

KERUPUK SIMULASI BERBAHAN LIMBAH BIJI NANGKA SEBAGAI PRODUK BARU DI CV PANDA ALAMI

Oleh

Zahrah Lulu Badiah

ABSTRAK

Lampung merupakan provinsi yang dikenal sebagai produksi keripik. Salah satu produk keripik, yaitu keripik nangka. CV Panda Alami merupakan salah satu produksi keripik nangka. Tujuan proses pengolahan biji nangka menjadi kerupuk, yaitu menentukan tahap penting pada proses pengolahan kerupuk biji nangka, menentukan rendemen kerupuk biji nangka teruji, menentukan karakteristik sensoris warna dan tekstur diamati dengan cara visual dan rasa diuji dengan uji ranking sebanyak 25 panelis, mendapatkan perbandingan biji nangka dan tepung tapioka yang tepat untuk menghasilkan kerupuk yang mempunyai karakteristik yang disukai konsumen melalui pengujian organoleptik, dan menentukan analisis ekonomi kerupuk biji nangka. Tahapan pembuatan kerupuk biji nangka terdiri dari penghalusan, pencampuran, pengadukan, pencetakan, perebusan, pendinginan, pengirisan, pengeringan, penggorengan, dan pengemasan dengan perlakuan yang diberikan berupa perbandingan biji nangka dan tepung tapioka yang terdiri dari tiga formulasi 50% : 50%, 60% : 40%, dan 70% : 30%. Hasil percobaan menunjukkan bahwa proses pendinginan perlu disimpan ditempat gelap hal tersebut merupakan proses penting dilakukan karena bertujuan agar adonan luar tidak keras sehingga mudah untuk diiris. Rendemen kerupuk biji nangka dengan perbandingan biji nangka dan tepung tapioka 70% : 30% memiliki rendemen lebih tinggi dibandingkan perbandingan biji nangka dan tepung tapioka 50% : 50% dan 60% : 40%. Warna kerupuk biji nangka 50% : 50%, 60% : 40%, dan 70% : 30% berturut-turut adalah putih, kuning kecoklatan, dan coklat muda. Kerupuk biji nangka memiliki tekstur renyah. Uji ranking terhadap rasa kerupuk biji nangka didapatkan hasil ranking 1 pada perlakuan 70% : 30%, ranking 2 pada perlakuan 60% : 40% dan ranking 3 pada perlakuan 50% : 50%. Hasil analisis ekonomi usaha kerupuk biji nangka layak dilakukan karena nilai BCR yang diperoleh yaitu sebesar 1,70.

Kata kunci: kerupuk, biji nangka, dan tepung tapioka

SIMULATED CRACKERS MADE FROM JACKFRUIT SEED WASTE AS A NEW PRODUCT AT CV PANDA ALAMI

By

Zahrah Lulu Badiyah

ABSTRACT

Lampung is a province known for producing chips. One of the chip products, namely jackfruit chips. CV Panda Alami is one of the producers of jackfruit chips. The purpose of the process of processing jackfruit seeds into crackers is to determine the important stages in the process of processing jackfruit seed crackers, determine the yield of tested jackfruit seed crackers, determine the sensory characteristics of color and texture, observe visually and taste, test with a ranking test of 25 panelists, get a comparison of jackfruit seeds. and appropriate tapioca flour to produce crackers that have characteristics that consumers like through organoleptic testing, and determine the economic analysis of jackfruit seed crackers. The stages of making jackfruit seed crackers consist of grinding, mixing, stirring, molding, boiling, cooling, slicing, drying, frying, and packaging with the treatment given in the form of a ratio of jackfruit seeds and tapioca flour consisting of three formulations 50%: 50%, 60 % : 40%, and 70% : 30%. The experimental results show that the cooling process needs to be stored in a dark place. This is an important process because it aims to ensure that the outer dough is not hard so that it is easy to slice. The yield of jackfruit seed crackers with a ratio of jackfruit seeds and tapioca flour of 70%: 30% had a higher yield than the ratio of jackfruit seeds and tapioca flour of 50%: 50% and 60%: 40%. The color of jackfruit seed crackers 50% : 50%, 60% : 40%, and 70% : 30% respectively are white, brownish yellow, and light brown. Jackfruit seed crackers have a crunchy texture. The ranking test on the taste of jackfruit seed crackers obtained rank 1 results in the 70% : 30% treatment, rank 2 in the 60% : 40% treatment and rank 3 in the 50% : 50% treatment. The results of the economic analysis of the jackfruit seed cracker business are feasible because the BCR value obtained is 1.70.

Keywords: crackers, jackfruit seeds, and tapioca flour