

I. ABSTRAK

Crackers merupakan jenis biskuit yang dalam pembuatannya memerlukan proses fermentasi atau tidak serta melalui proses laminasi sehingga menghasilkan bentuk pipih dan bila dipatahkan penampangnya tampak berlapis-lapis. Kukis merupakan jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertestur kurang padat. Penelitian ini bertujuan untuk Mengetahui karakteristik sensoris dan fisiko kimia crackers fruits mix flour dengan penambahan buah pisang. Hasil menunjukkan Formulasi terbaik pada tingkat kesukaan uji organoleptik pembuatan crackers fruit / crackers buah adalah dengan bahan 60 gram (tepung terigu) : 40 gram (tepung jagung) : 80 gram (penambahan pisang). Formulasi tersebut merupakan hasil terbaik dari rata-rata menggunakan uji organoleptik sebagai sampel terbaik. Tingkat kesukaan panelis pada crackers fruit pada bahan 60 gram (tepung terigu) : 40 gram (tepung jagung) : 80 gram (penambahan pisang) memiliki nilai kadar air 19,30%, kadar abu 4.497%, Tekstur 789.247. Adapun skoring dari panelis menyatakan memiliki warna yang coklat cerah kekuningan, tekstur yang renyah dan rasa yang manis dari pisang. Harga pokok produksi yang diperoleh yaitu Rp 23.500 per kemasan crackers fruits dengan berat 100 gram. Produk crackers buah mempunyai citra rasa dari tepung jagung dan aroma khas dari buah pisang sehingga produk ini menjadi produk andalan. Harga produk cracker buah sendiri adalah Rp.23.500 sedangkan produk kompetitor adalah Rp.30.000 sehingga sangat lebih murah dari produk kompetitor. Produk crackers buah selain mempunyai cita rasa dari tepung jagung dan aroma khas dari buah pisang produk ini juga tinggi serat yang baik bagi tubuh.

Kata Kunci:Crackers, Fisikokimia,Fruit mix Flour.

I. ABSTRACT

Crackers are a type of biscuit which in its manufacture requires a fermentation process or not and goes through a lamination process so as to produce a flat shape and when broken the cross-section looks layered. Cookies are a type of biscuit made from soft dough, crunchy and when broken, the texture looks less dense. This study aims to determine the sensory and physicochemical characteristics of fruit mix flour crackers with the addition of bananas. The results showed that the best formulation at the organoleptic test preference for fruit crackers / fruit crackers was 60 grams (wheat flour): 40 grams (corn flour): 80 grams (added bananas). The formulation is the best result of the average using organoleptic test as the best sample. The panelists' preference level on crackers fruit in 60 grams (wheat flour): 40 grams (corn flour): 80 grams (addition of bananas) has a water content value of 19.30%, ash content 4.497%, texture 789.247. The scoring from the panelists stated that it has a bright yellowish brown color, a crunchy texture and a sweet taste of bananas. The cost of production obtained is Rp. 23,500 per pack of crackers fruits weighing 100 grams. Fruit crackers products have a taste of corn flour and a distinctive aroma of bananas so that this product is a mainstay product. The price of the fruit cracker product itself is Rp. 23,500 while the competitor's product is Rp. 30,000 so it is very cheaper than competitors' products. Fruit crackers products in addition to having the taste of corn flour and the distinctive aroma of bananas, this product is also high in fiber which is good for the body.

KataKunci:Crackers, Physicochemistry, Fruit mix Flour.