

HADI PRASTYO NPM. 16.03.3.1.1.00069. Analisis Karakteristik Sensoris Dan Fisiko - Kimia *Crackers Fruits Mix Flour* (Tepung Terigu Dan Tepung Sukun) Dengan Penambahan Nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.). Dibawah bimbingan **Rakhmawati, S.TP.,MT** dan **Iffan Maflahah, S.TP.,M.Si**

ABSTRAK

. Pengolahan buah sukun merupakan salah satu cara untuk meningkatkan kualitas buah sukun yang pada dasarnya mudah rusak oleh pengaruh lingkungan. crackers merupakan jenis biskuit yang didalam pembuatannya memerlukan proses fermentasi atau tidak, serta melalui proses laminasi sehingga menghasilkan bentuk pipih dan bila dipatahkan penampangnya tampak berlapis – lapis. Sebagai pengganti gula pembuatan crackers menggunakan buah nangka. Dikarenakan memiliki flavor dan rasa manis yang sangat kuat. Dalam 100 gram buah nangka matang memiliki kandungan 27,6 fram karbohidrat, 7 mg vitamin C, 70 gram air, 2,31% serat, vitamin B1, protein, lemak, kalsium, fosfor, dan zat besi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui formulasi terbaik pembuatan crackers fruits dan mengetahui pengaruh penambahan dari tepung sukun dan buah nangka terhadap kadar air, kadar abu, tekstur dan warna, serta tingkat kesukaan menggunakan 25 panelis.. Pada penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif dari dua perlakuan yaitu, persentase tepung terigu dengan tepung sukun sebagai bahan tambahan tepung terigu dan buah nangka sebagai pemanis crackers. Hasil penelitian yang diperoleh menunjukkan, formulasi terbaik pada tingkat kesukaan uji organoleptik pembuatan crackers fruit / crackers buah adalah dengan bahan 60 gram (tepung terigu) : 40 gram (tepung sukun) : 120 gram (penambahan nangka), dan memiliki nilai kadar air 19.33%, kadar abu 3.356%, Tekstur 1.175E. Adapun skoring dari panelis menyatakan memiliki warna yang coklat cerah kekuningan, tekstur yang cukup renyak dan rasa yang manis dari nangka.

Kata kunci : Crackers, Tepung Sukun, Tepung Terigu, dan Buah Nangka

HADI PRASTYO NPM. 16.03.3.1.1.00069. Analysis of Sensory and Physical Characteristics - Chemical Crackers Fruits Mix Flour (Wheat Flour and Breadfruit Flour) By Adding Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* L.). Under the guidance of **Rakhmawati, S.TP.,MT** and **Iffan Maflahah, S.TP.,M.Si**

ABSTRAK

Processing of breadfruit is one way to improve the quality of breadfruit which is basically easily damaged by environmental influences. crackers is a type of biscuit which requires fermentation in its manufacturing process or not, as well as through a lamination process so as to produce a flat shape and when broken the appearance looks multi-layered. . As a substitute for sugar making crackers using jackfruit. Because it has a very strong flavor and sweet taste. In 100 grams of ripe jackfruit contains 27.6 gram carbohydrates, 7 mg of vitamin C, 70 grams of water, 2.31% of fiber, vitamin B1, protein, fat, calcium, phosphorus, and iron. The purpose of this study was to determine the best formulation for making crackers fruits and determine the effect of the addition of breadfruit flour and jackfruit fruit to the water content, ash content, texture and color, as well as the level of preference using 25 panelists. In this study using a descriptive study of two treatments namely, the percentage of wheat flour with breadfruit flour as an additional ingredient of wheat flour and jackfruit fruit as sweetener crackers. The results obtained showed that the best formulation at the preferred level of organoleptic testing of fruit crackers / fruit crackers is 60 grams (wheat flour): 40 grams (breadfruit flour): 120 grams (addition of jackfruit), and has a water content value of 19.33% , ash content 3.356%, Texture 1.175E. The scorers from the panelists stated that they have a bright yellowish brown color, a pretty oily texture and a sweet taste of jackfruit.

