

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Spp.*) Dalam Pembuatan Crackers Sumber Kalsium

Tri Juniastuti

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74378&lokasi=lokal>

Abstrak

Indonesia memiliki banyak potensi untuk dimanfaatkan menjadi produk olahan antara lain biji nangka dan ikan yang dimanfaatkan dalam pembuatan crackers. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jumlah tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan tepung ikan teri (*Stolephorus spp.*) untuk menghasilkan crackers binari yang paling disukai oleh panelis, daya terima serta kandungan kalsium crackers binari. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan satu faktor yaitu perbandingan tepung terigu, tepung biji nangka, dan tepung ikan teri. Terdapat 4 formulasi yaitu C0 = kontrol, C1 = 85 g:10 g:5 g, C2 = 80 g:15 g:5 g, dan C3 = 75 g:20 g:5 g. Produk terpilih dilakukan sebanyak 2 kali pengulangan. Berdasarkan hasil penelitian, crackers dengan substitusi tepung terigu 85 g, tepung biji nangka 10 g, dan tepung ikan teri 5 g menghasilkan produk crackers terbaik dari hasil uji organoleptik dengan nilai rata-rata kesukaan terhadap warna 4,16 (menyukai), aroma 4,00 (menyukai) tekstur 4,06 (menyukai), dan rasa 4,06 (menyukai). Hasil uji kimia per 100 g crackers dengan formulasi terbaik memiliki kadar air 2,83%, kadar abu 2,52%, kadar lemak 26,65%, kadar protein 8,93%, kadar karbohidrat 59,05%, dan kadar kalsium 297 mg.