

Pengaruh penambahan kitosan terhadap karakteristik kerupuk gendar / Beti Cahyaning Astuti

Beti Cahyaning Astuti, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20469413&lokasi=lokal>

Abstrak

Kerupuk gendar merupakan produk makanan ringan yang terbuat dari bahan dasar beras dengan bahan tambahan bleng yang berfungsi sebagai agen pengenyal. Namun, bleng mengandung boraks, unsur yang berbahaya bagi kesehatan manusia. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh penambahan kitosan sebagai pengganti bleng pada karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik kerupuk gendar. Berdasarkan analisis fisik kerupuk gendar goreng diketahui daya kembang sebesar 28,970-45,487% dan daya serap minyak sebesar 24,406-40,925%. Berdasarkan analisis kimia kerupuk gendar goreng diketahui kadar air (1,275-1,986%); kadar abu (0,311-1,775%); lemak (31,511-33,508%); protein (4,185-6,250%); dan karbohidrat (58,546-59,744%). Hasil analisis sensori kerupuk gendar goreng berpengaruh nyata terhadap warna dan rasa.