

RINGKASAN

Pengaruh Tingkat Kematangan Tape Dan Presentase Tape Terhadap Mutu Fisik, Kimia Dan Organoleptik Kerupuk Tape, Nabila Nur Halizah Sudiyono, Nim B32171428, Tahun 2020, 76 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih, M. Si. (Dosen Pembimbing).

Kerupuk tape merupakan produk olahan tape dengan penambahan tepung tapioka sebagai dapat mengembang saat penggorengan. Pembuatan kerupuk tape terdapat beberapa kendala yaitu rasa tape lemah jika penggunaan tape yang belum masak dan warna coklat cenderung gosong jika menggunakan tapi yang sangat masak. Untuk menghasilkan kerupuk tape dengan rasa yang di inginkan maka tingkat kematangan tape harus diperhatikan agar sesuai. Tingkat kematangan tape yang digunakan yaitu tingkat kematangan $\frac{1}{2}$ matang dan tingkat kematangan penuh. Selain itu penambahan jumlah tepung juga mempengaruhi cita rasa kerupuk tape

Bedasarkan permasalahan tersebut maka dilakukan penelitian yang bertujuan untuk : 1. Mengetahui pengaruh tingkat kematangan tape terhadap mutu fisik, kimia, dan organoleptik kerupuk tape; 2. Mengetahui pengaruh presentase tape yang tepat terhadap mutu fisik, kimia, dan organoleptik kerupuk tape; dan 3. Mengetahui Kombinasi terbaik dari tingkat kematangan tape dan presentase tape yang di tambahkan agar dapat menghasilkan kerupuk tape yang dapat disukai konsumen.

metodologi penelitian yang digunakan adalah Rancangan Faktorial Acak Kelompok (RAKF) dengan dua (2) faktor. Faktor pertama (A) adalah tingkat kematangan tape, terdiri dari tingkat kematangan setengah matang(umur 1 hari setelah proses fermentasi) dan tingkat kematangan masak penuh (umur 2 hari setelah proses fermentasi). Faktor kedua (B) adalah presentase tape yang terdiri dari presentase 40% , presentase 50% dan 60%. Parameter yang diamati meliputi kadar air, daya kembang, tekstur, mutu hedonik tekstur, hedonik tekstur, mutu hedonik warna, hedonik warna, mutu hedonik rasa, hedonik rasa, mutu hedonik aroma dan hedonik aroma.

Hasil penelitian perlakuan tingkat kematangan tape (A) tidak berpengaruh nyata terhadap daya kembang, kadar air, mutu hedonik aroma, rasa dan tekstur,

hedonik aroma, tekstur, dan berpengaruh nyata terhadap tekstur, mutu hedonik warna, hedonik warna dan hedonik rasa. Sedangkan pada perlakuan presentase tape (B) tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, tekstur, mutu hedonik tekstur, aroma hedonik warna, aroma, rasa, akan tetapi berpengaruh nyata terhadap daya kembang, hedonik tekstur, mutu hedonik warna, rasa. Demikian juga pada interaksi antara tingkat kematangan tape dan presentase tape (AB) tidak memberikan pengaruh yang nyata pada semua parameter. Penggunaan tape setengah matang menghasilkan nilai tekstur 77.92 N warna kuning agak keemasan (4.31), rasa yang disukai (3.83) dan warna sangat disukai (4.66). Sedangkan penggunaan presentase tape 40% memberikan kerupuk tape baik dengan daya kembang 77.92% , berwarna kuning keemasan (4.54), rasa tape agak kuat (3.51) dan tekstur sangat renyah (4.49). Untuk menghasilkan krupuk tape agar dapat mengembang dengan baik dan tekstur renyah harus diperhatikan suhu dan waktu selama proses penggorengan