

ABSTRAK

Kerupuk adalah makanan ringan yang umumnya dijadikan sebagai pelengkap untuk mengonsumsi makanan pokok (nasi) ataupun sebagai makanan camilan keluarga. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh komposisi adonan terhadap pengembangan kerupuk tepung krekel dan sifat sensoris kerupuk tepung krekel. Desain penelitian menggunakan rancangan acak lengkap, dengan perpaduan tepung krekel dan tepung tapioka. Perbandingan proporsi tepung krekel dan tapioka berpengaruh nyata terhadap daya kembang kerupuk, tingkat kekerasan kerupuk, tingkat kerapuhan kerupuk, dan nilai a kerupuk sesudah digoreng. Sedangkan dalam uji warna dengan menggunakan colour reader CR-10 tidak berpengaruh nyata terhadap nilai L, a, b kerupuk sebelum digoreng dan nilai L, b kerupuk sesudah digoreng. Perbandingan proporsi tepung krekel dan tapioka tidak berpengaruh nyata terhadap sifat sensoris kerupuk, warna, rasa, aroma, tekstur, kesukaan keseluruhan dan skoring kerenyahan.

Kata Kunci: Kerupuk, Tepung Krekel

ABSTRACT

Crisply is alimentary demulcent one generally be made as complement to consume subject food (rice) or even as alimentary as camilan family. To the effect of observational it which is to know composition influence batters to flour crisply development krekel and sensoris's character krekel's flour crisply. Design observationaling to utilize fledged random design, with krekel's flour conjugate and tapioka's flour. Flour proportion compare krekel and tapioka significanting to energis crisply flower, crisply violence zoom, crisply crispness zoom, and a's point crisply after deep-fried. Meanwhile in colour quiz by use of colour reader CR 10 not significant to assess l, a, b crisply before is fried and point l, b crisply after deep-fried. Flour proportion compare krekel and tapioka is not significant to sensoris's character crisply, color, taste, aroma, texture, partiality for overall and skoring kerenyahan.

Key word: Crisply, Krekel's flour