

# Investigasi parameter optimal pengembangan kerupuk dengan microwave oven = Investigation of optimal parameters development of crackers with microwave oven

Brilianta Abdalla Raliaji, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20472594&lokasi=lokal>

---

## Abstrak

### <b>ABSTRAK</b><br>

Kerupuk merupakan makanan ringan pendamping lauk pauk yang dikenal masyarakat luas serta merupakan komoditas pangan yang mampu diekspor ke luar negeri. Pengeksporan kerupuk dilakukan dalam bentuk mentah untuk mencegah kerusakan sehingga membutuhkan pemasakan kembali sebelum dapat dikonsumsi. Pengolahan konvensional dengan penggorengan merupakan pilihan utama untuk memasak kerupuk, namun aspek kesehatan, gizi, biaya, dan lainnya membuat metode ini kurang disegani. Alternatif pemasakan yang memiliki aspek yang lebih baik adalah dengan menggunakan microwave oven. Microwave oven menggunakan gelombang mikro untuk menghasilkan panas yang akan mematangkan kerupuk. Penelitian ini akan melakukan pengamatan lebih terhadap parameter-parameter yang memengaruhi pengembangan kerupuk melalui microwave oven seperti penambahan wadah, penambahan jumlah, penambahan cairan, dan simulasi dengan 'COMSOL'. Hasil data yang didapatkan akan dibandingkan dengan metode konvensional untuk mengetahui pengaruh dari setiap pengujian terhadap pengembangan kerupuk serta hasil terbaiknya.

<hr>

### <b>ABSTRACT</b><br>

Kerupuk is a snack or companion side dishes known to the wider community and is a food commodity that can be exported abroad. Kerupuk exporting is done in raw form to prevent damage so it needs cooking before it can be consumed. Conventional processing by frying is the main choice for cooking crackers, but health, nutrition, cost, and other aspects make this method less desirable. A cooking alternative that has a better aspect is a microwave oven. Microwave ovens use microwaves to generate heat that will cook the kerupuk. This study will make more observations on the parameters that affect the development of crackers through microwave ovens such as adding containers, adding quantities, adding fluids, and simulating with COMSOL. The results of the data obtained will be compared with conventional methods to determine the effect of each test on the expansion of kerupuk and the best results.