

ABSTRACT

Oktaviani Yosri Puspitasari B.1610789 Physical and Sensory of Canistel Pasta Crackers (*Pouteria campechiana*) and Tapioca Starch. Supervised by Sri Rejeki Retna Pertiwi and Distya Riski Hapsari.

Fruit crackers are made by mixing tapioca starch or wheat flour with fruit. Although not widely known, they have interesting potential. The use of canistel fruit in food processing is still limited and most people only consume it directly. This study aims to increase the use of canistel fruit by processing into crackers. Knowing and studying the effects of the comparison of tapioca starch and canistel paste on sensory properties (sensory quality, scent, flavor and texture and hedonic color, aroma, flavor, texture and *overall*) and physical properties (expansion volume). Knowing the selected formulation of canistel paste crackers by physical properties (expansion volume) and sensory properties (sensory quality level and hedonic level) and knowing the selected chemical composition of canistel paste crackers includes (moisture level, ash level, fat level, protein level, carbohydrate level and total carotenoids). The design experimental was Completely Randomized Design (CRD) factorial one factor of five measures of tapioca starch and canistel paste (95:5, 90:10, 85:15, 80:20, 75:25) with two repeats. Product analysis includes physical properties, sensory properties and chemical properties in selected products. The selected canistel paste crackers have an expansion volume of crackers of 471.5%, sensory quality level of color 5.76 resulting in a bright yellow color, aroma 6.01 which leads to no canistel smell, taste 6.41 which leads to no tartness and texture 7.62 a crunchy texture. Hedonic level of color 7.33, aroma 6.56, taste 6.92, texture 7.88 a c and *overall* 7.37. The selected product's chemical analysis results are 3.11% ash, 1.26% fat, 351% protein, 0.5% carbohydrate, 59.3% total carotenoids 3.78 ppm.

Keywords : canistel pasta, fruit crackers, tapioca starch

ABSTRAK

Oktaviani Yosri Puspitasari B.1610789. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kerupuk Pasta Campolay (*Pouteria Campechiana*) dan Pati Tapioka. Dibawah bimbingan Sri Rejeki Retna Pertiwi dan Distya Riski Hapsari.

Kerupuk buah adalah jenis kerupuk yang terbuat dari campuran pati tapioka atau tepung terigu dengan buah sebagai tambahan. Meskipun belum umum diolah oleh masyarakat, kerupuk buah memiliki potensi yang menarik. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan buah campolay dengan mengolah menjadi kerupuk. Mengetahui dan mempelajari pengaruh perbandingan pati tapioka dan pasta campolay terhadap sifat sensori (mutu sensori yaitu warna, aroma, rasa dan tekstur dan hedonik warna, aroma, rasa, tekstur dan *Overall*) dan sifat fisik (volume pengembangan), mengetahui formulasi terpilih kerupuk pasta campolay berdasarkan sifat fisik (volume pengembangan) dan sifat sensori (mutu sensori dan hedonik) serta mengetahui kandungan komposisi kimia terpilih kerupuk pasta campolay terpilih (kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat dan total karotenoid). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan 5 taraf yaitu perbandingan pati tapioka dan pasta campolay (95:5. 90:10. 85:15. 80:20. 75:25) dengan 2 kali ulangan. Analisis produk meliputi sifat fisik, sifat sensori dan sifat kimia pada produk terpilih. Berdasarkan hasil pengujian fisik dan sensori kerupuk pasta campolay terpilih pada perlakuan pasta campolay:pati tapioka (80:20). Kerupuk pasta campolay terpilih memiliki volume pengembangan 471.5%. Nilai mutu sensori parameter warna 5,76 yang mengarah ke kuning cerah, aroma 6,01 mengarah ke arah tidak langu campolay, rasa 6,41 mengarah ke arah tidak getir dan tekstur 7,62 mengarah ke arah renyah dan mutu hedonik warna 7,33, aroma 6,56, rasa 6,92, tekstur 7,88 dan *overall* 7,37. Hasil analisis kimia produk terpilih memiliki kadar air 3,11 %. kadar abu 1,26%. kadar lemak 351%. kadar protein 0,5%. kadar karbohidrat 59,3%. total karotenoid 3,78 ppm.

Kata kunci : kerupuk. pasta campolay. pati tapioka

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Karakteristik Fisikokimia dan Sensori
Kerupuk Pasta Campolay (*Pouteria
Campechiana*) dan Pati Tapioka

Nama : Oktaviani Yosri Puspitasari

NIM : B.1610789

Program Studi : Teknologi Pangan

Jurusan : Teknologi Pangan dan Gizi

Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Disetujui Oleh.

Sri Rejeki Retna Pertiwi. Ir.. M.S

Pembimbing Utama

Distya Riski Hapsari. S.TP. M.Sc

Pembimbing Pendamping

Disahkan Oleh.

Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal

Universitas Djuanda Bogor



Dr. Helmi Harris. Ir.. M.S

NPP. 213 870 972

Tanggal lulus: 25 Agustus 2023