Keywords: Crackers, Breadfruit Flour, Wheat Flour, and Jackfruit Fruit

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.5 Batasan Masalah.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Crackers	4
2.2 Bahan – Bahan dalam Pembuatan Crakers.....	5
2.2.1 Tepung Terigu.....	5
2.2.2 Mentega Putih	6
2.2.3 Margarin.....	6
2.2.4 Baking Powder.....	6
2.2.5 Susu Skim	7
2.2.6 Ragi.....	7
2.2.7 Air	8
2.2.8 Garam.....	8
2.3 Sukun.....	9
2.4 Buah Nangka	10
III. METODE PENELITIAN	12
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	12
3.2 Alat dan Bahan	12
3.2.1 Alat.....	12

3.2.2 Bahan	12
3.3 Tahapan Penelitian	12
3.3.1 Pembuatan Tepung Sukun	13
3.3.2 Pembuatan Crackers	14
3.4 Desain Penelitian	15
3.5 Analisa Data	16
3.5.1 Uji Organoleptik (Ayustaningwarno 2015)	16
3.5.2 Uji Kadar Air (SNI 2973-2011).....	16
3.5.3 Uji Kadar Abu (SNI 2973-1992)	17
3.5.4 Uji Warna	17
3.5.5 Uji Tekstur	18
3.5.6 Perhitungan Harga Pokok Penjualan	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
4.1 Karakteristik Sensoris Crackers Dari Tepung Terigu Dan Sukun Dengan Penambahan Buah Nangka.....	20
4.2 Uji Kadar Air Produk Crackers Dari Tepung Terigu Dan Sukun Dengan Penambahan Nangka.....	24
4.3 Uji Warna Produk Crackers Dari Tepung Terigu Dan Sukun Dengan Penambahan Nangka	26
4.4 Uji Kandungan Kadar Abu Produk Crackers Dari Tepung Terigu Dan Sukun Dengan Penambahan Nangka.....	29
4.5 Uji Tekstur Produk Crackers Dari Tepung Terigu Dan Sukun Dengan Penambahan Nangka	30
4.6 Perhitungan Harga Pokok Penjualan.....	31
V. KESIMPULAN.....	36
5.1 Kesimpulan.....	36
5.2 Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN.....	38

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat Mutu Biskuit Menurut SNI 2973-2011.....	04
Tabel 2.2 Kandungan Unsur Gizi Tepung Sukun	10
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Buah Nangka	11
Tabel 4.1 Pengaruh Interaksi Kosentrasi Tepung Terigu dan Sukun dengan Penambahan Nangka Terhadap Uji Aroma <i>Crackers</i>	20
Tabel 4.2 Pengaruh Interaksi Kosentrasi Tepung Terigu dan Sukun Dengan Penambahan Nangka Terhadap Uji Aroma <i>Crackers</i>	21
Tabel 4.3 Pengaruh Interaksi Kosentrasi Terigu dan Sukun Dengan Penambahan Nangka Terhadap Uji Rasa <i>Crackers</i>	22
Tabel 4.4 Pengaruh Interaksi Kosentrasi Tepung Terigu Dan Sukun Penambahan Nangka Terhadap Uji Tekstur <i>Crackers</i>	23
Tabel 4.5 Pengaruh Interaksi Kosentrasi Tepung Terigu Dan Sukun Dengan Penambahan Nangka Terhadap Uji Keseluruhan <i>Crackers</i>	24
Tabel 4.6 Hasil Uji Kadar Air	24
Tabel 4.7 Pengaruh Interaksi Kosentrasi Tepung Terigu Dan Sukun Dengan Penambahan Nangka Terhadap Kadar Air <i>Crackers</i>	25
Tabel 4.8 Pengaruh Interaksi Kosentrasi Tepung Terigu Dan Sukun Dengan Penambahan Nangka Terhadap Nilai Kecerahan (L^*) <i>Crackers</i>	26
Tabel 4.9 Pengaruh Interaksi Kosentrasi Tepung Terigu Dan Sukun Dengan Penambahan Nangka Terhadap Nilai Hijau Kemerahan (a^*) <i>Crackers</i>	27
Tabel 4.10 Pengaruh Interaksi Kosentrasi Tepung Terigu Dan Sukun Dengan Penambahan Nangka Terhadap Nilai Biru Kekuningan (b^*) <i>Crackers</i>	28
Tabel 4.11 Hasil Pengujian Kandungan Kadar Abu <i>Crackers</i> Dari Tepung Terigu Dan Sukun Dengan Penambahan Nangka	29
Tabel 4.12 Pengaruh Interaksi Kosentrasi Tepung Terigu Dan Sukun Dengan Penambahan Nangka Terhadap Nilai Tekstur Terhadap Produk <i>Crackers</i>	30
Tabel 4.13 Biaya Variable Pembuatan <i>Crakers Fruit / Crakers</i> Buah	33
Tabel 4.14 Biaya Tetap Pembuatan <i>Crakers Fruit / Crakers</i> Buah	34
Tabel 4.32 Biaya Tetap Pembuatan <i>Crakers Fruit / Crakers</i> Buah	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan Tepung Sukun	13
Gambar 3.2 Proses Alur Pembuatan Crakers	15
Gambar 4.1 <i>Crakers Fruit</i>	32
Gambar 4.2 Produk Pembanding	32