

**PENGARUH PENAMBAHAN KUNIR PUTIH (*Curcuma mangga* Val.) DAN  
*BAKING POWDER* TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT  
KESUKAAN *CRACKERS***

**INTISARI**

*Crackers* merupakan makanan yang hampir disukai masyarakat. Penambahan nilai gizi pada *crackers* dapat meningkatkan nilai fungsional *crackers*. Kunir putih (*Curcuma mangga* Val.) dipilih sebagai sumber antioksidan alami yang mengandung kurkuminoid dan bersifat antioksidatif. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghasilkan *crackers* yang memiliki karakteristik fisik baik, antioksidan tinggi dan disukai oleh panelis.

Pengujian yang dilakukan dalam penelitian ini adalah analisa fisik (warna dan tekstur) dan analisa kimia (kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar abu, karbohidrat, total fenol dan antioksidan) dan uji tingkat kesukaan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 2 faktor dengan 2 kali ulangan, variasi kunir putih sebesar (5; 10; 15%) dan *baking powder* sebesar (1,6; 1,8; 2 g).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *crackers* terpilih dengan penambahan kunir putih 10% dan *baking powder* 1,8 g dengan kadar air 5,51%b/b, protein 7,28%b/b, lemak 38,91%b/b, abu 3,34%b/b, karbohidrat 54,43%, kadar fenolik total 3,25 mg GAE/100 g dan aktivitas antioksidan 24,68 % RSA.

**Kata kunci:** Kunir putih, *baking powder*, *crackers*, antioksidan

# **EFFECT OF WHITE SAFFRON (*Curcuma mangga* Val.) AND BAKING POWDER ADDITION ON PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF CRACKERS**

## **ABSTRACT**

Crackers are foods that are almost liked by the whole community, with the addition of nutritional value to crackers can increase the functional value of crackers. White saffron (*Curcuma mangga* Val.) is chosen as a source of natural antioxidants that contain curcuminoids and antioxidative. The purpose of this research is to produce crackers that are good physical characteristics, high antioxidants and are favor of panelists.

Tests carried out in this research are tests of level of preference, physical analysis (color and texture) and chemical analysis (water content, protein content, fat content, ash content, carbohydrates, total phenols and antioxidants). This research used a completely random design (CRD) of 2 factors with 2 deuteronomy, white turmeric variation of (5; 10; 15%) and baking powder of (1.6; 1.8; 2 g).

The results showed that crackers were selected with the addition of 10% white turmeric and 1,8 g of baking powder with 5,51%b/b water content, 7,28%b/b protein, 38,91%b/b fat, 3,34%b/b ash, 54,43%b/b carbohydrate, total phenolic levels of 3,25 mgGAE/100 g and antioxidant activity of 24.68% RSA.

**Keywords:** White saffron, baking powder, crackers, antioxidant