

**SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN CRACKERS JAGUNG
DENGAN PENAMBAHAN SODA KUE DAN DAUN KATUK (*Sauvopus
androgynous* (L) Merr)**

INTISARI

Penggunaan tepung jagung sebagai bahan utama dalam pembuatan *crackers* jagung bertujuan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu yang semakin meningkat. Tepung jagung tidak memiliki kandungan gluten, oleh karena itu ditambahkan soda kue untuk memperbaiki tekstur *crackers* jagung. Tepung terigu tidak memiliki kandungan antioksidan, maka ditambahkan daun katuk untuk menambah sumber antioksidan di dalam *crackers* jagung.

Pada penelitian ini dibuat *crackers* jagung dengan perlakuan penambahan soda kue (1,5, 2 dan 2,5 g) dan tepung daun katuk (20, 30 dan 40 g). Uji yang dilakukan antara lain uji fisik meliputi warna dan tekstur, uji kimia meliputi kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan karbohidrat *by different*, uji kesukaan dan uji aktivitas antioksidan. Percobaan diulang sebanyak 2 kali. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL).

Hasil penelitian menunjukkan tepung daun katuk berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan *crackers*. Penggunaan tepung daun katuk dan soda kue berpengaruh terhadap nilai terkstur dan warna. Semakin tinggi konsentrasi tepung daun katuk yang ditambahkan maka nilai tekstur dan warna semakin rendah. Formulasi *crackers* terbaik berdasarkan uji kesukaan yaitu jenis tepung daun katuk dengan konsentrasi 20% dan soda kue 2% memiliki kandungan kadar air 5,4%bb, kadar abu 3,9%bb, kadar protein 6,62%bb, kadar lemak 21,19%bb, karbohidrat *by different* 62,90%bb, dan aktivitas antioksidan 10,49%RSA.

Kata kunci : *crackers*, tepung jagung, daun katuk, soda kue, aktivitas antioksidan

**PHYSICAL, CHEMICAL AND PREFERENCE LEVEL OF CORN CRACKERS
WITH ADDITION OF BAKING SODA AND KATUK LEAVES (*Sauvopus
androgynous* (L) Merr)**

ABSTRACT

The use corn flour as the main ingredient in making corn *crackers* aims to reduce the use of flour which is increasing. Corn flour has no gluten content, so baking soda is added to improve the texture of corn *crackers*. Wheat flour does not contain antioxidants, so katuk leaves are added to increase the source of antioxidants in corn *crackers*.

In this study corn *crackers* were made with the treatment of adding baking soda (1,5, 2 and 2,5 g) and katuk leaf flour (20, 30 and 40 g). tests carried out include physical tests including color and texture, chemical tests including water content, ash content, protein content, fat content and carbohydrates by different, preference tests and antioxidant activity tests. The experiment was repeated two times. The experimental design used was a Completely Randomized Design (CRD).

The result showed katuk leaf flour influenced the physical, chemical properties and the level of *crackers* preference. The use of katuk leaf flour and baking soda influenced the texture and color values. The higher the katuk leaf flour concentration added the lower the texture and color values. The best *crackers* formulation was based on preferred test is the type of katuk leaf flour with a concentration of 20 g and baking soda 2 g has a content of water 5,4%bb, ash content 3,9%bb, protein content 6,62%bb, fat content 21,19%bb, carbohydrate 62,90%bb and antioxidant activity 10,49%RSA.

Keywords : *crackers*, corn flour, katuk leaf, baking soda, antioxidant activity