

**SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN *CRACKERS* TEPUNG  
JAGUNG DENGAN PENAMBAHAN RAGI DAN KUNIR PUTIH  
(*Curcuma mangga* Val.)**

**INTISARI**

Bahan pangan dapat dimodifikasi menjadi makanan yang beraneka ragam. Salah satunya adalah produk makanan *crackers*. Kunir putih mengandung senyawa bioaktif yaitu antioksidan yang dapat meningkatkan sifat fungsional *Crackers*. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menghasilkan *crackers* yang memiliki tekstur yang baik, memiliki aktivitas antioksidan tinggi dan disukai panelis.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 2 faktor dengan 2 kali ulangan, 2 faktor yaitu variasi ragi sebesar (1,5 g, 2 g, dan 2,5 g) dan kunir putih (5 g, 10 g, dan 15 g). Data yang diperoleh dianalisis statistik menggunakan uji univariate (ANOVA). Apabila hasil uji terdapat beda nyata, maka dilanjutkan dengan uji Duncan Multiple Range Test 95%. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini yaitu uji tingkat kesukaan, analisis fisik (warna dan tekstur) dan analisis kimia kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, karbohidrat, antioksidan dan fenol total.

Hasil sifat fisik *crackers* menunjukkan warna (*Lightness*) 64,58-74,11; (*Redness*) 6,83-7,67; dan (*Yellowness*) 21,25-26,47, tekstur 205,75-391,91. *Crackers* yang disukai adalah hasil perlakuan konsentrasi ragi 2,5 g dan kunir putih 15 g. *Crackers* dengan penambahan ragi dan kunir putih yang disukai mengandung kadar air 6,27 (%b/b), kadar abu 2,76 (%b/b), kadar protein 11,09 (%b/b), kadar lemak 19,43 (%b/b), karbohidrat 60,44 (%b/b), antioksidan 64,89% RSA dan fenol total 3,32 mg GAE/g.

Kata kunci : Antioksidan, fenol total, ragi, kunir putih, *crackers*

**PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL  
OF CORN FLOUR CRACKERS WITH YEAST AND WHITE SAFFRON  
(*Curcuma mangga* Val.) ADDITION**

**ABSTRACT**

Food materials can be modified to become food diverse. One is food product crackers. White saffron containing bioactive compound namely antioxidant to improve the nature of functional crackers. The purpose of this research which is to produce crackers who has a fine texture Having high antioxidant activity and preferred by panelists.

This research using a randomized complete (RAL) 2 factor, factor A is a variation of yeast (1,5 g, 2 g, and 2,5 g) and factor B is white saffron (5 g, 10 g, and 15 g). The data collected analyzed statistics use univariate tests (ANOVA). If the test results have significant differences, then proceed with the Duncan Multiple Range Test 95%. Methods used in research is the organoleptic, physical analysis (color and texture), moisture, ash, protein, fat, carbohydrates, antioxidant, total phenolic.

The results of the physical properties of crackers showed color (Lightness) 64,58-74,11; (Redness) 6,83-7,67; and (Yellowness) 21,25-26,47. The value of texture 205,75-391,91. Crackers that favored treatment is concentration yeast 2.5 g and had been long white 15 % .Crackers by the addition of yeast and white had been long chosen containing the moisture content 6,27 (%b/b), ash content 2,76 (%b/b), protein content 11,09 (%b/b ), fat content19,43 (%b/b) , carbohydrates content 60.44 (%b/b), antioxidant 64,89%RSA and phenol total 3,32 mg gae /g.

Keyword : : antioxidant, yeast, white saffron, crackers