

**FORMULASI VARIAN *FLAVOR* PADA PRODUK KERUPUK KULIT
SAPI *READY TO EAT***

(Flavor Variant Formulation In Ready To Eat Cowhide Products)

Dibimbing oleh : Dr. Silvia Oktavia Nur Yudiastuti., S.TP., M.TP

Erda Ega Agatha Salsabila

Study Program of Food Engineering Technology

Majoring of Agriculture Technology

Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan

Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRACT

Cowhide is manufactured into snacks called skin crackers by adding seasonings and flavorings. This time, lime leaves, seaweed, and spices are utilized as flavor enhancers for manufacturing skin crackers. These tastes are included to draw in new customers. This study tries to ascertain consumer preferences for the flavor they like to eat with cowhide crackers. The experimental approach was employed in this study to compare the effects of independent and dependent variables on the size, flavor, and organoleptic properties of cowhide crackers using a rating scale (1–5). The findings of this study demonstrated that using cowhide crackers with a dice box form of 1×2×2 cm resulted in the production of crispy cowhide. People are more likely to select orange leaf taste, which had an organoleptic value of 44%, and spicy flavor, which had an organoleptic value of 36%, so that it can be an input for flavor variations in cowhide crackers goods.

Keywords: product variants, skin cowhide crackers

**FORMULASI VARIAN *FLAVOR* PADA PRODUK KERUPUK KULIT
SAPI *READY TO EAT***

(Flavor Variant Formulation In Ready To Eat Cowhide Products)

Dibimbing oleh : Dr. Silvia Oktavia Nur Yudiastuti., S.TP., M.TP

Erda Ega Agatha Salsabila

Study Program of Food Engineering Technology

Majoring of Agriculture Technology

Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan

Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Kerupuk kulit adalah makanan ringan yang terbuat dari kulit sapi yang diolah dengan penambahan bumbu rempah dan penambah rasa. Penambah rasa yang digunakan dalam proses pembuatan kerupuk kulit kali ini adalah daun jeruk, rumput laut dan pedas. Penambahan rasa ini digunakan untuk menarik konsumen baru. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui preferensi pasar mengenai flavor yang disukai konsumen untuk dikonsumsi dengan kerupuk kulit sapi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental, dalam penelitian kali ini menggunakan variabel terikat berupa ukuran dan flavor dan variabel bebas berupa warna dan organoleptik dengan metode Rating Scale (1-5) pada kerupuk kulit sapi. Hasil dalam penelitian ini menunjukkan bahwasannya kerupuk kulit sapi dengan bentuk kotak dadu yang berukuran 1×2×2 cm menghasilkan kerupuk kulit sapi yang renyah dan mudah untuk diolah saat proses penambahan rasa. Masyarakat lebih cenderung memilih rasa daun jeruk dengan nilai organoleptik sebesar 44% dan rasa pedas dengan nilai organoleptik sebesar 36%, sehingga hal tersebut dapat menjadi masukan varian *flavor* pada produk kerupuk kulit sapi.

Kata kunci : Kerupuk kulit sapi, varian produk