaruh signifikan terhadap warna dan rasa. Pada eksperimen ke-2 dan ke-3 perbandingan ikan bandeng payus dengan tepung tapioka dan penambahan air berpengaruh signifikan terhadap sifat organoleptik yaitu warna, aroma, dan rasa. 2) Pada eksperimen ke-1, ke-2, dan ke-3 perbandingan ikan bandeng payus dengan tepung tapioka dan penambahan air berpengaruh signifikan terhadap sifat fisik yaitu kerenyahan dan pengembangan kerupuk ikan bandeng payus. 3) Kadar air terendah pada eksperimen ke-1 terletak pada produk 1, pada eksperimen ke-2 kadar air terendah terletak pada produk 3, dan pada eksperimen ke-3 kadar air terendah terletak pada produk 1.

Kata Kunci : Sifat organoleptik dan fisik, kadar air, kerupuk ikan bandeng payus.

ABSTRACT

Endah Retnaningsih : Effect of Comparison of Payus Milkfish with Tapioca Flour and Water Proportion to Organoleptic, Physical, and Moisture Content of Payus Milkfish Crackers

The aim of this study was to determine the comparison of payus milkfish with tapioca flour and the proportion of water to the organoleptic, physical, and moisture content of payus milkfish crackers. The research design used was a 2x2 factorial design. The data collection technique used in this study was laboratory observation and testing. Observations were made by polling questionnaires to 30 TIP (Agricultural Industry Technology) students, UTM (Trunojoyo Madura University). Whereas laboratory tests are here to determine the water content contained in crackers and carried out in the UTM TIP Laboratory. The data analysis technique used is the Chi-Square test with the help of SPSS using a significance level below 5% (lower than 0.05). The results of this study are: 1) In the first experiment the comparison of payus milkfish with tapioca flour and the addition of water had a significant effect on the organoleptic properties of aroma, but did not have a significant effect on color and taste. In the second and third experiments the comparison of payus milkfish with tapioca flour and the addition of water had a significant effect on the organoleptic properties of color, aroma, and taste. 2) In the 1st, 2nd, and 3rd experiments the comparison of Payus milkfish with tapioca flour and water addition had a significant effect on physical properties, namely crispness and development of Payus milkfish crackers. 3) The lowest water content in the first experiment lies in product 1, in the second experiment the lowest water content is in product 3, and in the third experiment the lowest water content is in product 1.

Keywords : Organoleptic and physical properties, moisture content, milkfish crackers payus.