

RINGKASAN

Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (*Daucus Carota L*) Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik Dan Sensoris *Crackers*, Cindy Maratus Sholikha, NIM. B32221118, Tahun 2025, 48 Halaman, Teknologi Pertanian Politeknik Negri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.T.P., M.P. (Dosen Pembimbing).

Gaya hidup modern telah memengaruhi pola konsumsi masyarakat, termasuk meningkatnya konsumsi makanan ringan di sela waktu makan utama. Kebanyakan makanan ringan yang banyak dikonsumsi adalah *crackers*. *Crackers* sejenis biskuit yang dibuat melalui proses pemanggangan dengan bahan utama seperti tepung terigu, lemak, garam, ragi, gula, dan susu. Wortel sebagai bahan makanan yang kurang digemari oleh masyarakat terutama pada anak-anak inovasi dalam formulasi *crackers* perlu dilakukan untuk meningkatkan kualitas gizi dan daya tariknya bagi konsumen. Salah satu pendekatan yang dapat diterapkan adalah substitusi bahan baku dengan sumber vitamin C. Tingginya kadar air pada wortel membuatnya rentan terhadap penurunan mutu akibat pertumbuhan mikroorganisme. Oleh sebab itu, pengolahan wortel menjadi tepung dapat menjadi solusi untuk menambah daya simpan serta mempertahankan kandungan gizinya.

Tepung wortel merupakan hasil pengolahan wortel segar yang telah melalui proses pencucian, pemotongan, pengeringan, dan penggilingan sehingga menghasilkan serbuk halus. Penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung wortel terhadap karakteristik kimia, fisik dan sensoris *crackers*. Rancangan penelitian yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan 1 faktor, yaitu penambahan tepung wortel. Pada penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung wortel berpengaruh nyata terhadap karakteristik kimia, fisik dan sensoris *crackers*. Kisaran nilai pada karakteristik kimia kadar air yaitu 2,34% - 4,73%, kadar vitamin C 0,91% – 4,46%, dan karakteristik fisik daya patah 7,47 N – 23- 61 N. Hasil uji sensoris mutu hedonik paling baik mutunya yaitu P1 dengan rerata warna 1,88 yaitu warna kuning keputihan, aroma 4,08 yakni sedikit beraroma susu, tekstur 3,49 yakni renyah, dan rasa 4,08 yakni manis.