

## ABSTRAK

RACHMAT SAPUTRA, NIM D41121641, Konsentrasi Teknologi Pangan dan Gizi Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri Jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember, Pengaruh Penambahan Biji Karet (*Hevea braziliensis*) Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Kerupuk. Komisi pembimbing, Ketua : Ir. Bambang Poerwanto, MP. Sekretaris : Dr. Elly Kurniawati, STp, MP. Anggota: Ir. Wahyu Suryaningsih, MSi.

Kerupuk adalah makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan perasa seperti udang atau ikan. Ciri khas kerupuk adalah kering, warna kuning kecokelatan, aroma didapat dari bahan yang digunakan, renyah, dan rasanya gurih. Kandungan gizi kerupuk paling dominan adalah karbohidrat, sedangkan kandungan protein kerupuk relatif rendah. Kandungan gizi yang tinggi dari biji karet terutama protein, berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan tambahan kerupuk. Penelitian ini selain dapat mendayagunakan biji karet menjadi produk makanan yang layak, aman dikonsumsi, dapat diterima oleh konsumen serta meningkatkan nilai gizinya terutama protein juga untuk mengetahui konsentrasi penambahan biji karet yang tepat dalam pembuatan kerupuk sehingga memenuhi standar mutu kerupuk. Metode yang digunakan untuk penurunan kadar HCN pada biji karet yaitu penjemuran, perebusan dan perendaman dengan air. Metode analisis yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap pola non Faktorial 4 perlakuan dan 4 ulangan dengan faktor perlakuan perbedaan konsentrasi penambahan biji karet A1 (10%); A2 (20%); A3 (30%); A4 (40%). Parameter pengamatan meliputi HCN, protein, kadar air, daya kembang dan organoleptik. Kerupuk yang dihasilkan aman dikonsumsi karena kandungan HCN nya di bawah 50mg/kg. Perlakuan dengan kadar HCN terendah yaitu A1 sebesar 6.72mg/kg. Kandungan protein kerupuk yang menunjukkan nilai tertinggi adalah perlakuan A4 sebesar (11,42%). Perlakuan dengan nilai kadar air terendah yaitu perlakuan A1 sebesar (12,76%). Perlakuan dengan nilai daya kembang tertinggi ditunjukkan pada perlakuan A1 sebesar (83,22%). Uji hedonik dan mutu hedonik paling baik dari warna, aroma, rasa, kerenyahan serta perlakuan yang memenuhi taraf nilai kesukaan 3 (suka) produk kerupuk yang dihasilkan adalah perlakuan A1.

Kata kunci : *Kerupuk, Biji Karet, Penambahan*