

PENGARUH PENAMBAHAN BERAS KETAN DAN TERASI TERHADAP SIFAT FISIK DAN TINGKAT KESUKAAN KARAK

Intisari

Karak yang terbuat dari beras memiliki tekstur yang lebih keras jika dibandingkan dengan kerupuk yang berasal dari tepung tapioka maupun tepung terigu. Penambahan beras ketan dan terasi dapat memperbaiki sifat fisik dan tingkat kesukaan karak. Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh karak dengan penambahan beras ketan dan terasi yang disukai panelis. Selain itu penelitian ini juga bertujuan khusus untuk mengetahui pengaruh penambahan ketan dan terasi terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan karak serta menentukan konsentrasi penambahan ketan dan terasi terbaik berdasarkan sifat fisik dan tingkat kesukaan karak.

Pembuatan karak dilakukan dengan tahapan pencucian dan perendaman beras ketan, pencucian beras, pencampuran beras dan beras ketan dan bahan tambahan, pemasakan, penggilingan, penimbangan, pemipihan, pengeringan dan penggorengan. Penelitian ini menggunakan rancangan acak kelompok faktorial dengan faktor 1 : penambahan beras ketan dengan 3 level (0%, 10% dan 20%) dan faktor 2 : penambahan terasi dengan 3 level (1,5%, 2% dan 2,5%) Karak tersebut kemudian diuji kadar air karak mentah dan goreng, tingkat pengembangan volume, tingkat ketebalan, tekstur, tingkat kerusakan dan tingkat kesukaan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan beras ketan dan terasi menghasilkan karak yang disukai panelis. Semakin besar penambahan beras ketan, kadar air karak mentah dan goreng, tingkat pengembangan volume, tingkat ketebalan dan tingkat kerusakan meningkat serta tekstur semakin rapuh. Sedangkan semakin besar penambahan terasi tidak berpengaruh terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan karak. Karak yang mempunyai sifat fisik terbaik dan disukai panelis adalah karak dengan penambahan ketan 10% dan terasi 2,5% dengan kadar air karak mentah 10,70% b/b, kadar air karak goreng 3,58% b/b, tingkat pengembangan volume 335,89%, tingkat ketebalan 119,46%, tekstur 4,24 kg dan tingkat kerusakan 5,00%.

Kata kunci ; karak, beras ketan, terasi

EFFECT OF STICKY RICE AND SHRIMP PASTE ADDITION ON THE PHYSICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF KARAK

Abstract

Karak made from rice has a harder texture compared to koverate from tapioca flour and wheat flour. The addition of glutinous rice and shrimp paste can improve physical properties and preferences levels of karak. The purpose of this study was to obtain character with the addition of glutinous rice and shrimp paste which panelists liked. In addition this study also aims specifically to determine the effect of addition of sticky rice and shrimp paste on physical properties and preferences levels of karak and determine the concentration of addition of sticky rice and best shrimp paste based on physical properties and preferences levels of karak.

The production of karak is done by stages of washing and soaking glutinous rice, washing rice, mixing rice and glutinous rice and adding ingredients, cooking, grinding, weighing, flaking, drying and frying. This study used factorial randomized block design with factor 1: addition of glutinous rice with 3 levels (0%, 10% and 20%) and factor 2: addition of shrimp paste with 3 levels (1.5%, 2% and 2.5%) The density is then tested for raw and fried karak water content, the level of development of volume, thickness, texture, level of damage and level of preference.

The results of the study showed that the addition of glutinous rice and shrimp paste produced karak which was favored by panelists. The greater the addition of glutinous rice, the raw water content of raw and fried, the level of development of volume, the level of thickness and the level of damage increases and the texture is more fragile. While the greater the addition of shrimp paste does not affect on physical properties and preferences levels of karak. Karak which has the best physical properties and preferred by panelists is characterized by the addition of 10% sticky rice and 2.5% shrimp paste with raw karak water content 10.70% b/b, fried karak water content 3.58% b/b, volume development rate 335.89% , thickness level 119.46%, texture 4.24 kg and damage rate of 5.00%.

Keywords ; karak, sticky rice, shrimp paste