

**PENGARUH PENGGUNAAN BERBAGAI JENIS TEPUNG
TERHADAP KETEBALAN, DAYA KEMBANG,
DAYA SERAP MINYAK DAN INTENSITAS
SENSORI KERUPUK DAGING AYAM**

SKRIPSI



Oleh:

HAIFA IZZATI

1810623007

Dosen Pembimbing :

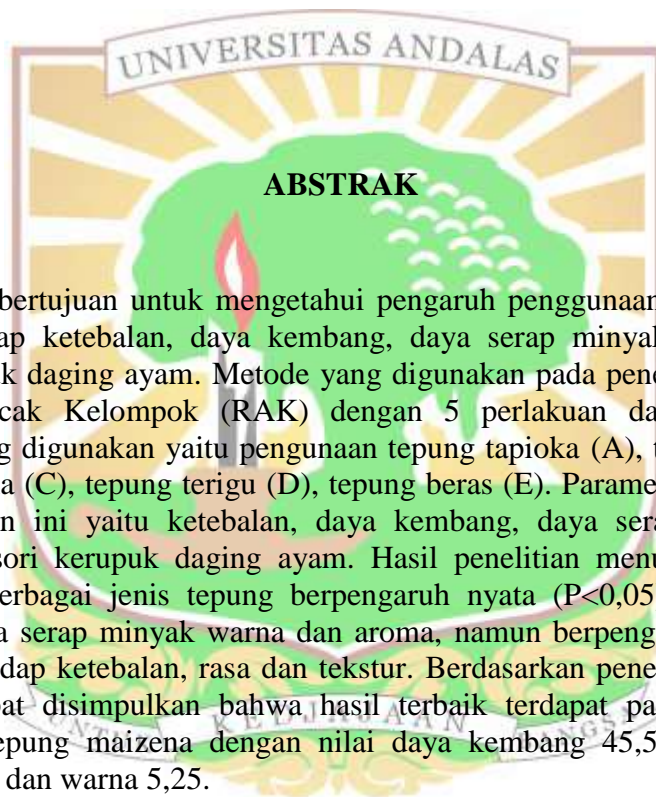
Aronal Arief Putra, S.Pt., M.Sc., Ph.D

Afriani Sandra, S.Pt., M.Sc

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2023**

PENGARUH PENGGUNAAN BERBAGAI JENIS TEPUNG TERHADAP KETEBALAN, DAYA KEMBANG, DAYA SERAP MINYAK DAN INTENSITAS SENSORI KERUPUK DAGING AYAM

Haifa Izzati, di bawah bimbingan
Aronal Arief Putra, S.Pt., M.Sc., Ph.D dan **Afriani Sandra, S.Pt., M.Sc**
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus II Payakumbuh, 2023



Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan berbagai jenis tepung terhadap ketebalan, daya kembang, daya serap minyak dan intensitas sensori kerupuk daging ayam. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 kelompok. Perlakuan yang digunakan yaitu penggunaan tepung tapioka (A), tepung sagu (B), tepung maizena (C), tepung terigu (D), tepung beras (E). Parameter yang diamati pada penelitian ini yaitu ketebalan, daya kembang, daya serap minyak, dan intensitas sensori kerupuk daging ayam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan berbagai jenis tepung berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap daya kembang, daya serap minyak warna dan aroma, namun berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap ketebalan, rasa dan tekstur. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan C penggunaan tepung maizena dengan nilai daya kembang 45,50%, daya serap minyak 7,50% dan warna 5,25.

Kata kunci : *daya kembang, daya serap minyak, intensitas sensori kerupuk, ketebal*