

ABSTRAK

Kerupuk merupakan produk pangan populer di Indonesia yang umumnya berbahan dasar tepung tapioka. Jagung sebagai komoditas pangan lokal yang melimpah berpotensi diolah menjadi kerupuk untuk meningkatkan nilai tambah dan mendukung diversifikasi pangan. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan komposisi tepung jagung dan tepung tapioka yang menghasilkan kerupuk jagung dengan tingkat penerimaan sensorik terbaik. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 taraf perlakuan komposisi tepung jagung : tepung tapioka, yaitu P0 (0:100), P1 (10:90), P2 (20:80), P3 (30:70), dan P4 (40:60). Pengujian sensorik dilakukan oleh 15 panelis dengan 3 kali ulangan terhadap parameter warna, aroma, rasa, tekstur, dan kerenyahan, kemudian dianalisis menggunakan analisis ragam (ANOVA) Rancangan Acak Kelompok dan dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Terkecil (BNT/DMRT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa komposisi tepung jagung dan tepung tapioka berpengaruh sangat nyata ($\alpha = 0,01$) terhadap seluruh parameter sensorik yang diuji. Penerimaan panelis meningkat seiring bertambahnya proporsi tepung jagung hingga P3, dan cenderung menurun atau stagnan pada P4. Formulasi terbaik diperoleh pada P3 (tepung jagung : tepung tapioka = 30:70), dengan skor rata-rata tertinggi pada seluruh parameter (warna 4,62; aroma 4,67; rasa 4,82; tekstur 4,67; kerenyahan 4,71). Hasil ini menunjukkan bahwa jagung dapat disubstitusikan ke dalam formulasi kerupuk tapioka hingga proporsi 30% tanpa menurunkan tingkat penerimaan konsumen.

Kata kunci: kerupuk jagung, tepung tapioka, tepung jagung, formulasi, uji sensorik

ABSTRACT

Crackers (kerupuk) are a popular food product in Indonesia, commonly made from tapioca flour. Corn, as an abundant local food commodity, has the potential to be processed into crackers to increase its added value and support food diversification. This study aimed to determine the composition of corn flour and tapioca flour that produces corn crackers with the best sensory acceptance. The study used a Completely Randomized Design with 5 levels of corn flour : tapioca flour composition, namely P0 (0:100), P1 (10:90), P2 (20:80), P3 (30:70), and P4 (40:60). Sensory evaluation was conducted by 15 panelists with 3 replications for the parameters of color, aroma, taste, texture, and crispness, and the data were analyzed using analysis of variance (ANOVA) with a Randomized Block Design, followed by the Least Significant Difference / Duncan's Multiple Range Test (LSD/DMRT). The results showed that the composition of corn flour and tapioca flour had a highly significant effect ($\alpha = 0.01$) on all sensory parameters tested. Panelist acceptance increased with increasing proportions of corn flour up to P3, and tended to decrease or plateau at P4. The best formulation was obtained at P3 (corn flour : tapioca flour = 30:70), with the highest average scores across all parameters (color 4.62; aroma 4.67; taste 4.82; texture 4.67; crispness 4.71). These results indicate that corn flour can be substituted into tapioca-based cracker formulations up to a proportion of 30% without reducing consumer acceptance.

Keywords: corn crackers, tapioca flour, corn flour, formulation, sensory evaluation