

RINGKASAN

Pembuatan Kerupuk Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Dengan Perlakuan Perebusan Dan Pengukusan di BSIP Jawa Timur.
Alvianita Rahmatillah, NIM B32211953, Tahun 2023, 99 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fatoni K, S.TP., M.P (Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang merupakan kegiatan untuk menambah wawasan atau pemahaman dan pengetahuan mahasiswa di dalam dunia kerja yang sesungguhnya, dan juga mempelajari hubungan teori dan praktik kerja dalam suatu industri meningkatkan wawasan terhadap pengembangan diri, dan melatih keterampilan dan pengalaman kerja terkait dengan bidang usaha yang dilakukann di tempat magang dimana dilaksanakan pada tanggal 01 September hingga 31 Desember 2023 di BSIP Jawa Timur, Jl. Raya Karangploso km 4 Malang, Jawa Timur.

Kerupuk atau krupuk adalah makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan perasa seperti udang, ikan dan bawang. Kerupuk bertekstur garing dan dijadikan sebagai makanan selingan, pelengkap untuk berbagai makanan Indonesia. Ada dua jenis kerupuk yang dikenal dimasyarakat, yaitu kerupuk dengan tambahan bahan pangan hewani dan kerupuk dengan bahan baku nabati. Saat ini sudah mulai banyak ditemui jenis kerupuk dengan penambahan berbagai jenis sayuran misalnya dengan penambahan umbi. Jenis umbi yang akan dijadikan bahan tambahan dalam pembuatan kerupuk adalah ubi jalar ungu. Penggunaan ubi jalar ungu dalam pembuatan kerupuk dapat berfungsi sebagai bahan pewarna alami sehingga tidak perlu adanya penambahan pewarna sintetis. Tidak hanya itu, penggunaan ubi jalar ungu juga berfungsi melengkapi gizi yang tidak terkandung dalam bahan baku, misalnya vitamin A, C, dan E.

Ubi jalar ungu adalah salah satu jenis ubi jalar yang memiliki warna ungu pekat. Ubi jalar ungu memiliki komponen yang terpenting yaitu kandungan antosianin (Widjanarko, 2008). Kandungan antosianin yang tinggi pada ubi jalar ungu dan stabilitas yang tinggi dibanding antosianin dari

sumber lain, membuat tanaman ini sebagai pilihan yang lebih sehat dan sebagai alternatif pewarna alami. Beberapa industri pewarna dan minuman berkarbonat menggunakan ubi jalar ungu sebagai bahan baku penghasil antosianin (Kumalaningsih, 2006).

Tatalaksana penanganan pengolahan dilakukan beberapa tahapan yaitu meliputi: penimbangan, pencampuran (mixing), pemasakan (dengan 3 metode berbeda) kemudian pendinginan, pengeringan, penggorengan dan pengemasan. Pada penelitian ini menggunakan rancangan percobaan dengan tiga metode berbeda yaitu kerupuk cetak kukus, kerupuk kukus dan kerupuk rebus. Dari ketiga metode yang dilakukan akan memberikan hasil yang berbeda hal ini akan menjadi pembandingan dengan metode satu dan yang lainnya. Pada metode cetak kukus memiliki keunggulan pada efisiensi pembuatannya karena tidak memerlukan proses pendinginan. Kemudian pada metode kukus memiliki keunggulan pada cita rasa, aroma dan kerenyahan karena metode ini sering digunakan untuk membuat kerupuk dalam skala industri rumah tangga. Sedangkan pada metode rebus memiliki keunggulan dalam memberikan warna pada kerupuk. Kerupuk yang direbus memiliki warna ungu lebih pekat dibandingkan kerupuk dengan metode kukus.

Dari metode yang telah dilakukan didapatkan hasil pengamatan pada pembuatan kerupuk ubi jalar ungu dengan hasil rata rata uji hedonik pada kode P1 parameter warna sebesar 4; aroma sebesar 3,35; kerenyahan sebesar 4,2; rasa sebesar 3,9; daya kembang sebesar 4,2. Hasil rata rata uji hedonik pada kode P2 parameter warna sebesar 3,25; aroma sebesar 3,85; kerenyahan sebesar 4,5; rasa sebesar 4,2; daya kembang sebesar 4,1. Hasil rata rata uji hedonik pada kode P3 parameter warna sebesar 4,25; aroma sebesar 3,55; kerenyahan sebesar 3,75; rasa sebesar 3,7; daya kembang sebesar 3,65. Pembuatan kerupuk ubi jalar ungu pada ketiga perlakuan didapatkan hasil bahwa kode P2 merupakan perlakuan terbaik dengan metode pembuatan kerupuk kukus.