

**PENAMBAHAN DAUN KUNYIT (*Curcuma domestica*, Vahl)  
TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA PADA  
PEMBUATAN KERUPUK JAGUNG (*Zea mays*)**

**PUTRI NINGSIH  
1311121058**



**Dosen Pembimbing :**

- 1. Dr. Ir. Alfi Asben, M.Si**
- 2. Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2019**



# Penambahan Daun Kunyit (*Curcuma domestica*, Vahl) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Pada Pembuatan Kerupuk Jagung (*Zea mays*)

Putri Ningsih, Alfi Asben, Kesuma Sayuti

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan daun kunyit terhadap karakteristik kimia dan fisik kerupuk jagung, dan mendapatkan penambahan daun kunyit yang tepat dalam menghasilkan kerupuk jagung. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan yang digunakan adalah penambahan daun kunyit dari 100 g tepung jagung, dengan formulasi A (0%), B (1%), C (1,5%), D (2%), E (2,5%), dan F (3%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan daun kunyit berpengaruh nyata terhadap kadar abu, aktivitas antioksidan, rendemen, volume pengembangan, organoleptik warna, rasa dan tekstur, tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air, kadar lemak, daya serap minyak, FFA, kekerasan, dan organoleptik aroma. Produk terbaik berdasarkan uji organoleptik adalah produk kerupuk jagung dengan penambahan 3% daun kunyit (perlakuan F) dengan nilai rata-rata kesukaan terhadap warna 2,57 (biasa); aroma 3,27 (biasa); rasa 3,43 (biasa) dan tekstur 3,80 (suka), kadar air 10,26%, kadar abu 3,35%, kadar lemak 5,08%, kadar protein 8,43%, kadar karbohidrat 72,88%, daya serap minyak 13,34%, bilangan FFA 0,14%, aktivitas antioksidan 20,43%, rendemen 46,34%, kekerasan 24,86 N/cm<sup>2</sup>, volume pengembangan 3,31% dan angka lempeng total  $1,2 \times 10^4$  cfu/g.

Kata Kunci : daun kunyit, karakteristik, fisik, kimia, kerupuk jagung