

ARDITO HAMDAN NPM. 160331100025. Pembuatan *Crakers Jagung* dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang dan Konsentrasi *Baking Powder*. Di bawah bimbingan **Rakhmawati, STP., MT** dan bapak **Dr. Ir. Abdul Aziz Jakfar, MP.**

ABSTRAK

Crackers adalah jenis produk makanan kering yang dibuat dari adonan keras dengan penambahan bahan pengembang, melalui proses fermentasi atau pemeraman, berbentuk pipih dengan rasa lebih mengarah ke asin dan renyah serta bila dipatahkan penampang potongannya berlapis-lapis. Kulit pisang mengandung serat sebesar 40,34. *baking powder* berfungsi mengembangkan adonan, menjaga penyusutan, dan untuk menyeragamkan remah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi terbaik cracker berbahan baku tepung jagung dan tepung kulit pisang, mengetahui uji hedonik tingkat kesukaan panelis terhadap produk cracker tepung jagung dan tepung kulit pisang, mengetahui perhitungan harga pokok produksi cracker tepung jagung dan tepung kulit pisang. Penelitian ini Penelitian pembuatan cracker tepung kulit pisang dilaksanakan di Laboratorium Analisis Mutu dan Laboratirium Manajemen Limbah dan Lingkungan Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan menggunakan 2 faktor yaitu persentase tepung jagung dan tepung kulit pisang (A) dengan perbandingan 90:10, 80:20 dan 70:30 serta konsentrasi *baking powder* (B) sebanyak 1%, 2%, dan 3%, dengan parameter pengujian yaitu uji warna, tekstur, kadar air, kadar abu, kadar serat, uji organoleptik dan penentuan harga produksi. Formulasi terbaik crackers tepung jagung dengan penambahan tepung kulit pisang dan konsentrasi *baking powder* yaitu pada perlakuan 90% tepung jagung dengan penambahan 10% tepung kulit pisang dan 1% *baking powder* (90:10:1), dengan hasil fisikokimia yaitu warna nilai L sebesar 16,175; warna nilai a sebesar 5,275; warna nilai b 17,9; kerenyahan 842,893; kadar air sebesar 1,165%; kadar abu 2,24% dan kadar serat 3,095%. Tingkat kesukaan panelis pada crackers tepung jagung dengan penambahan tepung kulit pisang dan konsentrasi *baking powder* yaitu untuk rasa sebesar 4,14 (suka), aroma sebesar 3,08 (mendekati suka), warna sebesar 3,16 (mendekati suka), tekstur 3,42 (mendekati suka) dan keseluruhan 3,76 (mendekati suka). Harga pokok produksi yang diperoleh yaitu Rp. 14.500 per kemasan dengan isi 200 gram.

Kata Kunci : *Baking Powder, Crakers, Kulit pisang, Serat*

ARDITO HAMDAN NPM. 160331100025. Making Crackers Corn With the Addition of Banana Peel Flour and Concentration of Baking Powder. Supervised by Rakhmawati, STP., MT or Dr. Ir. Abdul Aziz Jakfar, MP.

ABSTRACT

Crackers are a type of dry food product made from a hard dough with the addition of a developer, through a fermentation or ripening process, in a flat shape with a more salty and crunchy taste and when broken, the cross section is layered. Banana peel contains fiber of 40.34. Baking powder serves to expand the dough, maintain shrinkage, and to make crumbs uniform. This study aims to determine the best formulation of crackers made from corn flour and banana peel flour, to know the hedonic test of the panelists' preference for corn flour and banana peel flour crackers, to know the calculation of the cost of production of corn flour crackers and banana peel flour. This research Research on making banana peel flour crackers was carried out at the Quality Analysis Laboratory and the Waste and Environmental Management Laboratory of the Agricultural Industrial Technology Study Program, Faculty of Agriculture, Trunojoyo Madura University using a Completely Randomized Design (CRD) method using 2 factors, namely the percentage of corn flour and banana peel flour. (A) with a ratio of 90:10, 80:20 and 70:30 and the concentration of baking powder (B) as much as 1%, 2%, and 3%, with test parameters namely color, texture, moisture content, ash content, content of fiber, organoleptic test and determination of production price. The best formulation of corn flour crackers with the addition of banana peel flour and baking powder concentration is the treatment of 90% corn flour with the addition of 10% banana peel flour and 1% baking powder (90:10:1), with physicochemical results, namely the color L value of 16.175 ; color a value of 5,275; color b value 17,9; fracturability 842,893; water content of 1.165%; ash content of 2.24% and fiber content of 3.095%. The panelists' preference level on corn flour crackers with the addition of banana peel flour and baking powder concentration is for taste of 4.14; fragrance of 3.08; color of 3.16; texture 3.42 and overall 3.76. The cost of production obtained is Rp. 14,500/pack with the contents of 200 grams.

Keywords : *Baking Powder, Crackers, Banana Peel, Fiber*