

**PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG JAGUNG SEBAGAI
TAMBAHAN TEPUNG DASAR TERHADAP KADAR AIR,
VOLUME PENGEMBANGAN, *YELLOWNESS*, DAN
ORGANOLEPTIK KERUPUK SUSU**

SKRIPSI

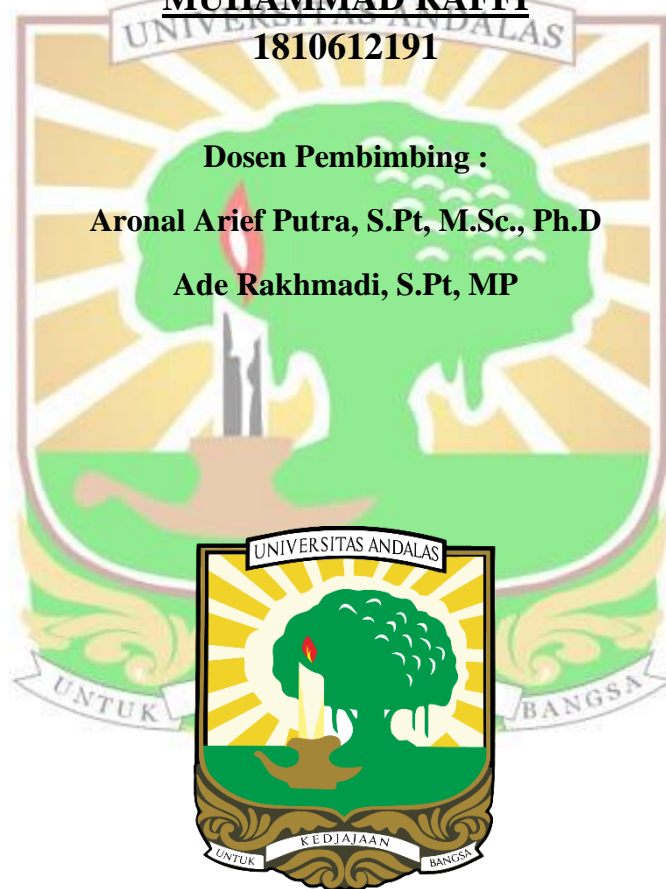
Oleh :

MUHAMMAD RAFFI
1810612191

Dosen Pembimbing :

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

Ade Rakhmadi, S.Pt, MP



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2023**

PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG JAGUNG SEBAGAI TAMBAHAN TEPUNG DASAR TERHADAP KADAR AIR, VOLUME PENGEMBANGAN, *YELLOWNESS*, DAN ORGANOLEPTIK KERUPUK SUSU

Muhammad Raffi, di bawah bimbingan
Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc., Ph.D dan **Ade Rakhmadi, S.Pt, MP**
Departemen Teknologi Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2023

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dan persentase terbaik penambahan tepung jagung pada kerupuk susu ditinjau dari kadar air, volume pengembangan, *yellowness*, dan organoleptik. Materi penelitian ini menggunakan susu sapi segar (2 L), tepung terigu (500 g), tepung tapioka (500 g), dan garam (50 g). Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini yaitu penambahan tepung jagung yaitu A (0%), B (5%), C (10%), D (15%), E (20%). Hasil penelitian menunjukkan penambahan tepung jagung pada pembuatan kerupuk susu berpengaruh terhadap kadar air, volume pengembangan, *yellowness*, dan organoleptik. Rentang hasil pengujian kerupuk susu adalah kadar air 2,29-3,93 %, volume pengembangan 128,84-349,30 %, *yellowness* 25,15-35,91, uji rasa 5,19-6,06, uji warna 4,13-6,25, uji tekstur 4,56-6,33, uji aroma 5,27-5,79, dan daya terima keseluruhan 5,08-6,11. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung jagung pada kerupuk susu dengan kualitas terbaik didapat pada perlakuan B yaitu kadar air 2,62 %, volume pengembangan 286,30 %, *yellowness* 28,86, dan uji organoleptik yang diterima oleh panelis, nilai rasa 5,94 (suka), nilai warna 5,58 (suka), nilai tekstur 5,94 (suka), nilai aroma 5,75 (suka), dan nilai daya terima keseluruhan 5,90 (suka).

Kata kunci : *tepung jagung, kerupuk susu, kadar air, volume pengembangan, yellowness, organoleptik*